



**VdFw**

Verband der deutschen Fruchtwein-  
und Fruchtschaumwein-Industrie e.V.

# VdFw-Kompendium zu Auslegungsfragen

Stand: Mai 2022

## Vorwort

Apfel-, Birnen- und Fruchtwine haben in Deutschland und Europa eine jahrhundertlange Tradition. Herstellung und Konsum dieser Erzeugnisse sind fester Bestandteil unserer Kulturgeschichte.

Die grundsätzliche Gefahr des Alkoholmissbrauchs nimmt die Fruchtwein-Industrie sehr ernst. Der VdFw und seine Mitgliedsunternehmen setzen sich daher bereits seit vielen Jahren für einen verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol und die Bekämpfung von Alkoholmissbrauch ein und beteiligen sich aktiv an Initiativen und Präventionsmaßnahmen, wie der Kampagne „Don't Drink and Drive“.

Bei der Herstellung und Kennzeichnung der Branchenerzeugnisse kommt es immer wieder zu Fragestellungen, die durch die bestehenden Gesetzestexte und Leitlinien nicht eindeutig geklärt werden. Das vorliegende Kompendium soll für solche Fragestellungen eine Auslegungshilfe bieten. Es stellt dabei kein abgeschlossenes Werk dar, sondern wird nach Bedarf aktualisiert und ergänzt.

# Inhaltsverzeichnis

## I. Leitsätze für weinähnliche und schaumweinähnliche Getränke

1. Wie wird „Cider“ definiert?
2. Ist die Herstellung von Apfel-, Birnen- und Fruchtwein aus Fruchtsaftkonzentrat möglich?
3. Welche Zutaten dürfen vor und nach der Vergärung zugesetzt werden?
4. Wie viel Apfel-/Birnenwein darf ein *Fruchtwein* enthalten?
5. Wie hoch darf der Anteil von Speierling/Eberesche/Quitte im Apfelwein sein und wie ist er zu kennzeichnen?
6. Ist der Einsatz von Pflanzenproteinen zur Klärung erlaubt?
7. Welche bildliche Darstellung löst einen Aromahinweis aus?
8. Ist CO<sub>2</sub> eine Pflichtzutat im Fruchtwein-Cocktail?
9. Aus welchen Zutaten besteht ein Apfel-/Birnen- bzw. Fruchtglühwein?
10. Ist die Verkehrsbezeichnung „Honigglühwein“ zulässig?
11. Was ist unter dem Begriff „Obstwein“ zu verstehen?

## II. EU-Lebensmittelinformations-Verordnung

1. Welchen Bereich umfasst das Hauptsichtfeld?
2. Muss ein MHD angegeben werden?
3. Wann sind die verwendeten Mengen anzugeben (QUID)?
4. Ist die Angabe von Zutaten und Nährwerten bei alkoholischen Getränken erforderlich?
5. Wann löst freiwillige Herkunftskennzeichnung rechtliche Pflichten aus?
6. Was ist die primäre Zutat bei Apfel-/Birnenwein und Fruchtwein?
7. Muss die Verwendung von Zusatzstoffen separat gekennzeichnet werden?

## III. EU-Claims-Verordnung

1. Welche Claims sind laut EU-Claims-Verordnung für alkoholische Getränke möglich?
2. Fallen „sensorische Claims“, wie „schmeckt nicht so süß“, unter den Anwendungsbereich der EU-Claims-Verordnung?

## I. Leitsätze für weinähnliche und schaumweinähnliche Getränke

### 1. Wie wird „Cider“ definiert?

Vor dem Hintergrund einer steigenden Marktbedeutung von *Cider* und in Ermangelung produktspezifischer Bestimmungen wurde in den VdFw-Gremien die folgende Definition für *Cider* entwickelt, die sich am allgemeinen Marktverständnis orientiert. Es ist dabei zunächst grundsätzlich festzustellen, dass es sich bei *Cider* nicht um ein aus bestehenden Produktgruppen weiterverarbeitetes Erzeugnis handelt, sondern dieser sich als eigenständiges Produkt etabliert hat.

