



Rheinland-Pfalz

**Weinrecht
für Schule und Praxis
in Rheinland-Pfalz**

Ausgabe 17. Januar 2024

Von

**Bernhard Schandelmaier und Dr. Patrick Nickolaus
Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinpfalz
Institut für Weinbau und Oenologie
Breitenweg 71
D-67433 Neustadt a.d.W.**

**Isabelle Frank
DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück
Abteilung Oenologie
Wormser Straße 111
D-55283 Oppenheim**

**Carsten Wipfler
Landesuntersuchungsamt
Institut für Lebensmittelchemie
Nikolaus-von-Weis-Straße 1
D-67346 Speyer**

1 Weinrecht	7		
1.1 Hygienevorschriften.....	7		
2 Anbauregelung	8		
2.1 Klassifizierung von Rebsorten.....	8		
2.1.1 Rebsorten	8		
2.1.2 Erzeugnisse aus Versuchsanbau.....	8		
3 Die Qualitätsweinprüfung	8		
3.1 Prüfungsverfahren.....	9		
3.2 Qualitätsprüfung in Rheinland-Pfalz.....	10		
3.2.1 Bezeichnung auf dem Antrag:.....	11		
3.2.2 Prüfungsbescheid.....	11		
3.3 Hektarerträge.....	11		
3.3.1 Einwertmodell:.....	11		
3.3.2 Qualitätsgruppenmodell:.....	12		
3.3.3 Gesamthektarertragsberechnung	13		
3.4 Mindestmostgewichte	13		
3.5 Weinarten	15		
3.5.1 Weißwein.....	15		
3.5.2 Rotwein.....	15		
3.5.3 Roséwein – Rosé	15		
3.5.4 Weißherbst	15		
3.5.5 Rotling.....	15		
3.5.6 Blanc de Noir.....	16		
3.6 Kategorien weinbaulicher Erzeugnisse	16		
4 Meldungen in Rheinland-Pfalz	18		
5 Oenologische Verfahren, Stoffe und Grenzwerte	18		
5.1 Verschnittregelungen	18		
5.1.1 Berechnungsbeispiel zum Verschnitt:	19		
5.1.2 Andere Verschnittmöglichkeiten.....	19		
5.2 Anreicherung.....	19		
5.3 Süßung.....	20		
5.4 Grenzwerte.....	21		
5.4.1 Flüchtige Säure.....	21		
5.4.2 SO ₂ -Gabe.....	21		
5.4.3 Grenzwerte.....	23		
5.6 Tabelle der Zugelassenen Oenologischen Stoffe 24			
5.6.1 Säuerung.....	28		
5.6.2 Entsäuerung.....	29		
5.6.3 CMC 31			
5.6.4 Citronensäure.....	31		
5.6.5 Fumarsäure.....	31		
5.6.6 Aspergillopepsin I	31		
5.6.7 Bentonit.....	32		
5.7 Tabelle der Zugelassenen Oenologischen Verfahren.....	33		
		5.7.1 Sonstige Verfahren.....	35
		5.8 Bestimmungen zu entalkoholisiertem Wein und Schäumenden Getränken aus entalkoholisiertem Wein.....	36
		5.8.1 Schäumende Getränke aus entalkoholisiertem Wein, teilweise entalkoholisiertem Wein und Wein.....	37
		5.8.2 Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure.....	38
		5.8.3 Nährwerttabelle und Zutaten	39
		5.8.4 MHD 39	
		5.8.5 Etikettenbeispiele.....	40
6 Bezeichnungsrecht	42		
6.1 Etiketten-Angaben für Wein	42		
6.2 Lebensmittelinformationsverordnung	43		
6.3 Schriftgröße und Schriftart.....	43		
6.4 Obligatorische Etikettenangaben.....	44		
6.4.1 Abfüllerangabe.....	44		
6.4.2 Alkoholgehalt.....	47		
6.4.3 Allergene.....	48		
6.4.4 Loskennzeichnung.....	48		
6.4.5 Nennvolumen	49		
6.4.6 Geografische Angaben.....	50		
6.4.7 Herkunftsbezeichnungen.....	52		
7 Fakultative Angaben nach festgelegten Bestimmungen	60		
7.1.1 Restzuckergehalt.....	60		
7.1.2 Geschmacksangaben Wein, Perlwein, Schaumwein.....	60		
7.1.3 Rebsortenangabe	62		
7.1.4 Ausbau und Reife im Holzfass.....	62		
7.1.5 Eichenholzstücke (Chips)	63		
7.1.6 Steillage Terrassenlage	63		
7.1.7 Classic	63		
7.1.8 Wettbewerbe, Auszeichnungen.....	65		
7.1.9 Herkunftstypenweine.....	65		
7.1.10 Ökowein.....	65		
7.2 Andere fakultative Angaben	66		
7.2.1 Selection	66		
7.2.2 „Alte Reben“	66		
7.2.3 Bodenarten	66		
7.2.4 Vegan.....	66		
7.2.5 Gesundheitsbezogene Angaben.....	66		
7.2.6 Phantasie-, Marken Bezeichnungen.....	67		
7.2.7 Réserve	68		
7.2.8 „Sur Lie“	68		
7.2.9 Zusätzliche Informationen	68		
8 Perlwein	68		
8.1 Bezeichnungsrecht Perlwein	68		
9 Schaumwein	70		
9.1 Voraussetzungen Schaumwein.....	70		

9.1.1 Grundwein.....	70	11.4	Ursprungsland und Allergene.....	95
9.1.2 Alkoholgehalt	70	11.5	Alkoholgehalt	95
9.1.3 Alkoholzusatz	70	11.6	Bezeichnung	96
9.2 Begriffsbestimmungen Schaumwein.....	71	11.7	Die Secco-Falle.....	96
9.2.1 Cuvée	71	11.8	Weingut	96
9.2.2 Aufmachung	71	11.9	Zukauf.....	97
9.2.3 Bezeichnung	73	11.10	Bio.....	97
9.2.4 Sekt 73		11.11	Vegan.....	97
9.2.5 Rebsortenangabe	73	11.12	Stolperstein Traubensaft.....	98
9.2.6 Geografische Angaben.....	74	11.13	Fazit	98
9.2.7 Wahlweise zu gebrauchende Angaben.....	74			
9.2.8 Geschmacksangaben	74	12 Anhang		101
9.3 Flaschen und Verschluss:.....	76	12.1	Etikettenbeispiele	101
9.4 Hausmarke	76	12.1.1	Deutscher Wein– ohne Rebsorten und Jahrgangsangabe	101
9.5 Herstellungsverfahren.....	76	12.1.2	Landwein mit Rebsorten und Jahrgangsangabe	101
9.6 Herstellungsdauer.....	76	12.1.3	Qualitätswein	102
9.7 Lohnversektung	78	12.1.4	Qualitätswein Großlage/Bereich ...	102
9.8 Aromatischer- Schaumwein.....	79	12.1.6	Qualitätswein Einzellage	103
9.9 Winzersekt.....	79	12.1.7	Prädikatswein mit verschlüsseltem Abfüller	103
9.10 Crémant	79	12.1.8	Zwei Rebsorten.....	103
9.11 Pet Nat.....	80	12.1.9	Prädikatswein, Biologische Erzeugung 104	
10 Sonstige Produkte	80	12.1.10	Ortswein Ohne Rebsorte.....	104
10.1 Traubensaft.....	80	12.1.11	Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure 104	
10.1.1 Nährwerttabelle Traubensaft.....	81	12.1.12	Weißherbst.....	105
10.2 Der Neue	82	12.1.13	Fassproben auf der einer Weinmesse 105	
10.3 Federweißer.....	82	12.1.14	Beschriftung von Weinkartons	105
10.4 Weinhaltige Getränke.....	83	12.1.15	Perlwein Pet Nat.....	105
10.4.1 Schorle	83	12.1.16	Deutscher Schaumwein Pet Nat....	106
10.5 Korkbrand.....	84	12.1.17	106	
10.6 Aromatisierte Weinerzeugnisse.....	84	12.1.18	Schaumwein und Sekt.....	107
10.6.1 Aromatisierter Wein oder Weinaperitif	84	12.2	Sekt b.A.	107
10.6.2 Aromatisiertes weinhaltiges Getränk 85		12.2.1	Hausmarke Sekt.....	107
10.6.3 Aromatisierter weinhaltiger Cocktail 89		12.3	Qualitätsstufen der Anbaugebiete.....	108
10.6.4 Aromatisierte weinhaltige Getränke	90	12.3.1	Qualitätsstufen Ahr.....	108
10.7 Likörwein.....	91	12.3.2	Qualitätsstufen Mittelrhein.....	108
10.7.1 Qualitätslikörwein b.A.....	92	12.3.3	Qualitätsstufen Mosel.....	109
10.8 Wein aus eingetrockneten Trauben.....	92	12.3.4	Qualitätsstufen Nahe	109
11 Richtlinien zur Weinbezeichnung in Preislisten und Webshops	93	12.3.5	Qualitätsstufen Pfalz.....	110
11.1 Abmahnungen	94	12.3.6	Qualitätsstufen Rheinhessen.....	110
11.2 Gesundheitsbezogene Angaben	94	12.4	Zuckerberechnung von Traubenmost.....	111
11.3 Grundpreis.....	95	12.5	Übersicht Bezeichnung von Wein	111
		13 Weinbuchführung		114
		13.1	Einleitung	114

13.1.1	Weinkontrolle	114	13.13	<i>Ausnahmegenehmigungen Wein</i>	
13.1.2	Zeitnahe Eintragungen.....	114		<i>Vorschriftswidrige Erzeugnisse.....</i>	130
13.1.3	Buch des Weinkommissionärs.....	115	13.14	<i>Zulässige Mengenverluste.....</i>	131
13.2	<i>Weinbuchführungssysteme.....</i>	115	13.14.1	Wie genau ist genau genug?.....	131
13.2.1	Umstellung des		13.15	<i>Füllmenge und Füllhöhe bei der</i>	
	Buchführungsverfahren.....	116		<i>Flaschenfüllung</i>	132
13.2.2	Aufbewahrung und		13.15.1	Füllmenge	132
	Aufbewahrungsfristen	116	13.15.2	Angabe auf der Flasche.....	132
13.2.3	Art der Eintragung	116	13.15.3	Füllhöhe	132
13.3	<i>Behältnisnummer, Behälterliste und</i>			<i>Begleitpapiere.....</i>	133
	<i>Merkzeichen.....</i>	116	13.15.4	Ausnahmen von der	
13.3.1	Behältnisnummer	117		Begleitscheinpflicht	133
13.3.2	Behälterliste	117	13.16	<i>Übersicht der Unterlagen zur</i>	
13.3.3	Merkzeichen.....	118		<i>Weinbuchführung und Abgabefristen</i>	136
13.4	<i>Herbstbuch.....</i>	118	13.17	<i>Weinbaukartei.....</i>	137
13.4.1	Vorlage Herbstbuch.....	119	13.18	<i>Rechtzeitige und vollständige Abgabe</i>	
13.5	<i>Arbeitsbelege und Eintragungsfristen</i>	120		<i>von Meldungen</i>	137
13.6	<i>Registerbuch</i>	122	13.18.1	Hektarertragsregelung.....	137
13.7	<i>Vergabe der Wein-Nummern</i>	122	13.18.2	Zuordnung der Erzeugnisse zu den	
13.7.1	Angaben in den Weinkonten - Ein-			festgesetzten Hektarertragswerten	138
	und Ausgangsbücher	123	13.18.3	Gesonderte Berechnung der	
13.7.2	Festzuhaltende Vorgänge in den			Gesamthektarerträge (GHE)	139
	Weinkonten	123	13.18.4	Parken von vermarktbarer Menge	139
13.8	<i>Stoffbuch.....</i>	126	13.18.5	Traubenerntemeldung (TEM) und	
13.9	<i>Beseitigung von Trester, Hefe, Trub.....</i>	126		Weinerzeugungsmeldung (WEM)	140
13.9.1	Mindestalkoholgehalt Trester	127	13.18.6	Meldung der oenologischen Verfahren	
13.9.2	Mindestalkoholgehalt Weintrub ...	127		141	
13.10	<i>Jahresabschluss</i>	127	13.18.7	Meldung der Wein und	
13.11	<i>Konditionalität.....</i>	130		Traubenmostbestände zum 31.07.....	141
13.12	<i>Lebensmittelsicherheit und</i>		13.18.8	Eiswein Meldung.....	141
	<i>Rückverfolgbarkeit</i>	130	14	Aktuelle Download Auswahl.....	141
13.12.1	Lebensmittelsicherheit	130	15	Stichwortregister	142

Teil 1:

Weinrecht

1 Weinrecht

Es werden hier die wichtigsten Gesetzesstellen genannt. In diesem Text wird bewusst auf das Anführen von Fundstellen verzichtet, da sich dieser Ratgeber an jene Leser richtet für die das Lesen von juristischen Texten, mit den vielen Querverweisen, gewöhnungsbedürftig ist und viel Zeit in Anspruch nimmt.

Hauptziel der Publikation bleibt es, den Weinerzeuger durch die Vielfalt der Paragraphen der einzelnen Gesetze und Verordnungen der Europäischen Union, des Bundes und der Länder zu leiten. Der interessierte Praktiker erhält damit eine Möglichkeit zum selbstständigen Nachschlagen und Klärung von Sachverhalten.

Durch die folgenden Ausführungen kann eine Rechtsberatung nicht ersetzt werden. Daher empfehlen wir in komplizierteren und nicht eindeutigen Fällen zusätzlich die folgenden Gesetzesvorlagen zu konsultieren oder bei den Institutionen der staatlichen Beratung und Weinüberwachung nachzufragen.

EG/EU-Verordnungen:

- Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 Gemeinsame Marktordnung
- del. Verordnung (EU) 2019/934 Oenologische Verfahren
- del. Verordnung (EU) 2019/33 Durchführungsbestimmungen zur Bezeichnung
- del. Verordnung (EU) 2018/273 Begleitdokumente und Weinbuchführung
- Verordnung (EU) 2019/787 Spirituosen Bezeichnung und Herstellung
- Verordnung (EU) Nr. 1306/2013 Cross Compliance
- Verordnung (EU) Nr. 251/2014 Aromatisierte Weinerzeugnisse
- Verordnung (EU) 2018/848 ökologisch/biologische Produktion, Kennzeichnung und oenologische Verfahren
- Verordnung (EU) 2021/1165 Zulassung best. Erzeugnisse und Stoffe ökologische/biologische Produktion
- Richtlinie 2007/45/EG Fertigpackungen
- Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 Nährwert und gesundheitsbezogene Angaben
- Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 Lebensmittelinformationsverordnung
- Weingesetz
- Weinverordnung
- Weinüberwachungsverordnung

- Lebensmittel, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch
- Lebensmittel-Hygieneverordnung
- Verordnungen der einzelnen Bundesländer
- Jeweilige Änderungen zu den Verordnungen.

In diesem Zusammenhang ist es empfehlenswert, im Betrieb einen Ordner mit den aktuellsten gesetzlichen Regelungen zusammenzustellen, um die wichtigsten Vorgaben jederzeit griffbereit und abrufbar zu haben. Änderungen werden auch diese Veröffentlichung, im Eigenverlag der Ehemaligen Weinbauschüler, überholen und somit sind Aktualisierungen selber vorzunehmen und jeweils als Ergänzung abzuheften.

1.1 Hygienevorschriften

Erzeugnisse dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind, und nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie von gesundheitlich unbedenklicher Beschaffenheit und zum Verzehr geeignet sind. Die besagen die Vorschriften der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV), die auch die den Weinbereich gelten.

Eigenbetriebliche Kontrollen sollen insbesondere folgende Gefahren minimieren:

- Physikalische Gefahren
 - Glassplitter
 - Fremdkörper
- Chemische Gefahren
 - Reinigungs- und Desinfektionsmittel
 - Schweflige Säure
 - Kaliumhexacyanoferrat II
- Biologische Gefahren
 - Bakterien (krankheitserregende Bakterien) und Gifte
 - Viren
 - Parasiten
 - Schimmelpilze

Betriebsstätten müssen den hygienischen Anforderungen für die Herstellung von Lebensmittel genügen. Es ist grundsätzlich auf Sauberkeit zu achten. Es muss eine ausreichende Be- und Entlüftung vorhanden sein.

Für die persönliche Hygiene müssen Sanitäre Einrichtungen, wie ein Handwaschbecken erreichbar sein. Zu den Betriebsstätten gehören auch alle Geräte zur Behandlung und Transport von Lebensmitteln. Also auch z.B. Traubenwagen, Kelter, Pumpen, Schläuche, Abfüllanlagen etc.

Behältnisse, dazu gehören Tanks, Fässer, Betontanks, Flaschen und Bag-in-Box-Verpackungen. Erzeugnisse dürfen darin nur gelagert und transportiert werden, wenn

- sie innen sauber,
- ohne schädlichen Einfluss auf Geruch, Geschmack oder Zusammensetzung der Erzeugnisse sind,
- sie aus Material bestehen oder damit ausgekleidet sind, das mit Lebensmitteln in Berührung kommen darf,
- sie nur für die Lagerung oder den Transport von Lebensmitteln dienen,
- der Verschluss nicht mit einer Kapsel aus Blei ummantelt ist.

2 Anbauregelung

Für die Bewirtschaftung von Rebflächen gibt es besondere Vorschriften weitere Infos unter: LWK-RLP.de

2.1 Klassifizierung von Rebsorten

Die Klassifizierung von Rebsorten ist seit dem Jahr 2021 deutlich liberaler und der bisherige Versuchsanbau erübrigt sich im Wesentlichen. Bundesländer melden der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) zum 30. Juni jeden Jahres die auf ihrem Hoheitsgebiet zugelassenen Rebsorten. Daraus wird eine Nationale Sortenliste erstellt. Alle in der von der BLE veröffentlichten Sortenliste aufgeführten Keltertraubensorten sind zur Herstellung von „Deutschem Wein“ zugelassen.

[BLE Rebsortenliste](#)



Die Schutzgemeinschaften entscheiden dann ob die Rebsorten zur Erzeugung von Land- oder Qualitätswein zugelassen werden.

