MERKBLATT

GLÜHWEIN:

ist ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk, das gemäß Rechtsvorschrift (VO (EU) Nr. 251/2014 Anhang II Abschnitt B Nr. 8) ausschließlich aus Rot-, Weiß- oder Roséwein oder einer Kombination dieser Weine gewonnen und hauptsächlich mit Zimt und/oder Gewürznelken gewürzt wird. Auch die Herstellung aus einem Verschnitt z.B. von Rot- und Weißwein ist möglich (bezeichnungsrechtliche Möglichkeiten siehe Tabelle unten).

vorhandener Alkoholgehalt: mind. 7 %vol, max. 14,5 %vol

Ausgangsstoffe:

- Wein (Gesamtalkoholgehalt bei Anreicherung ohne geschützte Ursprungsbezeichnung aus der EU beschränkt: Weinbauzone: A 11,5 %vol [rot 12,0 %vol], B 12,0 %vol [rot 12,5 %vol], C I 12,5 %vol, C II 13 %vol, C III 13,5 %vol)
- Grundwein (Hektarertrag 200 hl/ha)
- Deutscher Wein, auch von sog. Deutschweinflächen
- Landwein
- Qualitätswein
- Herstellung ausschließlich aus Rotwein, Weißwein, Roséwein oder aus einer Kombination dieser Weine

Zusätze:

- Eine Aromatisierung mit Hilfe von Aromastoffen und/oder Aromaextrakten (VO (EG) Nr. 1334/2008), Würzkräutern und insbesondere Gewürzen ist möglich. Sensorisch muss Zimt und/oder Nelke erkennbar sein.
- **Möglichkeiten zur Süßung:**
  Halbweißzucker, Weißzucker, raffinierter Weißzucker, Dextrose, Fruktose, Glukosesirup, Flüssigzucker, Invertflüssigzucker, Sirup von Invertzucker, RTK, konzentrierter Traubenmost, Traubenmost, karamellisierter Zucker, Honig, Johannisbrotsirup und andere natürliche Zuckerstoffe, die eine ähnliche Wirkung wie die vorstehend genannten Erzeugnisse haben. **Die Süßung mit Trauben- oder Obstsaft ist nicht zulässig.**
- Beim Inverkehrbringen darf der Gehalt an Sorbinsäure 200 mg/l nicht übersteigen.
  Für Biowein und Bio-Glühwein ist der Zusatz von Sorbinsäure nicht zulässig.
- Das Zusetzen von Schwefeldioxid während der Herstellung ist bis zu einem Gesamtgehalt von maximal 200 mg/l beim In-Verkehr-Bringen erlaubt.
  Bei der Herstellung von Bio-Glühwein ist keine direkte Schwefelung erlaubt. Der Schwefeleintrag ist daher ausschließlich über Carry-Over möglich.

Nicht zulässig ist:

- Verwendung von Obstsäften (z.B. Traubensaft oder Heidelbeersaft)
- Alkoholzusatz, auch nicht in Form von Spirituosen
- Wasserzusatz
- Farbstoffzusatz

Herstellung:

- Erst nach der Bezeichnung der für die Verarbeitung vorgesehenen Erzeugnisse als „Grundweine zur Herstellung von Glühwein“ und der Eintragung dieser Bezeichnung in die Register darf mit der Herstellung begonnen werden.

Für den Transport von Glühwein ist die Ausstellung eines Begleitpapiers nicht notwendig.

Etikettierung:

Obligatorische Angaben:

- Die Verkehrsbezeichnung lautet **„Glühwein“** oder **„aromatisiertes weinhaltiges Getränk“**, alternativ kann beides genannt werden.

  - Im Fall der Zubereitung aus Weißwein muss die Verkehrsbezeichnung ergänzt werden durch Wörter, die auf die Verwendung von Weißwein hinweisen, beispielsweise das Wort „weiß“ (VO (EU) Nr. 251/2014, Anh. II Abschnitt B Nr. 8; Beispiele siehe Tabelle S. 3).

  - Im Fall der Zubereitung aus einer Kombination von Rot-, Weiß- oder Roséwein, so wird die Verkehrsbezeichnung um die Worte ‚**hergestellt aus**‘ ergänzt, gefolgt von Begriffen, die die Farben der bei der Herstellung verwendeten Weine angeben: z. B. **„Glühwein hergestellt aus Rot- und Weißwein“** (weitere Beispiele siehe Tabelle S. 3).

