

# Guide: Befüllung der Attribute für Wein & Sekt inklusive Beispiele


Ab November 2023

Version 17112023



# Ab November 2023: Neues Attribut [M488] Jahrgang für Wein & Sekt in (D4. Alkoholische Getränke)

---

- **[M488] Jahrgang:** → Prüfrelevant (QS Fehler)
  - Hier ist der Jahrgang des Weins bzw. alkoholischen Getränks laut Etikett einzutragen.
  - Beispiel: Angebe in GS1 Sync im Attribut [M488] Jahrgang: 2021
  - Das Attribut ist laut Etikett zu befüllen.
  - Seit November 2023 darf die bisherige Abbildung des Jahrgangs nicht mehr im Attribut Variante [M263] erfolgen. Datensätze, bei denen vor November 2023 der Jahrgang im Attribut Variante [M263] angegeben wurde, bleiben weiterhin valide und eine Auslieferung an die Datenabholer ist weiterhin möglich.
  - Die Korrektur der Angabe im neuen Attribut bei Bestandsdaten erfolgt durch Aktualisierung der Stammdaten im Rahmen der Qualitätssicherung.
  - Die Angabe MUSS bei allen alkoholischen Produkten gemacht werden, wenn die Information auf der Produktverpackung angeführt ist.

# Übergangsphase:

---

- Weine, die nicht unter die neue Kennzeichnungspflicht fallen und keine Zutatenliste und Nährwerte auf dem Etikett bzw. kein E-Label haben (zum Beispiel: Weine ohne Kohlensäure Jahrgang 2023):
  - Befüllung und QS in GS1 Sync laut Etikett
- Produkte mit Informationen laut neuer Kennzeichnungspflicht auf dem Etikett oder E-Label:
  - Befüllung und QS in GS1 Sync laut Etikett bzw. E-Label

# Ab November 2023: Neue Angaben auf Etikett und E-Label und deren Abbildung in GS1 Sync:

---

- Die Angabe „Unter Schutzatmosphäre abgefüllt.“ ist im Attribut *[M094] Zusätzliche verpflichtende Kennzeichnung und Warnhinweise* anzugeben. (Angabe in *[M047] Zutatenliste* ist nicht notwendig.)
- Die Zutatenliste ist laut E-Label und/oder Etikett im Attribut *[M047] Zutatenliste* einzupflegen. Beginnend mit „Zutaten:“
- Allergene sind im Attribut *[M047] Zutatenliste* mittels GROSSSCHREIBUNG zu kennzeichnen (laut Etikett oder E-Label). Allergene müssen zusätzlich auch codiert angegeben werden.
- Die Angabe „Enthält Sulfite“ im Attribut *[M047] Zutatenliste* entfällt durch die Kennzeichnung des Sulfits oder Schwefeldioxids mittels GROSSSCHREIBUNG im Rahmen der Zutatenliste.
- Die Nährwerte sind laut E-Label bzw. Etikett im Reiter *C5. Nährwertangaben* einzupflegen.

# Warengruppenspezifische Attribute für Wein & Sekt in (D4. Alkoholische Getränke)

	M-Nr.	Attributname	Erläuterung	Format
ADD	M488	Jahrgang	Jahrgang des Weins bzw. alkoholischen Getränks laut Etikett	[YYYY]
	M109	Volumenprocente [%]	Alkoholgehalt bei in Volumenprozent	
	M102	Alkoholische Produkte: Subregion	Angabe der Weinbauregion, Weinanbaugebiets, etc.	Freitext: an..200
	M105	Rebsortencode	Codierte Angabe zur Rebsorte	Codeliste
	M551	Alkoholische Produkte: Farbe	Codierte Angabe, ob Rotwein, Weißwein, Rosé	Codeliste
	M552	Alkoholische Produkte: Geschmackstyp	Codierte Angabe, ob Geschmackstyp „trocken“, „süß“, „halbtrocken“,... ist.	Codeliste

➔ Prüfrelevant (QS Fehler)

➔ Prüfrelevant (QS Fehler)

➔ Prüfrelevant (QS Fehler)

➔ Prüfrelevant (QS Fehler)

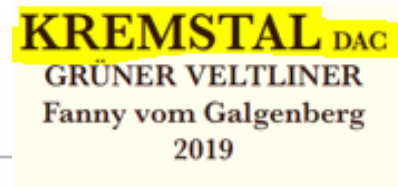
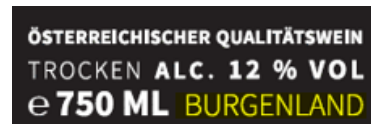
➔ Prüfrelevant (QS Fehler)

➔ Prüfrelevant (QS Fehler)

Angabe von M488, M109, M102, M105 und M552 verpflichtend, wenn am Etikett angegeben.

