



Die Etikettierung entalkoholisierter Produkte unterscheidet sich weinrechtlich in einigen Punkten von denen von Weinen mit Alkohol.

Foto: Bernhard Schandelmaier

Einiges zu beachten

Richtige Etiketten für entalkoholisierte Weinerzeugnisse

Die Herstellung entalkoholisierter Produkte ist ein aktueller Trend, um neue Märkte zu erschließen. Viele Weingüter, Winzergenossenschaften und Kellereien sind neu auf diesem Markt und erstellen zum ersten Mal entsprechende Etiketten. Bernhard Schandelmaier, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Rheinpfalz zeigt in Abstimmung mit der Weinüberwachung Rheinland-Pfalz, welche Regeln für die Etikettierung von „Entalkoholisiertem Wein“ und „Entalkoholisiertem Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure“ gelten.

Die Regeln für die Etikettierung entalkoholisierter Produkte orientieren sich wenig am allgemeinen Sprachgebrauch und sind noch weniger das Ergebnis logischer Überlegungen. Die zugrundeliegenden Regelungen sind das Ergebnis jahrelanger Lobbyarbeit und zäher Kompromisse zwischen Weinproduzenten, Verbraucherschützern und den EU-Ländern. Schon die korrekte Etikettierung von nicht entalkoholisiertem Wein ist ein mühsamer Prozess, bei dem die Produzenten aus langer Tradition bereits viele Fallstricke kennen. Umso mehr ist bei neuen Produkten Vorsicht geboten, um teure Folgeschäden zu vermeiden.

Einen einheitlichen Rechtsrahmen in den EU-Ländern gibt es mit der EU-Verordnung 2021/2117. Das ergänzende EU-Dokument C/2024/694 gibt den nationalen Behörden und Unternehmen Hilfestellung zu den Rechtsvorschriften der Verordnung. Die Kommissionsdienst-

stellen haben diesen Fragen-und-Antworten-Katalog entwickelt und mit den Sachverständigen der Mitgliedstaaten erörtert. Die nationalen Behörden stützen sich bei ihren Kontrollen zum Schutz der Verbraucher auf diese Leitlinien. Dabei geht es um Gesundheit, Irreführung, Täuschung und angemessene Infos. Unternehmer empfinden diese Auslegungen manchmal als zu restriktiv. Zu einer endgültigen Auslegung des Unionsrechts durch den Gerichtshof der EU kann es dann kommen, wenn Unternehmer gegen die Behörden klagen. Zum Thema entalkoholisierter Wein liegen noch keine Urteile vor. Es ist zu erwarten, dass sich die Regelungen im Laufe der Zeit weiterentwickeln werden.

Vom Lebensmittel- ins Weinrecht gewandert

Mit der EU-Verordnung 2021/2117 wurden entalkoholisierte oder teilweise ental-

koholisierte Weine zu Erzeugnissen des Weinrechts. Damit gelten die allgemeinen Geschmacks-, Kennzeichnungs- und Aufmachungsvorschriften für Wein und Schaumwein.

Der Begriff „entalkoholisierter Wein“ gilt, wenn der vorhandene Alkoholgehalt des Erzeugnisses nicht mehr als 0,5 % vol beträgt. Der Begriff „teilweise entalkoholisierter Wein“ gilt, wenn der vorhandene Alkoholgehalt mehr als 0,5 % vol beträgt und unter dem vorhandenen Mindestalkoholgehalt der Kategorie vor der Entalkoholisierung liegt. Dieser beträgt für Wein in den Weinbauzonen A und B 8,5 % vol.

Entalkoholisierter Wein und teilweise entalkoholisierter Wein werden als Deutscher Wein mit dem entsprechenden Kontingent vermarktet. Der teilweise entalkoholisierte Wein könnte in Zukunft – wenn er von den Schutzgemeinschaften in die Produktspezifikationen aufgenommen wird – auch als Wein mit geschützter geografischer Angabe (g.g.A.), also als Landwein, vermarktet werden.

Aufpassen bei Rebsorten mit Herkunftsangabe

Für entalkoholisierte und teilweise entalkoholisierte Produkte gilt nicht die sogenannte Negativ-Rebsortenliste für Deutscher Wein. Rebsorten dürfen auf dem Etikett genannt werden, sofern der Name nicht auf eine geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) oder geografische Angabe (g.g.A.) anspielt oder sie enthält. Dies betrifft unter anderem die folgenden Rebsorten: Spätburgunder, Grauburgunder, Weißburgunder, Frühburgunder, Blaufränkisch und Rheinriesling. Burgund, Franken und Rhein beziehen sich auf geschützte geografische Angaben beziehungsweise Ursprungsbezeichnungen. Nur die Verwendung von Synonymen wie Pinot Noir oder Pinot Gris ist bei diesen Rebsorten zulässig. Bei Verwendung eines Rebsortennamens müssen mindestens 85 % des Erzeugnisses aus der angegebenen Rebsorte stammen.

Auf Anreicherung verzichten

Eine Anreicherung von Trauben, Maische, Most oder Jungwein und Süßreserve ist verboten. Es widerspricht sich, den Alkoholgehalt durch Anreicherung zu erhöhen und später den Alkohol zu entziehen.

Was gilt beim Verschneiden und Vermischen?

Entalkoholierter Wein

- Der Verschnitt einer Partie entalkoholisierten Weins mit einer anderen Partie entalkoholisierten Weins ist ein „entalkoholisierte Wein“, da beide Weine entalkoholisiert wurden.
- Das Verschneiden von entalkoholisiertem Wein mit Wein ist nicht zulässig.
- Kommt es beim Prozess der Entalkoholierung innerhalb einer Partie zur Rückführung einer nicht entalkoholisierten Teilmenge, ist dies zulässig.

