IVES Technical Reviews
rebe & wein

https://doi.org/10.20870/IVES-TR.2022.7160

Die Kennzeichnung von Weinen mit einer Liste von Zutaten: Kontext, Verbraucherwahrnehmung und zukünftige Herausforderungen

Stéphane La Guerche[1], Mario Tomasoni[1], Ignacio Sanchez-Recarte[2], Pierre-Louis Teissedre[3, 4, 5], Riccardo Cotarella[5, 6], Tatiana Svinartchuk[7], Jean-Claude Ruf[7]

[1] International Association of Oenological Products and Practices (OENOPPIA) 21 rue Croulebarbe, 75013 Paris, France
[2] European Committee of Wine Enterprises (CEEV) Avenue des Arts 43, 1040 Brussels, Belgium
[3] University of Bordeaux, Institut des Sciences de la Vigne et du Vin, UMR ŒEnologie, 1366,210, chemin de Leysotte, CS 50008, 33882 Villenave d'Ornon cedex, France
[4] French Oenologists Union (UOEF) 21-23, rue de Croulebarbe,75013 Paris, France
[5] International Union of Oenologists (UIOE) 18 rue d'Aguesseau, 75008 Paris, France
[6] Italian Association of Oenologists and Wine Technicians (ASSOENOLOGI) Via private Vasto 3 – Milano – Italia
[7] International Organization of Vine and Wine (OIV) 35 rue de Monceau, 75008 Paris, France

Die Verordnung der Europäischen Gemeinschaft (EG) Nr. 1169/2011 zur Bereitstellung von Informationen über Lebensmittel für Verbraucher (ILV) befreit seit 2011 alkoholische Getränke über 1,2 Vol-%. von der Verpflichtung der Zutaten- und Nährwertangabe. Im Jahr 2017 forderte die Europäische Kommission die alkoholische Getränkebranche jedoch auf, innerhalb eines Jahres einen Vorschlag zur Selbstregulierung von Inhaltsstoffen und Nährwertinformationen vorzulegen, der den gesamten Sektor abdeckt, und der die Erwartungshaltung von Verbrauchern erfüllt.

Daraufhin legten die Vertreter europäischer Verbände der alkoholischen Getränkeindustrie (Wein, Spirituosen, Bier und Apfelwein) dem europäischen Gesundheitskommissar Andriukaitis am 12. März 2018 einen Vorschlag zur Selbstregulierung vor. Dieser stellt Verbrauchern klare Informationen über die Inhaltsstoffe und Nährwerte alkoholischer Getränken zur Verfügung. Der Teil, der allen alkoholischen Getränken gemein ist, umfasste die Verwendung von E-Etiketten zur Übermittlung bestimmter Informationen. Ergänzt wurde dies durch einen sektorspezifischen Zusatz, mit Vorschlägen zu Möglichkeiten der Umsetzung.

Da sich die Branche für Weine und aromatisierte Weine der Schwierigkeiten zur Umsetzung einer Selbstregulierung bewusst war, hat sie den europäischen Gesetzgebern vorgeschlagen, spezielle Bestimmungen zu Nährwertangaben und der Auflistung von Zutaten sowohl in die Verordnung über die gemeinsame Marktorganisation (GMO) für Wein, als auch in die Verordnung der EG für aromatisierte Weinerzeugnisse während der Reform der Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP), aufzunehmen.

Im Dezember 2021 veröffentlichte die Europäische Kommission die Verordnung (EG) 2021/2117 zur Änderung der Kennzeichnungsvorschriften für Wein und aromatisierte Weinerzeugnisse. Darin werden unter anderem Angaben über Zutaten und Nährwerte dieser Produkte verbindlich vorgeschrieben. Zum ersten Mal können nun Informationen der Lebensmittel- und Getränkekennzeichnung unter bestimmten Bedingungen auf elektronischem Weg bereitgestellt werden.

Nach einer Übergangszeit von zwei Jahren gelten diese neuen Regeln ab Dezember 2023 für alle auf dem europäischen Markt angebotenen alkoholischen Getränke.

Ein globales Thema

Wie in der EG, fordern Verbraucher weltweit Transparenz und Information. Dies veranlasst viele Länder dazu, neue Kennzeichnungsvorschriften für die Auflistung von Zutaten und Nährwertangaben für alkoholische Getränke in Betracht zu ziehen. Dies wird insbesondere durch eine zunehmende Anzahl von Artikeln und Blogs verdeutlicht, die sich mit der Natürlichkeit von Weinen, Zusatzstoffen für die Weinherstellung, und deren Auswirkungen auf den Verbraucher und die Umwelt befassen.

In diesem Zusammenhang ist es zunächst notwendig einige für diesen Artikel zentralen Begriffe zu definieren. Danach präsentieren wir die Ergebnisse von einer für Oenoppia durchgeführten Umfrage zur Verbraucherwahrnehmung von Inhaltsstoffen auf Weinetiketten. Zum Schluss wird ein Aktionsplan vorgestellt, der Fachleuten im Weinsektor helfen soll, sich mit diesem Thema auseinander zu setzen, und das Verständnis der Verbraucher zu unterstützen.