  - Im Fall der Zubereitung ausschließlich aus Roséwein **muss** die Verkehrsbezeichnung um das Wort ‚rosé‘ ergänzt werden („Glühwein rosé“). Das Wort ‚rosé‘ darf jedoch nicht verwendet werden, wenn der Glühwein durch Kombination von Rot- und Weißwein oder einem dieser Weine mit Roséwein gewonnen wird.

  Werden Verkehrsbezeichnungen an anderer Stelle (z. B. auf dem Schauetikett) wiederholt, so müssen sie ebenfalls vollständig mit den Ergänzungen angegeben werden.

- Der vorhandene Alkohol in „% vol“ als Ziffer mit nicht mehr als einer Dezimale (zulässige Abweichung +/- 0,3 % vol, Art. 28 Abs. 2 i.V.m. Anh. XII Nr. 4 VO (EU) Nr. 1169/2011).
- Die Los–Nummer.
- Die Nennfüllmenge (Schriftgröße bei Gebinden mit 0,2 - 1,0 Liter: mindestens 4 mm; bei Gebinden mit mehr als 1 Liter: mind. 6 mm; §38 FertigpackungsVO (FpackV).
- Bei abgefüllten und fest verschlossenen Gebinden bis zu 60 Liter: Der Name und die Anschrift des Vertreibers, des Herstellers oder des Abfüllers. Die Angaben „Abfüller“, „Vertrieb“ etc. können dem vorangestellt werden, müssen aber nicht erfolgen.
  Angaben wie „**Erzeugerabfüllung“** oder **„Gutsabfüllung“** sind **nicht möglich**!
- Bei Abgabe in größeren Gebinden (> 60 Liter), ggf. auch nicht fest verschlossen: Der Name und die Anschrift des Herstellers.
- **Nährwerttabelle und Zutatenverzeichnis** (Art. 6a VO (EU) Nr. 251/2014; Art. 1 VO (EU) Nr. 2024/585)**:** können schriftlich oder als QR-Code auf dem Etikett angegeben werden.

Der QR-Code ist mit einem Hinweis, z.B. „Zutaten & Nährwerte“, zu versehen, der Brennwert ist dann zusätzlich auf dem Etikett abzubilden.
Sofern keine Gewürze oder Gewürzextrakte, sondern Aromen verwendet werden, ist es anzuraten, die Deklarationsempfehlung aus der Produktspezifikation des Aromaherstellers (z.B. „natürliches Aroma“) zur Bezeichnung der Aromen im Zutatenverzeichnis zu verwenden.

- **Allergene Zutaten** (Art. 21 VO (EU) Nr. 1169/2011; Art. 1 VO (EU) Nr. 2024/585)
  Ab einem Gehalt von 10 mg/l SO_2 ist eine Kenntlichmachung erforderlich.
  Die allergene Zutat wird innerhalb des Zutatenverzeichnisses hervorgehoben aufgeführt, z.B. Antioxidationsmittel ***Sulfite***. In den Fällen, in denen sowohl dem Wein, aus dem der Glühwein hergestellt wird, als auch dem Glühwein selbst Schwefeldioxid zugesetzt wird, ist im Zutatenverzeichnis eine Doppelnennung der Angabe „Antioxidationsmittel: **Sulfite**“ bzw. „**Schwefeldioxid**“ erforderlich (siehe Etikettenbeispiel S. 6). Erfolgt die Kennzeichnung von Zutaten und Nährwerten über einen QR-Code, muss die Angabe *„Enthält Sulfite“* oder *„Enthält Schwefeldioxid“ zusätzlich* auf das Etikett.
  Erzeugnisse, die mit Milch und daraus gewonnenen Erzeugnissen, sowie Eiern und daraus gewonnenen Erzeugnissen, behandelt wurden, sind ebenfalls entsprechend zu kennzeichnen, sofern die allergenen Stoffe im Endprodukt nachweisbar sind.