Teilweise entalkoholierter Wein

- Der Verschnitt einer Partie teilweise entalkoholisierten Weins mit einer anderen Partie teilweise entalkoholisierten Weins ist ein „teilweise entalkoholisierte Wein“, da beide Weine teilweise entalkoholisiert wurden.
- Eine Partie vollständig entalkoholisierten Weins vermischt mit einer Partie nicht entalkoholisierten Weins ist kein „teilweise entalkoholisierte Wein“, sondern „Wein“, wenn der Alkoholgehalt mindestens 8,5 % vol beträgt.
- Eine Partie vollständig entalkoholisierten Weins vermischt mit einer Partie nicht entalkoholisierten Weins ist kein „Wein“, wenn sein Alkoholgehalt unter 8,5 % vol liegt. Der Mindestalkoholgehalt von Wein wird nicht erreicht. Es ist auch kein „teilweise entalkoholisierte Wein“, weil die Verringerung des Alkoholgehalts auf das Vermischen und nicht auf eine teilweise Entalkoholierung zurückzuführen ist.
- Kommt es beim Prozess der Entalkoholierung innerhalb einer Partie zur Rückführung einer nicht entalkoholisierten Teilmenge, ist dies zulässig.

Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure

Die EU-Verordnung hat die Entalkoholierung bei Schaumwein, Qualitätsschaumwein, Aromatischem Qualitätsschaumwein und Perlwein zugelassen. Die bisher bekannten Verfahren der Entalkoholierung können nicht Alkohol aus Schaumweinen entfernen, ohne dass Kohlendioxid entweicht.

Oenologische Verfahren dürfen auch nach einer Entalkoholierung Anwendung finden, und die EU-Kommission stellte mit dem EU-Dokument C/2024/694 klar, dass die Bereitung eines „entalkoho-

lisierten Schaumweins mit zugesetzter Kohlensäure“ möglich ist. Ein entalkoholisierte/teilweise entalkoholisierte Grundwein kann mit Kohlendioxid imprägniert werden und wird zu einem „entalkoholisierten/teilweise entalkoholisierten Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure“.

„Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure“ ist eine eigene Weinkategorie, die gegenüber einem „Schaumwein“ abweichende Regelungen hat, beispielsweise darf keine Versanddosage bei diesem Produkt verwendet werden. Wie immer bei Schaumwein ist auch die Angabe der Geschmacksangabe bei „Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure“ verpflichtend.

Schaumweinsteuer kommt erst ab 1,2 % vol zum Tragen

Schaumwein mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von weniger als 1,2 % vol unterliegt nicht der Schaumweinsteuer. Die Herstellung von „entalkoholisiertem Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“ ist möglich, aber nicht sinnvoll. Der Hauptgrund für die Herstellung von „Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“ ist die Steuervermeidung, die bei entalkoholisierten Produkten nicht zum Tragen kommt. Aus sensorischer Sicht ist der höhere Kohlendioxidgehalt eines „entalkoholisierten Schaumweins mit zugesetzter Kohlensäure“ von Vorteil. Für Schaumwein mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mehr als 1,2 % vol und weniger als 6 % vol beträgt die „Sekt“-Steuer 0,51 €/L.

Ausstattung

„Entalkoholisierte/teilweise entalkoholisierte Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure“ darf in eine Schaumwein-Glasflasche mit einem Nennvolumen von mehr als 200 ml abgefüllt werden. Die Flasche darf auch mit einem pilzförmigen Stopfen aus Kork oder einem anderen für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassenen Stoff mit Haltevorrichtung, gegebenenfalls mit einem Plättchen bedeckt, verschlossen werden. Dieser Verschluss (EU 2019/33 Artikel 57) ist eigentlich nur Schaumwein, Qualitätsschaumwein und aromatischem Qualitätsschaumwein vorbehalten, aber die Mitgliedstaaten können Ausnahmen beschließen. In Deutschland gibt es eine solche Ausnahme für „Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure“ und „aromatisierte schaumweinhalti-

ge Getränke“ (Weinverordnung § 33a Absatz (3)).

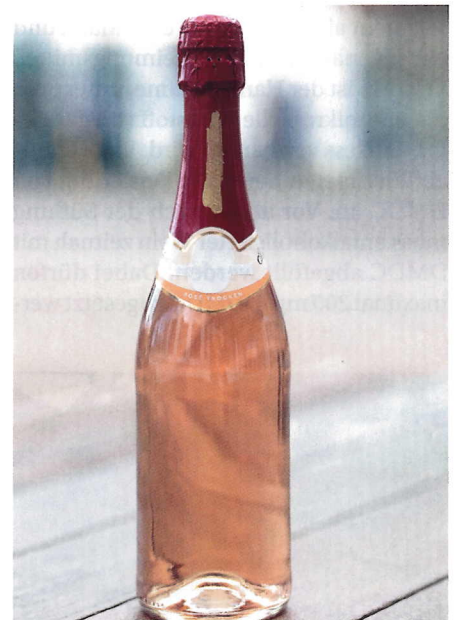
Süßung möglich

Die Süßung von entalkoholisierten und teilweise entalkoholisierten Erzeugnissen ohne engere Geografie ist um bis zu 4 % vol Gesamtalkohol/potentieller Alkohol möglich. Das entspricht etwa 67 g/L Zucker (EU-Verordnung 2019/934 Anhang I Teil D). Die Süßung gilt nicht als Verschnitt (2019/934 Artikel 7).

