vinetur

Frankreich eröffnet neuen Verwertungsweg für Rückstände aus der Weinbereitung – mit strengeren Rückverfolgbarkeitsregeln

Der Erlass vom 13. November verpflichtet Hersteller von Lebensmittelzutaten zu angepassten Meldungen und Kontrollen und verbietet die Verwendung in Getränken zum unmittelbaren Verzehr

Dienstag, 24. November 2026



Am 13. November erließ Frankreich eine Regelung, die die Vorschriften für die Meldung, Überwachung und Wiederverwendung von Rückständen aus der Weinbereitung ändert. Damit entsteht für diese Materialien ein neuer Verwertungsweg im Lebensmittelbereich, der strengeren Melde- und Rückverfolgbarkeitsanforderungen unterliegt.

Die Maßnahme ändert einen Erlass vom 18. August 2014, der die Verfahren zur Meldung und Kontrolle der Verwertung von Rückständen aus der Weinbereitung festlegte. Nach dem neuen Text können diese Rückstände nun zusätzlich für einen weiteren Zweck im Lebensmittelbereich verwendet werden. Damit wird die Liste der zulässigen Verwertungswege für Abfälle aus der Weinproduktion erweitert.

Der Erlass verpflichtet die Unternehmen, diese neue Form der Verwertung nach überarbeiteten Verfahren zu melden. Die französischen Behörden erklärten, die Änderungen sollten die Aufsicht stärken und eine präzisere Rückverfolgbarkeit der durch das System laufenden Materialien gewährleisten. Der Text legt außerdem

Umsetzungsbedingungen und Pflichten für die beteiligten Unternehmen fest, damit die Gesundheits- und Umweltvorschriften eingehalten werden.

Laut der Regelung zählen Hersteller von Lebensmittelzutaten nun zu den Unternehmen, die diese Rückstände verwerten dürfen, und unterliegen den damit verbundenen Kontrollpflichten. Die auf diesem Weg hergestellten Zutaten dürfen nicht in Getränken verwendet werden, die für den unmittelbaren menschlichen Verzehr bestimmt sind. Damit wird die Nutzung des neuen Verwertungswegs im Lebensmittelbereich klar begrenzt.

Diese Unterscheidung ist für die Getränkeindustrie wichtig: Sie eröffnet einen neuen regulierten Absatzweg für Nebenprodukte der Weinbereitung, erlaubt aber nicht, dass diese Materialien wieder in fertige Getränke für den unmittelbaren Verzehr gelangen. Für Weingüter könnte die Änderung die Möglichkeiten zur Behandlung von Produktionsrückständen erweitern und langfristig eine zusätzliche Wertschöpfungsquelle für Materialien schaffen, deren zulässige Verwendung bisher stärker eingeschränkt war.

Der französische Text stellt die Maßnahme nicht als Lockerung der Aufsicht dar. Vielmehr knüpft er den neuen Verwertungsweg an überarbeitete Meldevorschriften, verstärkte Kontrollen und eine detaillierte Rückverfolgbarkeit. Dieser Rahmen deutet darauf hin, dass die Regulierungsbehörden eine breitere Wiederverwendung mit einer genauen Überwachung des Verbleibs und der Verarbeitung der Rückstände in Einklang bringen wollen.

Für Erzeuger, Verarbeiter und Compliance-Teams dürfte die Änderung mehr Verwaltungs- und Betriebsaufwand bedeuten, da sich die Unternehmen auf die aktualisierten Vorschriften einstellen müssen. Unternehmen, die Rückstände aus der Weinbereitung zu Lebensmittelzutaten verarbeiten wollen, müssen sich in das Meldesystem einfügen und die im Erlass festgelegten Gesundheits- und Umweltanforderungen erfüllen.

Die Änderung spiegelt eine breitere politische Ausrichtung in Europa wider, landwirtschaftlichen Nebenprodukten und Nebenprodukten der Lebensmittelverarbeitung weitere Verwendungszwecke zu erschließen, statt sie

ausschließlich als Abfall zu behandeln. Im französischen Weinsektor könnte dieser Ansatz neue Verbindungen zwischen Weingütern und Herstellern von Lebensmittelzutaten fördern. Die wirtschaftlichen Auswirkungen hängen jedoch davon ab, wie schnell die Unternehmen zugelassene Verarbeitungswege aufbauen und ob sich eine Nutzung im großen Maßstab wirtschaftlich trägt.