

# Vortrag Wiener Weinbautag

24. Jänner 2024



*Österreichischer Weinbauverband*

# Weinstudie IFDD



**ifdd**  
INSTITUT FÜR DEMOSKOPIE  
≡ & DATENANALYSE ≡

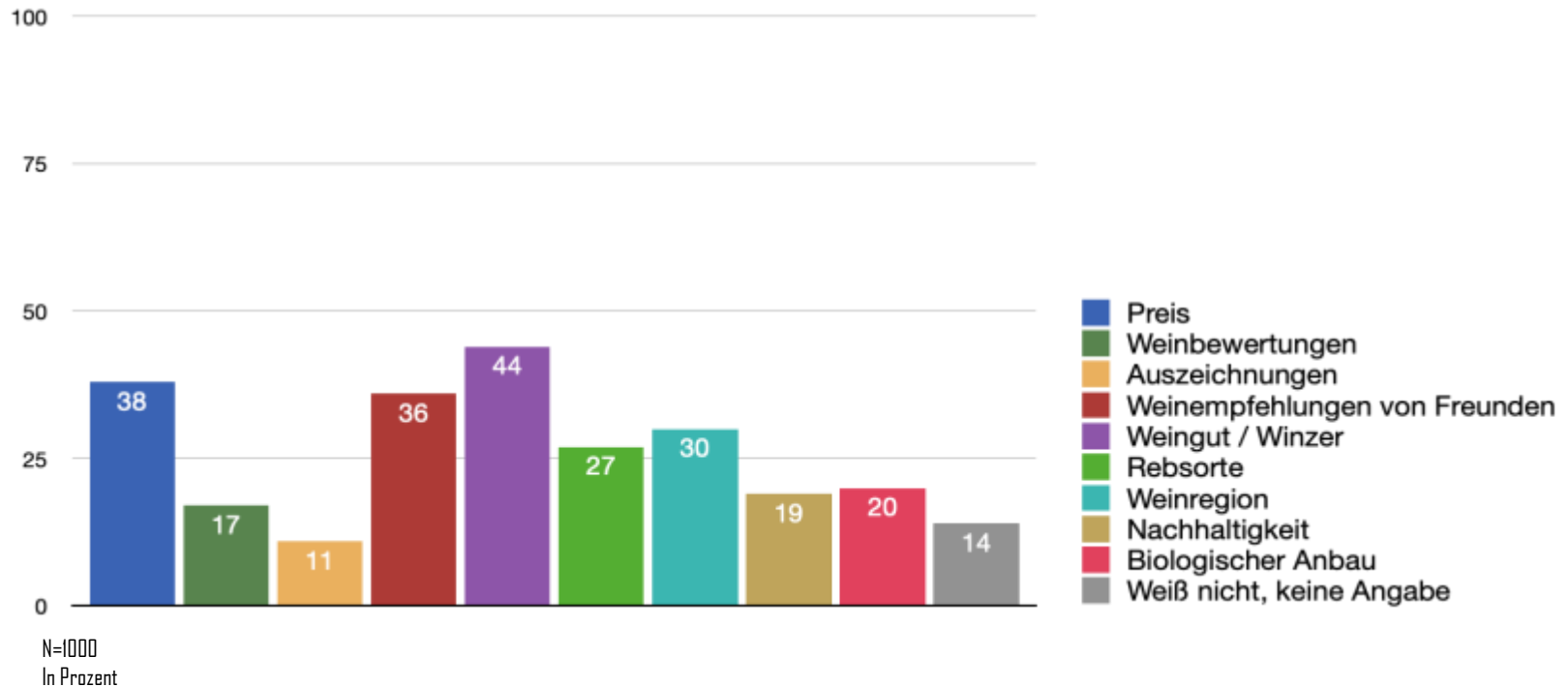
Bekanntheit  
Konsum  
Identität

**UMFRAGE 08.2023**

# Weinstudie IFDD

- Wichtige Ergebnisse:
  - 91 % der Befragten kennen Wein aus Österreich.
  - 74 % geben an, heimischen Wein zu trinken.
  - 50 % trinken Wein öfter als einmal im Monat
  - für 44% ist die Kaufentscheidung vom Weingut bzw. der Winzerin oder dem Winzer abhängig, Wein ist sehr persönliches Produkt

