



Info-Blatt:

GLÜHWEIN

Glühwein ist ein aromatisiertes Getränk, das ausschließlich aus Rotwein oder Weißwein gewonnen und hauptsächlich mit Zimt und/oder Gewürznelken gewürzt wird; abgesehen von der Wassermenge, die aufgrund der Süßung zugesetzt wird, ist der Zusatz von Wasser untersagt. Im Fall der Zubereitung von Glühwein aus Weißwein muss die Verkehrsbezeichnung „Glühwein“ durch die Worte „aus Weißwein“ ergänzt werden.

Ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk (u.a. Glühwein) ist das Getränk, das

- aus einem oder mehreren der Weinen einschließlich Qualitätswein b. A. und ausgenommen mit Alkohol versetzte Weine und „Retsina“-Tafelwein, gewonnen und gegebenenfalls mit Traubenmost und/oder teilweise gegorenem Traubenmost versetzt wurde,
- einer Aromatisierung mit Hilfe
 - natürlicher Aromastoffe und/oder Aromaextrakte bzw. naturidentischer Aromastoffe und/oder Aromaextrakte unterzogen wurde. Die Verwendung künstlicher Stoffe kann in einigen Fällen und unter bestimmten Voraussetzungen genehmigt werden; und/oder
 - von Würzkräutern und/oder Gewürzen und/oder geschmackgebenden Nahrungsmitteln unterzogen wurde,
- gegebenenfalls einer Süßung unterzogen wurde,
- abgesehen von den Ausnahmen nicht mit Alkohol versetzt wurde,
- einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 7 % vol und weniger als 14,5 % vol aufweist.

Der Anteil des bei der Herstellung eines weinhaltigen aromatisierten Getränks verwendeten Weins muss im Fertigerzeugnis mindestens 50 % betragen.

Süßung:

das Verfahren, bei dem zur Herstellung von aromatisierten Weinen, aromatisierten weinhaltigen Getränken (Glühwein) und aromatisierten weinhaltigen Cocktails eines oder mehrere der folgenden Erzeugnisse verwendet werden: Halbweißzucker, Weißzucker, raffinierter Weißzucker, Dextrose, Fruktose, Glukosesirup, Flüssigzucker, flüssiger Invertzucker, Sirup von Invertzucker, rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, konzentrierter Traubenmost, frischer Traubenmost, karamellierter Zucker, Honig, Johannisbrotsirup sowie andere natürliche Zuckerstoffe, die eine ähnliche Wirkung wie die vorstehend genannten Erzeugnisse haben.

Karamellierter Zucker ist das Erzeugnis, das ausschließlich durch kontrolliertes Erhitzen von Saccharose ohne Zusatz von Basen, Mineralsäuren oder anderen chemischen Zusatzstoffen gewonnen wird;

Etikettierung:

- **Verkehrsbezeichnung:** „Glühwein“ und/oder „aromatisiertes weinhaltiges Getränk“; sofern ein Glühwein aus Weißwein erzeugt wird, muss die Bezeichnung Glühwein durch die Worte „aus Weißwein“ ergänzt werden
- **Name und Anschrift** des Abfüllers/Herstellers oder des Vertreibers
- **Alkoholgehalt**
- **Losnummer**
- **Nennfüllmenge**
- **Allergenkennzeichnung:** „Enthält Sulfite“ bei mehr als 10 mg/l SO₂

wahlweise Angaben:

Geschmacksangaben:

- extra trocken Zuckergehalt < 30 g/l
- trocken Zuckergehalt < 50 g/l
- halbtrocken Zuckergehalt zwischen 50 und 90 g/l
- lieblich Zuckergehalt zwischen 90 und 130 g/l
- süß Zuckergehalt > 130 g/l