1. Definitionen

Um zu verstehen, was eine Zutat, ein Lebensmittelzusatzstoff oder ein Verarbeitungshilfsstoff ist, ist es wichtig, sich an die Referenzdefinitionen dieser Konzepte zu erinnern.

1.1. Auf internationaler Ebene

Inhaltsstoff, Lebensmittelzusatzstoff und Verarbeitungshilfsstoff sind im Allgemeinen Standard für die Kennzeichnung vorverpackter Lebensmittel des Codex Alimentarius (CXS 1-1985) definiert, der weitgehend in nationale Vorschriften im Bereich der Kennzeichnung vorverpackter Lebensmittel übernommen wurde. Daher gilt:

- **Zutat** heißt „jede Substanz, einschließlich eines Lebensmittelzusatzstoffs, die bei der Herstellung oder Zubereitung eines Lebensmittels verwendet wird und im Endprodukt vorhanden ist, wenn auch möglicherweise in modifizierter Form."
- **Lebensmittelzusatzstoff** heißt „jeder Stoff, der normalerweise nicht als Lebensmittel verzehrt und normalerweise nicht als typische Zutat eines Lebensmittels verwendet wird, unabhängig davon, ob er einen Nährwert hat oder nicht. Der absichtliche Zusatz zu Lebensmitteln für einen technologischen (einschließlich organoleptischen) Zweck während der Herstellung, Verarbeitung, Zubereitung, Behandlung, Verpackung, sowie für den Transport oder die Aufbewahrung solcher Lebensmittel kann dazu führen, dass Lebensmittelzusatzstoffe (direkt oder indirekt) oder ihre Nebenprodukte Bestandteil der Eigenschaften eines Lebensmittels werden, oder deren Eigenschaften anderweitig beeinträchtigen. Der Begriff schließt „Kontaminanten" oder Stoffe, die Lebensmitteln zugesetzt werden, um ernährungsphysiologische Eigenschaften zu erhalten oder zu verbessern, aus."
- **Verarbeitungshilfsstoff** ist „ein Stoff oder Material, ausgenommen Apparate oder Utensilien, die nicht selbst als Lebensmittelzutat verzehrt werden, die jedoch absichtlich bei der Verarbeitung von Rohstoffen, Lebensmitteln oder deren Zutaten verwendet werden, um einen bestimmten technologischen Zweck während der Herstellung oder Weiterverarbeitung zu erfüllen, und was wiederum zum unbeabsichtigten, aber unvermeidbaren Vorhandensein von Rückständen oder Derivaten im Endprodukt führen kann."

Dieses Werk steht unter der Lizenz Creative Commons Namensnennung 4.0 International.

Die Definitionen aus dem Codex Alimentarius wurden von der OIV in den Internationalen Kodex für önologische Praktiken (Resolution OIV-OENO 567A-2016) übernommen und damit ihre internationale Anwendbarkeit für Produkte im Weinsektor bestätigt.
Die Kommission „Sicherheit und Gesundheit" der OIV prüft auch Verarbeitungshilfsstoffe und Zusatzstoffe, die für Produkte und Getränke aus Reben und Wein vorgeschlagen oder aus ihnen gewonnen werden.

1.2. Auf europäischer Ebene

Die Definition einer Zutat, die von der EG in der Verordnung (EG) Nr. 1169/2011 verwendet wird, stimmt im Großen und Ganzen mit der des Codex Alimentarius überein, mit einer Präzisierung: die europäische Definition legt fest, dass Aromen, Lebensmittelenzyme und Lebensmittelzusatzstoffe ausdrücklich als Zutaten betrachtet werden. Rückstände gelten jedoch nicht als Zutat. Daher betrifft die obligatorische Kennzeichnung von Inhaltsstoffen nur Stoffe, die dieser Definition entsprechen.
Dennoch stellt die EG klar, dass es nicht notwendig ist, Zusatzstoffe und Enzyme, die als Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden, auf der Liste der Zutaten anzugeben, es sei denn, es handelt sich um einen Stoff, der Allergien oder Unverträglichkeiten auslöst, die noch im Endprodukt vorhanden sein können.
In der EG sind Lebensmittelzusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe streng reglementiert, um die Gesundheit des Verbrauchers zu schützen. Zusatzstoffe müssen vor ihrer Zulassung von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) untersucht werden. Auf dieser Grundlage führt die Europäische Kommission eine Positivliste der zugelassenen Zusatzstoffe mit einer zugewiesenen Nummer, aus der hervorgeht, welchen Lebensmitteln sie zugesetzt werden dürfen und in welcher Höchstmenge. Lebensmitteln dürfen nur die aufgeführten Zusatzstoffe beigefügt werden. Zugelassene Substanzen werden regelmäßig von den wissenschaftlichen Behörden unter Berücksichtigung wissenschaftlicher und technologischer Entwicklungen neu bewertet. Wenn ein zugelassener Zusatzstoff als unsicher eingestuft wird, wird er von der Positivliste gestrichen.
Ein Lebensmittelzusatzstoff wird nur dann zugelassen, wenn bei den zugelassenen Mengen keine Bedenken hinsichtlich der öffentlichen Gesundheit festgestellt wurden. Der Nachweis der Gebrauchssicherheit ist jedoch nicht ausreichend, um eine Substanz zuzulassen. Es muss auch ein nachgewiesener Nutzen vorliegen. So werden Lebensmittelzusatzstoffe nur dann zugelassen, wenn ihr technologischer Nutzen nachgewiesen werden kann, und deren Verwendung den Verbraucher nicht täuscht.
Jeder Zusatzstoff und jeder Verarbeitungshilfsstoff weist generell eine oder mehrere Funktionen auf. Im Allgemeinen sollen Lebensmittelzusatzstoffe die ernährungsphysiologische und gesundheitliche Qualität, die organoleptischen Eigenschaften (Aussehen, Geschmack) oder die Haltbarkeit (Stabilisierung), als eine Ergänzung oder Ersatz für physikalische Prozesse (Hitze, Kälte usw.), verbessern. Verarbeitungshilfsstoffe werden zur Verbesserung oder Optimierung von Weinherstellungsprozessen, zur Klärung oder Stabilisierung eingesetzt.