# Welche Faktoren beeinflussen Ihre Auswahl beim Kauf öster. Weine? (Mehrfachnennung möglich)



# Weinstudie IFDD

Weitere Ergebnisse:

- Präferenz Wein oder Bier?
  - Knapp 50% präferieren Wein (Frauen 55%), 25% Bier, der Rest trinkt keinen Alkohol
- Höhere Bedeutung von Wein vor allem bei Jüngeren
- 69% der Befragten erachten das Kulturgut Wein als wichtig für die österreichische Identität.
- für 43% spielt Wein eine wichtige Rolle im sozialen Umfeld

# BECA-Report



- EU Strategie zur Vermeidung von Krebs
- Eine Arbeitsgruppe im Europ. Parlament diskutierte u.a. über Warnhinweise auf alkoholischen Getränken (wie zB derzeit bei Tabak) sowie Anhebung der Steuern auf alkohol. Getränke
- Ziel: Vorschlag an die Europ. Kommission für weitere Maßnahmen
- „Heavy lobbying“ durch die div. Europäische Verbände
- **KEINE MEHRHEIT** bei der Abstimmung im EP (Feb. 2022)!
- Auffällig in der Diskussion: keine Unterscheidung zwischen missbräuchlichen und moderaten Alkoholkonsum
- Diskussion um Warnhinweise geht aber weiter

# SUR-Verordnung

- ~~Sustainable Use Regulation (SUR)~~
- ~~Vorschlag im Rahmen des Green Deals~~
- ~~Reduktion des Einsatzes von PSM um 50% bis 2030~~
- ~~Verbot der „giftigsten“ PSM bis 2030~~

**Im EU-Parlament im Dez. 2023 abgelehnt!**

- ~~Verbot des Einsatzes von PSM in sensiblen Gebieten (Gebiete neben Parks und Spielplätze, Schulen, Natura 2000-Gebiete, Vogelschutzgebiete etc.)~~

→ ~~Wird derzeit im EP behandelt (Agri-Ausschuss, Umwelt-Ausschuss)~~

→ ~~Massiver Einsatz national und auf EU-Ebene gegen diese VO~~

# Nährwertkennzeichnung

- **Brennwert, Fett, gesättigten Fettsäuren, Kohlenhydraten, Zucker, Eiweiß und Salz auf 100 ml**
- **Brennwert** in Kilojoule (kJ) und Kilokalorien (kcal); Angabe am **Prüfnummern-bescheid** oder Rechner auf homepage BKI; für aromat. Weine → Analyse
- Miteinbeziehung von **Glycerin** für QuW auf Basis Erfahrungswerte, für Prädikatsweine Ermittlung iR der Prüfnummer
- **Abkürzung „E“ für Brennwert**, wenn restliche Angaben off-label



# Nährwertkennzeichnung

- „**Kohlenhydrate, davon Zucker**“: bei Werten  $< \text{od} = 0,5 \text{ g/100 ml}$  vernachlässigbar
- ABER: Angabe Restzuckergehalt in Ö verpflichtend, Vergleichsmöglichkeit für Konsumenten → Angabe wird **empfohlen**
- Kohlenhydrate = **Restzucker + Glycerin** (Werte für Glycerin: für QuW Fixwert von 8 g/l, für PW Angabe am Prüfnummernbescheid); bei aromat. Weinen → Analyse
- Zucker = Restzucker
- zB 4 Gramm Restzucker: Kohlenhydrate = 1,2 g/100 ml, Zucker = 0,4 g/100 ml

# Nährwertkennzeichnung

- **Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz**
- Vernachlässigbar: Fett ( $< \text{od} = 0,5 \text{ g}/100 \text{ ml}$ ), gesättigte Fettsäuren (0,1), Eiweiß (0,5), Salz (0,0125)
- → bei Einhaltung der guten Herstellungspraxis werden Werte **nicht überschritten**
- „Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz“
- (Exakte Angabe natürlich möglich, auch zB „ $< 0,5 \text{ g}$ “ oder „0 g“)

