



MERKBLATT

GLÜHWEIN:

ist ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk, das ausschließlich aus Rotwein oder Weißwein gewonnen und hauptsächlich mit Zimt und/oder Gewürznelken gewürzt wird. Der Zusatz von Wasser ist verboten.

Im Falle der Zubereitung aus Weißwein muss die Verkehrsbezeichnung Glühwein entsprechend ergänzt werden, z. B. „Glühwein aus Weißwein“ oder „Glühwein weiß“.

Der vorhandene Alkoholgehalt eines Glühweins muss mind. 7 %vol und weniger als 14,5 % vol betragen.

Ein in Nürnberg hergestellter Glühwein darf als „Nürnberger Glühwein“, ein in Thüringen hergestellter Glühwein darf als „Thüringer Glühwein“ bezeichnet werden. Die Abfüllung darf in diesem Fall auch außerhalb der genannten geografischen Grenzen erfolgen. Verboten sind geografische Angaben, die den für die Herstellung verwendeten Weinbauerzeugnissen zustehen, wie z.B. die Angabe des bestimmten Anbaugebietes, der Gemeinde oder einer Weinlage. Keine unzulässigen geografischen Angaben sind z. B. Hinweise, wie „Hergestellt in Deutschland“.

Zusätzlich zur Verkehrsbezeichnung dürfen Hinweise auf die verwendeten Gewürze oder Aromen erfolgen. Da diese Hinweise nicht als Ergänzung der Verkehrsbezeichnung dienen dürfen, sollten sie in der Etikettierung nicht in räumlicher Nähe dazu stehen.

Ausgangsstoffe:

- Wein (Achtung Gesamtalkoholgehalt bei Anreicherung in Abhängigkeit der Weinbauzone bei Weinen aus der EU beschränkt, A 11,5, % vol [rot 12,0], B 12,0 % vol [rot 12,5 % vol], C I 12,5, C II 13 % vol, C III 13,5 % vol)
- Grundwein, Deutscher Wein, Landwein (Achtung Gesamtalkohol WBZ A bei Anreicherung max. 11,5 % vol weiß bzw. 12,0 % vol rot)
- Qualitätswein
- Traubenmost, Traubenmostkonzentrat oder rektifiziertes Traubenmostkonzentrat¹

Zusätze:

- Eine Aromatisierung mit Hilfe von Aromastoffen und/oder Aromaextrakten (Verordnung (EG) Nr. 1334/2008), Würzkräutern und insbesondere Gewürzen ist möglich.
- Die Verwendung von Obstsaften (z.B. Traubensaft oder Heidelbeersaft) ist nicht zulässig

¹ Dies ergibt sich unmittelbar aus der Zulässigkeit einer Süßung und der entsprechenden Definition der Süßung in Anh. I Nr. 2b der Verordnung (EU) Nr. 251/2014

- **Möglichkeiten zur Süßung:**
Halbweißzucker, Weißzucker, Raffinierter Weißzucker, Dextrose, Fructose, Glucosesirup, flüssiger Invertzucker, RTK, konzentrierter Traubenmost, frischer Traubenmost, karamellierter Zucker, Honig, Johannisbrotsirup, andere natürliche Zuckerstoffe, die eine ähnliche Wirkung wie die vorstehend genannten Erzeugnisse haben, **die Süßung mit Trauben- oder Obstsaft ist nicht zulässig.**
- Alkoholzusatz ist verboten, auch nicht in Form von Spirituosen.
- Kein Wasserzusatz.

Herstellung:

- Erst nach der Bezeichnung der für die Verarbeitung vorgesehenen Erzeugnisse als „Grundweine zur Herstellung von Glühwein“ und der Eintragung dieser Bezeichnung in die zu führenden Bücher darf mit der Herstellung begonnen werden.
- Beim Inverkehrbringen darf der Gehalt an Sorbinsäure 200mg/l nicht übersteigen.
- Das Zusetzen von SO₂ während der Herstellung ist bis zu einem Gesamtgehalt von maximal 200 mg/l erlaubt.