TABELLE 1. In der Önologie verwendete Zusatzstoffe und deren jeweilige Hauptfunktion.

Önologisches Produkt *		Funktion	Klassifiziert von der OIV	Autorisiert in der EG (EG) 934/2019
Glutathion	CAS 70-18-8	Antioxidationsmittel	ja	nein
L-Ascorbinsäure	INS 300	Konservierungsmittel	ja	ja
Erythorbinsäure	INS 315	Konservierungsmittel	ja	nein
Schwefeldioxid	INS 220	Konservierungsmittel	ja	ja
Kaliumhydrogensulfit	INS 228	Konservierungsmittel	ja	ja
Kaliumsulfit wasserfrei	INS 224	Konservierungsmittel	ja	ja
Ammoniumhydrogensulfit	CAS 10192-30-0	Konservierungsmittel	ja	ja
Sorbinsäure	INS 200	Konservierungsmittel	ja	nein
Kaliumsorbat	INS 202	Konservierungsmittel	ja	ja
Lysozym	INS 1105	Konservierungsmittel	ja	ja
Dimethyldicarbonat (DMDC)	INS 242	Konservierungsmittel	*in Diskussion*	ja
Zitronensäure	INS 330	Säureregulator	ja	ja
Äpfelsäure (D,L-; L-)	INS 296	Säureregulator	ja	ja
Milchsäure	INS 270	Säureregulator	ja	ja
Weinsäure L(+)	INS 334	Säureregulator	ja	ja
Calciumsulfat *(nur Likörweine)*	INS 516	Säureregulator	ja	ja
Arabischer Gummi	INS 414	Stabilisator	ja	ja
Metaweinsäure	INS 353	Stabilisator	ja	ja
Hefe-Mannoproteine	-	Stabilisator	ja	ja
Carboxymethylcellulose	INS 466	Stabilisator	ja	ja
Kaliumpolyaspartat	INS 456	Stabilisator	ja	ja
Fumarsäure	INS 297	Stabilisator	ja	ja
Tannine	INS 181	Stabilisator	*in Diskussion*	*in Diskussion*
Karamell *(nur bestimmte Weine)*	INS 150a, 150b, 150c, 150d	Andere	ja	ja

* Fett gedruckte Zusatzstoffe beziehen sich auf Teil 4.4 dieses Artikels.

2. Substanzen, die von den künftigen Verbraucherinformationsvorschriften betroffen sind

Für die Weinindustrie listet der Internationale Kodex der OIV für önologische Praktiken derzeit 99 Substanzen, die bei der Weinherstellung verwendet werden dürfen. Dies beinhaltet detaillierte Verwendungsbedingungen, die Einstufung als Lebensmittelzusatzstoff oder Verarbeitungshilfsstoff entsprechend der jeweiligen technologischen Funktion (Antioxidationsmittel, Konservierungsmittel, Säureregulator, Stabilisator, Komplexbildner, Fermentationsaktivator, Klärungsmittel, Antischaummittel, Enzym), und Details zum Nachweis im Endprodukt. Von den 99 gelisteten Substanzen sind 22 als Lebensmittelzusatzstoffe eingestuft und fallen daher möglicherweise unter die Kennzeichnungspflicht für Zutaten.
Die europäische Verordnung (EG) 2019/934[1] hält sich sehr genau an die OIV-Empfehlungen. Drei Zusatzstoffe der Weinherstellung sind in der EG-Verordnung jedoch nicht enthalten (Glutathion, Erythorbinsäure und Sorbinsäure), und zwei weitere önologische Produkte werden noch diskutiert (DMDC (Dimethyldicarbonat), Tannine). DMDC ist noch nicht von der OIV klassifiziert, aber sowohl vom Codex Alimentarius, als auch von der EG als Lebensmittelzusatzstoff anerkannt. Tannine, sind bisher weder von der OIV noch von der EG klassifiziert.
Daher sind zurzeit 21 Lebensmittelzusatzstoffe von der EG für die Verwendung in der Weinherstellung zugelassen (siehe Tabelle 1).