2.1.1 Rebsorten

Wein von Rebsorten, die einmal als empfohlen oder zugelassen klassifiziert waren und später aus dem Klassifizierungskatalog gestrichen wurden, darf auch nach der Streichung in Verkehr gebracht werden.

Erzeugnisse, die aus nicht klassifizierten Rebsorten hergestellt worden sind, sind bis zum 31. August des auf die Ernte folgenden Jahres zu destillieren. Die Verwendung eines solchen Erzeugnisses zur Selbstversorgung im Haushalt des Winzers ist unzulässig.

2.1.2 Erzeugnisse aus Versuchsanbau

Um einem Überangebot an Wein auf den europäischen Märkten entgegenzuwirken, wurde 2016 das Genehmigungssystem für Rebplantagen eingeführt. Nicht in den Geltungsbereich des Genehmigungssystems fallen Rebflächen die Versuchszwecken dienen. Für nicht klassifizierte Rebsorten war der Versuchsanbau in Deutschland seit Mai 2021 für jeden Betrieb auf 0,1 Hektar und 2.000 Liter zu vermarktendem Wein pro Jahr begrenzt. Die Flächenbegrenzung wurde auf 0,5 Hektar angehoben, dies soll zu einer verbesserten Forschung beitragen. Es heißt, zur Züchtung neuer oder Verbesserung existierender Keltertraubensorten kann es erforderlich sein vorübergehend größere Flächen zu Versuchszwecken mit diesen Keltertraubensorten zu bestocken. Die Mengenbeschränkung bleibt bestehen, von diesen Flächen soll kein Marktstörungsrisiko ausgehen. Kategorien Deutscher Weine

Nach Änderung der entsprechenden EU-Bestimmungen und Anpassung im deutschen Weingesetz ergeben sich folgende Kategorien für die Einteilung der Weine in Deutschland.

Grundsätzlich ist zu unterscheiden zwischen Weinen mit geografischen Angaben und solchen ohne Herkunft. Aus dieser Einteilung ergeben sich sowohl bezeichnungsrechtliche Folgen, wie auch Hektarerträge.

3 Die Qualitätsweinprüfung

Mit dem Weingesetz vom 14. Juli 1971 wurde in Deutschland die Qualitätsweinprüfung eingeführt. Danach dürfen folgende, abgefüllte Erzeugnisse erst nach Zuteilung der Prüfungsnummer wie nachfolgend bezeichnet und in Verkehr gebracht werden:

- Qualitätswein;
- Prädikatswein
- Qualitätsperlwein b. A.;
- Sekt b.A.;

Vorbedingungen:

- In Rheinland-Pfalz kann eine Wunschprüfstelle ausgewählt werden erfolgen.
- Eine Prüfungsnummer für Qualitätswein, Prädikatswein, kann nur der Abfüller, bei

Fasswein, Qualitätsperlwein b. A. und Qualitätslikörwein b. A., Qualitätsschaumwein b. A. oder Sekt b. A.. nur der Hersteller beantragen,

- Der Antrag muss mindestens folgende Angaben enthalten:
 1. Prüfungsbehörde,
 2. beantragte Prüfungsnummer,
 3. Antragsteller,
 4. beantragte Bezeichnung des Erzeugnisses,
 5. Zusammensetzung des Erzeugnisses, natürlicher Alkoholgehalt (Mostgewicht), Verschnittanteile, Art und Ausmaß der Anreicherung, Süßung,
 6. weitere Angaben: Weinnummer, Gesamtmenge der Weinnummer, abgefüllte Menge der Weinnummer, Abfülldatum, wurde eine Prüfung schon einmal beantragt? Wenn ja, unter welcher Antragsnummer?
- Mit dem Antrag ist ein Untersuchungsbefund eines amtlich zugelassenen Weinlabors einzureichen. Der Untersuchungsbefund muss folgende Angaben enthalten:
 1. Aussteller des Untersuchungsbefundes,
 2. Name (Firma) des Antragstellers,
 3. vorgesehene Bezeichnung,
 4. sensorischer Befund,
 5. festgestellte analytischen Werte;
 - Gesamtalkoholgehalt in g/l und % vol,
 - vorhandener Alkohol in g/l und % vol,
 - zuckerfreier Extrakt in g/l,
 - vergärbare Zucker vor Inversion bei Wein, Likörwein und Perlwein, nach Inversion, bei Schaumwein berechnet als Invertzucker in g/l,
 - sofern geregelt: Alkohol-Restzucker-Verhältnis,
 - Gesamtsäure berechnet als Weinsäure in g/l,
 - freie schweflige Säure in mg/l,
 - gesamte schweflige Säure in mg/l,
 - bei Wein: Dichte, bei Schaumwein und Perlwein: Kohlensäureüberdruck.
- Bei Abfüllanzeige sowie Erweiterungsanträge für Teilfüllungen und Fassanstellungen reicht ein vereinfachter Untersuchungsbefund mit den Angaben: gesamte schweflige Säure, Zucker und Dichte,
- Mit dem Antrag sind drei Flaschen des Erzeugnisses einzureichen.

Erleichterungen: Tank- oder Fassprobe; Es kann auch nicht abgefüllter Wein angestellt werden. Auch hier sind drei Flaschen einzureichen. Nach der Abfüllung sind zur Feststellung der Identität drei

weitere Flaschen und ein Untersuchungsbefund einzureichen.

Teilfüllungen: Wird ein Wein in mehreren Teilmengen gefüllt und befindet sich der Wein zum Zeitpunkt der Antragstellung zur Prüfung insgesamt im Betrieb des Antragstellers, so kann die Prüfungsnummer der 1. Anstellung unter der Voraussetzung, dass die weiteren Teilfüllungen von gleicher Zusammensetzung sind, für die gesamte Menge verwendet werden. Dazu muss innerhalb von zwei Wochen nach der weiteren Teilfüllung jeweils eine Abfüllanzeige bei der Prüfungsstelle erfolgen.

3.1 Prüfungsverfahren

Analytische Prüfung: Die eingereichten Proben und Analysen werden überprüft. Dabei geht es um Identität und Einhaltung von Grenzwerten.

Sensorische Prüfung: Die Sinnenprüfung ist obligatorisch vorgeschrieben und wird durch entsprechend ausgewählte Sachverständige durchgeführt.

Die nachfolgenden **Vorbedingungen** werden auf Ja/Nein- Entscheidung geprüft; dabei bedeutet Nein den Ausschluss von der weiteren Prüfung.

- Typisch für das bestimmte Anbaugebiet bzw. den Bereich,
- Typisch für das beantragte Prädikat, eine Abstufung und Zulassung für ein anderes Prädikat ist möglich,
- Typisch für die angegebene(n) Rebsorte(n), wenn nicht typisch, kann das Erzeugnis ohne Rebsorte(n) zugelassen werden,
- Farbe,
- Klarheit,
- Mousseux bei Schaum- und Perlwein.

Prüfmerkmale: Geruch, Geschmack und Harmonie. Jedes Prüfmerkmal ist einzeln zu bewerten und seine Punktzahl niederzuschreiben. Nach Bewertung aller Prüfmerkmale dürfen die niedergeschriebenen Punktzahlen noch korrigiert werden. Alle Prüfmerkmale sind gleich wichtig (jeweils Gewichtungsfaktor 1).

Die Qualitätszahl ist die durch 3 geteilte Summe der für Geruch, Geschmack und Harmonie erteilten Punkte. Die Mindestpunktzahl für jedes einzelne Prüfmerkmal ist 1,5. Die Mindestqualitätszahl für Weine aller Qualitätsstufen ist 1,50.

Prüfmerkmale: Geruch, Geschmack und Harmonie

Punkte	Intervalle	Qualitätsbeschreibung
5	4.50 - 5.00	Hervorragend
4	3.50 - 4.49	sehr gut
3	2.50 - 3.49	Gut

2	1.50 - 2.49	Zufriedenstellend
1	0.50 - 1.49	nicht zufriedenstellend
0		keine Bewertung, d.h. Ausschluss des Weines

Ergebnis: Nur, wenn die Erzeugnisse diese Prüfung erfolgreich absolviert haben, wird ihnen die amtliche Prüfungsnummer zugeteilt. Der Ansteller zur Qualitätsprüfung erhält über das Ergebnis der Prüfung einen schriftlichen Bescheid.

Die Zuteilung der Prüfungsnummer kann an Auflagen gebunden werden. So z. B. den Wein ohne Rebsortenangabe in Verkehr zu bringen. Erfolgt zu den Auflagen kein Widerspruch, so ist die Prüfungsnummer mit den Auflagen erteilt.

Ablehnung: Wird ein Antrag abgelehnt, hat die Prüfungskommission den Ablehnungsgrund festzulegen. In einem zweiten Schritt wird über die Herabstufung bei Qualitätswein bzw. Prädikatswein entschieden.

Gegen die Ablehnung hat der Antragsteller das Recht des Widerspruches innerhalb von vier Wochen.

Dann entscheidet eine besondere Prüfungskommission über den Widerspruch. Erfolgt auch hier eine Ablehnung, so bleibt nur der Weg der Klage beim zuständigen Verwaltungsgericht.

Ein abgelehntes Erzeugnis kann auch nach Ablauf der Widerspruchsfrist erneut zur Prüfung angestellt werden. Dazu muss aber eine neue Prüfungsnummer beantragt werden und im Antrag darauf hingewiesen werden, dass bereits eine Anstellung unter einer anderen Prüfungsnummer erfolgt war.

Rücknahme: Die Prüfungsnummer kann in folgenden Fällen entzogen werden:

- es wird nachträglich ein Umstand bekannt, der der Erteilung einer Prüfungsnummer entgegengestanden hätte,
- vorgeschriebene Eintragungen in der Weinbuchführung oder den Begleitpapieren nicht, nicht vollständig oder nicht richtig erfolgt sind. Ein Nachweis auf andere Weise kann von der Prüfbehörde akzeptiert werden
- unrichtige Angaben im Prüfungsantrag gemacht wurden.

3.2 Qualitätsprüfung in Rheinland-Pfalz

Da in den verschiedenen Anbaugebieten eigene Vorgaben zur Qualitätsweinprüfung erstellt wurden, werden im Folgenden nur die Regeln in Rheinland-Pfalz dargestellt.

Für die Durchführung der Prüfung von Qualitätswein, Prädikatswein, Qualitätsperlwein b.

A., und Sekt b. A. ist die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz zuständige Stelle. Dies gilt auch für die Zulassung von Labors.

Die Landwirtschaftskammer hat folgende Stellen zur Prüfung (Prüfstellen) eingerichtet:

- 1 = Koblenz, Anbaugebiet Mosel, (Stadt Koblenz, Landkreis Mayen-Koblenz, Landkreis Cochem-Zell);
- 2 = Wittlich, Anbaugebiet Mosel, (Landkreis Bernkastel-Wittlich);
- 3 = Trier, Anbaugebiet Mosel, (Landkreis Trier-Saarburg);
- 4 = Alzey für das Anbaugebiet Rheinhessen;
- 5 = Neustadt/Weinstraße für das Anbaugebiet Pfalz;
- 7 = Bad Kreuznach für das Anbaugebiet Nahe.

An diesen Dienststellen werden die Erzeugnisse der jeweiligen Anbaugebiete entgegengenommen und geprüft. Dabei kann die Wunschprüfstelle frei gewählt werden.

Jeder Betrieb der Meldungen zur Weinbaukartei abzugeben hat und jeder Betrieb der Erzeugnisse die der Qualitätsprüfung unterliegen, herstellt, abfüllt oder in Verkehr bringt hat eine Betriebsnummer bei der zuständigen Prüfstelle zu beantragen.

Die **Amtliche Prüfnummer** setzt sich wie folgt zusammen:

1. Stelle: Kennziffer der jeweiligen Prüfstelle
 - 2.-4. Stelle: Kennziffer des Ortes
 - 5.-7. Stelle: Kennziffer des Betriebes
- folgende 1-4 Stellen: fortlaufende Nummer der Anstellung
- letzte beiden Stellen: Jahr der Anstellung

Sachverständige: Für die Durchführung der Sinnenprüfung beruft die Landwirtschaftskammer Sachverständige. Diese müssen erfolgreich an einer Prüferschulung teilgenommen haben.

Für die Prüfung werden **Kommissionen** von je vier Sachverständigen gebildet. Sie sind beschlussfähig, wenn mindestens drei Sachverständige an der Prüfung teilnehmen.

Für das Widerspruchsverfahren wird eine Kommission mit folgender Zusammensetzung berufen:

- Ein/e Vertreter/in der zuständigen Dienstleistungsdirektion Ländlicher Raum;
- Ein/e Vertreter/in des Landesuntersuchungsamtes;
- Ein/e Vertreter/in des Weinbaus aus den allgemeinen Kommissionen;
- Ein/e Vertreter/in des Weinhandels oder der Weinkommissionäre aus den allgemeinen Kommissionen;

- Zwei von der Prüfungsbehörde benannte Sachverständige.
- Die Widerspruchskommission ist beschlussfähig, wenn mindestens vier Mitglieder an der Prüfung teilnehmen.

Antrag: Es sind die von der Landwirtschaftskammer ausgegebenen Formulare zu verwenden. Der Untersuchungsbefund soll nicht älter als drei Monate sein.

Anstellung: Mit dem Antrag sind drei Probeflaschen einzureichen. Diese werden mit einer Registriernummer versehen. Zwei Flaschen gehen versiegelt an den Ansteller zurück. Diese Flaschen sind zwei Jahre nach Erteilung der Prüfungsnummer aufzubewahren.

Antragsteller: Für Qualitätswein ist antragsberechtigt der Abfüller, für Fasswein, Sekt b. A. und Qualitätsperlwein b. A. der Hersteller.

3.2.1 Bezeichnung auf dem Antrag:

Es sind alle Pflicht- und freiwilligen Angaben zu machen, mit denen das Erzeugnis bezeichnet und in Verkehr gebracht werden soll.

Mindestens das Anbaugebiet, die Weinart und die Qualitätsstufe sowie die gewählte Abfüllerangabe müssen beantragt werden. Folgende weitere Angaben sind möglich: Jahrgang, engere Herkunft (Region, Lage, eingetragene Gewinn), Rebsorte/n, Geschmacksangaben oder Classic.

Der Antrag gilt nur dann als vollständig ausgefüllt, wenn die folgenden **weiteren Angaben** gemacht oder angekreuzt werden:

- Fass oder Teilfüllung, vollständige Füllung,
- Weinnummer,
- Gesamtmenge der Weinnummer,
- tatsächlich abgefüllte Literzahl,
- falls gesüßt: tatsächliche Menge an Süßreserve in L und %,
- Mostgewicht oder natürlicher Alkoholgehalt,
- Anreicherung,
- wurde Prüfung schon einmal beantragt,
- Bei Sekt b. A. zusätzlich:
- Angabe des Herstellungsverfahrens,
- Beginn der Lagerung,
- Kohlendruck – die Dichte entfällt.

Der Antrag ist nur gültig, wenn alle erforderlichen Angaben inkl. Untersuchungsbefund gemacht wurden, der Antrag unterschrieben ist und die Eintragungen in der Weinbuchführung nachprüfbar sind.

3.2.2 Prüfungsbescheid

Innerhalb von zehn Tagen nach der Prüfung bzw. drei Wochen nach Antragstellung muss ein Prüfungsbescheid erfolgen.

Gegen den Prüfungsbescheid kann innerhalb von einem Monat Widerspruch eingelegt werden. Wird der Widerspruch zurückgewiesen ist innerhalb eines Monats Klage beim zuständigen Verwaltungsgericht möglich.

3.2.2.1 Verwaltungsvorschrift

Es gilt nunmehr die Durchschnittspunktzahl aller Sachverständigen zur Erteilung der Prüfungsnummer. Die erreichte Punktzahl wird auf dem Bescheid mitgeteilt.

Es darf von der beschiedenen Bezeichnung unter folgenden Voraussetzungen abgewichen werden: Beantragung mit Jahrgang Sorte, Einzellage und Geschmacksangabe, dann sind folgende Alternativen denkbar (nicht vollständig):

- ohne Jahrgang,
- Großlage oder Bereich (Region),
- nur Orts- bzw. Gemeinename – mind. 85% müssen dort gewachsen sein,
- nur Anbaugebiet,
- ohne Rebsorte,
- ohne Geschmacksangabe,
- mit Rebsortensynonym.

Geschmacksangaben können auch ohne Beantragung verwendet werden, wenn sie zutreffen. Nicht beantragte Jahrgangs-, Rebsorten- oder Lagenangaben dürfen nicht verwendet werden, selbst wenn sie nachweislich zutreffen.

Eine Änderung des Prädikates z.B. Spätlese in Kabinett ist auf Antrag nur möglich, wenn noch der vollständige Flaschenbestand vorhanden ist.

3.3 Hektarerträge

Für die Vermarktung der Ernte gibt es seit Herbst 2000 verschiedene Vermarktungsmodelle.

3.3.1 Einwertmodell:

Das Einwertmodell gilt in den folgenden Anbaugebieten: Ahr, Mittelrhein und alle Anbaugebiete außerhalb Rheinland-Pfalz.

Es ist für alle Qualitätsstufen ein einheitlicher Hektarertrag festgelegt. Eine Überlagerung von bis zu 20% der Erntemenge ist zulässig. Diese Überlagerungsmenge darf nur wie folgt verwendet werden:

- im eigenen Betrieb zur Weinerzeugung und Überlagerung,

- im eigenen Betrieb zur Herstellung von Sekt b.A. und Lagerung über das Erntejahr hinaus,
- im eigenen Betrieb zur Herstellung und Vermarktung von Traubensaft oder Verkauf zur Herstellung von Traubensaft,
- Die Menge die 20% der Erntemenge übersteigt, ist bis zum 15.12. des auf die Ernte folgenden Jahres zu Industrialkohol zu destillieren.

Die Überlagerungsmengen können in den Folgejahren geringere Erntemengen ergänzen oder ausgetauscht werden. In Rheinland-Pfalz – nur Ahr und Mittelrhein - ist ein Austausch erst nach Abschluss der Hauptlese zulässig. In den Anbaugebieten der anderen Bundesländer ist eine Vermarktung bereits ab dem neuen Weinjahr (1.August) möglich.