<u>Allgemein gilt:</u>

- Die Mindestschriftgröße für alle Angaben außer des Nennvolumens beträgt 1,2 mm.
- Sprachenregelungen:
  Folgende Angaben können in einer oder mehreren Amtssprachen der Union erfolgen (Art. 8 Abs. 1 Satz 2 VO (EU) Nr. 251/2014):
  - Die Begriffe „alkoholfrei“, „alkoholreduziert“ und „durch Entalkoholisierung gewonnen“
  - Zuckergehalt ergänzend zur Verkehrsbezeichnung
  - Angabe des hauptsächlich verwendeten Aromas
  - Die Nährwertdeklaration
  - Das Zutatenverzeichnis

  Verpflichtende Angaben nach VO (EU) Nr. 1169/2011 müssen in deutscher Sprache erfolgen (§ 46a WeinV)

In der folgenden Tabelle sind die bezeichnungsrechtlichen Möglichkeiten und Anforderungen detailliert dargestellt:

Herstellung aus	Bezeichnung als	Bemerkung
Rotwein	Glühwein oder Roter Glühwein	Die Farbangabe ist fakultativ.
Roséwein	Glühwein rosé	Die Farbangabe ist obligatorisch
Weißwein	Glühwein weiß, Weißer Glühwein oder Glühwein aus Weißwein	Die Farbangabe ist obligatorisch.
Mischungen: Rotwein und Weißwein / Weißwein und Roséwein / Rotwein und Roséwein	Glühwein hergestellt aus Rot- und Weißwein / Glühwein hergestellt aus Weiß- und Roséwein / Glühwein hergestellt aus Rot- und Roséwein	Obligatorische Angabe der Farben der bei der Herstellung verwendeten Weine

Fakultative Angaben:

- „Winzerglühwein“ oder die Begriffe „Burg“, „Domäne“, „Schloss“, „Stift“, „Weinbau“, Weingärtner“ und „Weingut“ können verwendet werden, wenn: (§ 38 Abs. 1a WeinV)
  - 1. der Glühwein aus Trauben gewonnen wurde, die von dem kennzeichnenden Betrieb stammen
    und
  - 2. die Weinbereitung **oder** die Herstellung des Glühweines vollständig im kennzeichnenden Betrieb erfolgt ist.

- Die Verkehrsbezeichnung kann durch einen Hinweis auf das hauptsächlich verwendete Aroma ergänzt werden.
- Die folgenden Angaben zum Zuckergehalt ergänzend zur Verkehrsbezeichnung (VO (EU) Nr. 251/2014, Art. 6 Abs. 1):

Extra trocken:	Zuckergehalt	< 30 g/l
Trocken:	Zuckergehalt	< 50 g/l
Halbtrocken:	Zuckergehalt	50 – 90 g/l
Lieblich:	Zuckergehalt	90 – 130 g/l
Süß:	Zuckergehalt	> 130 g/l

- Möglich sind erzeugerähnliche Angaben wie z.B. „aus eigenen Weinen“, „nach Art des Hauses“ – wenn zutreffend.
- Eine Rebsortenangabe ist auch bei Verwendung von Grundwein möglich. Allerdings muss der verwendete Wein zu **100% aus der angegebenen Rebsorte** bestehen. Die Rebsortenangabe darf nicht zur Irreführung geeignet sein und muss immer in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung stehen (z. B. „Glühwein aus Dornfelder“ oder „Dornfelder Glühwein“).
- Ein Mindesthaltbarkeitsdatum ist nicht vorgeschrieben. Bei freiwilliger Angabe ist die gesetzlich vorgeschriebene Form aus Art. 24 Abs. 2 i.V.m. Anh. X der VO (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) verpflichtend einzuhalten.
- Angabe „aus Qualitätswein“ ist möglich (bei vorhandener Fass-AP und Herstellung innerhalb von 3 Monaten).
- „Deutscher Glühwein“ oder „Deutsches Erzeugnis“ bzw. „Product of Germany“, wenn deutscher Wein verwendet wurde und die Herstellung des Glühweins in Deutschland erfolgt.
- „Hergestellt in Deutschland“ bzw. „produced in Germany“, wenn die Herstellung des Glühweins in Deutschland erfolgt (Art. 7 VO (EU) Nr. 251/2014).
  Bei Verwendung eines ausländischen Weines, z.B. aus Italien, muss die Angabe „Hergestellt in Deutschland aus italienischen Weinen“ bzw. „produced in Germany with wines from Italy“ lauten (Art. 26 Abs. 3 VO (EU) Nr. 1169/2011).
- Die Angabe einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder einer geschützten geografischen Angabe ist **nicht zulässig.**
  Angegeben werden dürfen nur die geschützten geografischen Angaben für Glühwein, wie z. B. „Nürnberger Glühwein“ oder „Thüringer Glühwein“, entsprechend der Vorgaben der jeweiligen Produktspezifikation.
- Bei Hinweisen auf eine Würzung, z. B. im Zusammenhang mit einer Angabe wie „trinkfertig gewürzt und gesüßt“, müssen Gewürzextrakte bzw. „natürliches Zimtaroma“ und/oder „natürliches Nelkenaroma“ i. S. des Art. 16 Abs. 4 der VO (EG) Nr. 1334/2008 verwendet werden. Bei Verwendung von anderen Aromen könnte der Hinweis z. B. lauten „trinkfertig aromatisiert und gesüßt“.

