



**NÄHRWERTE UND ZUTATENVERZEICHNIS –
 SEMINARE UND INFORMATIONSMÖGLICHKEITEN**

I. Nährwerte und Zutaten

In gemeinsamer Arbeit haben die rheinland-pfälzischen DLR´s weitere Informationen zu der präsenten Thematik der Nährwert- und Zutatenkennzeichnung entwickelt. Am 14. November wird es zudem ein gemeinsames Online-Seminar geben. Auch wird jedes der DLR (Rheinessen-Nahe-Hunsrück, Rheinpfalz und Mosel,) ein eigenes Präsenzseminar anbieten (weitere Infos s.u.).

„Hergestellt“ –Nährwerttabelle und Zutatenverzeichnis

Nährwerttabelle und Zutatenverzeichnis werden für alle „sogenannten Weinbauerzeugnisse“ notwendig, die ab den 08.12.2023 „hergestellt“ werden. Hergestellt wird als der Moment verstanden, an dem das Produkt die wichtigen Eigenschaften seiner Kategorie als sogenanntes Weinbauerzeugnis erreicht hat.



[VERORDNUNG \(EU\) Nr. 1308/2013 nach Anhang VII Teil 2](#)

Tabelle in einfacher Sprache: Startpunkte für Zutaten und Nährwerteangaben

Kategorie*	„Wein“	„Schaumwein“	„Anderes“	
Eigenschaften	Vorhandener Mindestalkohol- und Säuregehalt	Mindestdruck	Likörwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure und Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure, entalkoholisierter Wein, entalkoholisierter Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, entalkoholisierter Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, teilweise entalkoholisierter Wein, teilweise entalkoholisierter Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure. Alle Erzeugnisse für die Wein ein Grundprodukt ist / aromatisierte Weinerzeugnisse / Glühwein.	
	Qualitätsstufe			3,5 g/l Säure + Vorhandener Mindestalkoholgehalt
	Deutscher Wein, Deutscher Landwein			8,5 % vol
	Qualitätswein b.A. „Kabinett, Spätlese, Auslese Beerenauslese, Eiswein, Trockenbeerenauslese			7 % vol 5,5 % vol
aufs Etikett	ab 2024 Jahrgang	was um/ab dem 8.12.2023 versektet	Kellerbucheinträge ab dem 8.12. 2023	

*Kategorie nach (EU (VO) 2013/1308)

Weine des 2023er Jahrgangs oder früherer Jahrgänge die bis zum 08.12.2023 ihren notwendigen vorhandenen Mindestalkohol- und Säuregehalt erreicht haben (siehe Tabelle) brauchen keine Angabe der Zutaten und Nährwerte. Importierte Weine die vor diesem Datum eingeführt wurden, fallen auch unter diese Regelung. Ausnahme sind Weine die erst nach dem 08.12.2023 ihren vorhandenen Mindestalkohol erreichen. Ein mögliches Beispiel für dafür wären Eisweine, die oft erst nach diesem Datum geerntet werden. Auf jeden Fall gilt die Kennzeichnungspflicht für alle Jahrgänge ab 2024er.

Schaumwein

„Schaumwein“ gilt erst durch seine zweite Gärung, und erst wenn er seinen erforderlichen Alkoholgehalt und Überdruck erreicht hat, als hergestellt. Die einfache Vinifizierung der Grundweine oder die Herstellung der Cuvée vor dem 08.12.2023 kann eine Ausnahme von der Nährwertkennzeichnung nicht rechtfertigen, so heißt es. Alle Grundweine oder Cuvées bei denen die Tiragefüllung kurz vor und nach dem Stichtag stattfindet, brauchen Zutatenverzeichnis und Nährwerttabelle. Schaumwein und Perlwein der nur durch eine Gärung hergestellt wird hat sicher vor dem Stichtag den erforderlichen Alkoholgehalt und Überdruck erreicht. Sekte die vor dem Stichtag in der Flasche vergoren sind, brauchen kein Zutatenverzeichnis und Nährwerttabelle auch wenn Sie noch mehrere Jahre auf der Hefe liegen sollten.

Andere Weinkategorien und weinbasierte Produkte

Wein der erst nach dem 08.12. die Eigenschaften seiner Weinkategorie erreicht, braucht die Angabe der Zutaten und Nährwerte. Zu diesen sogenannten Weinkategorien zählen Likörwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure und Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure. Dies gilt auch für alle anderen Erzeugnisse für die Wein ein Grundprodukt ist. Dies sind zum Beispiel aromatisierte Weinerzeugnisse wie Glühwein. Dies gilt auch für entalkoholisierten Wein, entalkoholisierten Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, entalkoholisierten Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, teilweise entalkoholisierten Wein und teilweise entalkoholisierten Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure.

