

How to: Neue Weinkennzeichnung

Kurzanleitung für die Praxis

Welche Weine?

Wein, Likörwein, Schaumwein, Qualitätsschaumwein, aromatischer Qualitätsschaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, teilweise gegorener Traubenmost, Wein aus eingetrockneten Trauben, Wein aus überreifen Trauben, aromatisierter Wein, aromatisierte weinhaltige Getränke und Cocktails.

! Gilt nicht für: Obstwein

Ab Wann?

Weine ab Herstellungsdatum 8.12.2023; die Sondervorschrift für die Zutatenliste der aromatisierten Weine gilt ab 19.2.2024.

! Aromatisierte Weine, die bis zum 18.2.2024 unter Einhaltung der neuen Weinkennzeichnung etikettiert wurden, dürfen bis zur Erschöpfung der Bestände weiter in Verkehr gebracht werden.

Wann ist der Wein hergestellt?

Wenn die rechtlichen Anforderungen an das Endprodukt erfüllt sind (Alkoholgehalt, Erreichen des vorgesehenen Überdrucks etc.).

Was muss angegeben werden?

1. Nährwertangabe

Standard bzw. Mindestangaben:

Nährwerte	je 100 ml
Brennwert	... kJ/... kcal
Kohlenhydrate	... g
davon Zucker	... g
Enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß und Salz	

Ausführlich:

Nährwerte	je 100 ml
Brennwert	... kJ/... kcal
Fett	... g
davon gesättigte Fettsäuren	... g
Kohlenhydrate	... g
davon Zucker	... g
Eiweiß	... g
Salz	... g

! Reihenfolge der Angaben ist einzuhalten

! Maßeinheiten sind einzuhalten (je 100 ml; weitere Angaben in kJ/kcal und g)

! Brennwert ist in Kilojoule und Kilokalorien anzugeben

2. Zutatenverzeichnis

Das Zutatenverzeichnis beginnt mit „*Zutaten:...*“. Sämtliche Zutaten sind sodann in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils zum Zeitpunkt der Verwendung bei der Herstellung des Lebensmittels aufzuzählen, d.h. die Zutatenliste beginnt mit „Trauben“. Bei den Zutaten sind rechtlich vorgeschriebene Bezeichnungen heranzuziehen. Gibt es keine rechtliche vorgeschriebene Bezeichnung, so ist die verkehrübliche Bezeichnung zu wählen. Bei Zusatzstoffen ist zunächst die Zusatzstoffklasse anzuführen, sodann die spezielle Bezeichnung oder alternativ die E-Nummer zu nennen.

- ! **Zutaten, die weniger als 2 % des Enderzeugnisses ausmachen, können in anderer Reihenfolge nach den übrigen Zutaten aufgezählt werden.**
- ! **Saccharose jeder Art kann als „Zucker“ angeführt werden.**
- ! **Allergene müssen innerhalb des Zutatenverzeichnisses deutlich hervorgehoben werden (z.B. durch Fettdruck, Farbe, Unterstreichung etc.), die E-Nummer allein reicht nicht aus.**
- ! **Sondervorschrift aromatisierte Weine: Die Zutaten des Weins/Weinbauerzeugnisses, welches für die Herstellung verwendet wurde, sind in Klammer nach dem jeweiligen Wein/Weinbauerzeugnis anzuführen. Die restlichen Zutaten wie Aromen werden nach der Klammer angeführt.**

! **Weitere Besonderheiten:**

- Ausgangsstoff ist einfach als „Trauben“ zu bezeichnen
- Säureregulatoren/Stabilisatoren: Angabe von drei alternativen (ähnlichen bzw. austauschbaren) Zutaten möglich. Im Endprodukt muss mindestens eines dieser Zusatzstoffe enthalten sein.
- Packgase müssen nicht einzeln genannt werden, es reicht die Angabe „unter Schutzatmosphäre abgefüllt“ oder „Die Abfüllung kann unter Schutzatmosphäre erfolgen“.

3. MHD bei entalkoholisierem Wein

Beträgt der Alkoholgehalt des entalkoholisierten Weins weniger als 10% vol, ist das MHD grundsätzlich anzugeben wie folgt: „*Mindestens haltbar bis [Tag, Monat, Jahr]*“; ausreichend ist jedoch die Angabe „*mindestens haltbar bis Ende [Jahr]*“ bei Produkten die länger als 18 Monate haltbar sind.

In welcher Sprache?

In für den Verkauf in Österreich haben die Angaben auf Deutsch zu erfolgen.

- ! **Im Fall von Export empfehlen wir dringend eine Vorabprüfung der Vorgaben im Zielland. Unter Umständen wird die leicht verständliche Sprache des Ziellandes verlangt.**
- ! **Mehrsprachige Angaben sind zulässig.**

Auch im Online-Shop?

Im Online-Shop sind die Nährwertangaben und das Zutatenverzeichnis dem Käufer so zur Verfügung zu stellen, dass dieser sie vor dem Kaufabschluss lesen kann.