Zubereitungshinweise bei Abgabe an Endverbraucher:

Der Glühwein sollte immer frisch erwärmt (maximal auf ca. 70 °C) und nicht gekocht werden.
Keine Töpfe aus Kupfer, Aluminium oder Eisen verwenden, es besteht die Gefahr der geschmacklichen Beeinträchtigung!
Es werden daher insbesondere Durchlauferhitzer mit Edelstahlwärmetauscher empfohlen.

Alkoholfreie Entsprechungen:

Wird Glühwein aus Weinen gewonnen, die vollständig oder teilweise einer Entalkoholisierung unterzogen wurden, so wird die Verkehrsbezeichnung „Glühwein" um folgende Begriffe ergänzt:

„alkoholfrei": Wenn der Alkoholgehalt bei maximal 0,5 % vol liegt.
Der Begriff „alkoholfrei" muss, ebenso wie die Angabe „durch Entalkoholisierung gewonnen", die Verkehrsbezeichnung ergänzen.

z.B. alkoholfreier Glühwein durch Entalkoholisierung gewonnen
z.B. alkoholfreier weißer Glühwein durch Entalkoholisierung gewonnen
z.B. alkoholfreier Glühwein rosé durch Entalkoholisierung gewonnen

Eine Alkoholangabe ist nach der VO (EU) Nr. 1169/2011 für Getränke mit einem Alkoholgehalt unter 1,2 % vol nicht vorgeschrieben. Die Alkoholangabe ist freiwillig. Liegt der Alkoholgehalt bei höchstens 0,05 % vol, darf die Angabe „0,0 % " genutzt werden. Der Begriff „alkoholfrei" muss dann zusammen mit der Angabe „0,0 %" angegeben werden. Wenn der vorhandene Alkoholgehalt weniger als 0,5 % vol beträgt, sollte die Angabe „< 0,5 % vol" verwendet werden.

Zusätzlich muss auf den Etiketten von alkoholfreien Glühweinen zwingend ein Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben werden. Z. B. *„Mindestens haltbar bis: TT.MM.JJJJ"*

„alkoholreduziert": Wenn der Alkoholgehalt über 0,5 % vol liegt, aber um mindestens 30 % gegenüber dem normalen Mindestgehalt (beim Glühwein also bezogen auf die 7 % vol) verringert wurde. Der Begriff „alkoholreduziert" muss, ebenso wie die Angabe „durch Entalkoholisierung gewonnen", die Verkehrsbezeichnung ergänzen.

z.B. alkoholreduzierter Glühwein durch Entalkoholisierung gewonnen
z.B. alkoholreduzierter weißer Glühwein durch Entalkoholisierung gewonnen
z.B. alkoholreduzierter Glühwein rosé durch Entalkoholisierung gewonnen

Der vorhandene Alkoholgehalt ist bei einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent durch eine Ziffer mit nicht mehr als einer Dezimalstelle (zulässige Abweichung +/- 0,5 % vol.) anzugeben. Ihr ist das Symbol „% vol" anzufügen; dieser Angabe darf das Wort „Alkohol" oder die Abkürzung „Alk." vorangestellt werden (Art. 28 Abs. 2 i.V.m. Anh. XII Nr. 1 VO (EU) Nr. 1169/2011).

Achtung vor Aromaverschleppung – Reinigung der Anlagen bei 85 °C und 30 Minuten!