# Nährwertkennzeichnung

- Angabe grundsätzlich in **Tabellenform**, Zahlen untereinander, Reihenfolge muss eingehalten werden

Nährwertangaben	je 100 ml
Brennwert	... kJ / ... kcal
Kohlenhydrate	... g
<i>davon Zucker</i>	... g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz	

- Brennwert in **kJ und kcal**, ganzzahlig; Rest in 0,1 Gramm, ausgenommen Salz
- Schriftgröße **1,2 mm**, **Sprache „leicht verständlich...“**
- Angabe im gleichen **Sichtfeld** wie obligatorische Angaben
- **Toleranzen:** bei Zucker/Kohlenhydrate 2 g/100 ml (!), sonst keine EU-Vorgaben

# Zutatenliste

- „Alles, was zur **Herstellung eines Weinerzeugnisses** verwendet wird und in jedweder Form im Endprodukt verbleibt“
- **Zutaten: Trauben + (Zucker) + „Zusatzstoffe“** gem. VO 2019/934 (keine „Verarbeitungshilfsstoffe“)
- Wort „Zutaten“ vorangestellt; Zutaten in **mengenmäßig absteigender Reihenfolge**
- Zutaten, welche weniger als 2 % des Endproduktes betragen, können am Ende in **beliebiger** Reihenfolge angegeben werden

# Zutatenliste

Die Zusatzstoff**klasse** (z.B. „Säureregulator“, „Antioxidant“, ..) ist voranzustellen, gefolgt von ihrer korrekten Bezeichnung des Zusatzstoffes oder E-Nummer

## **Säureregulatoren** (Klassenname)

- Weinsäure (L[+]-), E 334
- Äpfelsäure (D,L-; L-), E 296
- Milchsäure, E 270
- Calciumsulfat, E 516
- Citronensäure#, E330

## **Konservierungsstoffe und Antioxidantien** (einen Klassennamen auswählen)

- **Schwefeldioxid**, E 220
- Kaliumbisulfit, E 228
- Kaliummetabisulfit, E 224 (**bei Verwendung von KPS!**)
- Kaliumsorbat, E 202
- Lysozym (**Ei**)\*, E 1105
- L-Ascorbinsäure, E 300
- Dimethyldicarbonat (DMDC), E 242

## **Stabilisatoren** (Klassenname)

- Citronensäure, E 330
- Metaweinsäure, E 353
- Gummiarabikum, E 414
- Hefe-Mannoproteine, keine *E-Nummer*
- Carboxymethylcellulose, E 466
- Kaliumpolyaspartat, E 456
- Fumarsäure (E 297)
- auch „enthält“ X, Y „und/oder“ Z, wenn mindestens ein Stabilisator enthalten ist

## **Gase und Packgase** (kein Klassenname anzugeben)

- Argon, E 938
- Stickstoff, E 941
- Kohlendioxid, E290
- —» Ggf. alternativ „unter Schutzatmosphäre abgefüllt“ (allerdings nicht bei CO<sub>2</sub>-Zusatz!)

# Zutatenliste

- **Allergene Stoffe hervorheben:**
  - zB: Kaliummetabisulfit oder E224 (**Sulfite**) → bei Verwendung von KPS
  - Bei off- label Lösung: „Enthält Sulfite“
- **Sprache, Sichtfeld und Schriftgröße** entspricht Nährwertkennzeichnung
- **Schaumwein:** die Begriffe „Fülldosage“ und „Versanddosage“ auch ohne weitere Angabe der einzelnen Inhaltsstoffe
- Zusatzstoffe der Kategorien „Säureregulatoren“ und „Stabilisatoren“, die **ähnlich oder austauschbar** sind, können im Verzeichnis der Zutaten unter Verwendung des Ausdrucks „**enthält... und/oder...**“ angegeben werden, wobei höchstens drei Zutaten genannt werden dürfen, wenn mindestens eine davon im Enderzeugnis ist.