Eine Süßung ist, wie bei Deutschem Wein, auch mit Traubenmost, konzentriertem Traubenmost oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat (RTK) möglich. Die 25 %-Regel für eine Süßung gilt nur für Land- und Qualitätsweine (§ 42 Weinverordnung).

Abfüllung: Vorsicht wegen möglicher Nachgärungen

Entalkoholisierte restsüße Weine sind mikrobiologisch so instabil wie Traubensaft. Neben dem pH-Wert und der Temperatur hat der Alkoholgehalt einen maßgebli-



„Entalkoholisierte / teilweise entalkoholisierte Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure“ darf in Deutschland in eine „Schaumwein“-Glasflasche mit einem Nennvolumen von mehr als 200 ml gefüllt und mit einem pilzförmigen Stopfen aus Kork oder einem anderen für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassenen Stoff mit Haltevorrichtung, gegebenenfalls mit einem Plättchen bedeckt, verschlossen werden.

Foto: Bernhard Schandelmair

Tab. 1: Produkte, für die nach der EU-Verordnung 1333/2008 Dimethyldicarbonat (DMDC) zugelassen ist*

1.	Nicht alkoholische, aromatisierte Getränke
2.	Nur Flüssigteekonzentrat
3.	Wein und andere Produkte ** Zugelassen für teilweise gegorenen, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, Wein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben
4.	Apfelwein und Birnenwein
5.	Fruchtwein und alkoholreduzierter Wein
6.	Aromatisierte Getränke auf Weinbasis gemäß der Verordnung
7.	Aromatisierte Weine
8.	Aromatisierte weinhaltige Getränke
9.	Aromatisierte weinhaltige Cocktails
10.	Sonstige alkoholische Getränke einschließlich Mischgetränken aus alkoholischen und nichtalkoholischen Getränken und Spirituosen mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 % vol

*Nach der Verordnung über die Zulassung von Zusatzstoffen zu Lebensmitteln zu technologischen Zwecken (Zusatzstoff-Zulassungsverordnung, ZZuLV) gilt: Die genannten Getränke dürfen an den Verbraucher nur abgegeben werden, wenn DMDC (E 242) in dem Getränk nicht mehr nachweisbar ist.
** VERORDNUNG (EU) 2024/374 / 14.2.2 Wein und andere Produkte gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013, VO (EU) 2019/934

chen Einfluss auf die Wirksamkeit von SO₂ auf Mikroorganismen. In entalkoholisierten Getränken ist die Wirksamkeit von SO₂ aus diesem Grund sehr gering. Auf der Flasche drohen Nachgärungen.

Dimethyldicarbonat (DMDC, E 242) ist seit mehr als 40 Jahren auf dem Markt und ein sogenanntes Kaltentkeimungsmittel. Velcorin ist der Handelsname, unter dem der antimikrobielle Wirkstoff von der Firma Lanxess vermarktet wird. Viele Lohnabfüller bieten heute die Dosierung von DMDC an. Vor allem nach der Süßung muss entalkoholisierte Wein zeitnah mit DMDC abgefüllt werden. Dabei dürfen maximal 200 mg/L DMDC zugesetzt wer-



Einen „alkoholfreien Sekt“ kann es nicht geben. Sekt hat ein aufwendiges Herstellungsverfahren, das Kohlendioxid darf nur aus der Gärung stammen.

den. Für trockene Weine werden Dosagemengen zwischen 75 bis 125 mg/L empfohlen, für restsüße und unfiltrierte Weine zwischen 125 und 200 mg/L. In der EU muss DMDC bei Wein ausgeschrieben als Dimethyldicarbonat oder als E 242 im Zutatenverzeichnis stehen.

Die Alkoholangabe ist verpflichtend

Eine Alkoholangabe ist für „Entalkoholisierten Wein“ und „Entalkoholisierten Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure“ verpflichtend. Der vorhandene Alkoholgehalt wird als vol in Volumenprozenten in vollen oder gegebenenfalls in halbe Einheiten angegeben (EU-Verordnung 2019/33, Art. 44 und 2013/1308 Artikel 119 Absatz 1 Buchstabe c). Konkret bedeutet das: „0 % vol“ ist eine ganze Zahl und „0,5 % vol“ ist eine halbe Zahl. Eine Angabe von „0,0 % vol“ ist danach nicht vorgesehen, findet sich aber auf vielen Etiketten und führt nicht zu einer Beanstandung.

Ergibt eine Analyse einen Wert von 0,6 % vol oder mehr, ist es „teilweise entalkoholisierte Wein“. Der angegebene Alkoholgehalt sollte dann über 0,5 % vol liegen. Bei teilweise entalkoholisierten Weinen sollte auf dem Etikett bei einem Alkoholgehalt von mehr als 0,5 % vol und weniger als 1 % vol stets 1 % vol angegeben werden, während 0,5 % vol für einen entalkoholisierten Wein vorgesehen ist (EU Dokument C/2024/694).

0,5 % vol

Die einfachste und sicherste Lösung ist es eine einfache Alkoholangabe mit „0,5 % vol“ vorzunehmen, weil dies Fehler vermeidet. 0,5 % vol entsprechen etwas weniger als 4 g/L Alkohol.

0 % vol

- Ein entalkoholisierte Wein mit einem durch Analyse bestimmten Alkoholgehalt von 0,2 % vol kann bei Abrundung als „0 % vol“ oder bei Aufrundung als „0,5 % vol“ gekennzeichnet werden. Die Weinüberwachung empfiehlt aus Gründen einer guten Verbraucherinformation die Angabe von 0 % vol nur bei einem Alkoholgehalt von weniger als 0,05 % vol.
- Eine Angabe von „0 % vol“ erfordert eine sehr genaue Analyse. 0,2 % vol entsprechen weniger als 1,5 g/L Alkohol.