3.3.2 Qualitätsgruppenmodell:

Das Qualitätsgruppenmodell gilt in den folgenden Anbaugebieten: Mosel, Nahe, Pfalz, Rheinhessen
Für die verschiedenen Qualitäten werden unterschiedliche Hektarerträge festgelegt. Dabei wird unterteilt in

- Grundwein 200 hl/ha
- Deutscher Wein, Landwein 150 hl/ha
- Qualitätswein, Mosel: 125 hl/ha, sonst: 105 hl/ha

Übersteigt die geerntete Menge den zulässigen Hektarertrag für Qualitätswein, so gibt es zwei Möglichkeiten:

- Erstellung einer Gesamthektarertragsberechnung (GHE) oder
- Destillation zu Industrialkohol

Tabelle 1: Hektarhöchstertträge in Deutschland

<u>Anbaugebiet</u>	<u>Ein-Wert Modell hl/ha</u> 20% Überlagerung möglich		
Ahr	100		
Mittelrhein	105		
Hess. Bergstraße	100		
Rheingau	100		
Baden	90 (2018: QW 100, LW 110)		
Württemberg	110 / 150 in Steillagen		
Franken	90		
Saale-Unstrut	90		
Sachsen	80 (90 Sachsen-Anhalt) <small>Der zum b. A. Sachsen gehörende Teil des Landkreises Wittenberg in Sachsen-Anhalt hat den Hektarhöchsterttrag auf 80 hl/ha festgelegt. Der überwiegende Teil des b. A. Saale-Unstrut liegt in Sachsen-Anhalt und hat die 90 hl/ha festgelegt.</small>		
Qualitätsstufenmodell hl/ha Überlagerung nicht möglich			
	QW	LW + DW	GW
Mosel	125	150	200
Nahe, Rheinhessen, Pfalz	105	150	200

3.3.3 Gesamthektarertragsberechnung

Die Gesamthektarertragsberechnung ist bis spätestens 15.01. des auf die Ernte folgenden Jahres durchzuführen und bei der Landwirtschaftskammer abzugeben. In dieser Meldung kann die Erntemenge auf die drei Vermarktungskontingente je nach Bedarf aufgeteilt werden. Es ist somit möglich, eine das Qualitätsweinkontingent übersteigende Ernte als Landwein, Deutscher Wein oder Grundwein zu vermarkten.

Übersteigt die Erntemenge die Qualitätsweinmenge bzw. die nach der Gesamthektarertragsberechnung vermarktbar Menge, so ist mit dieser Menge eine Destillation zu Industrialkohol durchzuführen. Diese Menge ist bis zum 15. Dezember des auf die Ernte folgenden Jahres zu destillieren (Bescheinigung des Zolls). Schwund oder Eigenverbrauch geht dabei nicht zu Lasten der Destillationsmenge.

Nachfolgende Übersicht zeigt die gesetzlichen Verwendungsmöglichkeiten von **Grundwein**.

- Wein, mit der Verkehrsbezeichnung „Verschnitt von Weinen aus mehreren Ländern der EG“ bzw. „Europäischer Gemeinschaftswein“,
- Wein, der zur Herstellung von Schaumwein oder Qualitätsschaumwein ohne Rebsortenangabe bestimmt ist,
- Wein der zur Herstellung von Brennwein, Weinessig, alkoholfreier Wein, alkoholreduzierter Wein, weinhaltige Getränke bestimmt ist,
- Traubenmost der zur Herstellung von Traubensaft bestimmt ist.

Anrechenbare Ertragsrebläche: Die Rebläche, die der Berechnung der zulässigen Vermarktungsmenge zu Grunde gelegt werden darf, ist die Ertragsrebläche. Diese ist folgendermaßen definiert: „Die bestockte Rebläche vom zweiten Wirtschaftsjahr nach dem der Pflanzung“ (d.h. die bestockte Rebläche vom Jahr nach der Pflanzung an; die Pflanzung muss im ersten Halbjahr erfolgt sein). Die anrechenbare Ertragsrebläche ergibt sich aus der Erfassung in der Weinbaukartei, die über eine jährliche Änderungsmeldung laufend aktualisiert wird (Meldung bis 31.05).

Einbetriebsregelung: Die Einbetriebsregelung erlaubt den innerbetrieblichen Ausgleich zwischen Über- und Untermengen einzelner Mitglieder von Erzeugergemeinschaften (Winzergenossenschaft oder Erzeugergemeinschaft anderer Rechtsform). Als Erzeugergemeinschaften anderer Rechtsform gelten:

- nach dem Marktstrukturgesetz anerkannte Erzeugergemeinschaften,
- sonstige Zusammenschlüsse von juristischen Personen (OHG, KG, e.V., GmbH, AG), die mit ihren Mitgliedern Lieferverträge abgeschlossen haben, mit einer Mindestdauer von fünf Jahren und in einem Gesellschaftsvertrag die Erfassung, Verarbeitung und den Verkauf von Erzeugnissen des Weinsektors als den Zweck des Zusammenschlusses bestimmt haben und deren Erzeugnisse unter dem Namen des Zusammenschlusses vermarktet werden.

Mengenregulierung und Bezeichnungsrecht: Die Vorschriften der Vermarktungsregelung und des Bezeichnungsrechtes sind getrennt anzuwenden. Im Falle eines Verschnittes erfolgt die Durchführung und die Bezeichnung des Verschnittes nach den bezeichnungsrechtlichen Vorschriften, das Inverkehrbringen des Verschnittes nach den Bestimmungen der Vermarktungsregelung.

Pacht: Die gepachteten Flächen gelten zusammen mit den eigenen als ein Betrieb, d.h., es ist der Ausgleich und der Austausch zwischen den Erzeugnissen von eigenen und gepachteten Flächen zulässig.

Im Falle der Naturalpacht gelten die an den Verpächter abgegebenen Erzeugnisse als Teil der zulässigen Vermarktungsmenge, d.h., die Naturalpacht kann nicht aus der Übermenge abgegolten werden.

Anrechnung der Anreicherung: Durch eine Anreicherung erhöht sich das Volumen. (Mehrunge von 1 kg Zucker beträgt 0,62 L). Diese Volumenvergrößerung ist Bestandteil der zulässigen Vermarktungsmenge.

3.4 Mindestmostgewichte

Die Mindestmostgewichte werden als „natürliche Mindestalkoholgehalte“ bezeichnet und in % vol Alkohol angegeben. In Deutschland wird traditionsbedingt die Messung in Oechslegraden durchgeführt (°Oe). Die Umrechnung aus °Oe in % vol Alkohol erfolgt nach Tabellen die einer guten Fachlichen Praxis entsprechen (**siehe unter 12.3**).

Die Mostgewichtsbestimmung erfolgt im gärfähigen Gebinde. Bei Verschnitten im gärfähig befüllten Behältnis ist das für den namengebenden Verschnittanteil vorgeschriebene Mindestmostgewicht maßgebend.

Ist ein namengebender Anteil nicht vorhanden, ist das Mindestmostgewicht maßgebend, das sich aus dem gewogenen Mittel der jeweils vorgeschriebenen Mindestmostgewichte der Verschnittanteile ergibt.

Wird Roséwein oder Weißherbst hergestellt, gelten die gleichen Mindestmostgewichte wie für die Herstellung von Rotwein. Ausnahme: Rheingau und Hessische Bergstraße, die eigene

Mindestmostgewichte für Weißherbst und Rosé definiert haben.

Bei der Herstellung von Rotling sind die Mindestmostgewichte der jeweiligen zur Herstellung verwendeten Rebsorten zu beachten.

Tabelle: Mindestmostgewichte und Anreicherung in Rheinland-Pfalz

Qualitätsstufen	Mindestmostgewicht °Oe und % vol	Erhöhung des Alkoholgehaltes durch Anreicherung		Davon vorhandener Alkoholgehalt % vol (g/l)
		um max. % vol (g/l)	auf höchstens % vol (g/l) Alkohol	
DEUTSCHER WEIN: Weinbauzone A (alle Anbaugebiete)	44 °Oe (5 % vol)	3,0 % vol (24 g/l) durch Konzentrierung 2,0 % vol (16 g/l)	weiß 11,5 % vol (91 g/l) rot 12,0 % vol (95 g/l)	mind. 8,5 % vol (67 g/l) max. 15 % vol wenn nicht angereichert
Weinbauzone B (Baden)	50 °Oe (6 % vol)	2,0 % vol (20 g/l) durch Konzentrierung 2,0 % vol (16 g/l)	weiß 12,0 % vol (95 g/l) rot 12,5 % vol (99 g/l)	
in Jahren mit außergewöhnlichen Witterungsbedingungen können diese Grenzwerte heraufgesetzt werden:				
Weinbauzone A		3,5 % vol (28 g/l)		
Weinbauzone B (Baden)		2,5 % vol (20 g/l)		

LANDWEIN				
Weinbauzone A	Ahr, Mittelrhein, Mosel: 47 °Oe (5,5 % vol Nahe, Rheinhessen, Pfalz: 50 °Oe (6 % vol)	wie bei Deutschem Wein		4,5 % vol (36 g/l) max. 15 % vol wenn nicht angereichert
Weinbauzone B	55 °Oe (7 % vol)			
Qualitätswein b.A. Q.b.A. → wird von den weinbautreibenden Ländern für jedes Anbaugebiet „nach Sorten, in Landesverordnungen festgesetzt	siehe Mindestmostgewi chte in Anbaugebieten	wie beim Wein	seit dem 01.08.2009 Obergrenzen 15 % vol (wenn angereichert)	7 % vol (55 g/l)
Prädikatsweine: → ebenfalls von den Bundesländern festgesetzt	siehe Mindestmostgewi chte in Anbaugebieten	nicht erlaubt		7 % vol (55 g/l) für Kabinett bis Auslese 5,5 % vol (44 g/l) für BA, TBA, Eiswein

Alkoholgrenze bei Landwein: Die Mitgliedsstaaten wurden 2022 ermächtigt für angereicherte Landwein eigene Alkoholhöchstgrenzen festzulegen. Damit wären gegebenen Falls auch Alkoholgehalte von mehr als bisher (Zone A: 11,5 bzw. bei Rotwein 12 % vol, Zone B: 12 bzw. bei Rotwein 12,5 % vol) möglich. Die Schutzgemeinschaften müssten diese Alkoholhöchstgrenzen aber in die Produktspezifikationen des jeweiligen Landweins übernehmen.

3.5 Weinarten

Das europäische und auch das deutsche Weinrecht kennen verschiedene Weinarten.

3.5.1 Weißwein

Weißwein muss ausschließlich aus Weißweintrauben hergestellt werden. „Weißwein“ darf in der Etikettierung angegeben werden.

3.5.2 Rotwein

Rotwein muss ausschließlich aus Rotweintrauben hergestellt werden. Es ist nicht mehr vorgeschrieben, dass eine „Rotkelterung“ erfolgen muss. Deshalb ist es zulässig, aus einem Roséwein bzw. Weißherbst durch Verschnitt mit einem Rotwein einen Rotwein herzustellen. „Rotwein“ darf in der Etikettierung angegeben werden.

3.5.3 Roséwein – Rosé

Roséwein bzw. Rosé muss, wie Rotwein, ausschließlich aus Most von Rotweintrauben hergestellt werden und eine blass- bis hellrote Farbe aufweisen. Es ist nicht erforderlich, dass die Trauben „hellkeltert“ sein müssen. Das ermöglicht die Umbenennung eines zu hellen Rotweines in Roséwein und den Verschnitt mit Rotwein zwecks Farbvertiefung. Zulässig ist auch der Verschnitt mehrerer Rotweinsorten zur Herstellung eines Roséweines.

Roséwein bzw. Rosé ist eine verpflichtend vorgeschriebene Angabe.

Bei, Sekt und Perlwein ist die Herstellung mittels Verschnitt von Rot- und Weißwein erlaubt.

3.5.4 Weißherbst

Weißherbst ist ein Roséwein. Der Begriff „Weißherbst“ darf nur verwendet werden, wenn der so bezeichnete Roséwein zu 95 % aus hellgekeltertem Most und zu 100 % aus Weintrauben einer einzigen roten Rebsorte hergestellt worden ist. Die Verwendung ist nur zulässig bei Qualitäts- und Prädikatswein. Im Gegensatz zum Roséwein ist keine bestimmte Farbe vorgeschrieben, d.h. die Herstellung eines weißweinfarbenen Weißherbstes ist zulässig.

Der Begriff darf nur in Verbindung (direkter Zusammenhang) mit der Rebsorte auf dem Etikett erscheinen. Dabei sind das Wort „Weißherbst“ und die Rebsorte in Schriftzeichen gleicher Art, Größe und Farbe anzugeben. Weißherbst ist, wie Roséwein, eine verpflichtend vorgeschriebene Angabe. Wird die Bezeichnung Weißherbst gebraucht, darf die Bezeichnung Roséwein oder Rosé nicht verwendet werden.

3.5.5 Rotling

Der Begriff „Rotling“ darf nur verwendet werden für einen Wein von blass- bis hellroter Farbe, der durch das Verschneiden von Weißweintrauben, auch gemischt, mit Rotweintrauben, auch gemischt,

hergestellt worden ist. Wenn für die Herstellung des Rotling nur zwei Rebsorten verwendet werden, ist die Angabe zweier Rebsorten zulässig (entsprechend dem Mengenanteil in absteigender Folge), im Falle von „Badisch Rotgold“ verpflichtend vorgeschrieben. Rotling kann mit Traubenmost aus Weißwein- oder Rotweitrauben gesüßt werden. Damit ist keine spezifische Rotling- Süßreserve erforderlich. „Rotling“ ist eine verpflichtend vorgeschriebene Angabe.

3.5.6 Blanc de Noir

Seit dem 20. Oktober 2021 darf die Bezeichnung „Blanc de Noir(s)“ für inländische Erzeugnisse nur verwendet werden, wenn es sich um Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung (Qualitätswein), geschützter geografische Angabe (Landwein), Likörwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung, Schaumwein, Qualitätsschaumwein oder Perlwein handelt, der aus frischen Rotweitrauben wie ein Weißwein gekeltert wurde und die für Weißwein typische Farbe aufweist. Nicht zulässig ist die Bezeichnung bei Wein ohne geografische Angabe (Deutscher Wein) und auch bei Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure. „Blanc de noirs“ wird als Weinart definiert.

Einige Vorgaben müssen dabei beachtet werden. Es gibt mehrere Möglichkeiten den so hergestellten Wein mit oder ohne Angabe der Weinart als „Blanc de noir“ zu bezeichnen.

- Die Bezeichnung „Rosé“ oder „Roséwein“ ist bei diesen Weinen auf dem Etikett nicht zulässig.
- Er muss wie ein Weißwein gekeltert werden und die für Weißwein typische Farbe aufweisen.
- Weißherbst kann nun nicht mehr zusammen mit der Angabe „Blanc de noir“ angegeben werden. Die Angabe muss zusammen mit der roten Rebsorte erfolgen. Bei Weißherbst, muss der Wein aus einer einzigen roten Rebsorte durch Hellkelterung hergestellt sein (inklusive der Süßreserve).
- Bei der Bezeichnung „Blanc de noir“ sind hinsichtlich der maximal zulässigen

Schwefeldioxidgehalte die für Roséwein geltenden Grenzwerte anzuwenden

- Der Verschnitt oder die Süßung mit Erzeugnissen aus weißen Trauben ist verboten.

3.6 Kategorien weinbaulicher Erzeugnisse

Die EU Verordnung Nr. 1308/2013 definiert die weinbaulichen Erzeugnisse und versieht diese zum Teil mit einer Kategorie-Nummer.

Diese Definitionen werden in anderen EU-Verordnungen herangezogen, um beispielsweise zu definieren, welche Verfahren und Schönungsmittel bei welchem Erzeugnis angewendet werden dürfen. Dort werden sie nur unter den Kategoriennummern 1 bis 17 bezeichnet (vgl. Tabelle: Kategorien Weinbauerzeugnisse).

Weitere Kategorien ohne zugeordnete Nummer sind:

Frische Weintrauben „Die bei der Weinbereitung verwendete reife oder leicht eingetrocknete Frucht der Weinrebe, die mit den üblichen kellerwirtschaftlichen Verfahren eingemaischt oder gekeltert werden kann und die spontan alkoholisch gären kann.

Trauben haben keine Kategorie-Nummer, in weiterführenden Verordnungen werden sie direkt als „Trauben“ bezeichnet.

Traubensaft Das flüssige, nicht gegorene, aber gärfähige Erzeugnis, das [...] aus frischen Weintrauben oder Traubenmost [...] gewonnen worden ist. Es gilt maximal 3 g/l Alkohol Ein Alkoholgehalt von bis zu 1 % vol wird geduldet.

Weintrub ist der Rückstand, der sich in den Behältern, die Traubenmost oder Wein enthalten, während der Gärung, Lagerung oder nach einer zulässigen Behandlung absetzt oder der durch die Filterung oder Zentrifugierung dieser Erzeugnisse entsteht.

Traubentrester ist der gegorene oder ungegorene Rückstand bei der Kelterung von frischen Weintrauben

Tabelle: Kategorien der Weinbauerzeugnisse

Nr. Kategorie	Bedingungen
1 Wein	Mindestens 8,5 % vol vorhandener Alkohol. QbA höchstens 15 % vol Gesamtalkohol wenn angereichert (für Landwein und Deutschen Wein gelten niedrigere Grenzen). Mindestens 3,5 g/l Gesamtsäure.
2 Jungwein	Alkoholische Gärung noch nicht beendet und noch nicht von der Hefe getrennt.