3. Der Kenntnisstand

Die Kennzeichnung der Zutaten für Weine wird insbesondere auf europäischer Ebene seit einem Jahrzehnt diskutiert; dabei gibt es nur wenige Nachweise in der Fachliteratur zur Verbraucherwahrnehmung. Im Rahmen einer kürzlich an der Universität Geisenheim durchgeführten Doktorarbeit wurden zu diesem Thema drei Artikel veröffentlicht. Umfragen richteten sich an deutsche Weinproduzenten, und an Verbraucher aus drei Ländern (Deutschland, Italien und Australien). Die Ergebnisse zeigten, dass der Wein durch die Zutatenkennzeichnung sein Image als Naturprodukt verliert. Dabei bevorzugten einige Verbraucher Weine mit kurzen Zutatenlisten, was die Auswahl der önologischen Verfahren der Winzer beeinflussen könnte. Die meisten Verbraucher würden jedoch Weine mit Angaben über Nährwerte und Zutaten kaufen (Pabst *et al.*, 2019a[2] und 2019b[3]).

https://doi.org/10.20870/IVES-TR.2022.7160

Weitere Studien haben gezeigt, dass Informationen zur Kennzeichnung von Inhaltsstoffen in Italien als nützlich empfunden werden, während deutsche und australische Befragte dafür nicht empfänglich sind. Darüber hinaus wurde die Auswirkung der Medienberichterstattung auf die Wahrnehmung der Verbraucher hinsichtlich der Verwendung von Zutaten bei der Weinherstellung untersucht. Den Teilnehmern wurden zwei kurze, zeitungsähnliche Artikel gegeben, die sich entweder positiv oder negativ über die Auswirkungen von Zutaten auf die Qualität und die Haltbarkeit von Weinen äußerten. Negative Berichterstattung führte zu einem höheren Interesse an der Zutatenliste, im Vergleich zu positiver oder keiner Information. Die Autoren folgerten, dass die Weinindustrie die Verbraucher aktiv über Zutaten bei der Weinherstellung informieren sollte (Pabst *et al.*, 2021[4]).

Oenoppia, der Wirtschaftsverband für Produzenten önologischer Produkte, beschloss daher, auf diesem relativ geringen Datensatz aufzubauen und eine umfangreichere Studie durchzuführen. Eine erste Befragung wurde 2020 unter den Mitarbeitern aller Mitgliedsunternehmen durchgeführt. Trotz einer gewissen Voreingenommenheit der Teilnehmer, die zumindest einige Kenntnisse in der Weinherstellung und über önologische Produkte hatten, wurden die Ergebnisse der deutschen Studie bestätigt. Ein großer Teil der Befragten war zudem der Meinung, nicht ausreichend über Methoden der Weinherstellung informiert zu sein. Darüber hinaus wurde mehr Aufklärung über die zur Weinherstellung verwendeten Substanzen auf den Etiketten gefordert.

Aus diesem Grund wurde diese Studie erweitert, um ein detaillierteres und vollständigeres Verständnis der Verbraucherwahrnehmung von Weinzutaten auf globaler Ebene zu erhalten. Zudem sollte geklärt werden, in welchem Format nützliche und notwendige Zusatzinformationen bereitgestellt werden können. Die Ergebnisse werden nun im restlichen Teil dieses Artikels vorgestellt[5].

4. Umfrage zur Verbraucherwahrnehmung

Die Umfrage wurde von dem Unternehmen Wine Intelligence durchgeführt, welches auf Weinverbraucherforschung und -erkenntnisse spezialisiert ist. 11 533 männliche und weibliche Personen aus zehn Ländern mit einer großen Anzahl von Weinkonsumenten (Deutschland, Frankreich, Spanien, Italien, Vereinigtes Königreich, Schweden, Russland, Japan, Australien, und Vereinigte Staaten) wurden befragt. Teilnehmer verschiedener Altersgruppen waren gleichmäßig auf die zehn Länder verteilt und konsumierten mindestens einmal im Monat Wein, was repräsentativ für 262 Millionen Weinkonsumenten ist.

Die Ziele dieser Befragung waren die Einschätzung: von Wissen und Wahrnehmung der Weinherstellung; der Auswirkung der Kennzeichnung mit einer Zutatenliste auf das Erscheinungsbild eines Weins, und auf die Kaufabsicht des Verbrauchers, im Falle eines bekannten und beliebten Weins oder eines unbekannten Weins; der Akzeptanz von Zutatenlisten unterschiedlicher Länge; und des Akzeptanzgrades bestimmter Zutaten. Die Befragung wurde online mithilfe von Aussagen und Fragen durchgeführt, die mit einer abgestuften Zustimmungsskala verbunden waren. Die nachfolgenden Ergebnisse fassen die Daten zusammen, die hauptsächlich auf dem Durchschnitt der zehn Zielmärkte basieren. Die vollständigen Ergebnisse der Studie sind als ergänzende Daten verfügbar (nur in englischer Sprache).