Auflagen für „Alkoholfrei“

Alkoholfrei klingt sehr attraktiv, ist aber mit speziellen Auflagen verbunden.

- Der Begriff „alkoholfrei“ kann zusätzlich zu der Angabe „entalkoholisiert“ verwendet werden.
- „Sobald der vorhandene Alkoholgehalt mindestens 0,05 % vol beträgt, ist die Angabe ‚alkoholfrei‘ um die Angabe ‚(< 0,5 % vol)‘ zu ergänzen“ (Weinverordnung § 37 Absatz 4). Das Wort „ergänzen“ bezeichnet dabei eine unmittelbare räumliche Nähe zu dem Begriff „Alkoholfrei“.
- Die Schreibweise „(< 0,5 % vol)“ ist: Klammer auf, kleiner Zeichen, 0,5, Leerzeichen, %, Leerzeichen, vol, Klammer zu.
- 0,05 % vol entsprechen weniger als 0,4 g/L Alkohol. Wer sich für den Begriff „alkoholfrei“ entscheidet, muss auf eine ausreichend genaue Analyse achten.

Alkoholanalyse: Gängige Methoden zu ungenau

Die wissenschaftlich-technische Referenz im Weinbausektor ist die Internationale Organisation für Rebe und Wein (OIV), diese gibt auch Analysemethoden vor, die international allgemein akzeptiert werden. Für Getränke mit geringem Alkoholgehalt gibt es eine Vorschrift zur Destillation (Aktualisierung der Methode OIV-MA-AS312-01A), diese ist gedacht für entalkoholisierten Wein mit 0,5 % vol. Für die Bestimmung eines Alkoholgehaltes von 0,05 % vol gibt es aktuell keine Methode nach OIV-Standard. Die gängigen Me-

thoden der Weinlabore, seien es FTIR oder Destillation, können so genau nicht analysieren. Es empfiehlt sich nach Rücksprache mit dem Weinlabor eine enzymatische Bestimmung oder eine Bestimmung durch Gaschromatographie. Diese Verfahren können mit hoher Genauigkeit auch sehr geringe Mengen von weniger als 0,4 g/L Alkohol analysieren.

„Alkoholreduziert“

Der Begriff „alkoholreduziert“ kann zusätzlich zu der Angabe „teilweise entalkoholisiert“ verwendet werden.

Vorsicht bei Begriffen wie Weingut

Bei Verwendung von Begriffen, die auf einen landwirtschaftlichen Betrieb hindeuten, wie Weingut, Winzer, Weinbau, Domäne, Schloss usw. dürfen sich diese nur in der Abfüllerangabe finden und nur wenn das Produkt ausschließlich aus dem Lesegut des angegebenen Betriebes hergestellt worden ist.

MHD ist Pflicht

Die Angabe eines Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) auf dem Etikett ist bei entalkoholisierten und teilweise entalkoholisierten Produkten unter 10 % vol verpflichtend (EU VO 2021/2117, Artikel 43).

Ein MHD wird unverschlüsselt mit den Worten „mindestens haltbar bis ...“ unter Angabe von Tag, Monat und Jahr angegeben. Die Angabe von Tag, Monat und Jahr kann auch an anderer Stelle erfolgen, wenn in Verbindung mit der Angabe „mindestens haltbar bis ...“ auf diese Stelle hingewiesen wird (z.B. siehe Boden/Flaschenhals/Deckel). Das Jahr kann entfallen, wenn die Mindesthaltbarkeit nicht mehr als drei Monate beträgt. Der Tag kann entfallen, wenn die Mindesthaltbarkeit mehr als drei Monate beträgt. Der Tag und der Monat können entfallen, wenn die Mindesthaltbarkeit mehr als 18 Monate beträgt, dann muss jedoch jeweils das MHD unverschlüsselt mit den Worten „mindestens haltbar bis Ende ...“ angegeben werden.

Bei unverschlüsselter Angabe des MHD unter Angabe von Tag, Monat und Jahr kann dies die gesetzlich vorgeschriebene Losnummer ersetzen.

Es ist Aufgabe und Verantwortung des Herstellers, das Mindesthaltbarkeitsda-

tum auf Grundlage seiner Kenntnisse zum Produkt festzulegen. Meist wird das MHD auf zwei Jahre festgelegt, vorgeschrieben ist der Zeitraum nicht. Der Hersteller hat die Produktkenntnis um diesen Zeitraum zu bestimmen. Mit dem MHD garantiert der Hersteller, dass das Produkt bei korrekter Lagerung seine spezifischen Eigenschaften wie Aussehen, Geruch, Konsistenz und Nährwert bis zu diesem Datum beibehält. Die Kennzeichnung lautet: „Mindestens haltbar bis ...“

Angaben zur Aufbewahrung

Die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) regelt für die sichere Verwendung von Lebensmitteln nach dem Öffnen die Angabe von Aufbewahrungsbedingungen und Verzehrszeitraum. Ob diese Hinweise für ein Produkt notwendig sind und wie sie lauten, liegt in der Verantwortung des jeweiligen Herstellers. Häufig werden allgemeine Begriffe verwendet, wie „kühl“, „gekühlt“, „alsbaldig“ oder „zeitnah“ oder konkrete Angaben wie „bei +2 bis +6 °C lagern“ oder „innerhalb von 3 Tagen verbrauchen“.