- | | |
|--|--|
| 3 Likörwein | Mindestens 15 % vol vorhandener Alkohol, höchstens 22 % vol vorhandener Alkohol, Gesamtalkohol mindestens 17,5 % vol, ursprünglicher natürlicher Alkoholgehalt mindestens 12 % vol
Hergestellt aus Wein, teilweise gegorenem Traubenmost, Traubenmost
Zusatz von Neutralalkohol mit mindestens 96 % vol oder Destillat aus Wein mit einem vorhandenen Alkohol von mindestens 52 % vol und höchstens 86 % vol Zusatz von konzentriertem Traubenmost ist erlaubt (Ausnahmen in einzelnen Mitgliedsstaaten der EU möglich). |
| 4 Schaumwein | Gewinnung durch erste oder zweite alkoholische Gärung von Weintrauben, Traubenmost oder Wein. Erzeugnis dem „beim Öffnen des Behältnisses [...] ausschließlich aus der Gärung stammende Kohlensäure“ entweicht. Kohlendioxidüberdruck von mindestens 3 bar. Gesamtalkohol der zur Herstellung verwendeten Cuvée von mindestens 8,5 % vol |
| 5 Qualitätsschaumwein | Wie Schaumwein, jedoch muss der Kohlendioxidüberdruck mindestens 3,5 bar betragen. Der Gesamtalkoholgehalt der Ausgangscuvée beträgt mindestens 9 % vol |
| 6 Aromatischer Qualitäts-schaumwein | Ausgangsprodukt nur aus Traubenmost und teilweise gegorenem Traubenmost (kein Wein!) bestimmter Rebsorten (in Deutschland z.B. Gewürztraminer, Huxelrebe, Scheurebe, Müller-Thurgau, alle Muskatsorten). Kohlendioxidüberdruck mindestens 3 bar, vorhandener Alkohol mindestens 6% vol, Gesamtalkohol mindestens 10 % vol |
| 7 Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure | Aus Weinen ohne g.U oder g.g.A. Enthält Kohlendioxid, das ganz oder teilweise zugesetzt wurde, mindestens 3 bar Kohlendioxidüberdruck. |
| 8 Perlwein | Aus Wein, Jungwein, Traubenmost oder teilweise gegorenem Traubenmost mit mindestens 9 % vol Gesamtalkohol hergestellt
fertiges Erzeugnis enthält mindestens 7 % vol vorhandenen Alkohol
Überdruck eigener Kohlensäure zwischen 1 bar und 2,5 bar
in Behältnissen von höchstens 60 L abgefüllt. |
| 9 Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure | Aus Wein, Jungwein, Traubenmost oder teilweise gegorenem Traubenmost mit mindestens 9 % vol Gesamtalkohol hergestellt
fertiges Erzeugnis enthält mindestens 7 % vol vorhandenen Alkohol
Überdruck aus ganz oder teilweise zugesetzter Kohlensäure zwischen 1 bar und 2,5 bar, in Behältnissen von höchstens 60 L abgefüllt. |
| 10 Traubenmost | Aus frischen Trauben gewonnenes flüssiges Erzeugnis, ein Alkoholgehalt von bis zu 1 % vol wird geduldet. |
| 11 teilw. gegorener Traubenmost | Durch Gärung von Traubenmost gewonnenes Erzeugnis
vorhandener Alkoholgehalt mehr als 1 % vol und weniger als drei Fünftel des Gesamtalkoholgehaltes. |
| 12 teilw. gegorener Traubenmost aus eingetrockneten Trauben | Aus Traubenmost aus eingetrockneten Trauben mit mehr als 272 g/l Zucker vor der Gärung, nicht angereichert, mindestens 8 % vol Alkohol (Ausnahmen in einzelnen Mitgliedsstaaten der EU möglich). |
| 13 Konzentrierter Traubenmost | Nicht karamellisierter Traubenmost durch teilweisen Wasserentzug durch verschiedene physikalische Verfahren hergestellt (außer durch Feuerwärme). Zuckerkonzentration mindestens 50,9 °Brix
Anmerkung: In Deutschland für QbA nicht erlaubt. |
| 14 Rektifiziertes Traubenmost | Flüssiger, nicht karamellisierter Traubenmost durch teilweisen Wasserentzug durch verschiedene physikalische Verfahren hergestellt (außer durch Feuerwärme), dem alle Inhaltsstoffe außer Zucker entfernt wurden. Zuckerkonzentration mindestens 61,7 °Brix.
Anmerkungen: Typischerweise hat RTK 65 °Brix, das Weinrecht lässt außerdem auch feste, also kristallisierte RTK zu. |
| 15 Wein aus eingetrockneten Trauben | Aus Trauben hergestellt, denen durch Lagerung teilweise Wasser entzogen wurde. Gesamtalkohol mindestens 16 % vol, vorhandener Alkohol mindestens 9 % vol, keine Anreicherung. |
| 16 Wein aus überreifen Trauben | Natürlicher Alkoholgehalt mehr als 15 % vol, vorhandener Alkohol mindestens 12 % vol keine Anreicherung. |
| 17 Weinessig | Durch Essigsäuregärung aus Wein hergestellt, Säuregehalt (als Essigsäure) mindestens 60 g/l. |

4 Meldungen in Rheinland-Pfalz

Folgende Meldungen sind in Rheinland-Pfalz abzugeben:

- 31.05. Änderungsmeldungen** zur EG-Weinbaukartei (Rodung, Wieder-, Neuanpflanzung, Zukauf/Verkauf von Weinbergen)
- 31.07. Zollamtliche Bescheinigung** der Destillation zu Industrialkohol
- 31.08. Bestandsmeldung** und Anzeige der oenologischen Verfahren Verwendung von Übermenge - nur Einwertmodell
- 01.09.** Abgabe der Verträge für „Classic“ Betriebe, die beabsichtigen, Qualitätswein mit der Bezeichnung "Classic" aus Erzeugnissen von Dritten abgefüllt in den Verkehr zu bringen. Betriebe die mit einem Erzeuger oder einem Erzeugerzusammenschluss eine Vereinbarung über die Lieferung und Abnahme einer bestimmten Menge an Trauben, Maische, Most oder Wein haben zu treffen und der zuständigen Stelle (in Rheinland-Pfalz der Landwirtschaftskammer) bis zum 1. September eines jeden Jahres den Abschluss der Vereinbarung anzuzeigen.
- 15.11. Eisweinmeldung**
- 15.01. Traubenerntemeldung (TEM)** - für alle selbsterzeugten Trauben, Most und Wein (bei Abgabe dieser Erzeugnisse vor diesem Termin ist dies durch Ankreuzen und der Betriebsnummer des Empfängers, sowie die Begleitpapier Nummer anzugeben)
- 15.01. Weinerzeugungsmeldung (WEM)** - für alle zugekauften Erzeugnisse
- 15.01. Lieferantenverzeichnis** - für alle zugekauften Erzeugnisse
- 15.01. Gesamthektarertragsberechnung** ist nur zu erfassen beim; Qualitätsgruppenmodell, wenn der durchschnittliche Hektarertrag für die Qualitätsstufe Qualitätswein überschritten ist

5 Oenologische Verfahren, Stoffe und Grenzwerte

5.1 Verschnittregelungen

Durch den Verschnitt von Most oder Wein können sensorische Eigenschaften von Rebsorten oder Jahrgängen kombiniert und Typenweine herausgearbeitet werden. Keinesfalls dürfen

verdorbenene Weine durch einen Rückverschnitt wieder zur Verkehrsfähigkeit verholphen werden. Es können verschiedene geographische Herkünfte, Rebsorten und Jahrgänge miteinander verschnitten werden.

Nicht als Verschnitt gelten:

- die Zugabe von konzentriertem Traubenmost zum Zweck der Anhebung des natürlichen Alkoholgehaltes im Wein,
- die Süßung.

Damit bei einem Verschnitt keine bezeichnungsrechtlichen Folgen entstehen, müssen mindestens 85 % der Trauben aus dem angegebenen *geographischen* Raum, Jahrgang oder von der angegebenen Rebsorte stammen. Der Anteil nicht namengebender Herkunft darf einschließlich der Süßreserve 25 % der Gesamtmenge nicht übersteigen.

Geographische Herkunft

Bei Verwendung einer kleineren geographischen Einheit als das bestimmte Anbaugebiet müssen mindestens 85 % aus dem angegebenen geographischen Raum stammen. Sofern der Wein gesüßt worden ist, erhöht sich der zulässige Anteil von anderen geographischen Räumen auf 25 %, wobei zu beachten ist, dass der Ausgangswein (der Wein vor der Süßung) auf jeden Fall zu 85 % aus dem angegebenen geographischen Raum stammen muss.

Rebsorten

Bei Angabe einer Rebsorte müssen 85 % des Weins von der angegebenen Rebsorte stammen. Sofern der Wein gesüßt worden ist, erhöht sich der zulässige Anteil von anderen Rebsorten auf 25 %, wobei jedoch zu beachten ist, dass der Ausgangswein (der Wein vor der Süßung) auf jeden Fall zu 85 % von der angegebenen Rebsorte stammen muss. Werden mehrere Rebsorten angegeben, müssen diese 100 % des Ausgangsweins ausmachen; die eventuell zugesetzte Süßreserve kann jedoch aus einer anderen oder mehreren anderen Rebsorten hergestellt worden sein.

Jahrgang

Bei Angabe eines Jahrgangs müssen 85 % der für die Weinbereitung verwendeten Trauben in dem genannten Jahrgang gewachsen sein. Sofern der Wein gesüßt worden ist, erhöht sich der zulässige Anteil anderer Jahrgänge auf 25 %, wobei zu beachten ist, dass der Ausgangswein (der Wein vor der Süßung) auf jeden Fall zu 85 % von dem angegebenen Jahrgang stammen muss.

Für die Jahrgangsangabe ist das Jahr entscheidend, in dem die Trauben gewachsen sind. Ein Wein, der aus im Jahr 2020 gewachsenen Trauben hergestellt ist,

gilt als 2020er, auch wenn die Trauben erst 2021 geerntet wurden (Eisweingewinnung).

5.1.1 Berechnungsbeispiel zum Verschnitt:

Trockener Wein mit Fremdweinanteil, aber ohne Zusatz von Süßreserve

Ausgangswein (GW) 85 %

Fremdwein (FW) 15 %

Berechnung des Fremdweinzusatzes, ausgehend von 1000 Litern Ausgangswein

$FW = (GW \text{ Liter} \times 15) : 85$

$FW = (1000 \text{ Liter} \times 15) : 85 = 176,5 \text{ Liter}$

Gesamtmenge = 1000 Liter GW + 176,5 Liter FW = 1176,5 Liter

Gesüßter Wein mit Fremdweinanteil und Fremdsüßreserve

Ausgangswein (GW) 75 %

Fremdwein (FW) 15 %

Süßreserve (SR) 10 %

Fremdanteil (FA) = FW + SR = 25 %

Berechnung des Fremdwein- und Süßreservezusatzes, ausgehend von 1000 Litern Ausgangswein

$FA = (GW \text{ Liter} \times 25) : 75$

$FA = (1000 \text{ Liter} \times 25) : 75 = 333,3 \text{ Liter}$

$SR = FA - FW = 333,3 - 176,5 = 156,8 \text{ Liter}$

Gesamtmenge = 1000 Liter GW + 176,5 Liter FW + 156,8 Liter SR = 1333,3 Liter

5.1.2 Andere Verschnittmöglichkeiten

- Der Verschnitt eines Weines aus der Gemeinschaft mit einem Wein aus einem Drittland ist unzulässig. Unzulässig ist auch der Verschnitt von Drittlandweinen, die sich im Gebiet der Gemeinschaft befinden.
- Zulässig ist der Verschnitt von Weinen aus verschiedenen Ländern der Gemeinschaft (Euroblends). Ein solcher Verschnitt kann als „Europäischer Gemeinschaftswein“ bezeichnet werden.
- Soll ein Qualitätswein mit einem „Deutschen Wein“ verschnitten werden, muss der Erzeuger den Qualitätswein vorher zu „Deutschem Wein“ herabstufen. Im Fall, dass einem so herabgestuften Qualitätswein schon eine amtliche Prüfungsnummer zugeteilt worden ist, hat der Erzeuger die Herabstufung der zuständigen Stelle zu melden.
- Zulässig ist der Verschnitt von Wein aus dem gesamten Bundesgebiet. Ein solcher Verschnitt ist als „Deutscher Wein“ zu bezeichnen.

- Landwein muss zu 85 % aus Trauben hergestellt sein, die in abgegrenzten Räumen gewachsen sind. Allerdings schreiben die Produktspezifikationen Rheinland-Pfälzischer Landweingebiete 100 % vor.
- Wird der Begriff „Qualitätswein“ verwendet, muss 100 % des Weins aus dem angegebenen bestimmten Anbaugebiet stammen, einschließlich der eventuell zugesetzten Süßreserve.
- Weißweintruben und die aus ihnen hergestellten Maischen, Moste und Weine dürfen nicht mit Rotweintruben und den aus ihnen hergestellten Maischen, Mosten und Weinen verschnitten werden.
- Zulässig ist das Verschneiden von Weißweintruben, auch gemischt, mit Rotweintruben, auch gemischt, zur Herstellung eines Weines von blass- bis hellroter Farbe (Rotling bzw. Badisch Rotgold, Schieler oder Schillerwein).
- Weißherbst darf seit 2003 mit 5 % Rotwein der gleichen Rebsorte verschnitten werden.
- Bei Qualitätswein und Landwein darf zur Süßung von Weißwein nur Traubenmost aus Weißweintruben, zur Süßung von Rotwein und Roséwein nur Traubenmost aus Rotweintruben und zur Süßung von Rotling nur Traubenmost von Weiß- oder Rotwein verwendet werden.
- Eine kumulative Ausnutzung der Verschnittanteile ist nicht möglich, d.h.: 85 % des aus einem Verschnitt hervorgegangenen Weines müssen aus der gleichen geographischen Einheit, Rebsorte und Jahrgang stammen, die in der Bezeichnung des Weines angegeben sind.

5.2 Anreicherung

Für Deutschland ist die Anreicherung von Deutschem Wein, Landwein und Qualitätswein erlaubt.

Dabei sind bestimmte Vorschriften zu beachten:

Natürlicher Mindestalkoholgehalt (°Oechsle) ab dem angereichert werden darf.

Dieser beträgt:

- in der Weinbauzone A = 5 % vol = 44°Oechsle,
- in der Weinbauzone B = 6 % vol = 50°Oechsle.

Grenzwerte für die Höhe der Anreicherung.

Bei Deutschem Wein, Landwein und Qualitätswein darf der Alkoholgehalt wie folgt erhöht werden:

Anreicherung mit Saccharose, Konzentrierung oder RTK (bei Deutschem Wein zusätzlich Traubenmost-Konzentrat):

- in der Weinbauzone A um 3,0 % vol = 24 g/l,
- in der Weinbauzone B um 2,0 % vol = 16 g/l.

Anreicherung durch Konzentrierung

in den Weinbauzonen A und B um max. 2,0 % vol = 16 g/l, gleichzeitig darf die Ausgangsmengen nicht um mehr als 20 % verringert werden.

Anreicherung Obergrenzen

Für Deutschen Wein und Landwein gilt eine Gesamtalkohol Obergrenze von 15 % vol.

Die Anreicherung darf nicht dazu führen, dass der Gesamtalkohol folgende Grenzwerte überschreitet:

Deutscher Wein und Landwein	Weinbauzone	
	A	B
andere Weine	11,5 % vol = 91 g/l	12,0 % vol = 95 g/l
Rotwein	12,0 % vol = 95 g/l	12,5 % vol = 99 g/l

*Die Schutzgemeinschaften können für Landwein die Werte um 1 % vol anheben, dies wird in den Lastenheften ausgewiesen. BLE.de

Qualitätswein: Für angereicherte Qualitätsweine gilt eine Gesamtalkohol Obergrenze von 15 % vol Für nicht angereicherten Qualitätswein gibt es keine Obergrenze. Dies ist sowohl bei der Gärung, beispielsweise von Rotweinen, die im Verschnitt verwendet werden sollen, als auch bei der Bereitung von Süßreserve zu beachten. Süßreserven mit hohen Zuckergehalten sind sehr effektiv und mit nur geringen Verschnittmengen verbunden. Moste und Maische mit hohen Ausgangsmostgewichten können nach einer Anreicherung diese Grenze überschreiten, ein mittels Verschnitt so hergestellter Wein ist verboten. Der Vollständigkeit halber sei erwähnt, dass eine Anreicherung von Maische bei Rot- und Weißwein erlaubt ist.

Verfahren: Zur Durchführung der Anreicherung dürfen nur folgende Verfahren zur Anwendung kommen:

Deutscher Wein	Landwein und Qualitätswein
<ul style="list-style-type: none"> • Saccharose, konzentriertem Traubenmost, • rektifiziertem Traubenmostkonzentrat (RTK) • teilweise Konzentrierung (Umkehrosiose, Vakuumverdampfung, Kälte) 	<ul style="list-style-type: none"> • Saccharose, rektifiziertem Traubenmostkonzentrat (RTK). • teilweise Konzentrierung (Umkehrosiose, Vakuumverdampfung)

Anmerkungen

- Es ist die Anreicherung weißer und roter Maische möglich.
- Angereicherter „Deutsche Wein“ und Landwein dürfen zu keinem Zeitpunkt ihrer Herstellung die Alkoholobergrenzen überschreiten. Ein Rückverschnitt ist nicht zulässig.
- Jungweinstadium: Die Anreicherung ist nur bis zum Stadium des Jungweines zulässig. Als „Jungwein“ gilt für den Fall der Anreicherung auch noch der Wein nach dem 1. Abstich.
- Eine gestaffelte Anreicherung ist zugelassen. Dabei darf die Anreicherungsspanne nicht überschritten werden.
- Die Anwendung eines der aufgeführten Verfahren schließt die Anwendung eines anderen aus.
- Die Durchführung der Anreicherungsmaßnahmen ist befristet bis zum 16. März des auf die Ernte folgenden Jahres.
- Die Anreicherung darf bei Deutschem Wein nur in derjenigen Weinbauzone vorgenommen werden, in der die zur Weinbereitung verwendeten Trauben geerntet worden sind, bei Qualitätswein nur in dem betreffenden bestimmten Anbaugebiet mit speziellen Regelungen auf Landesebene.
- Die Anreicherungsmaßnahmen und die Behandlungsstoffe sind in der Weinbuchführung (die Mehrung im Weinkonto und der Zuckerverbrauch im Stoffbuch) einzutragen.
- Die Anreicherung, Entsäuerung und Säuerung sind zu melden.