Dokumentation für Fass- und Flaschenweinbetriebe

Durch diese Regelungen ist es, wie bereits kommuniziert sinnvoll, eine Dokumentation der Zutaten für 2023er Weine durchzuführen bzw. die vorhandene Dokumentation nicht zu verwerfen. Dies gilt bei einem möglichen (ggf. jetzt noch nicht absehbarem) Verschnitt mit 2024er Weinen oder der Verwendung der Weine für die bereits genannten Produktkategorien. Das hat damit nicht nur Auswirkungen für Flaschenweinbetriebe, die solche Verarbeitungsschritte vorhaben. Auch Fassweinbetriebe die ihre Weine abgeben, müssen ihre verwendeten Zutaten dokumentieren und beim Verkauf i.d.R. auf dem Begleitschein mit angeben. Denn Käufer der Fassweine könnten mit den Weinen eine Versektung, einen Jahrgangverschnitt o.ä. vorhaben. Ob eine Angabe der Zutaten notwendig ist, sollte also vorab mit dem Kommissionär oder dem Käufer des Weines geklärt werden, um unangenehme Überraschungen beim Verladen zu vermeiden.

II. Seminare und Informationsmöglichkeiten

Online DLR-OENOSEMINAR zu Nährwerttabelle & Zutatenverzeichnis

Am Donnerstag, 14. November 2023, 16:00 Uhr bis 17.30 Uhr

kostenfrei, ohne Anmeldung

Isabelle Frank, Achim Rosch, Bernhard Schandelmaier, (von den DLR's),
Dr. Stephan Reuter (Weinüberwachung ADD Trier)

Zugangslink zur Veranstaltung:*



<https://dlrmosel.webex.com/dlrmosel-de/j.php?MTID=m9abb01db94272d09dea0ae7e016b1290>

Kurzlink: <https://t1p.de/59311>

Meeting-Kennnummer: 2743 020 8212

Meeting-Passwort: DLRRLP (357757 über Videosysteme)

Präsenz Seminare zu: Nährwerttabelle und Zutaten

Am 07.11.2023 um 17.00 Uhr
Aula DLR-RNH in Oppenheim
In Kombination mit Jungweinsteinseminar,
mit Anmeldung,
weitere Infos folgen

Am 15.11.2023 um 16:00 Uhr
Steillagenzentrum DLR Mosel
kostenfrei, ohne Anmeldung

Am 24.11.2023 von 15.00 - 17.00 Uhr
Aula DLR Rheinpfalz in Neustadt, kostenfrei,
ohne Anmeldung



Eine Vollständige
schriftliche **Anleitung**
zum nachlesen findet sich
hier.



Weitere Infos auch in
unserem **Podcast**



Eine Youtube **Anleitung**
„Nährwerttabelle und
Zutatenverzeichnis in
einfacher Sprache“ findet
sich hier.

III. Lehrgang zum Erwerb der Sachkunde im Pflanzenschutz



Das DLR Rheinpfalz in Neustadt/Weinstraße bietet im Oktober dieses Jahres einen Sachkundelehrgang Weinbau an. Der Unterricht wird am 18. und 19.10.23 am DLR stattfinden, die gerätetechnische Unterweisung und das Praktikum Anwenderschutz wahlweise am 23. oder 24.10.23 an der DEULA in Bad Kreuznach und die Prüfung am 25.10.23 am DLR. Mit diesem Lehrgang wird ein Sachkundenachweis für die Anwendung von Pflanzenschutzmitteln inklusive Beratung erworben, nicht aber für die Abgabe (Verkauf) von Pflanzenschutzmitteln. Die Gebühren für den Lehrgang betragen € 210,00. Sie können sich online anmelden unter: <http://tinyurl.com/Sachkunde-2023>

Web-Seminare als Fortbildung Sachkunde Pflanzenschutz im Weinbau



Das DLR Rheinpfalz bietet am 14. und 28. November 2023 jeweils von 16.00 bis 18.00 Uhr je eine halbe Sachkundefortbildung als Web-Seminar an. Eine Teilnahmebescheinigung erhalten die Teilnehmer nach Absolvierung der beiden halben Sachkundefortbildungen. Pro Computer und E-Mail-Adresse kann sich nur eine Person registrieren und einloggen. Sie können sich für die Veranstaltungen anmelden unter folgendem Link:

<https://tinyurl.com/wjbrkvkn>

Ansprechpartner:

Siegfried Reiners, Tel. 06321/671 553

Christina Weyland, Tel. 06321/671 554

IV. Neue Telefonnummer

Im Laufe des Monats Oktober ändern sich unsere Telefonnummern. Sowohl die Vorwahl, als auch die Durchwahlen. Aufgrund technischer Probleme verzögert sich die Umstellung, sodass wir derzeit noch unter den bisherigen Nummern erreichbar sind:

Durchwahl:

		aktuelle Nummer	neue Nummer
Vorwahl		06133/930-	0671/820-
Breier	Norbert	160	3211
Frank	Isabelle	166	3217
Horl	Sabine	151	3242
Lahm	Leo	117	3222
Marbé-Sans	Dietrich, Dr.	172	3215
Quass	Simon	162	3213
Süß	Dominik	180	3216
Weiland	Jörg	165	3200