Bio bald wieder möglich

Entalkoholisierte Wein wird wieder ökologisch erzeugt werden können. Die EU-Kommission hat am 13. Dezember 2024 einen entsprechenden Entwurf für eine Delegierte Verordnung vorgelegt (Dokument C/2024/8692), und die Vakuumdestillation wird in Anhang II Teil VI der Verordnung (EU) 848/2018 (Bio Verordnung) eingefügt werden. Eine Vakuumverdampfung wird damit möglich, Umkehrosmose oder eine Kombination von Umkehrosmose und Vakuumverdampfung wird nicht möglich sein. Nähere Auskünfte zum Starttermin geben die Öko-Kontrollstellen.

Bioabfüllung mit Restrisiko

DMDC kann für einen „entalkoholisierten Biowein“ oder „entalkoholisierten Bio Schauwein mit zugesetzter Kohlensäure“ nicht verwendet werden. Bei Biowein ist und bleibt die maximale Temperatur einer thermischen Behandlung auf 75 °C begrenzt. Eine echte Heißfüllung mit 80 °C, wie für Traubensaft üblich, ist nicht möglich. Damit bleibt ein Risiko für Nachgärungen und Mucorwachstum.

Bei Bio-Weinbauerzeugnissen müssen die Zutaten, die aus ökologischer Produk-

tion stammen, im Zutatenverzeichnis auch als ökologische Zutaten angegeben werden. Neben den ökologischen landwirtschaftlichen Zutaten dürfen für die Herstellung und Konservierung ökologischer Erzeugnisse des Weinsektors nur die zugelassenen Erzeugnisse und Stoffe gemäß Anhang II Teil VI Nummer 2.2 der Verordnung (EU) 2018/848, gelistet in der Verordnung (EU) 2021/1165 (Seite 33ff), verwendet werden. Nur wenige dieser Produkte sind als selbst bio-zertifizierte Produkte verfügbar (Bio-Gummiarabicum) und dürfen nur in Bio-Qualität eingesetzt werden. Viele andere hier zugelassene Produkte wie Wein-, Milch-, Zitronen-, L-Ascorbin- oder Metaweinsäure sind dagegen nicht als zertifizierte Bio-Produkte verfügbar.

Auslaufmodell Schäumende Getränke aus entalkoholisiertem Wein

In Deutschland gibt es eine Tradition der „Schäumenden Getränke ...“, die im Jahr 2022 in § 47 der Deutschen Weinverordnung aufgenommen wurde. Zu diesem Zeitpunkt waren sich viele an der Gesetzgebung Beteiligte nicht sicher, ob die Herstellung eines „entalkoholisierten Schaumweins mit zugesetzter Kohlensäure“ überhaupt möglich ist. Erst im Januar



Schimmelpilzbildung rund drei Monate nach einer kaltsterilen Abfüllung ohne den Zusatz von Dimethyldicarbonat in einem entalkoholisierten Wein

Fotos: Bernhard Schandelmaier

Grafik 2

2023 Riesling
Alkoholfrei
 (< 0,5 % vol)

Etikettenbeispiel: hier ein Schautikett, der Zusatz Alkoholfrei erfordert ergänzend die Angabe „(< 0,5 % vol)“ sobald der vorhandene Alkoholgehalt mindestens 0,05 % vol beträgt. Das Wort „ergänzen“ bezeichnet dabei eine unmittelbare räumliche Nähe zu dem Begriff „Alkoholfrei“.

Ein „Schäumendes Getränk aus alkoholreduziertem Wein“ von mehr als 0,5 % vol und weniger als 4 % vol, kann durch Vergärung oder unter Zusatz von Kohlensäure aus teilweise entalkoholisiertem Wein oder dem Vermischen aus entalkoholisiertem oder teilweise entalkoholisiertem Wein und Wein hergestellt werden. Auf den Flaschen, Behältnissen, Verpackungen, Getränkekarten und Preislisten sind sie als „Schäumendes Getränk aus entalkoholisiertem Wein“ und „Schäumendes Getränk aus teilweise entalkoholisiertem Wein“ zu bezeichnen. Auf dem Etikett ist die Angabe in Schriftzeichen der

„Alkoholfreier Sekt“ - nicht mit dem Weinrecht

Der Begriff „alkoholfreier Sekt“ hat sich im Sprachgebrauch etabliert. Jedes Werbeprospekt am Wochenende, viele Getränkekarten, unzählige Instagram-Werbungen und Zeitungsartikel zum Thema entalkoholisierter Wein machen glauben, „alkoholfreier Sekt“ sei eine Verkehrsbezeichnung. Die Begriffe „alkoholfrei“ und „Sekt“ sind weinrechtlich nicht miteinander vereinbar. Es handelt es sich um eine Formulierung aus zwei sich widersprechenden Begriffen, auch Oxymoron genannt, vergleichbar mit dem Begriff „alter Knabe“. Bei „Sekt“ und „Schaumwein“ darf die Kohlensäure ausschließlich aus der Gärung stammen, nur bei „Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure“ ist dem nicht so. Es ist bisher kein Verfahren bekannt, mit dem es mit vertretbarem Aufwand möglich ist, einem Sekt den Alkohol zu entziehen, ohne dass Kohlendioxid entweicht. Die EU hat die Verkehrsbezeichnung mit dem Begriff „entalkoholisiert“ festgelegt, weil dies eine Herstellung aus Wein, der ursprünglich Alkohol enthielt, nahelegt. Die Angabe „Alkoholfrei“ ist nur ein Zusatzbegriff. Die gesprochene und geschriebene Sprache passt sich ständig an die Lebenswelt an. Sie entwickelt sich in der Regel nach dem, was kulturell als höher angesehen wird, und weniger nach EU-Verordnungen. Der Begriff „alkoholfreier Sekt“ wird wohl nicht aus dem Sprachgebrauch verschwinden, auch wenn er weinrechtlich falsch ist.