# Nährwertkennzeichnung und Zutatenliste

- Wenn **direkte Bestellmöglichkeit** durch die Kunden gegeben ist (zB Webshop) dann Angaben bzw. deutlicher Hinweis auf link erforderlich.
- Off-label Lösung bzw. **QR-Code**:
  - Hinweis am Etikett, zB direkt neben QR-Code
  - Keine Erhebung von Nutzerdaten (Cookies)
  - Keine Informationen zu allgemeiner Vermarktung
- „**E-Labels**“: Bereits mehrere Firmen am österr. Markt aktiv
- Ausführlicher **Leitfaden** auf Homepage der Bundeskellereiinspektion [www.bundeskellereiinspektion.at](http://www.bundeskellereiinspektion.at)

2023 Grüner Veltliner, trocken  
Österreichischer Qualitätswein

## Niederösterreich

Abfüller: Musterweingut, A-3500 Krems

**Zutaten:** Trauben, Zucker, Stabilisatoren:  
Metaweinsäure und/oder Carboxymethylcellulose,  
Antioxidantien: **Schwefeldioxid**

100 ml enthalten durchschnittlich	
Brennwert	308 kJ/74 kcal
Kohlenhydrate	0,4 g
<i>davon Zucker</i>	0,4 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz	

12,5 % vol

L N 12345/23

0,75 l

2023 Grüner Veltliner, trocken  
Österreichischer Qualitätswein

## Niederösterreich

Abfüller: Musterweingut, A-3500 Krems

Zutaten und Nährwerte:

Brennwert:  
308 kJ/74 kcal in 100 ml

Enthält Sulfite



12,5 % vol

L N 12345/23

0,75 l



Österreichischer Weinbauverband

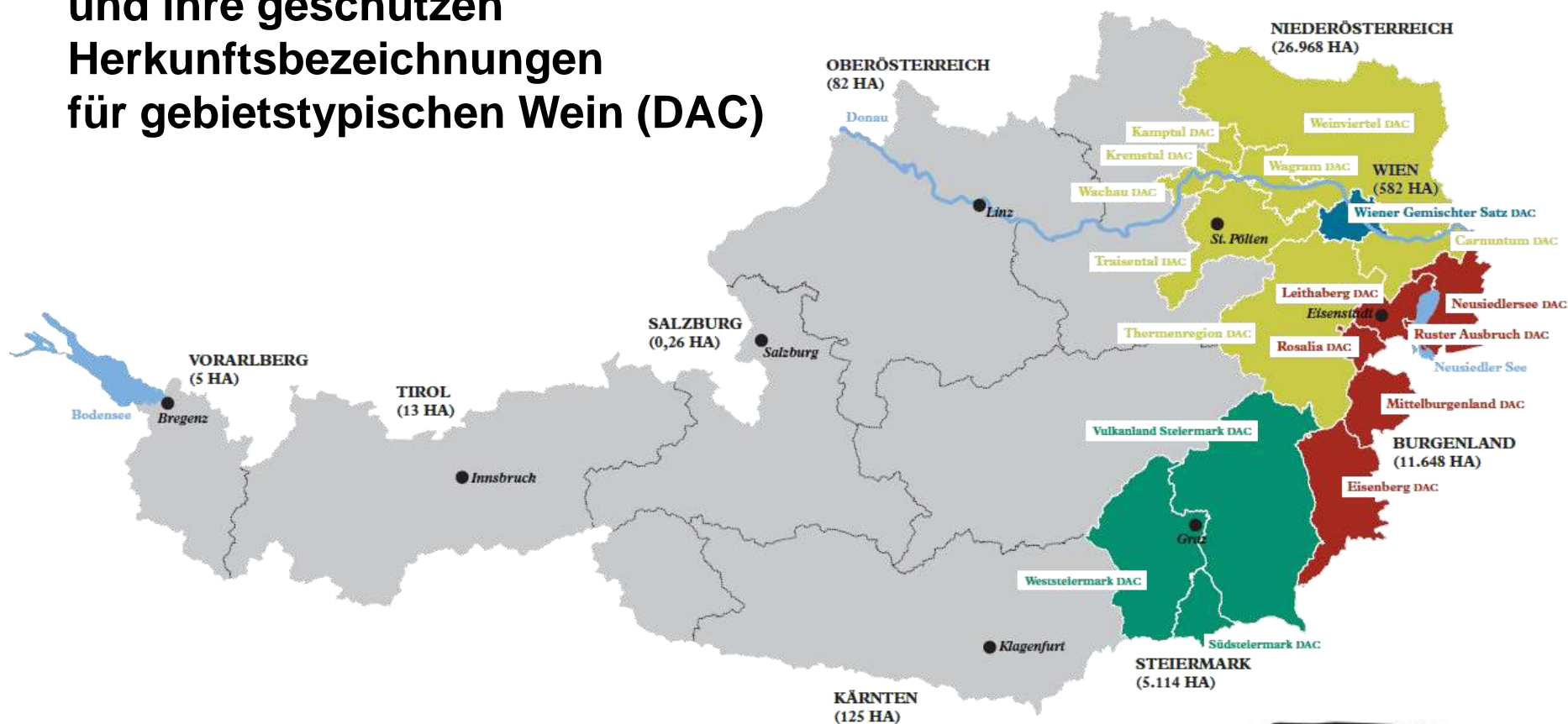


# Herkunftsmarketing

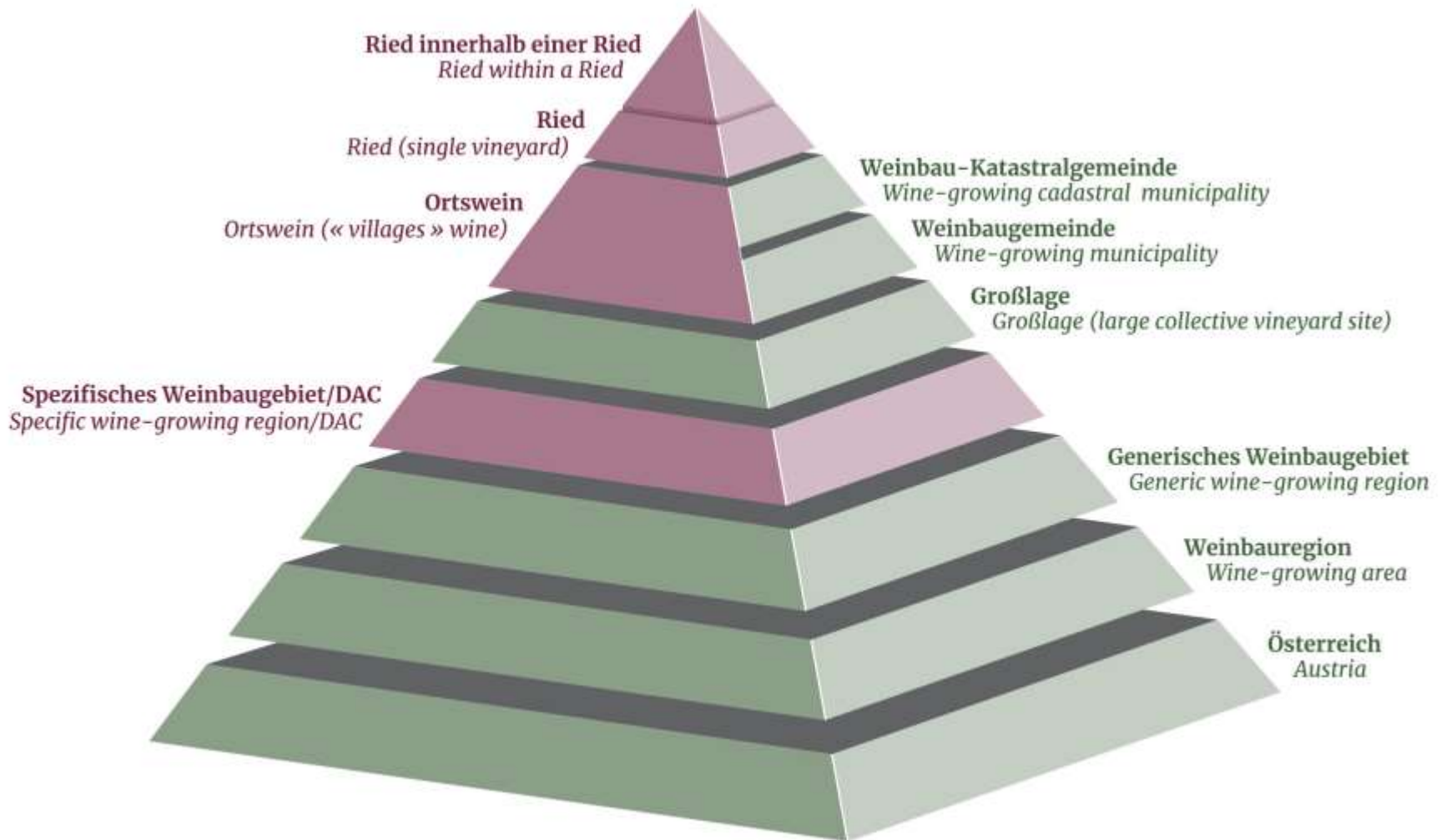
- mit Thermenregion heuer sind DAC- Gebiete flächendeckend
- auf DAC- Ebene werden Herkünfte gespielt
- auf generischer Weinbaugebietsebene (NÖ, BGLD, STMK, etc.) andere Weintypen, Sorten und Marken