*Cider* ist ein unter Verwendung von Zuckerarten, natürlichem Apfelaroma sowie höchstens 50 % Wasser hergestelltes Erzeugnis aus Äpfeln, das mindestens 1,2 % vol und höchstens 8,5 % vol vorhandenen Alkohol enthält, ggf. mit einem Überdruck an Kohlensäure. Die Maßgabe „max. 50 % Wasser“ bezieht sich auf das Fertigerzeugnis, wobei das zur Rekonstitution des Fruchtsaftes aus Fruchtsaftkonzentrat verwendete Wasser nicht mit einzurechnen ist.

Zusätzlich zu den in Abschnitt I.B der *Leitsätze für weinähnliche und schaumweinähnliche Getränke* aufgeführten Stoffen werden für die Herstellung von *Cider* verwendet:

- Iso-Glucose oder Honig
- Wasser bis maximal 50 %
- Natürliches Apfelaroma

*Cider* enthält:

- mind. 1,2 % vol und höchstens 8,5 % vol vorhandenen Alkohol,
- mind. 10 g/l zuckerfreien Extrakt
- mind. 1,5 g/l nichtflüchtige Säure, berechnet als Weinsäure,
- höchstens 1,0 g/l flüchtige Säure, berechnet als Essigsäure.

*Cider* kann über 1 bar Überdruck an Kohlensäure enthalten, ohne Auswirkung auf die Produktbezeichnung.

### 2. Ist die Herstellung von Apfel-, Birnen- und Fruchtwein aus Fruchtsaftkonzentrat möglich?

Gemäß Abschnitt I.B. Nr. 3 der *Leitsätze für weinähnliche und schaumweinähnliche Getränke* ist die Herstellung aller Erzeugnisse nach den Leitsätzen aus Fruchtsaftkonzentrat (auch ohne Rückverdünnung) möglich.

### 3. Welche Zutaten dürfen vor und nach der Vergärung zugesetzt werden?

Gemäß Abschnitt I.C Nr. 5 der *Leitsätze für weinähnliche und schaumweinähnliche Getränke* werden „*alle Zutaten ggf. in jedem Stadium der Herstellung zugefügt*“. Diese Regelung schließt sowohl Fruchtsaft als auch Zucker mit ein, beide Zutaten können vor und nach der Vergärung zugesetzt werden, ggf. bis zu den in den Leitsätzen festgelegten Höchstmengen.

Der Zusatz von Wasser vor und nach der Vergärung ist zulässig bei allen Erzeugnissen mit Ausnahme von Erzeugnissen nach Abschnitt I.A Nr. 1 der Leitsätze. Sofern ein Erzeugnis nach Abschnitt I.A Nr. 1 der Leitsätze aus Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat hergestellt wird, kann diese Zutat ganz oder in Teilen zu verschiedenen Zeitpunkten vor und nach der Vergärung eingesetzt werden, wobei dem Erzeugnis insgesamt nicht mehr als das zur Rekonstitution erforderliche Wasser zugesetzt werden darf.

#### **4. Wie viel Apfel-/Birnenwein darf ein Fruchtwein enthalten?**

Fruchtwein darf gemäß Abschnitt I.A Nr. 7 der Leitsätze „*höchstens 25 Volumenprozent Apfel- und/oder Birnenwein*“ enthalten. Diese Regelung ist in Verbindung mit den Kennzeichnungshinweisen in Abschnitt I.D Nr. 4 der Leitsätze zu betrachten.

Ein Fruchtwein aus einer Fruchtart, wie z. B. Erdbeerwein, darf weiterhin als *Erdbeerwein* bezeichnet werden, wenn er „*höchstens 2 Volumenprozent eines anderen Fruchtsaftes oder Apfel-/Birnenweines oder Fruchtwines zur Geschmacks- und Farbkorrektur*“ enthält.

Ein Erdbeerwein, der mehr als 2 und höchstens 25 % vol Apfel-/Birnenwein enthält, kann nicht mehr als *Erdbeerwein* bezeichnet werden, sondern entweder als *Fruchtwein* oder als *Erdbeer-Apfel-* bzw. *Birnenwein*. Ist der Apfel-/Birnenweinanteil höher als 25 % vol, aber noch unter 50 %, steht hier nur noch die Verkehrsbezeichnung *Erdbeer-Apfel-* bzw. *Birnenwein* zur Verfügung. Die Verkehrsbezeichnung *Fruchtwein* ist hier nicht möglich. Ist der Apfel-/Birnenweinanteil höher als 50 %, lautet die Verkehrsbezeichnung *Apfel-* bzw. *Birnen-Erdbeerwein*.