2024 sorgte die EU-Kommission mit dem Dokument C/2024/694 für Klarheit und stellte fest: „Nach dem bestehenden Rechtsrahmen ist es möglich, entalkoholisierte Schaumweine mit zugesetzter Kohlensäure mittels eines entalkoholisierten Grundweins zu erzeugen, dem extra Kohlendioxid zugesetzt wurde.“ Seit dieser Aussage gibt es keine Notwendigkeit mehr für „schäumende Getränke ...“. Sie gelten allgemein als Auslaufmodell und wer mit einem neuen Produkt startet, ist mit „Entalkoholisierter Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure“ sicher besser beraten. Der Fortbestand dieses Produktes kann auch langfristig als gesichert angesehen werden.

Obwohl im Weinrecht verankert, sind „Schäumende Getränke aus entalkoholisiertem/teilweise entalkoholisiertem Wein“ Lebensmittel. Dies führt zu zahlreichen Unterschieden und Schwierigkeiten

bei der Herstellung und Etikettierung im Vergleich zu „entalkoholisiertem Wein“. Der Vollständigkeit halber sei erwähnt, dass „schäumende Getränke aus entalkoholisiertem/alkoholreduziertem Wein“ im Gegensatz zu entalkoholisiertem Wein mit Zucker gesüßt werden dürfen. SO₂ darf nur als „carry over“ in das Produkt gelangen.

Tab. 2: Rechtliche Regelungen zu „entalkoholisiertem Wein“ und „entalkoholisiertem Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure“

Bezeichnung in der EU seit 01.01.2023	Entalkoholisierter Wein	Entalkoholisierter Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure
Alkoholgehalt	unter 0,5 % vol	
Zusatzbezeichnung	„Alkoholfrei“, wenn mehr als 0,05 % vol zu ergänzen um „(< 0,5 % vol)“ = „Alkoholfrei (< 0,5 % vol)“	
Kohlendioxidgehalt	wie Wein, maximal 3 g/L	mindestens 3 bar
Bio	bald wieder möglich (wahrscheinlich März 2025)	
Bezeichnung	„Deutscher Wein“ oder „Product of Germany“ – Mosel Nahe, Rheinhessen, Pfalz Kontingent Deutscher Wein 15.000 L/ha	
Süßung	Süßung um bis zu 4 % vol Gesamtalkohol/potentieller Alkohol möglich. Das entspricht etwa 67 g/l Zucker. Süßung mit Traubenmost, RTK oder konzentriertem Traubenmost	
		Keine Versanddosage erlaubt
Zutatenverzeichnis, Nährwerttabelle	Ja, QR-Code/E-Label möglich	
Rebsorte	Keine Rebsorte, die im Namen eine g. U. oder g. g. A. beinhaltet, wie Spätburgunder, Grauburgunder, Weißburgunder, Frühburgunder, Blaufränkisch, Rheinriesling, nur die Synonyme wie Riesling, Pinot blanc, Pinot gris	
Zusatz von Aromen	Nein	
Einsatz von DMDC	Ja, Velcorin möglich	
Anreicherung	Nur nichtangereicherte Ausgangsweine und Süßreserven sind zulässig	
MHD	Entalkoholisierte Erzeugnisse unter 10 % vol brauchen seit dem 8.12.2023 ein Mindesthaltbarkeitsdatum	

Grafik 1

2024 Riesling Alkoholreduziert
Teilweise entalkoholisierter Deutscher Wein
 Abfüller: Weingut DLR D-67435 Neustadt


Product of Germany Losnummer: 05 **0,75 L** 3,5 % vol
 Mindestens haltbar bis: Ende 2027
 Zutatenverzeichnis: Trauben, Antioxidationsmittel: **Sulfite**, Dimethylcarbonat
 100 ml enthalten durchschnittlich
 Brennwert 155 kJ (37 kcal)
 Kohlenhydrate 3,2 g
 davon Zucker 2,2 g
 Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.

Etikettenbeispiel für einen teilweise entalkoholisierten Wein:

Grafik 3

Deutscher¹ entalkoholisierter Biowein²
„trinke und fahre.1“³
lieblich⁴ Alkoholfrei⁵ (<0,5 % vol)⁶ Pinot blanc⁷

Zutatenverzeichnis⁸: Trauben*, konzentrierter Traubenmost*⁹,
 Säureregulatoren: Weinsäure, Antioxidationsmittel¹⁰: Sulfite¹¹, unter
 Schutzatmosphäre verpackt

*aus ökologischer Landwirtschaft¹²  DE-Öko-XXX Deutsche Landwirtschaft

100 ml enthalten durchschnittlich
 Brennwert¹³ 76 kJ / 18 kcal
 Kohlenhydrate 4,0 g
 davon Zucker 3,0 g
 Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.
 mindestens haltbar bis 01.01.2026¹⁴

Abfüller¹⁵: Weingut Meyer¹⁶ D-12345 Xystadt, abgefüllt in D-23456 Xdorf¹⁷ 0,75 L¹⁸

Etikettenbeispiel für einen entalkoholisierten Wein

gleichen Art, Farbe und Größe so anzugeben, dass sie sich deutlich von den anderen Angaben abhebt.

