

# Hinweise

zur

## **Kennzeichnung und Behandlung von Glühwein, Fruchtglühwein und anderen alkoholischen Heißgetränken beim Ausschank**

### **1. Einleitung/Ziel**

Das vorliegende Merkblatt informiert über die lebensmittelrechtlichen Anforderungen an die Kennzeichnung und Behandlung von Glühwein und Fruchtglühwein sowie anderen alkoholischen Heißgetränken beim Ausschank.

### **2. Inhalt und spezielle Anforderungen**

#### **2.1. „Glühwein“**

„Glühwein“ wird **ausschließlich aus Rotwein oder Weißwein** hergestellt. Er wird hauptsächlich mit Zimt und/oder Gewürznelken gewürzt und darf bspw. mit Zucker, karamellisiertem Zucker, Traubenmost, Honig oder Johannisbrotsirup gesüßt werden. Ein Zusatz von Wasser oder Alkohol ist unzulässig. Der Weinanteil beträgt mindestens 50% des Gesamtvolumens. Der **Alkoholgehalt** von Glühwein muss **mindestens 7% vol** und darf maximal 14,5% vol betragen. Üblicherweise wird **Glühwein aus Rotwein** hergestellt, deshalb genügt dafür die Bezeichnung „**Glühwein**“. Die Verwendung von Weißwein muss kenntlich gemacht werden, bspw. durch den Hinweis „... **aus Weißwein**“ oder „**weißer ...**“.

Erzeugnisse, die unter Verwendung von **Roséwein** hergestellt wurden, dürfen **nicht** als „Glühwein“ oder „...glühwein“ bezeichnet werden.

#### **2.2. „Fruchtglühwein“**

Da Glühwein aus rotem oder weißem Traubenwein besteht, dürfte ein aromatisiertes Getränk, das aus einem weinähnlichen Getränk, wie Fruchtwein, hergestellt wird, nach strenger Lesart nicht als Glühwein bezeichnet werden. Jedoch hat sich die Bezeichnung „Fruchtglühwein“ für Heißgetränke aus Obst- und Fruchtweinen seit langem etabliert und wird deshalb auch toleriert.

In der Verkehrsbezeichnung kann ein **Hinweis auf die verwendete Frucht** enthalten sein, z.B. „Fruchtglühwein aus Heidelbeerwein“ oder „Heidelbeerglühwein“.

Fruchtglühwein muss einen Mindestalkoholgehalt von 5,5% vol (Apfel-/Birnglühwein mind. 5% vol) aufweisen. Die Herstellung erfolgt aus dem namensgebenden Fruchtwein. Der Zusatz von Wasser ist nicht gestattet.

### 2.3. „Glühbier“

Die Bezeichnung „Glühbier“ darf **nicht für Biermischgetränke** verwendet werden, da der Begriff „Bier“ durch § 1 Abs. 1 der Bierverordnung (BierV) geschützt ist. Als „Glühbier“ dürfen deshalb nur solche Erzeugnisse bezeichnet werden, die:

- dem „Reinheitsgebot“, genauer gesagt den Anforderungen nach § 17 Abs. 1 der Verordnung zur Durchführung des Vorläufigen Biergesetzes (BierStDB) i.V.m. § 9 Abs. 1, 2 und 4 des Vorläufigen Biergesetzes (VorlBierG), entsprechen,
- für die eine Ausnahmegenehmigung nach § 9 Abs. 7 des Vorläufigen Biergesetzes vorliegt oder
- die aus einem anderen EU-Mitgliedstaat stammen und dort rechtmäßig als „Glühbier“ in Verkehr sind.