#### **5. Wie hoch darf der Anteil von Speierling/Eberesche/Quitte im Apfelwein sein und wie ist er zu kennzeichnen?**

Die Verwendung von Speierling, Eberesche bzw. Quitte bei Apfelwein ist grundsätzlich mengenmäßig unbeschränkt möglich. Wie aus Abschnitt I.D Nr. 8 der Leitsätze ersichtlich, ist unabhängig von den hier eingesetzten Früchten die Kennzeichnung *Speierling* in allen genannten Fällen üblich. *Speierling* stellt dabei einen Geschmackshinweis auf einen gerbstoff- und säurebetonten Apfelwein dar.

#### **6. Ist der Einsatz von Pflanzenproteinen zur Klärung erlaubt?**

Die Klärung von Apfel-, Birnen-, Frucht- und Honigweinen mit Pflanzenproteinen ist erforderlich für die Herstellung veganer/vegetarischer Erzeugnisse. Pflanzenproteine sind gesetzlich bereits zugelassen für Wein (EU-VO 2019/934 Anhang I Teil A Tabelle 2), Bio-Wein (EU-VO 889/2008 Anhang VIII a Nr. 10) sowie Fruchtsaft (EU-RL 2001/112/EG Anhang I Abschnitt II Nr. 3). Es handelt sich dabei also um zugelassene Verarbeitungshilfsstoffe, die auch bei der Herstellung der Branchenerzeugnisse eingesetzt werden dürfen.

#### **7. Welche bildliche Darstellung löst eine Aromakennzeichnung aus?**

Mit Änderung der Leitsätze vom 07.01.2015 wurden in Abschnitt I.D Nr. 10 neue Bestimmungen für die Aroma-Kennzeichnung bei weiterverarbeiteten Erzeugnissen aufgenommen. Zum Verständnis dieser Regelung ist auf Folgendes hinzuweisen:

- a) Die Kennzeichnungsregel gilt nur für weiterverarbeitete Erzeugnisse, wie z. B. Fruchtglühwein mit 100 % Fruchtwein, Fruchtwein-Bowle mit mind. 75 % Fruchtwein, Fruchtwein-Cocktail mit mind. 50 % Fruchtwein, Fruchtwein-Mischgetränk mit mind. 15 % Fruchtwein. Analog gilt dies für weiterverarbeitete Erzeugnisse auf Apfel-/Birnenweinbasis. Alle anderen Erzeugnisse, die nicht weiterverarbeitete Erzeugnisse sind, werden von dieser Kennzeichnungsregel nicht betroffen, weil sie keinen Aromazusatz enthalten dürfen.
- b) Als „bildliche Darstellungen von Zutaten“ sind naturgetreue Abbildungen von Früchten oder Gewürzen (z. B. Zimt usw.) zu verstehen. Stilisierte Abbildungen zählen hier nach VdFw-Auffassung nicht dazu, weil diese aufgrund ihres Abstraktionsgrades nicht den Eindruck tatsächlich vorhandener Frucht vermitteln, sondern nur als Geschmackshinweis zu verstehen sind. Stilisierte Abbildungen lösen deshalb keine Aromakennzeichnungsverpflichtung aus.