4.1. Zusatzstoffe und die Weinherstellung

Der erste Teil dieser Umfrage zielte darauf ab, das Wissen der Verbraucher über Weinherstellungsmethoden und die Wahrnehmung der Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen zu bewerten. Die Ergebnisse sind in Abbildung 1A dargestellt. Mehr als ein Drittel der Befragten (40 %) betrachteten Wein als ein Naturprodukt ohne Zusatzstoffe, während fast die Hälfte (47 %) angab, dass die meisten Weine Zusatzstoffe enthielten. Nur ein geringer Teil (10 %) glaubte, dass Wein keine Zusatzstoffe enthält. Diese Ergebnisse bestätigen die allgemeine Wahrnehmung in Bezug auf die Natürlichkeit von Wein. Interessanterweise blieb ein beträchtlicher Teil der Teilnehmer neutral oder hatte keine Meinung zu diesem Thema (mehr als 40 %).

Der Fragebogen konzentrierte sich dann auf die Nützlichkeit von Zusatzstoffen im Rahmen der Haltbarkeit und Qualität eines Weins. Wie in Abbildung 1B gezeigt, erkannte fast ein Drittel der Befragten (32 bis 35 %) die Nützlichkeit dieser Zusatzstoffe (Sulfite oder andere Verbindungen) an, während nur 15 % dieser Behauptung nicht zustimmten. Die Mehrheit (mehr als 50 %) blieb neutral oder hatte keine klare Meinung zu diesem Punkt.

Schließlich wurde der Zusammenhang zwischen Zusatzstoffen und der Weinqualität diskutiert (Abbildung 1C). Fast die Hälfte der Verbraucher war der Meinung, dass Hersteller hochwertiger Weine keine Zusatzstoffe verwenden müssten, 41 % hatten dazu keine Meinung und nur 10 % stimmten dem nicht zu. Obwohl diese Ergebnisse dazu neigen, qualitativ hochwertige Weine von Zusatzstoffen zu trennen, glaubte nur ein Viertel der Befragten (26 %), dass nur minderwertige Weine Zusatzstoffe enthielten, während ein ähnlicher Prozentsatz (27 %) vom Gegenteil überzeugt war. 47 % der Teilnehmer blieb diesem Thema gegenüber neutral.

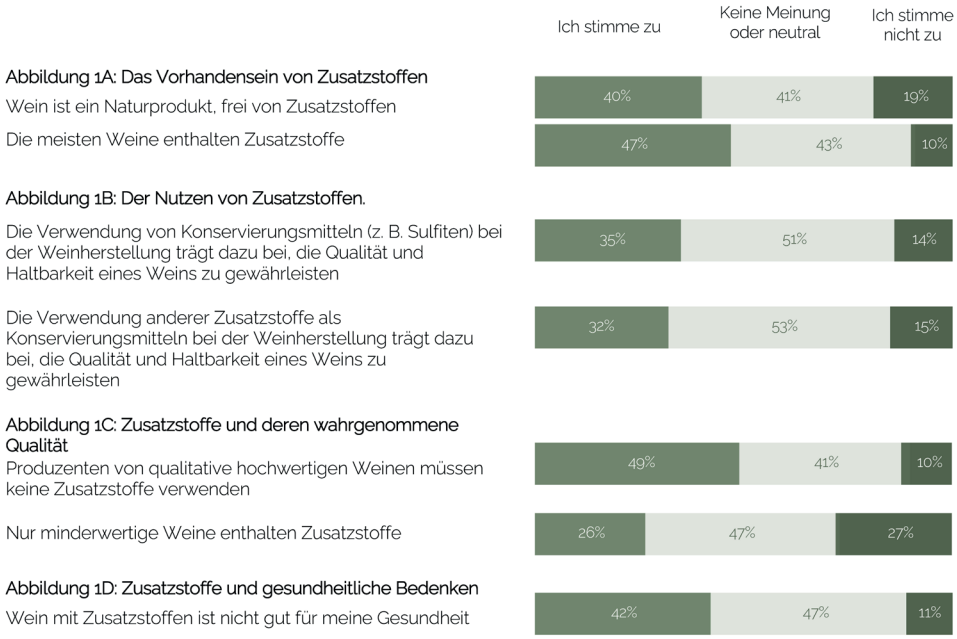


ABBILDUNG 1. Wissen zur Weinherstellung und die wahrgenommene Qualität.

Dieses Werk steht unter der Lizenz Creative Commons Namensnennung 4.0 International.

4.2. Die wahrgenommene Qualität und die Gesundheit

Ein weiterer Teil der Umfrage beschäftigte sich mit möglichen gesundheitlichen Bedenken im Zusammenhang mit der Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen (Abbildung 1D): 42 % der Befragten waren der Meinung, dass ein Wein mit Zusatzstoffen nicht gut für die Gesundheit sei, während nur 11 % das Gegenteil glaubten. In Anbetracht einer steigenden Besorgnis der Verbraucher hinsichtlich möglicher gesundheitlicher Probleme durch die Verwendung von Zusatzstoffen, beispielsweise in der Lebensmittelindustrie und im Kosmetikbereich, ist dieses Ergebnis nicht überraschend. Fast die Hälfte (47 %) der Befragten hatte jedoch keine eindeutige Meinung zu diesem Thema.