5.3 Süßung

Ist eine wichtige Maßnahme zur Herstellung restsüßer Weine im Geschmacksbereich halbtrocken, lieblich oder süß aber auch zur geschmacklichen Abrundung trockener Weine. Die Süßung von Wein ist nur zulässig auf der Stufe der Erzeugung und des Großhandels. Die Süßung darf bei einem Qualitätswein in dem bestimmten Anbaugebiet oder benachbartem Gebiet vorgenommen werden, aus dem der betreffende Wein stammt. Die Süßung kann auch außerhalb der Weinbauzone bzw. des Landweingebietes vorgenommen werden, aus dem der betreffende Wein stammt. Durch die Süßung darf der Gesamtalkohol um maximal 4 % vol (32 g/l) erhöht werden. Nachstehend aufgeführte Erzeugnisse dürfen zur Süßung verwendet werden:

Bei „Deutschem Wein“

- Traubenmost,

- konzentrierter Traubenmost,
- rektifiziertes Traubenmostkonzentrat (RTK)

Bei Landwein, Qualitätswein und Qualitätswein mit Prädikat

- Traubenmost

Erlaubt ist nur die Verwendung von Traubenmost, der aus empfohlenen und zugelassenen Rebsorten gewonnen wurde.

Bei Qualitätswein und Prädikatswein müssen die Trauben, aus denen der für die Süßung verwendete Traubenmost gewonnen wurde, aus demselben bestimmten Anbaugebiet stammen wie der zu süßende Wein.

Bei Qualitätswein und Landwein darf zur Süßung von Weißwein nur Traubenmost aus Weißweintrauben, zur Süßung von Rotwein und Roséwein (Weißherbst) nur Traubenmost aus Rotweintrauben und zur Süßung von Rotling seit 2000 Traubenmost aus Rot- oder Weißweintrauben verwendet werden. Blanc de Noir darf nur mit Traubenmost aus Rotweintrauben gesüßt werden.

Bei Verwendung von Begriffen, die auf einen landwirtschaftlichen Betrieb hindeuten, wie z.B. Weingut, Winzer, Weinbau, Domäne, Schloss usw. muss die Süßreserve aus dem Lesegut des angegebenen Betriebes hergestellt worden sein. Eine Lohnherstellung ist zulässig.

Die Süßung gilt nicht als Verschnitt. Aus diesem Grund ist ein Zusatz von bis zu 25 % einer Süßreserve mit anderer Jahrgangs-, Rebsorten- oder Herkunftsbezeichnung (nicht Anbaugebiet) zulässig. Dies gilt nur dann wenn der zu süßende Wein keinen Verschnitt erfahren hat. Wurde der Wein bereits verschnitten, so sind die Verschnittanteile einzurechnen. Hat die Süßreserve die gleiche Bezeichnung wie der zu süßende Wein, so gilt die 25 % Regel nicht.

Das Unternehmen muss über die einzelnen Süßungsvorgänge genau Buch führen. Die Eintragungen müssen folgendes enthalten;

- Menge und Gesamtalkoholgehalt sowie vorhandenen Alkoholgehalt des zu süßenden Erzeugnisses,
- Menge und Gesamtalkoholgehalt sowie vorhandenen Alkoholgehalt des zuzusetzenden Traubenmostes,
- Gesamtalkoholgehalt und vorhandenen Alkoholgehalt des Tafel - oder Qualitätsweines nach der Süßung.

5.4 Grenzwerte

5.4.1 Flüchtige Säure

Jedes durch alkoholische Gärung hergestellte Getränk enthält mehr oder weniger flüchtige Säure. In größeren Mengen wirkt sie störend und kann zum Verderb der Getränke beitragen. Die gesetzlichen Vorgaben sind Orientierungswerte, die bei einer sensorischen Prüfung auch bei Werten unterhalb der zugelassenen Höchstmenge zu Ablehnungen führen können.

Der Gehalt an flüchtigen Säuren darf folgende Werte nicht überschreiten:

Weißwein und Roséwein =	1,08 g/l
Rotwein =	1,20 g/l
Beerenauslese und Eiswein =	1,80 g/l
Trockenbeerenauslese =	2,10 g/l

Anmerkungen:

- Die Höchstgehalte gelten für alle Erzeugnisse auf allen Produktions- und Vermarktungsstufen, d.h. nicht nur für den fertigen Wein.
- Weine, bei denen die o.g. Grenzwerte überschritten sind, dürfen nicht mit anderem Wein verschnitten werden. Das ergibt sich aus der Vorschrift, dass die Grenzwerte für alle Produktionsstufen gelten, aber auch aus dem grundsätzlichen Verbot, nicht den Vorschriften entsprechende Erzeugnisse miteinander zu verschneiden.
- Essigstichiger Wein darf zu Weinessig oder Essig verarbeitet werden.
- Im Falle des Transports ist der Wein auf dem Behältnis und im Begleitpapier als essigstichig zu kennzeichnen.

5.4.2 SO₂-Gabe

Der Einsatz von Schwefeldioxid (umgangssprachlich auch schweflige Säure) im Maische-, Most- und Weinstadium konnte durch keinen anderen Konservierungstoff ersetzt werden. Die strengen Regelungen zum maximalen Einsatz werden in den meisten Fällen weit unterschritten und medizinisch sind die zugesetzten Werte unbedenklich für die Gesundheit des Konsumenten. Sofern keine Allergie gegen diesen Stoff beim betreffenden Konsumenten vorherrscht.

Zur Begrenzung der schwefligen Säure sind Höchstgehalte für den Gehalt an gesamter schwefligen Säure festgelegt (vgl. Tabelle SO₂-Grenzwerte). Für den Gehalt an freier schwefliger Säure gibt es keine zusätzlichen Regelungen mehr. Zur Durchführung der SO₂-Gabe dürfen nur verwendet werden:

- Schwefeldioxid,
- Kaliumbisulfit,
- Kaliummetabisulfit, auch Kaliumdisulfit oder Kaliumpyrosulfit genannt.

- **Kaliumhydrogensulfit**

Kaliumhydrogensulfit-Lösungen sind in der internationalen Weinproduktion ein Standard. In Frankreich wird in vielen Betrieben zur SO₂-Gabe bei Wein ausschließlich mit Kaliumhydrogensulfit gearbeitet. Kaliumhydrogensulfit ist für Ökowein zugelassen. Bei der Markteinführung in Deutschland kam es zu Irritationen, da der Wortlaut der EU - Verordnung 606/2009 in der deutschen Übersetzung nicht deckungsgleich mit der Ausführung in den anderen Amtssprachen war. Kaliumhydrogensulfit war bei der Übersetzung vergessen worden. Kaliumhydrogensulfit ist als bis zu 18%ige Lösung erhältlich. Von einer 18%igen Lösung werden nur 550 ml pro 1000 Liter gebraucht, um 100 mg/l SO₂ zu dosieren. Die Haltbarkeit der Lösung ist begrenzt, geöffnete Behälter bekommen in Laufe der Lagerung einen gelblichen Farbstich. Kaliumhydrogensulfit bringt geringe Kaliumgehalte in den Wein. Die geringen Entsäuerungen sind für die meisten Weine unproblematisch, zu beachten ist aber, dass größere SO₂-Dosagen kurz vor der Füllung zu Weinsteinanfall führen können. Für das Stummschwefeln einer Süßreserve ist Kaliumhydrogensulfit ungeeignet.

- **Ammoniumbisulfit**

Die Lösungen enthalten bis zu 70 % Ammoniumbisulfit. Die Haltbarkeit der Ammoniumbisulfit-Lösung ist sehr gut, besser noch als bei Kaliumhydrogensulfit. Ammoniumbisulfit ist völlig geruchsfrei. Ammoniumbisulfit ist laut Verordnung zur Förderung der Hefebildung zugelassen. Ammoniumbisulfit enthält zu 70 % SO₂ und 18 % Stickstoff (NH₄). In der Praxis steht im Rahmen der Anwendung von Ammoniumbisulfit der SO₂-Eintrag in Vordergrund. Ammoniumbisulfit ist nicht für Ökowein zugelassen. Ammoniumbisulfit darf auf Trauben, Maische, Most, teilweise gegorenem Traubenmost und Jungwein gegeben werden. Maximal dürfen 125 mg/l SO₂ entsprechend Ammoniumbisulfit (200 mg/l) dosiert werden. Die erlaubte Dosagemenge reicht bei weitem nicht aus eine Süßreserve stumm zu schwefeln ist aber hoch genug bei den meisten Weinen den Bedarf zwischen Maische, Most und Jungwein abzudecken. Bei einer Gabe von 50 mg/l SO₂ (entspricht 10 g/hl Kaliumbisulfit) mit

Ammoniumbisulfit auf Trauben, Maische oder Most kommt es zu einem geringfügigen Stickstoffeintrag, der einer geringen Gabe von 5 g/hl Diammoniumphosphat entspricht.

Die zulässigen Höchstgehalte gelten für den Zeitpunkt des Inverkehrbringens. Während des Ausbaus kann der Höchstwert überschritten werden. Auch ein Rückverschnitt mit solchen Weinen zulässig. Als Restzuckergehalt ist der als „Invertzucker berechnete Restzuckergehalt“ anzusehen. Für Roséwein, Weißherbst, Rotling gelten die Obergrenzen von Weißwein.

Ausnahmegenehmigungen: Wenn die Witterungsverhältnisse es erforderlich machen, kann der nationale Gesetzgeber von der EU ermächtigt werden, die Obergrenzen um 40 mg/l zu erhöhen. Das gilt allerdings nur für die Grenzwerte bis 300 mg/l. Der Grenzwert für Beeren- und Trockenbeerenauslesen sowie für Eiswein kann demnach nicht verändert werden.

5.4.3 -Grenzwerte

Tabelle 2: Zulässige Höchstgehalte an gesamter schwefliger Säure (SO₂) in Wein und Ökowein aus Deutschland (Stand September 2023)

		konventionell	Ökologisch***
Rotwein:	Restzucker unter 2 g/l	150 mg/l	100 mg/l
	Restzucker 2 – 4,9 g/l	150 mg/l	120 mg/l
	Restzucker ≥ 5 g/l	200 mg/l	170 mg/l
Weißwein, Rosé, Rotling	Restzucker unter 2 g/l	200 mg/l	150 mg/l
	Restzucker 2 – 4,9 g/l	200 mg/l	170 mg/l
	Restzucker ≥ 5 g/l	250 mg/l	220 mg/l
Spätlese ≥ 5 g/l Restzucker		300 mg/l	270 mg/l
Auslese ≥ 5 g/l Restzucker		350 mg/l	320 mg/l
Beerenauslese, Eiswein, Trockenbeerenauslesen		400 mg/l	370 mg/l
Perlwein, Perlwein mit zugesetzter CO ₂ , Perlwein b.A.		wie Wein	wie Öko-Wein
Entalkoholisierter Wein		200 mg/l	- ¹
Schaumwein		235 mg/l	205 mg/l
Schaumwein b. A., Sekt, Sekt b.A.		185 mg/l	155 mg/l
Crémant		150 mg/l	150 mg/l
Likörwein und Qualitätslikörwein	Restzucker unter 2 g/l	150 mg/l	120 mg/l
	Restzucker 2 – 4,9 g/l	150 mg/l	120 mg/l
	Restzucker ≥ 5 g/l	200 mg/l	170 mg/l
Traubensaft		10 mg/l	0 mg/l
Weinhaltige Getränke		max. 250 mg/l, carry over ²	max. 220 mg/l ³ , carry over ²
Aromatisierte weinhaltige Getränke		max. 200 mg/l ³	max. 170 mg/l ⁴ carry over ²

¹ Eine Entalkoholisierung ist bei Bio-Wein nicht zugelassen.

² Für weinhaltige Getränke und für Öko - aromatisierte weinhaltige Getränke gelten Höchstgrenzen und die sogenannte „carry over“ Regelung. „carry over“ bezeichnet die Menge die aus dem Weinanteil in das fertige Getränk übergeht. Beispiel: Wird ein roter Bio-Glühwein aus einem Ausgangswein hergestellt der einen Restzuckergehalt von unter 2 g/l hat, darf der Gehalt an gesamter SO₂ im fertigen Glühwein bei höchstens 100 mg/l liegen. Für die Herstellung dieser Getränke sind Grundweine mit einem Restzuckergehalt von mehr als 5 g/l deshalb besonders geeignet.

³ Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 Anhang II Teil E Nr. 14.2.7 ff.

(Bei aromatisierten weinhaltigen Getränken, aromatisiertem Wein und aromatisierten weinhaltigen Cocktails ist eine aktive SO₂-Gabe bis zu 200 mg/l gesamt SO₂ zugelassen.)

⁴ Verordnung Nr. 889/2008 Zusatzstoffe für Bio-/Öko-Erzeugnisse 29c und Anhang VIIIa (Die weinhaltigen Getränke und aromatisierten weinhaltigen Getränke sind in der VO nicht aufgeführt)

5.6 Tabelle der Zugelassenen Önologischen Stoffe



Gemäß Artikel 3 Absatz 1 nach VO (EU) 2019/934 (konsolidierte Fassung vom 08.02.2022), ergänzt durch die Bestimmungen in VO (EU) 1308/2013 (konsolidierte Fassung vom 07.12.2021) und Durchführungs-VO (EU) 2021/1165 (konsolidierte Fassung vom 07.02.2023) sowie in Mitteilung 2019/C 409/01 im Amtsblatt der Europäischen Union.

EU VO 2019/934

Nr.	Stoffe	Bedingungen / Grenzwerte	Zugelassen für	Bio
1	Säureregulatoren			
1.1	L(+)-Weinsäure	Weinsäure aus landwirtschaftlichem Ursprung. Insgesamt maximal 4 g/L während der gesamten Weinherstellung. Säuerung und Entsäuerung, sowie Säuerung und Anreicherung desselben Erzeugnisses schließen sich aus.	Wein, Jungwein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Most, teilw. gegorener Most, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	*
1.2	D,L-Äpfelsäure, L-Äpfelsäure	Insgesamt maximal 3,57 g/L während der gesamten Weinherstellung. Säuerung und Entsäuerung, sowie Säuerung und Anreicherung desselben Erzeugnisses schließen sich aus.	Wein, Jungwein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Most, teilw. gegorener Most, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	-
1.3	Milchsäure	Insgesamt maximal 4,8 g/L während der gesamten Weinherstellung. Säuerung und Entsäuerung, sowie Säuerung und Anreicherung desselben Erzeugnisses schließen sich aus.	Wein, Jungwein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Most, teilw. gegorener Most, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	*
1.4	Kalium-L(+)-tartrat	Aus Weinsäure landwirtschaftlichen Ursprungs. Entsäuerung von Wein bis maximal 1 g/l. Säuerung und Entsäuerung desselben Erzeugnisses schließen sich aus.	Wein, Jungwein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Most, teilw. gegorener Most, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	*
1.5	Kalium-bicarbonat	Entsäuerung von Wein bis maximal 1 g/l. Säuerung und Entsäuerung desselben Erzeugnisses schließen sich aus.		*
1.6	Calcium-carbonat			*
1.7	Calciumtartrat	Entfallen! Siehe auch 6.2.	-	-
1.8	Calciumsulfat	Maximale Zugabe 2 g/l.	Likörwein	*
1.9	Kaliumcarbonat	Entsäuerung von Wein bis maximal 1 g/l. Säuerung und Entsäuerung desselben Erzeugnisses schließen sich aus.	Wein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Most, teilw. gegorener Most, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	-
1.10	Citronensäure	Grenzwert im fertigen Wein 1 g/L	Wein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	-
1.11	Hefen zur Weinbereitung	Zunahme der Gesamtsäure um maximal 4 g/L. Säuerung und Entsäuerung desselben Erzeugnisses schließen sich aus. Säuerung und Anreicherung desselben Erzeugnisses schließen sich aus.	Most, teilw. gegorener Most	- (s. 9.1)
1.12	Milchsäurebakterien	Säuerung und Entsäuerung desselben Erzeugnisses schließen sich aus. Säuerung und Anreicherung desselben Erzeugnisses schließen sich aus.	Wein, Jungwein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Most, teilw. gegorener Most, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	- (s. 9.2)
2	Konservierungsstoffe und Antioxidantien			
2.1	Schwefeldioxid (gasförmig)	Entsprechend der Grenzwerte für Gesamte SO ₂	Frische Weintrauben, Wein, Jungwein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Most, teilw. gegorener Most, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	*
2.2	Kaliumbisulfat	Entsprechend der Grenzwerte für Gesamte SO ₂	Frische Weintrauben, Wein, Jungwein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Most, teilw. gegorener Most, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	*
2.3	Kaliummetabisulfat			*