Beispiele:

Auf der Flasche:

Zutaten: Trauben, Zucker, konzentrierter Traubenmost; Stabilisatoren: Metaweinsäure und/oder Carboxymethylcellulose; Säureregulatoren: Weinsäure (L[+]-); Kohlendioxid; Antioxidantien: Schwefeldioxid, L-Ascorbinsäure; unter Schutzatmosphäre verpackt

Nährwerte	je 100 ml
Brennwert	308 kJ/74 kcal
Kohlenhydrate	3,3 g
davon Zucker	2,5 g
Enthält geringfügige Mengen an Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß und Salz	

*Quelle: „Leitfaden Zutatenverzeichnis und Nährwertdeklaration auf dem Etikett“ der Bundeskellereinspektion

Die Angaben müssen an einer gut sichtbaren Stelle deutlich, gut lesbar und dauerhaft angebracht sein.

! *Buchstaben müssen mindestens 1,2 mm groß sein.*

QR-Code:



Für den Verbraucher muss die elektronische Angabe leicht zugänglich sein (z.B. scannen mit Handy). Ein QR-Code benötigt den eindeutigen Hinweis am Etikett, dass verpflichtende Informationen geteilt werden: z.B. „Zutaten“ in unmittelbarer Nähe des QR-Codes.

! *Brennwert und Stoffe die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, müssen immer direkt auf der Flasche stehen.*




















! *Bei der elektronischen Kennzeichnung kann die der Brennwert mit „E“ bezeichnet werden; die Liste der Allergene beginnt mit „Enthält:...“.*

! *Nutzerdaten dürfen nicht erhoben werden.*

! *Keine Verlinkung zum Webshop oder sonstigen Vermarktungs- oder Verkaufszweck dienenden Inhalten.*

! *Bei der Beschriftung des QR-Codes ist ein „i“ für Information ist nicht ausreichend.*

Checkliste elektronische Kennzeichnung

Wo?	Kategorie	Angabe	
	Nährwerte:	je 100 ml	<input type="checkbox"/>
 	Auf der Flasche „E:“, im el. Code „Brennwert:“	in kJ (Kilojoule) und kcal (Kilokalorien)	<input type="checkbox"/>
	Fett	in g (Gramm) oder “enthält geringfügige Mengen“	<input type="checkbox"/>
	- davon gesättigte Fettsäuren	in g (Gramm) oder “enthält geringfügige Mengen“	<input type="checkbox"/>
	Kohlenhydrate	in g (Gramm)	<input type="checkbox"/>
	- davon Zucker	in g (Gramm)	<input type="checkbox"/>
	Eiweiß	in g (Gramm) oder “enthält geringfügige Mengen“	<input type="checkbox"/>
	Salz	in g (Gramm) oder “enthält geringfügige Mengen“	<input type="checkbox"/>
 	Zutaten:		<input type="checkbox"/>
	Sämtliche Zutaten	absteigend; Bezeichnungen aus Anhang I Teil A Tabelle 2 der Del. VO (EU) 2019/934	<input type="checkbox"/>
	↳ Zusatzstoffe allgemein	zuerst Zusatzstoffklasse nennen, dann die spezielle Stoffbezeichnung oder E-Nummer	<input type="checkbox"/>
 	↳ Allergene (auf der Flasche „Enthält:“)	im Fließtext im el. Code hervorheben ; Bezeichnung aus Anhang I Teil A Tabelle 2 Spalte 1 der Del. VO (EU) 2019/934	<input type="checkbox"/>
	↳ Stabilisatoren/ Säureregulatoren	Alternativnennung möglich	<input type="checkbox"/>
	↳ Packgase	„unter Schutzatmosphäre Abgefüllt“	<input type="checkbox"/>
	↳ Verarbeitungshilfsstoffe	Nicht zu nennen, wenn im Endprodukt nicht mehr vorhanden	<input type="checkbox"/>
	MHD bei entalkoholisierem Wein		<input type="checkbox"/>

***Wenn die elektronische Kennzeichnung nicht in Anspruch genommen wird, sind sämtliche Informationen auf der Flasche anzugeben.**

Weitere Informationen:

[FAQ der Europäischen Kommission](#)

[Merkblatt: Nährwertkennzeichnung und Zutatenverzeichnis beim Wein](#)

[Leitfaden der BKI](#)

Rechtsgrundlagen:

[Verordnung \(EU\) Nr. 1308/2013](#) (GMO-Verordnung)

[Verordnung \(EU\) Nr. 2021/2117](#) (Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 251/2014, (EU) Nr. 228/2013)

[Delegierte Verordnung \(EU\) Nr. 2019/33](#)

[Delegierte Verordnung \(EU\) Nr. 2019/ 934](#)

[Verordnung \(EU\) Nr. 1169/2011](#) (LMIV)

[Verordnung \(EU\) Nr. 251/2014](#)

[Delegierte Verordnung \(EU\) Nr. 2024/585](#)

Stand: April 2024

Impressum:

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das zuständige Landesgremium der Wirtschaftskammer
Ihres Bundeslandes:

Wien, T (0)1 51450-3231, Niederösterreich T (0)2742/851-19310, Oberösterreich 05 90 909-4312,
Burgenland T 05 90 907-3313, Steiermark T 0316/601-580, Kärnten T 05 90 904-315,
Salzburg T 0662/8888-257, Tirol T 05 90 905-1409, Vorarlberg T 05522/305-341

Bundesgremium des Agrarhandels, Wiedner Hauptstraße 63, 1045 Wien

Mag. Hyang-Suk Maria Trummer, Tel: 05 90 900 DW 3005

Es wird darauf hingewiesen, dass alle Angaben trotz sorgfältigster Bearbeitung ohne Gewähr
erfolgen und eine Haftung des Autors oder der Wirtschaftskammern Österreichs ausgeschlossen ist.