- c) Als „Hauptsichtfeld“ ist das Sichtfeld einer Verpackung definiert, das vom Verbraucher beim Kauf höchstwahrscheinlich auf den ersten Blick wahrgenommen wird und ihm ermöglicht, die Beschaffenheit oder die Art und gegebenenfalls die Handelsmarke eines Produkts sofort zu erkennen. Dies ist somit die Frontseite der Flasche komplett, inkl. der im Sichtfeld (ohne die Flasche drehen zu müssen) liegenden Bereiche der Brust- und Halsschleifetiketten. Innerhalb dieses „Hauptsichtfeldes“ ist der eventuell bestehenden Aromakennzeichnungspflicht nachzukommen.
  - d) Die Angabe „mit [Fruchtname]-Geschmack“ ist gleichwertig zur Aromakennzeichnungspflicht zu sehen.
- Folgende Fallgestaltungen sind denkbar:
- e) Frucht-/Gewürzabbildungen bei Verwendung sowohl der abgebildeten Früchte bzw. Gewürze als auch der entsprechenden Frucht-/Gewürzaromen führen zur Aromakennzeichnungspflicht, soweit das Aroma die Frucht ganz oder teilweise ersetzt.
  - f) Frucht-/Gewürzabbildungen bei Verwendung von entsprechenden Frucht-/Gewürzaromen, aber ohne Verwendung der abgebildeten Früchte oder Gewürze führen zur Aromakennzeichnungspflicht.
  - g) Frucht-/Gewürzabbildungen bei Verwendung eines anderen Aromas als das einer der abgebildeten Früchte oder Gewürze, lösen keine Aromakennzeichnungspflicht aus. Das allgemeine Irreführungsverbot ist bei der Etikettengestaltung allerdings stets zu beachten.
  - h) Eine namentliche Nennung von Früchten oder Gewürzen ohne deren Abbildung, aber mit Verwendung der entsprechenden Aromen, lösen ebenfalls keine Aromakennzeichnungspflicht aus.

## 8. Ist CO<sub>2</sub> eine Pflichtzutat im Fruchtwein-Cocktail?

In Abschnitt II.C Nr. 8 der Leitsätze wird Kohlensäure als Zutat angegeben. In Bezug auf die in dieser Nr. genannte *Schorle* handelt es sich dabei um eine Pflichtzutat. Die anderen in dieser Nr. genannten Erzeugnisse, wie z. B. *Fruchtwein-Cocktail*, können CO<sub>2</sub> enthalten, müssen aber nicht.

## 9. Aus welchen Zutaten besteht ein Apfel-/Birnen- bzw. Fruchtglühwein?

Ein Apfel-/Birnen- bzw. Fruchtglühwein besteht üblicherweise aus Apfel-/Birnen- bzw. Fruchtwein, dem lediglich typische Gewürze und/oder Aromen zugesetzt wurden.

## 10. Ist die Verkehrsbezeichnung „Honigglühwein“ zulässig?

Das EU-Recht sieht vor, dass die Verwendung der Silbe „Wein“ in zusammengesetzten Ausdrücken gemäß Anhang VII Teil II Nr. 1 der VO (EU) 1308/2013 einer nationalen Gestattung bedarf. Diese ist erfolgt über § 11 Alkoholhaltige Getränke-Verordnung (AGeV). Demnach darf die Silbe „Wein“ für jene in § 10 Abs. 1 bis 4 AGeV genannten Produkte – also auch die weiterverarbeiteten Erzeugnisse – dann verwendet werden, wenn die in § 10 Absatz 1 aufgeführten Ausgangserzeugnisse in einer Wortverbindung mit angegeben werden. Die Verkehrsbezeichnung „Honigglühwein“ ist damit zulässig.

## 11. Was ist unter dem Begriff „Obstwein“ zu verstehen?

Der Begriff „Obstwein“ ist gesetzlich nicht definiert. Gemäß der ab 1956 als Handelsbrauch behördlich anerkannten „*Richtlinien für die Herstellung, Kennzeichnung und Beurteilung von Obst- und Fruchtweinen und weiterverarbeiteten Erzeugnissen*“, die im Zuge einer Aktualisierung/Überarbeitung in den 1990er Jahren in die so genannte *Fruchtwein-Richtlinie*

überführt wurden, war der Begriff „Obstwein“ seinerzeit als Überbegriff für Weine aus Kernobst definiert.

Seit Ablösung der Fruchtwein-Richtlinie durch Einführung der *Leitsätze für weinähnliche und schaumweinähnliche Getränke* im Jahr 2002 und damit einhergehendem Wegfall der Begriffsdefinition für *Obstwein* hat sich durch die Weiterentwicklung des Sprachgebrauchs das Begriffsverständnis zwischenzeitlich verändert. Heute wird *Obstwein* oftmals als Überbegriff für Weine aus allen Arten von Obst außer Trauben, einschl. Apfel-/Birnen- und Fruchtwein, gebraucht.