Was gilt für aromatisierte Getränke?

Der Begriff „alkoholfreier Glühwein“ ist nicht möglich. Ein Produkt aus alkoholfreiem Wein mit Glühweingewürzen aromatisiert kann eine beschreibende Bezeichnung tragen wie „aromatisiertes Getränk aus alkoholfreiem Rotwein“. Eine solche Bezeichnung muss Verbraucher klar, zutreffend und leicht verständlich informieren. Nach der Lebensmittelinformationsverordnung muss eine Irreführung des Verbrauchers ausgeschlossen sein.

Etikettenbeispiele

Die Grafiken 1 bis 4 zeigen Etikettenbeispiele. Bei Grafik 3 und 4 finden sich zusätzlich noch Texthinweise zu den rot markierten Zahlen auf den Beispielen.

Etikettenbeispiel „entalkoholisierten Wein“ (Grafik 3)

● 1. Pflicht ist ein Hinweis auf das Herkunftsland. Geographische Angaben, die über das Herkunftsland hinausgehen, sind nicht zulässig und auch die Betriebsangaben „Weingut“, „Winzer“,

etc. dürfen abseits der Abfüllerangaben nicht verwendet werden.

- 2. Verkehrsbezeichnung „entalkoholisierter Biowein“, Bio ist bald möglich, aber nicht die Verwendung von Dimethyldicarbonat, max. 3,0 g/L Kohlendioxid
- 3. Phantasiebezeichnung
- 4. Bei entalkoholisiertem und teilweise entalkoholisiertem Wein ist eine Geschmacksangabe freiwillig (trocken: Gesamtsäure plus 2 bis max. 9 g/L, halbtrocken: Säure plus 10 bis max. 18 g/L, lieblich: über halbtrocken bis max. 45 g/L, süß: mindestens 45 g/L)
- 5. Die Begriffe „alkoholfrei“ und „alkoholreduziert“ können zusätzlich zu den Angaben „entalkoholisiert“ und „teilweise entalkoholisiert“ verwendet werden. Sobald der vorhandene Alkoholgehalt mindestens 0,05 % vol beträgt, ist die Angabe „alkoholfrei“ um die Angabe „(< 0,5 % vol)“ zu ergänzen. „(< 0,5 % vol)“ ist genau in der Schreibweise – Klammer auf, kleiner Zeichen, 0,5, Leerzeichen, %, Lerrzeichen, vol, Klammer zu – zu übernehmen. Das Wort ergänzen bezeichnet dabei eine unmittelbare räumliche Nähe zu dem Begriff „Alkoholfrei“.
- 6. Sobald der vorhandene Alkoholgehalt mindestens 0,05 % vol beträgt, ist die Angabe „alkoholfrei“ um die Angabe „(< 0,5 % vol)“ zu ergänzen. Das gilt sowohl

für das Hauptetikett als auch für das Schautetikett. Die Angabe „alkoholfrei“ führt schnell zu Fehlern (Achtung die Klammern nicht vergessen). Gibt es keine Angabe „Alkoholfrei“, wird der Alkohol mit „0,5 % vol“ angegeben. Die Angabe „0 % vol“ ist möglich wenn der Gehalt weniger als 0,05 % vol beträgt. Die Angabe „0,0 % vol“ ist nicht vorgesehen, der Alkoholgehalt wird mit ganzen oder halben Zahlen angegeben und nicht mit Dezimalstellen. Für die Alkoholangabe gibt es keine gesonderte Schriftgrößenvorgabe mehr.

- 7. Es gilt nicht die Negativ-Rebsortenliste für „Deutschen Wein“, aber es darf kein Rebsortenname verwendet werden, der auf eine geschützte Ursprungsbezeichnung oder geografische Angabe anspielt oder sie enthält, wie Spätburgunder, Grauburgunder, Weißburgunder, Frühburgunder, Blaufränkisch, Rheinriesling, auf das Etikett. Nur die Synonyme wie Riesling, Pinot blanc, Pinot gris sind erlaubt.
- 8. Ein Zutatenverzeichnis ist Pflicht. An erster Stelle steht der Begriff „Trauben“, auch die Süßung mit Süßreserve zählt dazu. Wein und Süßreserve dürfen nicht angereichert sein.
- 9. Bei einer Süßung mit rektifiziertem Traubenmostkonzentrat oder konzentriertem Traubenmost wird der Begriff „konzentrierter Traubenmost“ eingefügt.
- 10. Für den Klassennamen „Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel“ gibt es drei Möglichkeiten der Darstellung, „Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel“, „Konservierungsstoffe“, „Antioxidationsmittel“. Der Begriff heißt seit Ende Dezember 2024 nicht mehr „Antioxidantien“, sondern „Antioxidationsmittel“. (EU-VO 2024/3085). Der Lebensmittelunternehmer muss berücksichtigen, welche Eigenschaft die wichtigste ist. Sulfite können Konservierungsstoffe oder Antioxidationsmittel sein. Nach allgemeinem Verständnis ist L-Ascorbinsäure ein Antioxidationsmittel, Sorbinsäure und Dimethyldicarbonat sind Konservierungsstoffe.
- 11. „Sulfite“ müssen, in einem auf das Etikett gedrucktem Zutatenverzeichnis, durch unterstreichen oder Fettdruck hervorgehoben werden.
- 12. Die Zutaten, die aus ökologischer Produktion stammen, müssen bei Bioerzeugnissen im Zutatenverzeichnis auch als ökologische Zutaten angegeben werden. Hier werden sie durch einen Stern kenntlich gemacht.