# [M102] Alkoholische Produkte: Subregion

- Dieses Attribut dient zur Angabe der Weinregion oder des Weinanbaugebietes, aus welchem die Trauben des Produktes kommen, und hält sich strikt an die **Angabe am Etikett des Produktes**.
- Ein evtl. vorhandener bisheriger Eintrag der Weinregion oder des Weinanbaugebietes ist aus **[M133] Herkunftsort / Herkunftsangabe** zu **löschen**
- Ist keine Subregion am Etikett ersichtlich, soll das Attribut leerbleiben.
- Eine Liste der möglichen Herkunftsangaben im Attribut [M102] Alkoholische Produkte: Subregion finden Sie auf der nächsten Seite
- Beispiele:
  - Angabe in [M102] Alkoholische Produkte: Subregion: **Burgenland**
  - Angabe in [M102] Alkoholische Produkte: Subregion: **Kremstal DAC**



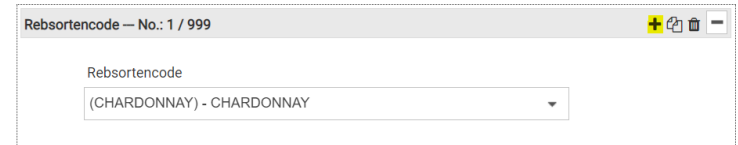
# [M102] Alkoholische Produkte: Subregion

---

- Mögliche Herkunftsangaben bei Qualitätswein im Attribut [M102] Alkoholische Produkte: Subregion:
  - Weinbauregion Weinland: (Burgenland, Niederösterreich, Wien)
    - Burgenland: **Burgenland, Leithaberg DAC, Neusiedlersee DAC, Mittelburgenland DAC, Eisenberg DAC, Rosalia DAC, Ruster Ausbruch DAC**
    - Niederösterreich: **Niederösterreich, Weinviertel DAC, Kamptal DAC, Kremstal DAC, Traisental DAC, Carnuntum DAC, Wagram, Wachau DAC, Thermenregion**
    - Wien: **Wien, Wiener Gemischter Satz DAC**
  - Weinbauregion Steirerland:
    - **Steiermark, Südsteiermark DAC, Vulkanland Steiermark DAC, Weststeiermark DAC**
  - Weinbauregion Bergland:
    - **Kärnten, Oberösterreich, Salzburg, Tirol, Vorarlberg**
  - Ausländische Herkunftsangaben: **Kalifornien, Champagne, etc...**

# [M105] Rebsortencode

- Das Attribut dient zur codierten Angabe der Rebsorte(n) des Weines oder Sektes.
  - Bsp: Chardonnay, Zweigelt
  - [M105] Rebsortencode kann wiederholt werden, um Cuvées mit mehreren Rebsorten abbilden zu können (Nutzen Sie dafür das „+“ im Attribut)
- Die Rebsorte muss bei Aktualisierungen wenn historisch vorhanden, aus dem Attribut [M255] Submarke gelöscht werden.
- Rebsorte bleibt in Artikelbeschreibung und Artikelkurzbeschreibung erhalten.
- Befindet sich keine Angabe der Rebsorte am Etikett, kann das Attribut [M105] Rebsortencode leer bleiben.



The screenshot shows a window titled 'Rebsortencode — No.: 1 / 999'. Inside the window, there is a label 'Rebsortencode' above a dropdown menu. The dropdown menu is currently open and displays the selected option '(CHARDONNAY) - CHARDONNAY'. The window also contains standard UI icons for adding, deleting, and refreshing items.