# DAC- Gebiete Übersicht

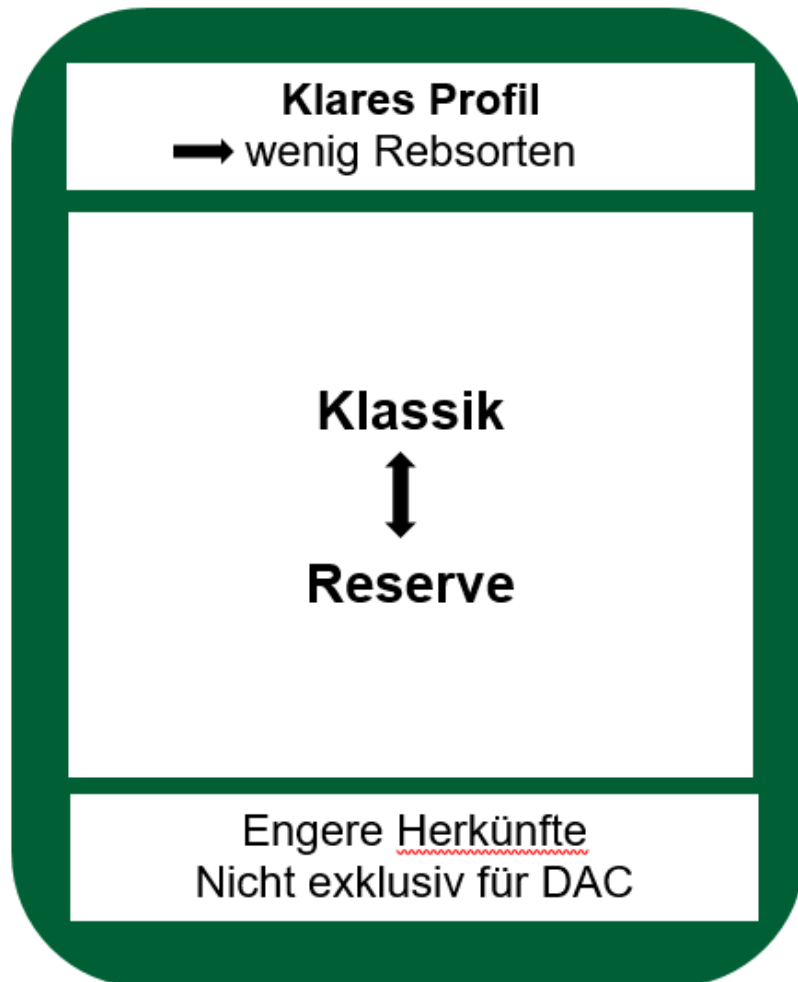
Österreichs Weinbauggebiete 2023  
und ihre geschützten  
Herkunftsbezeichnungen  
für gebietstypischen Wein (DAC)