Bei der Herstellung aromatisierter weinhaltiger Getränke wie Glühwein ist der Zusatz weinfremder Aromastoffe erlaubt und gängige Praxis, bei Wein nicht. Es gibt einen Unterschied zwischen einem Aromazusatz, der einen Einfluss auf das Produkt hat und einer Aromaverschleppung, die zu keinem sensorischen Einfluss führt. Die Ausmischung, Filtration und Abfüllung von Glühwein stellen besondere Anforderungen an die Reinigung. Kunststoffe und Elastomere in Dichtungen und Schläuchen nehmen im Kontakt mit Glühwein Aromen daraus an und geben sie an nachfolgende

Weinpartien wieder ab. Insbesondere die Kunststoffplatten des Schichtenfilters haben eine sehr große Oberfläche. Während Schläuche und Filter für getrennte Prozess-Linien vorgehalten werden können, erfolgt die Abfüllung meist auf den gleichen Fülllinien. Durch „gute fachliche Praxis“ bei der Spülung und Reinigung und vor allem durch eine sensorische Kontrolle muss sichergestellt werden, dass es sich bei dieser Aromaverschleppung lediglich um das technisch unvermeidbare Übergehen geschmacklich unbedenklicher Mengen handelt. Die mit Abstand geringsten Aromaverschleppungen können nach einer Spülung mit einer hohen Wassertemperatur von 85 °C und einer Behandlungsdauer von 30 Minuten erreicht werden. Die Anwendung von verschiedenen Reinigungsmitteln bringt dagegen keine Verbesserung.

Etikettenbeispiele:

Deutscher Glühwein

Fritz Müller, D-67434 Neustadt an der Weinstraße

1,0 L 11,5 % vol

Los-Nr.: L XXXXXXX

Zutaten: Wein (Trauben, Saccharose, Antioxidationsmittel: **Sulfite**), Zucker, Gewürzextrakt aus Zimt, Citrusschalen und Gewürznelken, Antioxidationsmittel: **Sulfite.**

100 ml enthalten durchschnittlich

Brennwert	332 kJ (78 kcal)
Kohlenhydrate	3,7 g
davon Zucker	3,0 g

Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

Glühwein, hergestellt in Deutschland aus italienischen Weinen

Fritz Müller, D-54295 Trier

1,0 L 11,5 % vol

Los-Nr.: L XXXXX

E in 100 ml 332 kJ (78 kcal) Enthält Sulfite

Zutaten und Nährwerte:



Deutscher alkoholreduzierter Glühwein hergestellt aus Rot- und Weißwein durch Entalkoholisierung gewonnen

Fritz Müller, D-54295 Trier
Los-Nr.: L XXXXX

E in 100 ml 126 kJ (30 kcal) Enthält Sulfite
Zutaten und Nährwerte:



4,1 % vol 1,0L

Deutscher alkoholfreier Glühwein weiß durch Entalkoholisierung gewonnen

Fritz Müller, D-67434 Neustadt an der Weinstraße

Los-Nr.: L XXXXXXX Mindestens haltbar bis: TT.MM.JJJJ
Zutaten: entalkoholisierter Wein (Trauben, Antioxidationsmittel: **Sulfite**), Zucker, Gewürzextrakt aus Zimt, Citrusschalen und Gewürznelken, Antioxidationsmittel: **Sulfite.**

100 ml enthalten durchschnittlich

Brennwert	126 kJ (30 kcal)
Kohlenhydrate	6,7 g
davon Zucker	6,0 g

Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz <0,5 % vol 1,0L

Alkoholfreier 0,0 % Winzerglühwein rosé durch Entalkoholisierung gewonnen Dornfelder

Weingut Fritz Müller, D-67434 Neustadt an der Weinstraße
Los-Nr.: L XXXXXXX Mindestens haltbar bis: TT.MM.JJJJ

Zutaten: entalkoholisierter Wein (Trauben, Antioxidationsmittel: **Sulfite**), Zucker, Gewürzextrakt aus Zimt, Citrusschalen und Gewürznelken, Antioxidationsmittel: **Sulfite.**

100 ml enthalten durchschnittlich

Brennwert	126 kJ (30 kcal)
Kohlenhydrate	6,7 g
davon Zucker	6,0 g

Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz 0,75 l