### 2.4. Behandlung vor dem Ausschank

Bei der Behandlung von Glühwein, Fruchtglühwein und anderen alkoholischen Heißgetränken ist es wichtig, Qualitätsverluste, wie Alkoholverluste, Aromaverluste sowie andere nachteilige Geschmacksveränderungen, wie Kochgeschmack, auch in Zusammenhang mit Braunfärbung, zu vermeiden. Deshalb sind folgende Punkte zu beachten:

- Qualitätskontrolle durchführen hinsichtlich Farbe, Geruch und Geschmack; Braunfärbung bei Glühweinen/Fruchtglühweinen deutet auf verstärkte Oxidation hin, die sich auch geschmacklich bemerkbar macht; derartig beschaffene Glühweine/Fruchtglühweine sollten zurückgewiesen werden
- Erzeugnisse **bis max. 70°C erwärmen**, besser und ausreichend sind 65°C
- nicht zu lange erhitzen, deshalb die Menge dem Abverkauf anpassen
- Erzeugnisse, die bereits längere Zeit erhitzt wurden, nicht mit frischen Erzeugnisse versetzen
- keine Reste des Vortages verwenden
- Glühwein/Fruchtglühwein in geeigneten **geschlossenen Gefäßen** aus Edelstahl erhitzen (z.B. Glühweinbehälter, Durchlauferhitzer); Kupfergefäße sind nicht geeignet.

Wir weisen darauf hin, dass Qualitätsverluste bei Glühwein durch unsachgemäße Behandlung sehr häufig zu Beanstandungen nach dem Weinrecht führen. Die Abgabe derartigen Glühweins kann empfindliche Strafen nach sich ziehen.

Fruchtglühwein und andere Erzeugnisse unterliegen nicht dem Weinrecht, sondern dem Lebensmittelrecht. Auch hier können Verstöße gegen gesetzliche Vorgaben geahndet werden.

### 2.5. Kenntlichmachung von Allergenen und Zusatzstoffen

Bei Ausschank von Glühwein, Fruchtglühwein und anderen alkoholischen Heißgetränken ist über die in Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 aufgeführten **Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen** können, zu informieren. Bei Fruchtglühwein und anderen alkoholischen Heißgetränken müssen zusätzlich die verwendeten und nach Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuLV) **deklarationspflichtigen Zusatzstoffe** angegeben werden.

Nähere Informationen zu den deklarationspflichtigen Stoffen sowie zur Art und Weise der Kenntlichmachung sind im „**Merkblatt über die Information zu Allergenen bei der Abgabe von nicht vorverpackten Lebensmitteln**“ bzw. im „**Merkblatt über die Angabe von Zusatzstoffen**“

des Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärarnes der Stadt Chemnitz aufgeführt (verfügbar unter <http://www.chemnitz.de/chemnitz/de/buerger-rathaus/aemterservice/lebensmittel/>).

### 3. Allgemeine rechtliche Grundlagen (Auszug)

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 über allgemeine Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts
- Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse
- Verordnung (EU) Nr. 251/2014 über aromatisierte Weinerzeugnisse
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 über die Information der Verbraucher über Lebensmittel
- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Weingesetz (WeinG)
- Vorläufiges Biergesetz (VorlBierG)
- Verordnung zur Durchführung des Vorläufigen Biergesetzes (BierStDB)
- Lebensmittelinformations-Durchführungsverordnung (LMIDV)
- Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuIV)

Die rechtlichen Grundlagen können auch unter folgenden Links erhalten werden:

Zugang zum EU-Recht: <http://eur-lex.europa.eu/de/index.htm>

Bundesministerium für Justiz: <http://www.gesetze-im-internet.de/>

Bundesgesetzblatt: <https://www.bgbl.de/>

Sonstige Grundlagen:

- Leitsätze des Deutschen Lebensmittelbuchs für weinähnliche und schaumweinähnliche Getränke. Verfügbar unter:

<https://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/Lebensmittelbuch/LeitsaetzeWeinaehnlicheGetraenke.html>

### 4. Hinweis

Dieses Merkblatt dient lediglich der Information und nennt Schwerpunkte. Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Es können daraus keine Rechtsansprüche abgeleitet werden.

Die Durchführung von Eigenkontrollmaßnahmen im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Gewerbetreibenden wird vorausgesetzt.

Die zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde behält sich weitere Auflagen vor.

Für Fragen steht Ihnen Ihre zuständige Lebensmittelüberwachungsbehörde (Stadt Chemnitz, Lebensmittelüberwachungs- und Veterinärarnamt, Düsseldorfer Platz 1, 09111 Chemnitz, Tel. 0371 4883901, Fax: 0371 488 3999, email: [vetamt@stadt-chemnitz.de](mailto:vetamt@stadt-chemnitz.de)) zur Verfügung.