# Herkunftshierarchie



# DAC- Systeme



# Lagenklassifikation - Umsetzung

- Umsetzung geregelt in der WeinbezeichnungsVO
- Zuständig für die Umsetzung in einem Gebiet ist das RWK
- Umsetzung ist freiwillig und nur sinnvoll, wenn das Gebiet dadurch einen Mehrwert bekommt
- Umsetzung erfolgt in der jeweiligen DAC-VO
- Umsetzung für DAC-Gebiete möglich, die die Gebietshierarchie: Gebiets-, Orts-, und Riedenwein umgesetzt haben

# Lagenklassifikation

- Terroir, der zu klassifizierenden Riede ist wichtig, aber genauso wichtig ist:
  - Historische Bedeutung der Riede
  - Wirtschaftliche Lagekriterien (wie viel und seit wann wird die Riede als solche vermarktet, erzielter Preis)
  - Verkostungsergebnisse
- NWK beschließt die max. Fläche an klassifizierten Rieden für ein Gebiet (rund 20%)

# Lagenklassifikation

- RWK entscheidet für ihr Gebiet, Rieden als „Erste Lage“ oder „Große Lage“ zu klassifizieren.
- RWK erstellt für die in Frage kommenden Rieden ein Lagenklassifikationsdokument. Dies erfolgt in Zusammenarbeit der Experten des BML
- RWK Beschließt die durch das Ergebnis des Klassifizierungsdokumente vorgeschlagenen Rieden zu klassifizieren (Größenobergrenze der klassifizierten Riede: 35 ha)
- RWK beschließt zusätzliche Weinkriterien, die die DAC-Weine für die „Erste Lage“ bzw. „Große Lage“ einhalten müssen. (Hektarhöchsttertrag, Handlese, Prüfnummer nicht vor 1. Juli des auf die Ernte folgenden Jahres, etc.)

# Lagenklassifikation

- RWK schlägt dem NWK die beschlossenen Klassifizierung im Gebiet vor.
- NWK beurteilt den Vorschlag und schlägt dem Bundesministerium einen VO-Vorschlag vor.
- Klassifikation wird in der zuständigen DAC-VO verlautbart.
- 5 Jahre nach Verlautbarung ist die klassifizierte Riedenbezeichnung den „Erste Lage“-Weinen vorbehalten
- 5 Jahre nach Verlautbarung als „Erste Lage“ kann eine Riede nach derselben Prozedur zu einer „Großen Lage“ klassifiziert werden.



# Spannungsfeld: Qualitätswein (staatliche Prüfnummer) - Alternative Weinstile

- **Exportentwicklung Österreichischer Wein: 20% des Gesamtexports: Nicht Qualitätswein in Flaschen**
  - haben aber teil. höhere Durchschnittspreise als Qualitätswein in Flaschen
  - vor allem auf best. Exportmärkten (zB. Kanada)

# Qualitätsweine mit staatl. Prüfnummer und Banderole

↙ ↘

## Weine mit internationaler Stilistik



Möglichkeit eines  
Gegengutachtens mittels  
Privatprobe

## Weine mit alternativer Stilistik



Schaffung einer eigenen  
weingesetzlichen Kategorie  
notwendig

# Nachhaltig Austria 2022

- 509 (2021: 426) Betriebe derzeit zertifiziert → 11.112,2 ha (2021: 8.907,5 ha)
- 149 Traubenproduzenten (1660,0 ha) und 360 (9452,2 ha) Weinbaubetriebe
- 2019 Evaluierung des gesamten Programmes durch Umweltbundesamt
- 2020: Neuprogrammierung des Online- Tools
- 2022: CO2- Fußabdruck



# Nachhaltig Austria

Bei positivem Ergebnis der Selbstbewertung im Online-Tool unter [www.nachhaltigaustria.at](http://www.nachhaltigaustria.at):

→ Beantragung der Zertifizierung bei einer Kontrollfirma (AgroVet oder Lacon´)

Zertifizierungszeitraum für den Weinjahrgang 2023

für Weinbaubetriebe:

15. November – 31. März