## **II. EU-Lebensmittelinformations-Verordnung**

### **1. Welchen Bereich umfasst das Hauptsichtfeld?**

Gemäß LMIV Artikel 2 Absatz 2 Buchstabe l) unter Einbeziehung des Erwägungsgrundes 41 ist als Hauptsichtfeld das gesamte Sichtfeld einer Verpackung anzusehen, das vom Verbraucher beim Kauf höchstwahrscheinlich auf den ersten Blick wahrgenommen wird. Nach allgemeinem Verständnis ist hiermit also die gesamte Packungsvorderseite gemeint, dazu gehört grundsätzlich auch das Etikett am Flaschenhals.

Für weitere Erläuterungen siehe auch Punkt I.7.c.

### **2. Muss ein MHD angegeben werden?**

Die EU-Kommission hat mit Schreiben vom 17.02.2014 an den europäischen Fruchtwein- und Ciderverband AICV bestätigt, dass die Ausnahme von der MHD-Angabe in LMIV Anhang X Absatz 1 d) 2. Spiegelstrich auch „fruit wines, cider or perry“ umfasst. Nach dem europäischen Verständnis (siehe AICV Code of Practice) umfassen diese Begriffe auch die nach den deutschen *Leitsätzen für weinähnliche und schaumweinähnliche Getränke* als „weiterverarbeitete Erzeugnisse“ bezeichneten Produkte. Es ist deshalb davon auszugehen, dass die oben zitierte Ausnahme von der MHD-Angabe auch die weiterverarbeiteten Erzeugnisse auf Basis von Apfel-/Birnen- und Fruchtwein, wie z. B. Fruchtwe Cocktails, einschließt. Dies deckt sich mit der in der Literatur vorherrschenden Meinung, vgl. LMIV-Kommentar von Prof. Dr. Hagenmeyer, Artikel 24, Randnr. 16. Für die weiterverarbeiteten Erzeugnisse ist eine MHD-Angabe somit nicht erforderlich und der VdFw empfiehlt, hierauf zu verzichten.

### **3. Wann sind die verwendeten Mengen anzugeben (QUID)?**

Gemäß Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe d) und Artikel 22 LMIV muss bei allen vorverpackten Lebensmitteln die Menge bestimmter Zutaten oder Zutatenklassen angegeben werden, die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet werden. Die mengenmäßige Angabe von Lebensmittelzutaten wird kurz als QUID bezeichnet, der Abkürzung des englischen Ausdrucks Quantitative Ingredient Declaration. Zunächst gibt Artikel 22 in sog. Auslösetatbeständen vor, wann QUID grundsätzlich erforderlich ist. Sog. Ausnahmetatbestände in Anhang VIII schränken diese Pflicht dann wieder teilweise ein. Liegt ein Auslösetatbestand vor und ist ein Ausnahmetatbestand nicht gegeben, so muss die Mengenkennzeichnung nach Maßgabe von Anhang VIII erfolgen. Der VdFw hat eine Anwendungshilfe bei den Branchenprodukten erarbeitet: „*VdFw-Empfehlungen zur Mengenkennzeichnung von Zutaten (QUID)*“ vom 17.05.2018, auf die an dieser Stelle verwiesen wird.

#### **4. Ist die Angabe von Zutaten und Nährwerten bei alkoholischen Getränken erforderlich?**

Gemäß Artikel 16 Absatz 4 LMIV sind alkoholische Getränke mit einem Alkoholgehalt über 1,2 Volumenprozent von der Angabe eines Zutatenverzeichnisses sowie von der Nährwertkennzeichnung ausgenommen.

Um der Forderung der EU-Kommission nach einer industriellen Selbstverpflichtung nachzukommen sowie auch dem gestiegenen Verbraucherbewusstsein in Bezug auf den Energiegehalt an Lebensmitteln Rechnung zu tragen, unterstützt die Branche dennoch eine bedarfsgerechte Bereitstellung von Informationen zu Zutaten und Nährwerten. Verbraucher haben so unmittelbar die Möglichkeit einer fundierten Auswahl auch in Bezug auf die Bedeutung der alkoholhaltigen Getränke in der individuellen Energiebilanz.

Die EU-Cider- und Fruchtweinindustrie hat unter dem Dach des europäischen Fachverbandes AICV im Juni 2021 ein Memorandum of Understanding verabschiedet, in dem sie sich freiwillig zur Bereitstellung von Informationen zu Zutaten und Nährwerten verpflichtet. So sollen

- der Brennwert auf dem Etikett (weitere Nährwertinformationen optional und ggf. online) sowie
- das Zutatenverzeichnis wahlweise auf dem Etikett oder online (mit unmittelbar zur Information führendem Link/QR-Code auf dem Etikett) bereitgestellt werden.