Nr.	Stoffe	Bedingungen / Grenzwerte	Zugelassen für	Bio
2.4	Kaliumsorbitat	Grenzwert im Wein für Sorbinsäure 200 mg/l	Wein, Jungwein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	-
2.5	Lysozym	Maximale Zugabe 500 mg/l.	Wein, Jungwein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Most, teilw. gegorener Most, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	-
2.6	L-Ascorbinsäure	Maximale Zugabe 250 mg/l pro Behandlung Grenzwert im Wein 250 mg/l	Frische Weintrauben, Wein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Most, teilw. gegorener Most, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	*
2.7	Dimethyl-dicarbonat (DMDC, „Velcorin®“)	In der Weinbuchführung einzutragen Maximale Zugabe 200 mg/l	Teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, Wein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	-
3	Adsorptionsmittel			
3.1	Önologische Holzkohle (Aktivkohle)	In der Weinbuchführung einzutragen. Maximale Zugabe im Weißwein 100 g/hl.	Weißwein, Jungwein, Most und RTK	*
3.2	Selective Pflanzenfasern	Anwendung bei der Filtration, maximal 1,5 kg/m ² Filterfläche.	Wein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	-
4	Aktivatoren für die alkoholische und malolaktische Gärung			
4.1	Mikrokristalline Cellulose	Nur Produkte, die die Spezifikation für Lebensmittelzusatzstoffe in der EU erfüllen.	Frische Weintrauben, Wein, Jungwein, Likörwein, alle Schaumweine, Most, teilw. gegorener Most, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	-
4.2	Diammoniumhydrogenphosphat	Nur zur alkoholischen Gärung. Maximale Zugabe 1 g/l, für die zweite Gärung von Schaumwein maximal 0,3 g/l.	Frische Weintrauben, Jungwein, Most, teilw. gegorener Most, zweite alkoholische Gärung aller Schaumweine	*
4.3	Ammoniumsulfat			-
4.4	Ammoniumbisulfid	Nur zur alkoholischen Gärung. Maximale Zugabe 200 mg/l. Es gelten die Grenzwerte für Gesamte SO ₂ im Wein.	Frische Weintrauben, Jungwein, Most, teilw. gegorener Most	-
4.5	Thiaminhydrochlorid	Nur zur alkoholischen Gärung. Maximale Zugabe 0,6 mg/l (berechnet als Thiamin) bei jeder Behandlung.	Frische Weintrauben, Jungwein, Most, teilw. gegorener Most, zweite alkoholische Gärung aller Schaumweine	*
4.6	Hefeautolysate	-	Frische Weintrauben, Wein, Jungwein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Most, teilw. gegorener Most, konz. Most	*
4.7	Heferinden	Maximale Zugabe 40 g/hl.	Frische Weintrauben, Wein, Jungwein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Most, teilw. gegorener Most, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	*
4.8	Inaktivierte Hefen	Siehe auch 10.5. und 11.5.		*
4.9	Inaktivierte glutathionreiche Hefen	Nur zur alkoholischen Gärung. Maximaler Zusatz von Glutathion: 20 mg/l.		-
5	Klärhilfsstoffe			
5.1	Speisegelatine	-	Wein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Most, teilw. gegorener Most, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	**
5.2	Weizenprotein	Maximale Gabe 50 g/hl.		**
5.3	Erbсенprotein	Maximale Gabe 50 g/hl.		**
5.4	Kartoffelprotein	Maximale Gabe 50 g/hl.		**
5.5	Hausenblase	-	Wein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	**
5.6	Casein	-	Wein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Most, teilw. gegorener Most, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	**
5.7	Kaliumcaseinate			*

Nr.	Stoffe	Bedingungen / Grenzwerte	Zugelassen für	Bio
5.8	Eieralbumin	-	Wein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	**
5.9	Bentonit	-	Wein, Jungwein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Most, teilw. gegorener Most, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	*
5.10	Siliciumdioxid (als Gel oder kolloidale Lösung)	-	Wein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Most, teilw. gegorener Most, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	*
5.11	Kaolin	-	Wein, Jungwein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	-
5.12	Tannine	Siehe auch 6.4.	FrISCHE Weintrauben, Wein, Jungwein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Most, teilw. gegorener Most, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	**
5.13	Aus <i>Aspergillus Niger</i> gewonnenes Chitosan	Zur Klärung und Proteinstabilisierung, maximale Zugabe 100 g/hl. Siehe auch 10.3.	Wein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Most, teilw. gegorener Most, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	*
5.14	Aus <i>Aspergillus Niger</i> gewonnenes Chitin-Glucan	Zur Klärung und Proteinstabilisierung, maximale Zugabe 100 g/hl Siehe auch 10.4.		-
5.15	Hefeprotein-extrakte	Maximale Gabe Most 30 g/hl. Maximale Gabe Weiß- und Roséwein 30 g/hl. Maximale Gabe Rotwein 60 g/hl.		**
5.16	Polyvinylpyrrolidon (PVPP)	Maximale Zugabe 80 g/hl.	Wein, Jungwein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Most, teilw. gegorener Most, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	-
5.17	Calciumalginat	Nur zum Degorgieren aller Arten in der Flasche vergorener Schaum- und Perlweine.	Alle Schaum- und Perlweine	-
5.18	Kaliumalginat	Nur zum Degorgieren aller Arten in der Flasche vergorener Schaum- und Perlweine		*
6	Stabilisatoren			
6.1	Kaliumhydrogentartrat	Aus Weinsäure landwirtschaftlichen Ursprungs. Nur zur Förderung der Ausfällung des Weinstein.	Teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, Wein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	*
6.2	Calciumtartrat	Aus Weinsäure landwirtschaftlichen Ursprungs. Maximal 200 g/hL		-
6.3	Citronensäure	Grenzwert im Wein 1 g/l.		*
6.4	Tannine	Siehe auch 5.12.	Teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, Wein, Jungwein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Most, teilw. gegorener Most, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	**
6.5	Kaliumhexacyanoferrat	Durchführung der Behandlung nur durch einen ausgebildeten Önologen oder Techniker. Es müssen im geschönten Erzeugnis noch Spuren von Eisen nachweisbar sein.	Teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, Wein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	-
6.6	Calciumphytat	Nur bei Rotwein. Maximale Zugabe 8 g/hl. Durchführung der Behandlung nur durch einen ausgebildeten Önologen oder Techniker.	Teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, Wein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	-
6.7	Metaweinsäure	Aus Weinsäure landwirtschaftlichen Ursprungs. Maximale Zugabe 10 g/hl	Wein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	*
6.8	Gummi Arabicum	Quantum Satis (laut OIV Dossier maximal 0,3 g/L).		**

Nr.	Stoffe	Bedingungen / Grenzwerte	Zugelassen für	Bio
6.9	D,L-Weinsäure, Di-Kaliumuvat	Nur zur Ausfällung von überschüssigem Calcium. Durchführung der Behandlung nur durch einen ausgebildeten Önologen oder Techniker.	Teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, Wein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	-
6.10	Hefe-Mannoproteine	-	Teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, Wein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	*
6.11	Carboxymethylcellulose (CMC)	Nur zur Weinsteinstabilisierung. Maximale Zugabe 200 mg/l.	Weißwein und Roséwein, alle Schaum- und Perlweine	-
6.12	Polyvinylimidazol/ Polyvinylpyrrolidon-Copolymere (PVI/PVP)	In die Weinbuchführung einzutragen. Maximale Zugabe 500 g/hl.	Wein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Most, teilw. gegorener Most, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	-
6.13	Kaliumpolyaspartat	Nur zur Förderung der Weinsteinstabilisierung. Maximale Zugabe 10 g/hl.	Wein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	-
6.14	Fumarsäure	Dosage 300 – 600 mg/L	Wein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	-
7	Enzyme			
7.1	Urease	Nur zur Verringerung des Harnstoffgehaltes im Wein. Maximale Zugabe 75 mg/l der Enzymzubereitung, bzw. 375 Aktivitätseinheiten Urease pro Liter.	Teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, Wein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	-
7.2	Pectinlyasen	Nur für önologische Zwecke bei der Mazeration, Klärung, Stabilisierung, Filtration und Feststellung von aromatischen Vorgängern in der Traube.	Frische Weintrauben, Wein, Jungwein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Most, teilw. gegorener Most, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	***
7.3	Pectinmethylesterasen			***
7.4	Polygalacturonase			***
7.5	Hemicellulase			***
7.6	Cellulase			***
7.7	Betaglucanase	Nur für önologische Zwecke bei der Mazeration, Klärung, Stabilisierung, Filtration und Feststellung von aromatischen Vorgängern in der Traube. Zur Unterstützung der Hefeautolyse und Erhöhung der Kolloidstabilität während des Hefelagers.	Wein, Jungwein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	-
7.8	Glycosidase	Nur für önologische Zwecke bei der Mazeration, Klärung, Stabilisierung, Filtration und Feststellung von aromatischen Vorgängern in der Traube.	Wein, Jungwein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Most, teilw. gegorener Most, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	-
1.9	Arabinanase	Nur für önologische Zwecke bei der Mazeration, Klärung, Stabilisierung, Filtration und Feststellung von aromatischen Vorgängern in der Traube.	Frische Weintrauben, Wein, Jungwein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Most, teilw. gegorener Most, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	-
7.10	beta-Glucanase (β1-3, β1-6)	Nur für önologische Zwecke bei der Mazeration, Klärung, Stabilisierung, Filtration und Feststellung von aromatischen Vorgängern in der Traube. Zum Abbau von beta-Glucanen aus <i>Botrytis cinerea</i> und aus <i>Saccharomyces</i> Hefen während des Hefelagers	Wein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	-
7.11	Glucosidase	Nur für önologische Zwecke bei der Mazeration, Klärung, Stabilisierung, Filtration und Feststellung von aromatischen Vorgängern in der Traube.	Wein, Jungwein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Most, teilw. gegorener Most, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	-
7.12	Aspergillopepsin I	Nur für önologische Zwecke bei der Mazeration, Klärung, Stabilisierung, Filtration und Feststellung von aromatischen Vorgängern in der Traube. Zum Abbau trübungsrelevanter Proteine. Anwendung im Most bei 60 bis 75 °C, Heizhaltezeit ca. 1 Minute.	Wein, Jungwein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Most, teilw. gegorener Most, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	-
8	Gase und Packgase			
8.1	Argon	Ökologisch erzeugte Weine: Argon darf nicht zum Durchperlen verwendet werden.	Wein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Most, teilw. gegorener Most, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	*
8.2	Stickstoff			*
8.3	Kohlendioxid	Grenzwert für CO ₂ bei nicht schäumenden Weinen 3 g/l, höchstens 1 bar Kohlendioxidüberdruck bei 20 °C.	teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, Wein, Likörwein, alle Schaum- und	*

Nr.	Stoffe	Bedingungen / Grenzwerte	Zugelassen für	Bio
			Perlweine, Most, teilw. gegorener Most, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	
8.4	Gasförmiger Sauerstoff	-	Wein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Most, teilw. gegorener Most, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	*
9	Gärungsmittel			
9.1	Hefen zur Weinbereitung	-	Frische Weintrauben, Jungwein, Most, teilw. gegorener Most, konz. Most, zweite alkoholische Gärung aller Schaumweine	**
9.2	Milchsäurebakterien	-	Wein, Jungwein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Most, teilw. gegorener Most, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	*
10	Korrektur von Mängeln			
10.1	Kupfersulfat Pentahydrat	Maximale Zugabe 1 g/hl, Grenzwert für im Wein verbleibendes Kupfer 1 mg/l, für bestimmte Likörweine gilt ein Grenzwert für Kupfer von 2 mg/l.	Teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, Wein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	-
10.2	Kupfercitrat			*
10.3	Aus <i>Aspergillus Niger</i> gewonnenes Chitosan	Siehe auch 5.13. Maximale Zugaben: 100 g/hl zur Reduzierung von Schwermetallen 500 g/hl zur Reduzierung von Ochratoxin A (Mykotoxin) 10 g/hl zur Reduzierung von <i>Brettanomyces</i> .	Wein, Jungwein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Most, teilw. gegorener Most, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	*
10.4	Aus <i>Aspergillus Niger</i> gewonnenes Chitin-Glucan	Siehe auch 5.14. Maximale Zugaben: 100 g/hl zur Reduzierung von Schwermetallen 500 g/hl zur Reduzierung von Ochratoxin A (Mykotoxin)	Wein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Most, teilw. gegorener Most, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	-
10.5	Inaktivierte Hefen	Siehe auch 4.8. und 11.5.		*
11	Sonstige Verfahren			
11.1	Aleppokiefernharz	Nur in Griechenland zur Herstellung von Retsina.	Jungwein, Most, teilw. gegorener Most	*
11.2	Weinhefen	Nur in trockenen Weinen. Frische, gesunde und nicht verdünnte Weinhefen, die Hefen aus der jüngsten Bereitung trockener Weine enthalten. In Mengen von höchstens 5 % vol des behandelten Erzeugnisses.	Wein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	*
11.3	Karamell	Zur Verstärkung der Farbe von Likörweinen.	Likörwein	-
11.4	Allylthiocyanat	Nur zur Imprägnierung von Scheiben aus reinem Paraffin. Im Wein dürfen keinerlei Spuren von Allylthiocyanat auftreten. Zugelassen nur in Italien.	Nur bei teilweise gegorenem, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost und bei Wein.	-
11.5	Inaktivierte Hefen	Siehe auch 4.8. und 10.5.	Wein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Most, teilw. gegorener Most, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	*

*: zur Herstellung von ökologisch/biologisch erzeugten Weinen zugelassen

** : zur Herstellung von ökologisch/biologisch erzeugten Weinen zugelassen, falls verfügbar müssen die Stoffe aus ökologisch/biologisch erzeugten Ausgangsstoffen stammen.

***: Nur für önologische Zwecke bei der Klärung

5.6.1 Säuerung

Mit der Verordnung (EU) 2021/2117 des Europäischen Parlamentes und Rates ist die Säuerung in allen Jahren und allen Weinbauzonen zugelassen. Die Säuerung oder die Entsäuerung von Wein dürfen nur in der Weinbauzone erfolgen, in der die zur Herstellung des betreffenden Weins verwendeten Weintrauben geerntet wurden. Zu beachten ist, dass

die Säuerung und die Anreicherung sowie die Säuerung und die Entsäuerung ein und desselben Erzeugnisses ausgeschlossen sind. Da jedoch Trauben, Most, gärender Most, Jungwein und Wein rechtlich als verschiedene Erzeugnisse gelten, kann beispielsweise Most gesäuert, Jungwein entsäuert und Wein dann wieder gesäuert werden.

Tabelle: Weinsäure Äquivalente für Äpfel und Milchsäure

Weinsäure	Äpfelsäure	Milchsäure	
		g	ml
4,00 g	3,57 g	6,00 g	5,01 ml
3,50 g	3,12 g	5,25 g	4,38 ml
3,00 g	2,68 g	4,50 g	3,76 ml
2,50 g	2,23 g	3,75 g	3,13 ml
2,00 g	1,79 g	3,00 g	2,51 ml
1,50 g	1,34 g	2,25 g	1,88 ml
1,00 g	0,89 g	1,50 g	1,25 ml
0,50 g	0,45 g	0,75 g	0,63 ml

Eine Anreicherung von Traubenmost und die nachfolgende Säuerung als Wein ist erlaubt. Wenn im Moststadium gesäuert wird, darf die Anreicherung aus rechtlichen Gründen erst nach Gärbeginn erfolgen; falls der Most angereichert wird, darf dementsprechend die Säuerung erst später erfolgen.

In jedem Jahrgang darf die Säuerung bis zur Höchstmenge von 4 g/l Weinsäure Äquivalent, über alle Kategorien durchgeführt werden.

Die Säuerung und die Entsäuerung von Wein dürfen nur in der Weinbauzone erfolgen, in der die zur Herstellung des betreffenden Weins verwendeten Weintrauben geerntet wurden.

Die Säuerung, welche bei Wein (nicht aber bei den anderen Erzeugnissen) auch in mehreren Arbeitsgängen erfolgen kann, ist mit L-Weinsäure, L- oder DL-Äpfelsäure sowie mit Milchsäure zulässig. Öko-Weine dürfen nicht mit Äpfelsäure gesäuert werden. Die verwendete Säure braucht eine Bescheinigung nach der EU-Öko-Verordnung auf Herstellung ohne Gentechnik.

Die Säuerung ist ein meldepflichtiges oenologisches Verfahren. Eine Säuerung ist in die Weinbuchführung und in die Begleitdokumente einzutragen. Spätestens am zweiten Tag nach Abschluss der ersten Maßnahme ist die Säuerung zu melden. Die Meldung erfolgt in der Regel vorab pauschal für alle Säuerungen mit der „Meldung der Oenologischen Verfahren“ zum 01. August.

Table: Überblick zur Säuerung

Weinsäure

- Menge maximal 4,0 g/L
- ergibt die größte pH-Absenkung, sinnvoll bei Trauben, Maische Most und Jungwein
- im Weinstadium weniger Sinnvoll, weil zusätzlicher Weinsteinausfall
- je höher der pH-Wert in Maische oder Most, desto mehr senkt eine Gabe von Weinsäure den pH-Wert ab
- 1,5 g/L Weinsäure senkt den pH-Wert um ungefähr 0,2 Einheiten im Most.
- Erhöhung der Gesamtsäure nicht vorhersehbar, durch den Weinsteinausfall wird meist die Hälfte der eingesetzten Säure wieder ausgefällt.
- Es darf nur Weinsäure aus landwirtschaftlichem Ursprung verwendet werden (L-Weinsäure).

Äpfelsäure

- Menge maximal 3,57 g/L
- bei Trauben, Maische Most und Jungwein wenig sinnvoll, weil geringere Auswirkung auf den pH-Wert als Weinsäure
- im Weinstadium weniger, weil kein Einfluss auf Weinstabilität
- Handelsübliche DL-Äpfelsäure besteht je zur Hälfte aus D- und L-Äpfelsäure.
- Bei einem Biologischen Säureabbau wird die L-Form zu Milchsäure abgebaut, die D-Form ist stabil.
- Öko-Weine dürfen nicht mit Äpfelsäure gesäuert werden*

Milchsäure (80 %)

- Menge maximal 6,0 g/L / 5,01 ml einer 80 % Lösung
- bei Trauben, Maische Most und Jungwein wenig sinnvoll, weil geringere Auswirkung auf den pH-Wert als Weinsäure
- im Weinstadium Sinnvoll, weil mikrobiologisch stabil und kein Einfluss auf Weinstabilität
- handelsüblich ist eine 80%ige Lösung, nicht in Pulverform erhältlich
- kann einen leicht laktischen Geruch aufweisen
- Der Säuerungseffekt (Gesamtsäure, pH-Wert) stellt sich erst mit Zeitverzögerung ein, da Milchsäure zu 7 - 8 % gebunden vorliegt.