4.3. Der Einfluss der Kennzeichnung auf das Erscheinungsbild eines Weins

Im zweiten Teil dieser Umfrage wurden drei Szenarien zur Kennzeichnung von Inhaltsstoffen verglichen (Abbildung 2). Das erste entsprach der aktuellen Situation (in den meisten Teilen der Welt gesetzlich vorgeschrieben), mit dem Hinweis „Enthält Sulfite" auf dem Etikett; das zweite bestand aus einer kurzen Zutatenliste; und das dritte aus einer langen Zutatenliste. Jedes Szenario wurde je einem Drittel der Teilnehmer vorgelegt. Die Fragen konzentrierten sich auf die Auswirkungen der Zutatenliste auf den Ruf eines Weins und die Kaufabsicht der Verbraucher. Die Befragten wurden zunächst gebeten, an einen Wein zu denken, den sie kennen und mögen. Danach wurde die gleiche Analyse für einen weiteren, den Befragten unbekannten Wein, reproduziert.



ABBILDUNG 2. Vorschläge für Informationen auf dem Rückenetikett.

4.3.1. Bekannte und beliebte Weine

Die Ergebnisse zeigten, dass im Falle eines bekannten und beliebten Weins bei allen drei Szenarien durchschnittlich fast die Hälfte der Befragten (46 %) unentschlossen blieb. Die Länge der Zutatenliste änderte nichts an ihrer Meinung über den Wein, und fast zwei Drittel (62 %) würden den Wein wahrscheinlich wieder kaufen (Abbildung 3A). Die Zutatenkennzeichnung gibt nur 19 % der Befragten eine schlechtere Meinung über den Wein und etwa einer von zehn Verbrauchern würde den Wein wahrscheinlich nicht mehr kaufen. Darüber hinaus verdeutlichte ein Vergleich der drei Szenarien (Abbildung 3B) die verbesserte Akzeptanz einer kurzen Zutatenliste im Vergleich zu den beiden anderen Optionen. Diese Tendenz zeigte sich auch in der Kaufabsicht.

Abbildung 3A: Mittelwerte der drei Szenarien

	✓ Es ändert meine Meinung nicht sonderlich/ überhaupt nicht	≈ Nicht sicher (neutral oder ich weiss nicht)	× Ich habe eine weniger gute Meinung über Wein
Meinung zum Wein	46%	35%	19%
	✓ Ich würde den Wein dennoch kaufen	≈ Nicht sicher (neutral oder ich weiss nicht)	× Ich würde den Wein nicht wieder kaufen
Kaufabsicht	62%	26%	12%

Abbildung 3B: Vergleich der drei Szenarien

	Mittelwert ✓	Szenario 1 Enthält Sulfite	Szenario 2 Kurze Liste	Szenario 3 Lange Liste
Es ändert meine Meinung nicht sonderlich/ überhaupt nicht	46%	42%	51%	45%
Ich würde den Wein wahrscheinlich/ auf jeden Fall wieder kaufen	62%	58%	67%	62%

Deutlich höher/niedriger als der Durchschnitt der 3 Szenarien (Konfidenzintervall: 95 %)

ABBILDUNG 3. Der Einfluss der Zutatenkennzeichnung im Falle eines bekannten und beliebten Weins.

Die Auswirkungen der Kennzeichnung auf den Ruf eines Weins wurden ebenfalls bewertet (Ergebnisse nicht dargestellt). Die Ergebnisse zeigten, dass die Länge der Zutatenliste im umgekehrten Verhältnis zur empfundenen Qualität und Zuverlässigkeit einer Marke steht. Das heißt, je länger die Liste, desto geringer ist die empfundene Qualität eines Weins.

4.3.2. Unbekannte Weine

Die gleichen Trends wurden beobachtet, wenn der Verbraucher mit der Wahl eines unbekannten Weins konfrontiert wurde. Transparenz von Information in Verbindung mit einer Zutatenliste wirkte auf den Konsumenten eher überzeugend, was zu einer besseren Akzeptanz des Weins und einer höheren Kaufwahrscheinlichkeit führte (Abbildung 4). Dies gilt insbesondere für Märkte wie Frankreich und Australien, und in geringerem Maße für Spanien und das Vereinigte Königreich, während Italien und Japan dazu neigten, einen Wein mit einer Zutatenliste – egal welcher Länge – abzulehnen.

Ähnliche Ergebnisse wurden sowohl für stille Weine (Rot- und Weißweine), als auch für Schaumweine (nicht gezeigt) erhalten, d. h. dass die Bereitstellung von Informationen über die Weinzusammensetzung als positiv vom Verbraucher empfunden wird.