# [M551] Alkoholische Produkte: Farbe

---

- Im Attribut [M551] Alkoholische Produkte: Farbe muss die Farbe des Weines/Sektes/Schaumweines codiert werden
  - (RED) – Rotwein
  - (ROSE) – Roséwein
  - (WHITE) – Weißwein

# [M552] Geschmackstyp

- In diesem Attribut muss der Geschmackstyp laut Etikett codiert angegeben werden.
- für Wein:
  - (DRY) – Trocken
  - (MEDIUM\_DRY) – Halbtrocken
  - (MEDIUM) – Lieblich
  - (SWEET) – Süß
- zusätzlich für Schaumwein/Sekt:
  - (BRUT) – Herb (BRUT\_NATURE) – Naturherb
  - (OFF\_DRY) - Feinherb (EXTRA\_BRUT) – Extraherb
  - (MEDIUM\_DRY) – Halbtrocken (EXTRA\_DRY) - Extratrocken
- Beispiel:
  - Angabe in [M552] Geschmackstyp: (DRY) – Trocken



# Beispiele für korrekte Befüllung ab Release Nov. 2023

Artikelkurzbeschreibung	Tschida Spätlese 2022
Artikelbeschreibung	Tschida Spätlese 2022 0,75l
Marke	Tschida
Submarke	LEER
Variante	LEER (Jahrgang wird im Attribut Jahrgang abgebildet)
Funktionsbezeichnung	Weißwein
Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung	Österreichischer Prädikatswein, süß
Zusätzliche verpflichtende Kennzeichnung und Warnhinweise	Abgefüllt in einer Schutzatmosphäre. (lt. E-Label)
Zutatenliste	Zutaten: Trauben, Konservierungsmittel SULFITE). (Zutaten exakt lt. E-Label beginnend mit "Zutaten:" und Allergen in BLOCKBUCHSTABEN hervorgehoben.)
Nährwerte: Energie	~ 385 kJ / 92 kcal pro 100 ml
Nährwerte: Rest	Angabe lt. E-Label mit "~~"
Ursprungsland	Österreich
Herkunftsort / Herkunftsangabe	
Jahrgang	2022
Alkoholische Produkte: Subregion	Burgenland
Rebsortencode	CHARDONNAY, WELSCHRIESLING, MUSCAT OTTONEL (lt. E-Label)
Alkoholische Produkte: Farbe	(WHITE) – Weißwein
Geschmackstyp	(SWEET) - Süß

## Zutaten

Trauben, Konservierungsmittel (**Sulfite**).

Abgefüllt in einer Schutzatmosphäre.

Wein 750ml 8% vol

Chardonnay, Welschriesling, Muskat Ottonel

## Nährwerte

	100 ml
<b>Energie (kJ/kcal)</b>	<b>385/92</b>
<b>Fett (g)</b>	<b>0</b>
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0
<b>Kohlenhydrate (g)</b>	<b>113,3</b>
davon Zucker (g)	113,3
<b>Eiweiß (g)</b>	<b>0</b>
<b>Salz (g)</b>	<b>0</b>



# Beispiele für korrekte Befüllung ab Release Nov. 2023

Artikelkurzbeschreibung	MARKE Grüner Veltliner 2023
Artikelbeschreibung	MARKE Grüner Veltliner 2023 0,75l
Marke	MARKE
Submarke	LEER
Variante	LEER (Jahrgang wird im Attribut Jahrgang abgebildet)
Funktionsbezeichnung	Weißwein
Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung	Österreichischer Qualitätswein, trocken
Zusätzliche verpflichtende Kennzeichnung und Warnhinweise	LEER
Zutatenliste	ZUTATEN: Trauben, Zucker, Stabilisatoren: Metaweinsäure und/oder Carboxymethylcellulose, Antioxidanten: SCHWEFELDIOXID
Nährwerte: Energie	~ 308 kJ / 74 kcal pro 100 ml
Nährwerte: Rest	Kohlenhydrate ~0,4g, davon Zucker ~0,4g
Claimsbeschreibung	Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz
Ursprungsland	Österreich
Herkunftsort / Herkunftsangabe	
Jahrgang	2023
Alkoholische Produkte: Subregion	Niederösterreich
Rebsortencode	GRUENER VELTLINER
Alkoholische Produkte: Farbe	(WHITE) – Weißwein
Geschmackstyp	(DRY) – Trocken

## 2023 Grüner Veltliner, trocken Österreichischer Qualitätswein

### Niederösterreich

Abfüller: Musterweingut, A-3500 Krems

**Zutaten:** Trauben, Zucker, Stabilisatoren:

Metaweinsäure und/oder Carboxymethylcellulose,

Antioxidanten: **Schwefeldioxid**

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

12,5 % vol

L N 12345/23

0,75 l

Für weitere Informationen steht Ihnen

Ihr GS1 Sync-Kundenbetreuer oder

unser Support gerne zur Verfügung: [support.gs1sync@gs1.at](mailto:support.gs1sync@gs1.at)