* Öko-Weine dürfen nur mit Wein- oder Milchsäure gesäuert werden. Die verwendete Säure braucht eine Bescheinigung nach der EU-Öko-Verordnung auf Herstellung ohne Gentechnik

5.6.2 Entsäuerung

Für alle Weinbauzonen gilt, bei frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost, Jungwein und Wein dürfen eine Säuerung oder eine Entsäuerung vorgenommen werden. Eine Entsäuerung darf auf allen Verarbeitungsstufen vorgenommen werden, also bei

- frischen Weintrauben
- Traubenmost
- teilweise gegorenem Traubenmost
- Jungwein
- Wein (max. 1 g/l)

Zur Entsäuerung dürfen die unter den Oenologischen Verfahren aufgeführten **Behandlungsstoffe** verwendet werden:

Begrenzungen

- Trauben, Most und Jungwein dürfen unbegrenzt entsäuert werden, jedoch müssen mindestens 0,5 g/l Weinsäure im Wein verbleiben.
- Für die Entsäuerung von Wein ist eine Obergrenze von 1 g/l festgesetzt. Das bedeutet, dass bei Wein nur eine „Feinent säuerung“ durchgeführt werden kann.
- Die Entsäuerung darf in mehreren Arbeitsschritten erfolgen
- Eine Entsäuerung darf bei frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost und bei Jungwein auf einmal oder in mehreren Arbeitsgängen und nur vor dem 16. März des auf die Ernte folgenden Jahres durchgeführt werden.
- Die Entsäuerung im Wein (nach der vollständigen Trennung von der Hefe) um in der Summe 1 g/l darf in mehreren Arbeitsschritten und das ganze Jahr hindurch erfolgen.
- Frische Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorener Traubenmost, Jungwein und Wein dürfen nur in derjenigen Weinbauzone entsäuert werden, in der die verwendeten frischen Weintrauben geerntet wurden. Innerhalb von Rheinland-Pfalz können rheinland-pfälzische Erzeugnisse entsäuert werden (Weinbauzone A). Ein rheinland-pfälzisches Erzeugnis kann aber nicht im Anbaugebiet Baden (Weinbauzone B) entsäuert werden.
- Käufer von Wein innerhalb der Weinbauzone dürfen um 1 g/l entsäuern. Dies stellt eine deutliche Erleichterung, zum Beispiel für Kellereien, dar und gilt mit der neuen VO (EU) 2021/2117.
- Die Entsäuerung ist vor Beginn zu melden. Dies wird in den Bundesländern unterschiedlich gehandhabt.
- Entsäuerungsmaßnahmen sind in die Weinbuchführung und das Stoffbuch einzutragen.

Entsäuerung Regeln und Fristen

Wer	Erzeugnis	Bis zum 15. März	Nach dem 15. März
Erzeuger	Trauben, Maische, Most, Jungwein*	+	+ / max. 1 g/l
Käufer in der Weinbauzone	Trauben, Maische, Most, Jungwein*	+	+ / max. 1 g/l
Erzeuger	Wein	+ / max. 1 g/l	+ / max. 1 g/l
Käufer innerhalb der Weinbauzone	Wein	+ / max. 1 g/l	+ / max. 1 g/l
Käufer außerhalb der Weinbauzone	Trauben, Maische, Most, Jungwein*, Wein	-	-

+ = erlaubt / - = nicht erlaubt; * Jungwein ist Wein bis zur vollständigen Trennung von der Hefe;

Tabelle: Übersicht über die möglichen Entsäuerungsverfahren I

Normalentsäuerung - Feinentsäuerung	Normalentsäuerung
Entsäuerung mit KHCO_3 Kaliumhydrogencarbonat	Entsäuerung mit CaCO_3 Kalk
kann nur Weinsäure ausfällen	kann nur Weinsäure ausfällen
Für kleine bis mittlere Entsäuerungsspannen. Einsatz von Kontaktweinstein und Kühlung und/oder Wartezeit notwendig um Weinsteinausscheidungen auf der Flasche zu vermeiden.	Für mittlere und große Entsäuerungsspannen. Wartezeiten von 4 - 6 Wochen vermeiden Kristallausscheidungen auf der Flasche.

Teilmenge muss nach Ende der Reaktion (keine CO_2 Entbindung mehr) und vor dem Rückverschnitt über Hefe- oder Kieselgurfilter abfiltriert werden. Für jede Teilmenge ist ein neuer Filteransatz notwendig. Wartezeit von 6-8 Wochen vermeidet Kristallausscheidungen auf der Flasche.

Tabelle: Übersicht über die möglichen Entsäuerungsverfahren II

Entsäuerung mit Doppelsalz	Erweiterte Doppelsalzsäuerung	Malitex-Verfahren
Entsäuerung von Wein- und Äpfelsäure zu gleichen Teilen. Entsäuerungsumfang durch Weinsäure begrenzt.	Durch Weinsäure Zusatz zum Doppelsalz ist die Entsäuerung von größeren Mengen Äpfel- als Weinsäure möglich.	Entsäuerungsumfang durch angepassten Weinsäurezusatz beliebig
Doppelsalz- CaCO_3 ist feiner gemahlen und reagiert rascher. Doppelsalzsäuerung auch mit normalen Entsäuerungskalk möglich. Trubmenge ca. 6 L/kg CaCO_3 alle Rebsorten und alle Gebiete	Eine Mischung aus 4 kg Doppelsalz- CaCO_3 und 6 kg Weinsäure fein gemahlen. Die Zubereitung darf im eignen Betrieb erfolgen, es muss sich nicht um ein fertiges Handelspräparat handeln. Die Herstellung der Zubereitung ist in den Stoffbüchern zu buchen. Trubmenge ca. 8 L/kg alle Rebsorten und alle Gebiete	Doppelsalz- CaCO_3 und Weinsäure werden in frei zu berechnende Anteilen zugegeben. Nur zulässig für Elbling und Riesling in den deutschen Anbaugebieten der Weinbau Zone A
Vorlegen des CaCO_3 und exakte Berechnung der Teilmenge notwendig.	Vorlegen des CaCO_3 versetzt mit Weinsäure und exakte Berechnung der Teilmenge notwendig. Danach wird die Mischung aus Doppelsalz- CaCO_3 Weinsäure eingerührt.	Vorlegen des CaCO_3 versetzt mit Weinsäure und exakte Berechnung der Teilmenge notwendig.
Für mittlere bis große Entsäuerungsspannen mit Weinsäuregehalt unterhalb der Äpfelsäure	Für große Entsäuerungsspannen, die geringfügig größer als der Weinsäuregehalt sind	Für große Entsäuerungsspannen, die deutlich größer als der Weinsäuregehalt sind.

5.6.3 CMC

Carboxymethylcellulose (CMC) ist jetzt nicht mehr nur für die Verwendung von Weißwein sondern auch für Roséwein zugelassen. Die maximale Aufwandmenge wurde 2021 von 100 mg/L auf 200 mg/L erhöht. Begründung dafür ist, dass bei sehr instabilen Weinen eine Anwendungsdosis von 100 mg/L nicht ausreichend war. Auch wurde beobachtet, dass bei Schaumweinen während der zweiten Gärung (Schaumbildung) ein Teil des CMC verloren geht. Höhere Dosen werden nicht empfohlen, da eine Trübung auftreten kann.

5.6.4 Citronensäure

Citronensäure ist zur Metallstabilisierung und zur Säuerung zugelassen. Der Grenzwert für in den Verkehr gebrachten Wein liegt bei 1 g/L, hohe Ausgangswerte finden sich nur bei edelfaulen Mosten. Citronensäure wird zur sensorischen Abrundung mit ca. 0,1 bis 0,2 g/L genutzt.

5.6.5 Fumarsäure

Die Fumarsäure (E 297) entsteht bei Lebewesen als Zwischenprodukt des Energiestoffwechsels. Fumarsäure gilt als unbedenklich und harmlos. Der sensorische Säuerungseffekt soll auf dem Niveau von Citronensäure sein, durch die Säure kommt es auch zu einer geringen pH-Verschiebung. Fumarsäure hemmt bei geringer Dosierung den biologischen Säureabbau. Sie besitzt eine stark bakterizide Wirkung auf Milchsäurebakterien, die Dosierung beträgt zwischen 300 und 600 mg/L. Fumarsäure ist zugelassen für die Anwendung im Wein, Likörwein, Schaumwein, Qualitätsschaumwein, Aromatischen Qualitätsschaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Wein aus eingetrockneten Trauben, Wein aus überreifen Trauben. Auf Traubenmost oder Jungwein darf Fumarsäure nicht eingesetzt werden. Somit erscheint zumindest auf den ersten Blick eine Anwendung bei der Sektbereitung eine sinnvolle Möglichkeit der Anwendung zu sein.

5.6.6 Aspergillopepsin I

Aspergillopepsin I ist ein Enzym, das zur Beseitigung von trübungsbildendem Eiweiß in Traubenmost und Wein verwendet darf. Nach Zugabe des Enzyms muss eine Kurzzeiterhochhitzung des Mostes oder Weines erfolgen da sie zur Entfaltung trübungsbildender Proteine beiträgt, ihren enzymatischen Abbau durch Proteasen erleichtert und eine Denaturierung der Protease bewirkt. Die Behandlungstemperatur sollte mindestens der Denaturierungstemperatur der Proteine entsprechen oder darüber liegen, in der Regel beträgt sie zwischen 60 und 75° C. Die Erhitzungsdauer beträgt in der Regel etwa eine Minute. Danach wird umgehend auf eine geeignete Temperatur abgekühlt. Eine zu lange Erhitzungsdauer kann negative sensorische Auswirkungen haben. Zur Beseitigung von

Restproteinen (einschließlich hinzugefügter Proteasen oder anderer Proteine) muss eine Filtration durchgeführt werden. Das Verfahren wurde 2011 in Australien entwickelt. Australische Großbetriebe sehen einen wichtigen Vorteil dieses Verfahrens in der Nachhaltigkeit, der Weinverlust durch die Bentonitschönung wird vermieden und so Geld gespart.

5.6.7 Bentonit

Die Reinheitskriterien für Bentonit wurden 2022 aus der Deutschen Weinverordnung gestrichen. Im Handel gibt es jetzt Natrium- oder Calciumbentonite und daraus resultierende Mischungen.

5.7 Tabelle der Zugelassenen Oenologischen Verfahren

Gemäß Artikel 3 Absatz 1 nach VO (EU) 2019/934 (konsolidierte Fassung vom 08.02.2022), ergänzt durch die Bestimmungen in VO (EU) 1308/2013 (konsolidierte Fassung vom 07.12.2021) und VO (EU) 2018/848 (konsolidierte Fassung vom 21.02.2023) sowie in Mitteilung 2019/C 409/01 im Amtsblatt der Europäischen Union und im Internationalen Kodex der Oenologischen Praxis der OIV.

Nr.	Verfahren	Bedingungen / Grenzwerte	Zugelassen für	Bio
1	Belüftung oder Sauerstoffanreicherung	Nur bei Verwendung von gasförmigem Sauerstoff. Darf nicht zur Entschwefelung verwendet werden.	Wein, Jungwein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Most, teilw. gegorener Most, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	*
2	Thermische Behandlung	Bio: Temperatur darf 75 °C nicht überschreiten.	Frische Weintrauben, Wein, Jungwein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Most, teilw. gegorener Most, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	*
2a	Kältebehandlung	Anwendungsbereiche: „Kaltmazeration“ für Weiß- und Rotwein. Abstoppen der Gärung durch Kälte. Forcierung des Weinsteinausfalls. Kältekonzentrierung von Most und Wein (außer für ökologisch erzeugte Weine!).	Frische Weintrauben, Wein, Jungwein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Most, teilw. gegorener Most, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	-/*
3	Zentrifugieren oder Filtrieren, mit oder ohne inertem Filterhilfsstoff	Für biologisch erzeugte Weine darf die Porengröße nicht unter 0,2 Mikrometer liegen.	Wein, Jungwein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Most, teilw. gegorener Most, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	*
4	Herstellung einer inertten Atmosphäre	Nur zur Handhabung des Erzeugnisses unter Luftabschluss.	Wein, Jungwein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Most, teilw. gegorener Most, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	*
5	Entschwefelung durch physikalische Verfahren	-	Frische Weintrauben, Jungwein, Most, teilw. gegorener Most, konz. Traubenmost, RTK	-
6	Ionenaustauschharze	In der Weinbuchführung einzutragen. Verfahren darf nur durch einen ausgebildeten Techniker oder Önologen angewendet werden. Anhebung der titrierbaren Säure um insgesamt maximal 4,0 g/L.	Nur bei Traubenmost, der zur Bereitung von RTK bestimmt ist.	-
7	Durchperlen	Nur mit Argon (nicht für ökologisch erzeugte Weine) oder Stickstoff.	Wein, Jungwein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Most, teilw. gegorener Most, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	-/*
8	Flotation	Nur mit Stickstoff oder Luft.	Most und teilw. gegorener Most	*
9	Mit Allylthiocyanat getränkte Scheiben aus reinem Paraffin	Nur in Italien zulässig.	Teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost, Wein, Jungwein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	-
10	Behandlung durch Elektrodialyse	Nur zur Weinstabilisierung. Anwendung ist in der Weinbuchführung einzutragen. Verfahren darf nur durch einen ausgebildeten Techniker oder Önologen angewendet werden.	Teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost, Wein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	-
11	Eichenholzstücke	Für die Weinbereitung und den Weinausbau, einschließlich für die Gärung von frischen Weintrauben und Traubenmost. In der Weinbuchführung einzutragen.	Wein, Jungwein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Most, teilw. gegorener Most, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	*
12	Korrektur des Alkoholgehalts von Wein	Nicht bei angereicherten Weinen. Verringerung um höchstens 20 % gegenüber dem Ausgangsalkoholgehalt. Anwendung ist in der Weinbuchführung einzutragen. Verfahren darf nur durch einen ausgebildeten Techniker oder Önologen angewendet werden.	Wein, Jungwein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Wein aus getrockneten und aus überreifen Trauben	-
13	Kationenaustauscher zur Weinstabilisierung	Nur zur Weinstabilisierung. Anwendung ist in der Weinbuchführung einzutragen. Verfahren darf nur durch einen ausgebildeten Techniker oder Önologen angewendet werden.	Teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, Wein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Wein aus getrockneten und Wein aus überreifen Trauben.	-
14	Elektromembranbehandlung	Nur zur Säuerung und Entsäuerung. Gesamtsäure darf sich bei Säuerung um insgesamt um maximal 4 g/l erhöhen. Bei der Entsäuerung muss mindestens 0,5 g/l Weinsäure im fertigen Wein erhalten	Wein, Jungwein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Most, teilw. gegorener Most, Wein aus getrockneten und Wein aus überreifen Trauben.	-

Nr.	Verfahren	Bedingungen / Grenzwerte	Zugelassen für	Bio
		bleiben. Säuerung und Entsäuerung desselben Erzeugnisses schließen sich aus. Anwendung des Verfahrens ist in die Weinbuchführung einzutragen. Das Verfahren darf nur durch einen ausgebildeten Techniker oder Önologen angewendet werden.		
15	Kationenaustauscher zur Säuerung	Gesamtsäure darf sich insgesamt um maximal 4 g/l erhöhen. Bei der Anwendung darf der pH nicht mehr als 0,3 Einheiten oder unter einen Wert von 3 absinken. Gehalt an Metallkationen (z.B. Kalium) nicht unter 300 mg/L. Anwendung ist in der Weinbuchführung einzutragen. Die Anwendung des Verfahrens ist in die Weinbuchführung einzutragen. Verfahren darf nur durch einen ausgebildeten Techniker oder Önologen angewendet werden.	Wein, Jungwein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Most, teilw. gegorener Most, Wein aus getrockneten und Wein aus überreifen Trauben.	-
16	Membrankopplung	Nur zur Verringerung des Zuckergehalts von Traubenmost. Die Anwendung des Verfahrens ist in die Weinbuchführung einzutragen. Verfahren darf nur durch einen ausgebildeten Techniker oder Önologen angewendet werden.	Most	-
17	Membrankontaktoren	Nur zum Management von gelösten Gasen in Wein. Es dürfen nur die allgemein für Most und Wein zulässigen Gase verwendet werden. Nur bei Weinen und Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure für die Anwendung mit CO ₂ zugelassen. Die Anwendung des Verfahrens ist in die Weinbuchführung einzutragen.	Wein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Wein aus getrockneten und Wein aus überreifen Trauben.	-
18	Membrantechnologie gekoppelt mit Aktivkohle	Nur zur Verringerung von überschüssigem 4-Ethylphenol und 4-Ethylguaiacol in Wein. Die Anwendung des Verfahrens ist in die Weinbuchführung einzutragen. Verfahren darf nur durch einen ausgebildeten Techniker oder Önologen angewendet werden.	Wein, Jungwein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Wein aus getrockneten und Wein aus überreifen Trauben.	-
19	Filterplatten mit Zeolith Y-Faujasit	Nur zur Adsorption von Haloanisolen. Kann selektiv TCA und Moleküle von ähnlicher Größe entfernen.	Wein, Jungwein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Wein aus getrockneten und Wein aus überreifen Trauben.	-
20	Teilweise Konzentrierung	Zugelassene Verfahren für Most: Kältekonzentrierung, Umkehrosmose, Vakuumdestillation, Destillation. Zugelassene Verfahren für Wein: Kältekonzentrierung Reduzierung des Gesamtvolumens zur Anreicherung um maximal 20 % bzw. Erhöhung des Gesamtalkohols um maximal 2 % vol Die Anwendung des Verfahrens ist in die Weinbuchführung einzutragen. Verfahren darf nur durch einen ausgebildeten Techniker oder Önologen angewendet werden.	Wein, Jungwein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Most, Wein aus getrockneten und Wein aus überreifen Trauben.	-
21	Behandlung durch diskontinuierliche Hochdruckverfahren	-	Frische Weintrauben, Most, teilw. gegorener Most	-
22	Behandlung durch kontinuierliche Hochdruckverfahren	-	Most, teilw. gegorener Most	-
23	Behandlung von eingemaischten Trauben mit Ultraschall	Zur Unterstützung der Extraktion der Traubeninhaltsstoffe bei entrappten, eingemaischten Trauben	Frische Weintrauben	-
24	Behandlung von Trauben mit gepulsten elektrischen Feldern	-	Frische Weintrauben	-
25	Behandlung durch Verwendung eines kugelförmigen Granulats aus Styrol-Divinylbenzol	Kugelförmiges Granulat, eingebracht in eine Kartusche, durch die das zu behandelnde Produkt gepumpt wird. Granulat und Kartusche müssen zur Verwendung in der Lebensmittelproduktion zugelassen sind.	Wein, Jungwein, Likörwein, alle Schaum- und Perlweine, Most, teilw. gegorener Most, Wein aus getrockneten und Wein aus überreifen Trauben.	-

*: zur Herstellung von ökologisch/biologisch erzeugten Weinen zugelassen

5.7.1 Sonstige Verfahren

5.7.1.1 Ultraschall

Erlaubt ist die Behandlung von entrappten und eingemaischten Trauben, also Maische, mit Ultraschall um Extraktionsvorgänge zu intensivieren. Dies soll die Gewinnung von Most mit einem höheren Gehalt an phenolischen Verbindungen oder eine kürzere Mazerationszeit erlauben. Nach einer Untersuchung aus Spanien soll das Verfahren eine Verkürzung der Maischegärdauer bei Rotwein erlauben.