	Ich würde in Erwägung ziehen/stark in Erwägung ziehen, den Wein zu kaufen		
	Enthält Sulfite	Kurze Liste	Lange Liste
Durchschnitt aller Märkte	47%	+2 Pkte	-1 Pkt
Frankreich	37%	+8 Pkte	+7 Pkte
Australien	47%	+5 Pkte	+6 Pkte
Spanien	51%	+9 Pkte	+1 Pkt
Vereinigtes Königreich	52%	+5 Pkte	+2 Pkte
Deutschland	48%	-1 Pkt	+1 Pkt
Vereinigte Staaten	53%	+1 Pkt	-1 Pkt
Schweden	45%	+1 Pkt	-3 Pkte
Russland	37%	+2 Pkte	-5 Pkte
Italien	50%	-2 Pkte	-5 Pkte
Japan	46%	-7 Pkte	-11 Pkte

Deutlich höher/niedriger als „Enthält Sulfite" (Konfidenzintervall: 95 %)

ABBILDUNG 4. Der Einfluss der Zutatenkennzeichnung im Falle eines unbekannten Weins.

4.4. Die Akzeptanz von Zusatzstoffen

Der letzte Teil dieser Studie bestand darin, die Akzeptanz bestimmter Zusatzstoffe zu bewerten. Dazu wurde den Teilnehmern eine „Rohliste" vorgelegt, die nur den Namen der Substanz enthielt (siehe Tabelle 1, Zusatzstoffe sind fett gedruckt). Um den Teilnehmern die Rolle unterschiedlicher Zusatzstoffe bei der Weinherstellung zu verdeutlichen, wurde diese Liste danach geteilt: „in Substanzen, die einen Wein besser konservieren", und „in Substanzen, die die Qualität eines Weins besser erhalten" (Stabilisatoren und Säureregulatoren).

Wie Abbildung 5 zeigt, würde ein Viertel der Befragten (durchschnittlich 28 % aller Märkte zusammen) einen Wein mit Zutaten aus der Rohliste kaufen, während 10 bis 15 % ihn wahrscheinlich nicht kaufen würden (durchschnittlich 13 %). Die meisten Verbraucher (durchschnittlich 59 %) stehen einem Kauf unentschlossen gegenüber. Interessant ist auch die detaillierte Analyse des Marktverhaltens: angelsächsische Märkte wie Großbritannien, Australien und die Vereinigten Staaten zeigten eine höhere Akzeptanz gegenüber Zutaten (bis zu 33 % der Nettopunktzahl), während eine deutliche Ablehnung in Italien, Spanien, Russland, und Deutschland beobachtet wurde.

Betrachtet man die spezifische Wahrnehmung von Lebensmittelzusatzstoffen (nicht gezeigt), so scheint es, dass Säuren und Tannine, ohne spezielle Informationen über deren Rolle in der Weinherstellung, in den meisten Ländern am besten akzeptiert werden. Zusatzstoffe mit „chemisch klingenden" Namen erwecken eher Mistrauen, mit Ausnahme der angelsächsischen Länder, wo eine weniger starke Meinung dazu herrschte.

Eine geringere Ablehnung von Zusatzstoffen wurde festgestellt, wenn diese mit einer kurzen Erklärung ihrer Rolle verbunden sind.

https://doi.org/10.20870/IVES-TR.2022.7160

Dies wird besonders deutlich im Falle von Konservierungsmitteln (L-Ascorbinsäure, Kaliumsorbat, Dimethyldicarbonat).

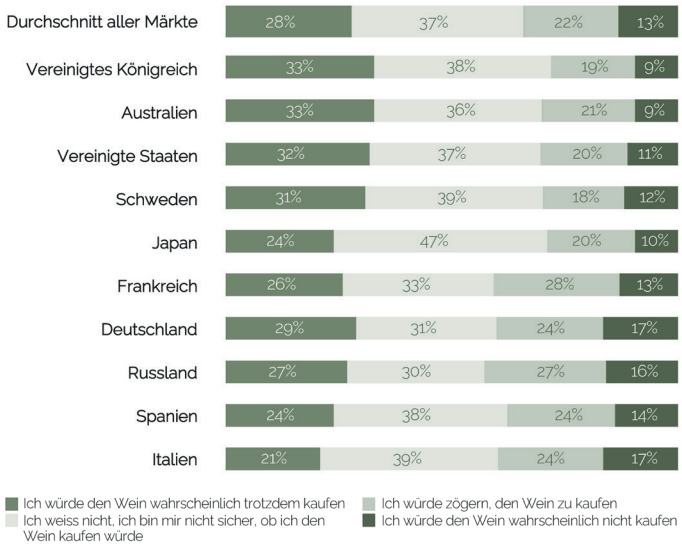


ABBILDUNG 5. Kaufabsicht eines Weins mit einer Liste von Zusatzstoffen (siehe Tabelle 1).