Als Umsetzungsfristen wurden vereinbart:

- 50 % des EU-Marktes bis Juni 2022
- 65 % des EU-Marktes bis Juni 2023
- 80 % des EU-Marktes bis Juni 2024

Der VdFw hat Leitlinien zur Angabe von Zutaten und Nährwerten entwickelt, die den Mitgliedern bei der Umsetzung der Kennzeichnungsvorgaben helfen und eine einheitliche Umsetzung auf nationaler Ebene gewährleisten sollen.

#### **5. Wann löst freiwillige Herkunftskennzeichnung rechtliche Pflichten aus?**

Wird eine geografische Angabe (Ursprung oder Herkunft) zum fertigen Endprodukt gemacht und trifft diese nicht auch auf dessen primäre Zutat zu, muss eine entsprechende geografische Angabe zur primären Zutat gemacht werden.

Stets unproblematisch ist daher, wenn alle Schritte am selben Ort erfolgen. Ebenfalls unproblematisch ist die geografische Angabe, die sich nicht auf das fertige Enderzeugnis, sondern klar auf eine Zutat oder Rohware bezieht.

Die gesetzliche Vorgabe nimmt stets Bezug auf „Ursprung oder Herkunft“, wobei wegen der klaren zollrechtlichen Definition von „Ursprung“ die konsequente Bezugnahme hierauf zu empfehlen ist. Ursprung ist insoweit eindeutig, wogegen Herkunft viele ungelöste Fragen aufweist. Ursprung ist der Ort, an dem der letzte wesentliche wertgebende Schritt stattgefunden hat. Wir verweisen hierzu auch auf die Ausführungen unter Punkt II.7.

Zutat in Fruchtwein ist Fruchtwein, vgl. hierzu auch Punkt II.6. Alle Basis-Erzeugnisse gemäß I.A Nr. 1 d) der *Leitsätze für weinähnliche und schaumweinähnliche Getränke* sind nach Auffassung des VdFw Mono-Produkte, in denen die einzige Zutat auch das fertige Erzeugnis ist. Der Ort der Ernte der Früchte dagegen ist für die Herkunftskennzeichnung nicht relevant, da die Früchte selbst nicht Zutat des Fruchtwins sind. In vielen Fällen wird daher der Ursprung des Lebensmittels und der primären Zutat identisch sein, mit der Folge, dass die Durchführungsverordnung zur Herkunftskennzeichnung keine Anwendung findet.

Dennoch ist eine allgemeine Irreführungsprüfung durchzuführen, da das allgemeine Irreführungsverbot stets zu beachten ist. Dazu ist die Gesamtgestaltung des Etiketts zu betrachten mit der Fragestellung „Welche Erwartungshaltung wird beim Verbraucher geweckt?“ oder „Wird eine Assoziation zur Herkunft der Früchte aufgebaut?“. Die Begriffe „heimisch“ oder „regional“ haben dabei durch die emotionale Ausrichtung vermutlich einen höheren Assoziationsgrad als schlichte geografische Ausdrücke.

Markenrechtlich geschützte Bezeichnungen mit geografischen Hinweisen sind bis auf Weiteres vom Anwendungsbereich ausgenommen.

Relevante Vorschriften sind Artikel 26 III LMIV und EU-Durchführungsverordnung 2018/775, die am 01.04.2020 in Kraft getreten ist, sowie Artikel 7 LMIV (Irreführungsverbot).

Als Hilfestellung für die Industrie wurden verschiedene Leitfäden erarbeitet, so ein Fragen- und Antwort-Katalog der EU-Kommission, ein Leitfaden der europäischen Lebensmittelindustrie unter Federführung von FoodDrinkEurope sowie ein spezifischer Leitfaden des europäischen Fruchtsaftverbandes AIJN.