**Deutscher¹ entalkoholisierter Schaumwein
mit zugesetzter Kohlensäure²**

„trinke und fahre.2“³

Halbtrocken⁴ 0,5 % vol⁵

Zutatenverzeichnis: Trauben⁶, konzentrierter Traubenmost⁷, Kohlendioxid⁸,

Säureregulatoren: Weinsäure, Konservierungsstoffe: Sulfite⁹, Dimethyldicarbonat¹⁰
100 ml enthalten durchschnittlich

Brennwert¹¹ 85 kJ / 20 kcal

Kohlenhydrate 4,1 g

davon Zucker 3,5 g

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

mindestens haltbar bis 01.01.2028¹²

Hersteller¹³: Weingut Meyer¹⁴ D-12345 Xystadt

0,75 L¹⁵

Etikettenbeispiel für ein Produkt mit der Bezeichnung „entalkoholisierter Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure Halbtrocken“

- 13. Brennwertberechnung leicht und einfach auf der Website der LWK unter <https://www.wipzn.de/gast>
- 14. Entalkoholisierte Erzeugnisse unter 10 % vol erfordern ein Mindesthaltbarkeitsdatum. Der Hersteller legt dieses auf Grundlage seiner Kenntnisse fest. Erfolgt die Angabe mit Tag, Monat und Jahr ist eine Losnummer nicht verpflichtend, „mindestens haltbar bis...“ muss ausgeschrieben werden.
- 15. Nur der Begriff „Abfüller“ ist erlaubt. Die Begriffe „Erzeugerabfüllung“ und

„Gutsabfüllung“ dürfen nur bei Weinen mit geschützter geografischer Angabe oder Ursprungsbezeichnung verwendet werden. Dazu zählt „Deutscher Wein“ nicht.

- 16. Der Begriff Weingut darf nur in der Adresse genannt werden. Pflicht: der Name des Mitgliedsstaates, in der die Firma ihren Sitz hat, deshalb D-12345 Xystadt.
- 17. Abfüllort: Erfolgt die Abfüllung nicht in der Gemeinde, in der der Abfüller seinen Hauptsitz hat, muss bei Wein und Perlwein auch diese Gemeinde angegeben werden. Bei Abfüllung in einer anderen Gemeinde im Umkreis von 15 km Luftlinie, muss der Abfüllort nicht angegeben werden.
- 18. Das Nennvolumen muss bei einer Füllmenge von mehr als 200 bis 1000 ml eine Schriftgröße von mindestens 4 mm haben.

Etikettenbeispiel: „entalkoholisierter Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure Halbtrocken“

- 1. Pflicht: der Name des Mitgliedsstaates, in der die Firma ihren Sitz hat.
- 2. Verkehrsbezeichnung „entalkoholisierter Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure“, mindestens 3 bar
- 3. Phantasiebezeichnung
- 4. Vorgeschrieben ist eine Geschmacksangabe bei Schaumwein (sec, trocken

zwischen 17 und 32 g/L, demi-sec, halbtrocken zwischen 32 und 50 g/L)

- 5. Fehler vermeiden, einfach und gut den Alkoholgehalt mit „0,5 % vol“ angeben.
- 6. Ein Zutatenverzeichnis ist Pflicht, an erster Stelle steht der Begriff „Trauben“, auch die Süßung mit Süßreserve zählt dazu.
- 7. Bei einer Süßung mit rektifiziertem Traubenmostkonzentrat oder konzentriertem Traubenmost wird der Begriff „konzentrierter Traubenmost“ eingefügt.
- 8. „Sulfite“ müssen durch unterstreichen oder Fettdruck hervorgehoben werden.
- 9. In der Verkehrsbezeichnung heißt es „...mit zugesetzter Kohlensäure“. „Kohlensäure“ ist ein alter Begriff, der traditionell in der Verkehrsbezeichnung genannt wird. Der chemisch richtige Begriff ist „Kohlendioxid“ und dieser ist für das Zutatenverzeichnis vorgesehen.
- 10. „Sulfite“ müssen, in einem auf das Etikett gedrucktem Zutatenverzeichnis, durch unterstreichen oder Fettdruck hervorgehoben werden.
- 11. Bei Verwendung von Dimethyldicarbonat muss dieses im Zutatenverzeichnis aufgeführt werden.
- 12. Brennwertberechnung leicht und einfach bei der LWK unter <https://www.wipzn.de/gast>
- 13. Entalkoholisierte Erzeugnisse unter 10 % vol brauchen seit dem 8.12.2023 ein Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD). Es ist Aufgabe und in der Verantwortung des Herstellers, das MHD auf Grundlage seiner Kenntnisse zum Produkt festzulegen. Erfolgt die Angabe des MHD unter Angabe von Tag, Monat und Jahr, ist eine Losnummer nicht verpflichtend.
- 14. Die Wörter „Hersteller“, „hergestellt von“, „Vertrieb“, „verkauft von“, „Verarbeiter“, „Sektellerei“, „verarbeitet von“, „versektet durch“ sind möglich. Hersteller ist die natürliche oder juristische Person oder Personenvereinigung, welche die Herstellung von Schaumwein durchführt oder für ihre Rechnung durchführen lässt. Im Unterschied zu Wein und Perlwein, ist bei Schaumwein, auch über die 15 km Radius hinaus, ein abweichender Herstellungsort nicht auf dem Etikett anzugeben.
- 15. Das Nennvolumen muss bei einer Füllmenge von mehr als 200 bis 1000 ml eine Schriftgröße von mindestens 4 mm haben. ●



Entalkoholisierung: Ohne aufwendige Technik geht es nicht.