5. Fazit

Obwohl weniger als jeder fünfte Teilnehmer der Studie die Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen bei der Weinherstellung als negativ empfand, ist die zentrale Botschaft hier, dass eine gewisse Unsicherheit unter den Verbrauchern herrscht. Die Ergebnisse haben einen wesentlichen Mangel an Information über die Weinproduktion und die Zusammensetzung von Weinen verdeutlicht. Ein paar wenige Erläuterungen, die die Verwendung von Zusatzstoffen rechtfertigen, zeigten, dass diese die Akzeptanz von Informationen über Zusatzstoffe erhöhen. Transparenz ist daher ein wirksames Mittel zur Überwindung von Misstrauen oder negativer Wahrnehmung.

Die Teilnehmer der Befragung zogen zudem eine kurze Zutatenliste einer langen vor. Eine kurze Liste hatte einen neutralen – sogar positiven – Einfluss auf die Kaufentscheidung und das Image des Weins, während eine lange Liste eher mit mangelnder Qualität in Verbindung gebracht wurde. Es sollte daher bei der Weinherstellung besonders auf die verwendeten önologischen Verfahren und die damit verbundenen Substanzen geachtet werden. Es ist zudem wichtig, Verbrauchern die Qualität eines Weins klar zu kommunizieren, sowie die Unbedenklichkeit der verwendeten Zusatzstoffe zu gewährleisten. Die Daten deuten darauf hin, dass Verbraucher generell die Angabe der meisten Inhaltsstoffe akzeptieren, obwohl solche mit „chemisch klingenden" Namen oft mit einer gewissen Skepsis betrachtet werden. Eine kurze Erklärung zur Rolle einer Substanz während der Weinherstellung ist auch an dieser Stelle hilfreich und steigert deren Akzeptanz deutlich.

6. Perspektiven

Diese Studie ebnet den Weg für konkrete Maßnahmen zur Unterstützung des Sektors bei der Auswahl der anzuwendenden önologischen Verfahren und der damit verbundenen Kennzeichnung.

Zum Hintergrund: Angesichts eines mangelhaften Wissens der Verbraucher ist die Bereitstellung vollständiger und zielgerichteter Information zur Herkunft und zum Nutzen von Zutaten bei der Weinherstellung ein wichtiger Punkt. Dies richtet sich in erster Linie an technisches Personal (Önologen und andere Fachleute), welches die Wahl der Herstellungsmethoden begründen, und dem Verbraucher die Bedeutung der Zusatzstoffe erklären sollte.

Die Form der bereitgestellten Information: der europäische Sektor ist Vorreiter bei der Entwicklung einer digitalen Plattform, die es Verbrauchern ermöglicht, über einen QR-Code (www.U-LABEL.com) auf E-Labels zuzugreifen. Ergänzende Informationen zur Herkunft, Rolle und Sicherheit der Zusatzstoffe müssen derzeit noch extra bei der Nutzung dieser Anwendung zur Verfügung gestellt werden. Die OIV führt zudem eingehende Überlegungen durch, um eine internationale Integration der Kennzeichnung durchzusetzen, die den globalen Markt berücksichtigt.

Zu diesem Zweck wurde kürzlich eine Arbeitsgruppe bestehend aus den wichtigsten Akteuren des Weinsektors auf internationaler Ebene * (Hersteller önologischer Produkte, Önologen, Berufsverbände und internationale Organisationen) ins Leben gerufen, um einen konkreten Aktionsplan zu erstellen und die Verständigung zur Kennzeichnung von Weinzutaten zu verbessern. Dieser Artikel wird die Grundlage dieser Arbeit bilden. ■

** Diese Arbeitsgruppe setzt sich aus Vertretern mehrerer Organisationen zusammen: der International Association of Oenological Products and Practices (OENOPPIA), des European Committee of Wine Enterprises (CEEV), der International Union of Oenologists (UIOE), und der International Organization of Vine and Wine (OIV)[6].*

Basiert auf der «Revue Française d'Oenologie n°308». Dies ist die Übersetzung eines Fachartikels, der ursprünglich in Englisch verfasst wurde.

1 Regulation (EU) 2019/934 (https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32019R0934&qid=1643377971346&from=EN) is amended by Regulation (EU) 2022/68 (https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32022R0068&qid=1643378012318&from=EN), taking into account the OIV resolutions adopted between 2019 and 2021.

2 Pabst E., Szolnoki G. & Loose S. (2019). The effects of mandatory ingredient and nutritional labelling for wine on consumers – a qualitative consumer study. Wine economics and Policy, 8(1), 5-15.

3 Pabst E., Szolnoki G. & Loose S. (2019). How will mandatory nutrition and ingredient labelling affect the wine industry? A quantitative study of producers' perspectives. Wine economics and Policy, 8(2), 103-113.

4 Pabst E., Corsi A.M., Vecchio R., Annunziata A. & Loose S. (2021). Consumers' reactions to nutrition and ingredient labelling for wine - A cross-country discrete choice experiment. Appetite, 156.

5 Revue Française d'Oenologie n°308 - technical leaflet.

6 This document does not engage OIV in any way; only some members of the OIV secretariat contributed their expertise to this work.

Dieses Werk steht unter der Lizenz Creative Commons Namensnennung 4.0 International.