## **6. Was ist die primäre Zutat bei Apfel-/Birnen- und Fruchtwein?**

Apfel-/Birnen- und Fruchtwein entstehen durch einen natürlichen mikrobiologischen Gärungsprozess des Fruchtsaftes. Es ist dieser Gärungsprozess, der dem Produkt seinen unverwechselbaren Charakter verleiht und der die Ausgangsstoffe grundlegend verändert. Demnach ist einzige Zutat für Apfel-/Birnen- bzw. Fruchtwein der Apfel-/Birnen- bzw. Fruchtwein selbst und die Erzeugnisse nach Abschnitt I.A. Nr. 1 bis 13 der Leitsätze für weinähnliche und schaumweinähnliche Getränke sind Quasi-Mono-Produkte, vergleichbar mit Apfelessig.

*Wir weisen darauf hin, dass es hierzu abweichende Auffassungen, z. B. der Lebensmittelüberwachung, gibt, wonach als primäre Zutat die Rohstoffe (Früchte) angesehen werden.*

## **7. Muss die Verwendung von Zusatzstoffen separat gekennzeichnet werden?**

Das hierzu geltende EU-Recht nach EU-Zusatzstoff-Verordnung 1333/2008 sowie EU-LMIV 1169/2011 sieht für vorverpackte Lebensmittel keine besondere Kennzeichnung von Zusatzstoffen vor.

Bis zum 08.06.2021 galt national darüber hinaus die Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuIV), deren Regelungen rechtlich nur noch nicht vorverpackte Lebensmittel erfassten, da die LMIV vorverpackte Lebensmittel abschließend harmonisiert regelt. Damit fiel für Lebensmittel, die keine Zutatenliste benötigen, spätestens mit vollständiger Geltung der LMIV Ende 2016 die Kenntlichmachung von Zusatzstoffen nach ZZuIV (z. B. „mit Farbstoff“, „mit Konservierungsstoff“) weg.

Am 09.06.2021 löste die nationale Lebensmittelzusatzstoff-Durchführungsverordnung (LMZDV) die ZZuIV ab. Mit § 5 Abs. 5 LMZDV wird die seit über vier Jahren entfallene Regelung nun wieder eingeführt, beschränkt auf vorverpackte Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent. Diese sind danach bei entsprechender Zusatzstoffverwendung zu kennzeichnen „mit Farbstoff“, „mit Konservierungsstoff“ bzw. „konserviert“ und „mit Antioxidationsmittel“. Lediglich wenn ein Zutatenverzeichnis angebracht wird, können gemäß § 3 Abs. 1 LMZDV diese Angaben entfallen. Eine Übergangsfrist sieht die LMZDV zwar nicht ausdrücklich vor, jedoch bestätigte das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) gegenüber dem VdFw, dass die Bundesländer

angewiesen wurden, diese Regelung mit Augenmaß anzuwenden, um die Vernichtung von Ware und Etiketten zu vermeiden.

Davon unberührt ist unverändert die in der LMIV geregelte Kennzeichnung von Allergenen, z. B. „Enthält Sulfite“.

### **III. EU-Claims-Verordnung**

#### **1. Welche Claims sind laut EU-Claims-Verordnung für alkoholische Getränke möglich?**

Für alkoholische Getränke sind gemäß EU-Claims-Verordnung nährwertbezogene Angaben, die sich auf den Alkoholgehalt oder den Brennwert beziehen, wie beispielsweise „...reduziert“, „weniger Kalorien“, „light“, „leicht“, möglich. Hier sind jedoch die Vorgaben der Claims-Verordnung zu beachten, dass die Reduzierung mindestens 30 % zu einem vergleichbaren Produkt betragen sowie der entsprechende Nährwert (z. B. Brennwert) angegeben werden muss. Gesundheitsbezogene Angaben sind grundsätzlich für alkoholische Getränke verboten.

#### **2. Fallen „sensorische Claims“, wie „schmeckt nicht so süß“, unter den Anwendungsbereich der EU-Claims-Verordnung?**

Zutreffende Aussagen, die sich lediglich auf den Geschmack oder andere sensorische Eigenschaften eines Erzeugnisses beziehen, wie z. B. „sauer“, „schmeckt nicht so süß“, „prickelnd“, „wärmend“, stellen grundsätzlich keine nährwertbezogenen Angaben dar und unterliegen daher nicht dem Anwendungsbereich der EU-Claims-Verordnung. Eine Verwendung auch bei alkoholischen Getränken ist möglich.