Etikettierung von Glühwein bei Zukauf:

Wird ein Glühwein in Flaschen abgefüllt zugekauft, muss auf dem Etikett stehen:

- die Verkehrsbezeichnung lautet „Glühwein“ oder „aromatisiertes weinhaltiges Getränk“, alternativ beides.
Im Fall der Zubereitung aus Weißwein muss die Verkehrsbezeichnung „Glühwein“ um einen Hinweis auf die Verwendung von Weißwein ergänzt werden.
- der vorhandene Alkohol in % vol. (zulässige Abweichung +/- 0,3 % vol., (Art. 28 Abs. II i.V.m. Anh. XII VO (EU) Nr. 1169/2011)
- Die Los-Nummer und die Nennfüllmenge.
- Bei abgefüllten und fest verschlossenen Gebinden bis zu 60 Ltr.: Der Name und die Anschrift des Vertreibers, des Herstellers oder des Abfüllers.
- Bei Abgabe in größeren Gebinden (>60 Liter), ggf. auch nicht fest verschlossen: Der Name und die Anschrift des Herstellers.
- Für den Transport von Glühwein ist die Ausstellung eines Begleitpapiers nicht notwendig.
- Die Angabe „Enthält Sulfite“. Glühweine oder deren Ausgangswein, die mit Milch und daraus gewonnenen Erzeugnissen, sowie Eiern und daraus gewonnenen Erzeugnissen behandelt wurden, sind ebenfalls entsprechend zu kennzeichnen, sofern sie im Endprodukt nachweisbar sind (Eingreifwert).
- Nach § 38 Abs. 1a Weingesetz ist die Angabe „Winzerglühwein“ ebenso wie die Begriffe „Burg“, „Domäne“, „Schloss“, „Stift“, „Weinbau“, Weingärtner“ und „Weingut“ bei zugekauften Ausgangserzeugnissen (Wein, Traubenmost) unzulässig.

Etikettierung von Glühwein bei eigener Herstellung und Verkauf:

Wird ein Glühwein selbst hergestellt, muss auf dem Etikett stehen:

- „Glühwein“ und / oder „aromatisiertes weinhaltiges Getränk“;
Im Falle der Zubereitung aus Weißwein muss die Verkehrsbezeichnung „Glühwein“ entsprechend ergänzt werden.
- Der vorhandene Alkohol in % vol. (zulässige Abweichung +/- 0,3 % vol. (Art. 28 Abs. II i.V.m. Anh. XII VO (EU) Nr. 1169/2011)
- die Los-Nummer und die Nennfüllmenge (ml, cl, l)
- Bei abgefüllten und fest verschlossenen Gebinden bis zu 60 Ltr.: Der Name und die Anschrift des Vertreibers, des Herstellers oder des Abfüllers.
- Bei Abgabe in größeren Gebinden (>60 Liter) ggf. auch nicht fest verschlossen der Name und die Anschrift des Herstellers.
- Die Angabe „Enthält Sulfite“. Glühweine oder deren Ausgangswein, die mit Milch und daraus gewonnenen Erzeugnissen, sowie Eiern und daraus gewonnenen Erzeugnissen behandelt wurden, sind ebenfalls entsprechend zu kennzeichnen, sofern sie im Endprodukt nachweisbar sind (Eingreifwert).
- Die Angabe „Gutsabfüllung“ oder „Erzeugerabfüllung“ ist nicht zulässig.

Fakultative Angaben:

- Die Angabe „Winzerglühwein“ ist bei eigenen Ausgangserzeugnissen (Wein, Traubenmost) nach § 38 Abs. 1a Weinverordnung zugelassen. Ebenso, wie die Begriffe „Burg“, „Domäne“, „Schloss“, „Stift“, „Weinbau“, Weingärtner“ und „Weingut“
- Der Hinweis auf verwendete Aromen.
- Die folgenden Geschmacksangaben gem. Art. 6 Abs. I VO (EU) Nr. 251/2014:

Extra trocken:	< 30 g/L Zuckergehalt
Trocken:	< 50 g/L Zuckergehalt
Halbtrocken:	50 – 90 g/L Zuckergehalt
Lieblich:	90 – 130 g/L Zuckergehalt
Süß:	> 130 g/L Zuckergehalt
- Möglich sind erzeugerähnliche Angaben wie z.B.:
„aus eigenen Weinen“, „nach Art des Hauses“
- Die Rebsorte (allerdings muss der verwendete Wein zu 100% aus der angegebenen Rebsorte bestehen). Der Hektarhöchstertag wurde zum 01.08.2011 auch bei Angabe einer Rebsorte auf das Grundweinkontingent von 200 hl/ha festgelegt.
- Ein Mindesthaltbarkeitsdatum ist nicht vorgeschrieben. Bei freiwilliger Angabe ist die gesetzlich vorgeschriebene Form aus Art. 24 Abs. 2 i. V. m. Anh. X der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 (LMIV) verpflichtend einzuhalten.

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 des Verderbs und der geschmacklichen Beeinträchtigung!
Es werden daher insbesondere Durchlauferhitzer mit Edelstahlwärmetauscher empfohlen.