5.7.1.2 Hochdruckverfahren

In den letzten Jahren wurden in der lebensmittelverarbeitenden Industrie Verfahren entwickelt, die den gleichen Effekt wie eine thermische Pasteurisation gewährleisten ohne das Lebensmittel zu erhitzen. Das hydrostatische Hochdruckverfahren (HHD, Englisch HHP) soll zur Reduzierung von Mikroorganismen und zur Extraktion in Trauben und Most eingesetzt werden. In einem druckfesten Behälter werden Trauben und Most mit Drücken von über 1500 bar beaufschlagt, als Übertragungsmedium dient Wasser. Das bedeutet, Trauben oder Most werden in Vakuumbutel eingeschweißt und in den Behälter gelegt. Dieser Behälter wird mit Wasser befüllt und unter Druck gesetzt. Neben diesem diskontinuierlichen Hochdruckverfahren wurde auch ein kontinuierliches Hochdruckverfahren für Most zugelassen, die sogenannte Ultra-Hochdruck-Homogenisierung (UHPH). Diese führt zur starken Reduzierung oder Eliminierung von wilden Hefe- und Bakterienpopulationen in Mosten. Bei der Behandlung wird der Most durch ein schmales Ventil gepumpt, dies führt durch

eine Kombination aus Scherkräften, Stößen, Kavitation, Turbulenzen und hohen Drücken zur Zerstörung von Mikroorganismen.

5.7.1.3 PEF

Die Behandlung von Trauben mit gepulsten elektrischen Feldern (PEF, Englisch für Pulsed Electric Field) ist jetzt zugelassen. Die ausgelöste Poreninduktion wird als Elektroporation bezeichnet. Diese Poren können die Extraktion von Zellinhaltsstoffen fördern. Durch die Behandlung werden sowohl die Zellmembranen als auch die Membranen der Vakuolen geöffnet und die Pigmente treten aus. Je nach Stärke der PEF ergibt sich ein unterschiedlicher Grad der Zellzerstörung. Dieser Effekt wird noch unterstützt von dem relativ starken mechanischen Aufschluss der aus dem hydraulischen Widerstand der Maschine selbst und den möglicherweise zusätzlichen Pumpvorgängen vor und nach der Behandlung resultiert.

5.7.1.4 Styrol-Divinylbenzol

Styrol-Divinylbenzol ist ein adsorbierendes Granulat das in eine Kartusche für Ionentauscher gegeben wird. Diese wird genutzt um eine Behandlung von Most oder Wein zur Entfernung von als „muffig-erdig“ charakterisierten Fehlnoten spezifisch von Geosmin (GSM) durchzuführen. Diese Verbindung wird teilweise von denselben Mikroorganismen gebildet, die auch den Korkton produzieren und wird unter anderem auch in Naturkorken gefunden. Es ist eine extrem starke Aromakomponente. GSM ist ein unterschätzter Fehlton der in Einzelfällen großen Schaden anrichtet, mit Styrol-Divinylbenzol gibt es erstmals die Chance diesen gezielt zu entfernen.

5.8 Bestimmungen zu entalkoholisiertem Wein und Schäumenden Getränken aus entalkoholisiertem Wein

Das Angebot entalkoholierter Produkte von Weingütern, Winzergenossenschaften und Handelskellereien hat in den letzten Jahren deutlich zugenommen. Auch geschmacklich haben sich die Produkte in den letzten Jahren weiterentwickelt. Bisherige Regelungen dazu gab es in Deutschland und Österreich. Einen einheitlichen Rechtsrahmen in den EU-Ländern gibt es erst mit der EU-Verordnung 2021/2117. Die Deklaration von Wein wurde angepasst und entalkoholierter oder teilweise entalkoholierter Wein sind Erzeugnisse im Sinne des Weinrechts. Es gelten die üblichen Geschmacksangaben für Wein.

Nach altem Recht gekennzeichnete „alkoholfreie“ und „alkoholreduzierte“ Produkte können in Verkehr gebracht werden, bis die Bestände verbraucht sind. Die Übergangsfrist für alkoholfreie Weine endete am 31.12.2022. Der Abverkauf abgefüllter Ware ist bis zum vollständigen aufbrauchen der Bestände möglich. Seit diesem Datum müssen diese Produkte den neuen Anforderungen genügen.

Der Begriff „entalkoholierter Wein“ gilt, wenn der vorhandene Alkoholgehalt des Erzeugnisses nicht mehr als 0,5 % vol beträgt. Der Begriff „teilweise entalkoholierter Wein“ gilt, wenn der vorhandene Alkoholgehalt mehr als 0,5 % vol beträgt und unter dem vorhandenen Mindestalkoholgehalt der Kategorie vor der Entalkoholisierung liegt. Das sind bei Wein 8,5 % vol in Weinbauzone A und B.

Mindestalkoholgehalt Deutscher Wein

„Entalkoholierter Wein“ und „Teilweise entalkoholierter Wein“ werden als Deutscher Wein mit dem entsprechenden Kontingent vermarktet. „Teilweise entalkoholierter Wein“ könnte, sollten die

Schutzgemeinschaften in die Produktspezifikationen aufnehmen, auch als g.g.A. vermarktet werden. Eine Schutzgemeinschaft ist eine aus Erzeugern zusammengesetzte Organisation. Früher wurden Produktionsbedingungen, wie etwa Mindestmostgewicht und anderes, in Verordnungen durch die Landesbehörden geregelt. Heute werden diese Produktionsbedingungen durch die vom Bundesland zugelassene Schutzgemeinschaft gestaltet und festgelegt. Zweck der Schutzgemeinschaft ist die Verwaltung herkunftsgeschützter Weinnamen in sogenannten Lastenheften. Die Mitglieder der Schutzgemeinschaft müssen über mindestens zwei Drittel Weinbergflächen und zwei Drittel der Weinerzeugung des Anbaugebiets verfügen. Traubenerzeuger müssen ebenso wie Weinerzeuger entsprechend der im Gebiet vorhandenen Struktur vertreten sein.

Die Begriffe „alkoholfrei“ und „alkoholreduziert“ können zusätzlich zu Angaben „entalkoholisiert“ und „teilweise entalkoholisiert“ verwendet werden. Sobald der vorhandene Alkoholgehalt mindestens 0,05 % vol beträgt, ist die Angabe „alkoholfrei“ um die Angabe „(< 0,5 % vol)“ im gleichen Sichtfeld zu ergänzen. Das gilt sowohl für das Hauptetikett als auch für das Schautetikett. Das Sichtfeld ist das, was man lesen kann, wenn man bei gerader Kopfhaltung direkt geradeaus schaut.

Gibt es keine Angabe „alkoholfrei“ ist, wie bei allen Produkten des Weinrechts, eine Alkoholangabe verpflichtend. Die Angabe „0,5 % vol“ ist anzugeben. Eine Angabe „0,0 % vol“ ist nicht möglich.

Für „entalkoholisierte“ und „teilweise entalkoholisierte“ Produkte gilt nicht die sogenannte „negativ Rebsortenliste“ für „Deutscher Wein“. Rebsorten dürfen auf dem Etikett genannt werden, sofern der Name nicht ein Qualitätsweingebiet (g. U.) oder Landweingebiet (g. g. A.) enthält. Dies betrifft unter anderem die folgenden Rebsorten: Spätburgunder, Grauburgunder, Weißburgunder, Frühburgunder,

Die Informationen stellen keine Rechtsauskunft dar, sondern dienen ausschließlich zu Informationszwecken.

Blaufränkisch und Rheinriesling. Burgund, Fränkisch und Rhein haben geografische Bezüge. Nur die Verwendung von Synonymen, wie Pinot Noir oder Pinot Gris ist bei diesen Rebsorten zulässig.

Eine Anreicherung der Grundweine ist verboten.

Eine Süßung ist, wie bei „Deutschem Wein“ auch mit Traubenmost, konzentriertem Traubenmost oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat (RTK) möglich.

Bei Verwendung eines Rebsortennamens müssen mindestens 85 % des Erzeugnisses aus der angegebenen Rebsorte stammen. Einen bezeichnungsunschädlichen Verschnitt von Süßreserve der eine Süßung mit bis zu 25 % der Menge einer anderen Rebsorte erlauben würde gilt nicht für „Deutschen Wein“, sondern nur für Land- und Qualitätsweine. Die Süßung von entalkoholisierten und teilweise entalkoholisierten Erzeugnissen ohne engere Geografie ist nach der allgemeinen EU Regelung aus Anhang I Teil D der Verordnung (EU) 2019/934 um bis zu 4 % vol Gesamtalkohol / potentieller Alkohol möglich. Das entspricht etwa 67,89 g/l Zucker.

Wurde eine Entalkoholisierung vorgenommen und wird dadurch ein Alkoholgehalt von weniger als 10 % vol erzielt ist verpflichtend ein Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) auf dem Etikett anzugeben. Ein Mindesthaltbarkeitsdatum wird unverschlüsselt mit den Worten „mindestens haltbar bis ...“ unter Angabe von Tag, Monat und Jahr angegeben. Die Angabe von Tag, Monat und Jahr kann auch an anderer Stelle erfolgen, wenn in Verbindung mit der Angabe „mindestens haltbar bis ...“ auf diese Stelle hingewiesen wird (z.B. siehe Boden/Flaschenhals/Deckel). Das Jahr kann entfallen, wenn die Mindesthaltbarkeit nicht mehr als drei Monate beträgt. Der Tag kann entfallen, wenn die Mindesthaltbarkeit mehr als drei Monate beträgt. Der Tag und

der Monat können entfallen, wenn die Mindesthaltbarkeit mehr als 18 Monate beträgt, dann muss jedoch jeweils das Mindesthaltbarkeitsdatum unverschlüsselt mit den Worten „mindestens haltbar bis Ende ...“ angegeben werden. Bei unverschlüsselter Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums unter Angabe von Tag, Monat und Jahr kann dies die gesetzlich vorgeschriebene Losnummer ersetzen.

Bei Verwendung von Begriffen, die auf einen landwirtschaftlichen Betrieb hindeuten, wie z.B. Weingut, Winzer, Weinbau, Domäne, Schloss usw. dürfen sich nur in der Abfüllerangabe finden und nur wenn das Produkt ausschließlich aus dem Lesegut des angegebenen Betriebes hergestellt worden ist.

Nach dem bisher unveröffentlichten Entwurf „QUESTIONS AND ANSWERS ON DE-ALCOHOLISED WINES“ der EU-Kommission ist es möglich oenologische Behandlungen auch nach einer Entalkoholisierung durchzuführen. Ein Vermischen von entalkoholisiertem Wein mit einem Wein ist danach nicht vorgesehen.

5.8.1 Schäumende Getränke aus entalkoholisiertem Wein, teilweise entalkoholisiertem Wein und Wein

In Deutschland waren Produkte mit der Bezeichnung „Schäumendes Getränk aus entalkoholisiertem Wein“ oder „Schäumendes Getränk aus alkoholreduziertem Wein“ auf dem Markt und dies wurde 2022 (www.gesetze-im-internet.de/weinv_1995/) in die deutsche Weinverordnung aufgenommen. Ein „Schäumendes Getränk aus entalkoholisiertem Wein“ oder „Schäumendes Getränk aus alkoholreduziertem Wein“ ist kein Erzeugnis des Weinrechts, sondern ein allgemeines Lebensmittel. Auf dem Etikett sind ein Zutatenverzeichnis und eine Nährwerttabelle anzugeben. Zur Süßung

darf Saccharose, Traubenmost oder rektifiziertes Traubenmostkonzentrat zugesetzt werden.

Schäumende Getränke, die durch die Zugabe von Kohlensäure aus entalkoholisierem Wein hergestellt sind, müssen weniger als 0,5 % vol enthalten und sind auf den Flaschen, Behältnissen, Verpackungen, Getränkekarten und Preislisten als „Schäumendes Getränk aus entalkoholisierem Wein“ zu bezeichnen. Auf dem Etikett ist die Angabe "Schäumendes Getränk aus entalkoholisierem Wein" in Schriftzeichen der gleichen Art, Farbe und Größe so anzugeben, dass sie sich deutlich von den anderen Angaben abhebt. Auf Flaschen, Behältnissen, Verpackungen, Getränkekarten und Preislisten ist es als „Schäumendes Getränk aus entalkoholisierem Wein“ zu bezeichnen.

Ein „Schäumendes Getränk aus teilweise entalkoholisierem Wein“ muss mehr als 0,5 % vol und weniger als 4 % vol enthalten. Es kann durch Vergärung oder unter Zusatz von Kohlensäure aus teilweise entalkoholisierem Wein oder dem Vermischen aus entalkoholisierem oder teilweise entalkoholisierem Wein hergestellt werden. Auf Flaschen, Behältnissen, Verpackungen, Getränkekarten und Preislisten ist es als „Schäumendes Getränk aus teilweisereduziertem Wein“ zu bezeichnen.

5.8.2 Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure

Die EU Verordnung hat auch die Entalkoholisierung bei Schaumwein, Qualitätsschaumwein, Aromatischem Qualitätsschaumwein und Perlwein zugelassen. Nach dem Entwurf „QUESTIONS AND ANSWERS ON DE-ALCOHOLISED WINES“ der EU-Kommission ist es möglich einen „Entalkoholisierten / teilweise entalkoholisierten Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure“ herzustellen.

Die „Sekt“ Steuer beträgt für Schaumwein mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mehr als 1,2 % vol und weniger als 6 % vol 0,51 €/l.

Die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) regelt für die sichere Verwendung von Lebensmitteln nach dem Öffnen die Angabe von Aufbewahrungsbedingungen und Verzehrzeitraum. Ob diese Hinweise für sein Produkt notwendig sind und wie sie lauten, liegt in der Verantwortung des jeweiligen Herstellers. Häufig werden allgemeinen Begriffe verwendet, wie „kühl“, „gekühlt“, „alsbaldig“ oder „zeitnah“ oder konkrete Angaben wie „bei +2 bis + 6°C lagern“ oder „innerhalb von 3 Tagen verbrauchen“.

Die Aromatisierung eines schäumenden Getränks aus entalkoholisierem Wein oder schäumenden Getränks aus teilweise entalkoholisierem Wein ist nicht vorgesehen. Wird diese Aromatisierung nach dem Lebensmittelrecht vorgenommen, ist die Verkehrsbezeichnung um einen Hinweis auf die Aromatisierung zu ergänzen, z. B.: „Aromatisiertes schäumendes Getränk aus entalkoholisierem Wein“.

Bio

Entalkoholisierte Wein kann ökologisch nicht erzeugt werden, da die in Anhang VIII Teil I Abschnitt E der Verordnung (EU) Nr. 2013/1308 aufgeführten Entalkoholisierungsverfahren nicht ebenfalls in Anhang II Teil VI der Verordnung (EU) 848/2018 (Bio Verordnung) aufgeführt sind. Eine entsprechende Anpassung ist in Vorbereitung.

Die in Deutschland zum 28.12.2022 eingeführte Übergangslösung für die Produktion von entalkoholisierten Getränken aus Bio-Wein wurde zum 29.09.2023 beendet. Die Abfüllung bereits produzierter Ware wird bis 20.10.2023 und der Verkauf von entalkoholisierten Getränken aus Wein mit Bezug auf die

Die Informationen stellen keine Rechtsauskunft dar, sondern dienen ausschließlich zu Informationszwecken.

ökologische Erzeugung bis 31.12.2023 geduldet.

5.8.3 Nährwerttabelle und Zutaten

Alle Produkte die ab dem Stichtag 08.12.2023 entalkoholisiert wurden brauchen eine Nährwerttabelle und ein Zutatenverzeichnis.

5.8.4 MHD

Mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) garantiert der Hersteller, dass das Produkt bei korrekter Lagerung seine spezifischen Eigenschaften wie Aussehen, Geruch, Konsistenz und Nährwert bis zu diesem Datum, beibehält. Die Kennzeichnung lautet: „Mindestens haltbar bis ...“ Es Aufgabe und Verantwortung des Herstellers, das Mindesthaltbarkeitsdatum auf Grundlage ihrer Kenntnisse zum Produkt festzulegen. Meist wird das MHD auf zwei Jahre festgelegt, vorgeschrieben ist der Zeitraum nicht. Der Hersteller hat die Produktkenntnis diesen Zeitraum zu bestimmen.

5.8.5 Etikettenbeispiele

Pinot blanc 2022
Schäumendes Getränk aus
entalkoholisierem Wein
 Weinhaus DLR

D-67435 Neustadt **0,75 L**
 Mindestens haltbar bis: 31.12.2025
 in Deutschland hergestellt

Zutatenverzeichnis: entalkoholisierter Wein
 (Trauben, Zucker, Säureregulatoren:
 Weinsäure, Milchsäure, Stabilisatoren,
 Citronensäure, Metaweinsäure
 Antioxidationsmittel: **Sulfite**) Kohlendioxid

100 ml	enthalten durchschnittlich
Brennwert	75 kJ (18 kcal)
Kohlenhydrate	4,2 g
davon Zucker	3,2 g

Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.

Etikettenbeispiel 1: Schäumendes Getränk aus entalkoholisierem Wein mit Zutatenverzeichnis und Nährwerttabelle. Nach dem Lebensmittelrecht ist bei weniger als 1,2 % vol der Alkoholgehalt nicht anzugeben.

Pinot blanc 2022
Schäumendes Getränk aus
teilweise entalkoholisierem Wein
 Weinhaus DLR

D-67435 Neustadt **0,75 L**
 Mindestens haltbar bis: 31.12.2025
 3,5 % vol in Deutschland hergestellt

Zutatenverzeichnis: teilweise entalkoholisierter Wein (Trauben, Zucker, Säureregulatoren:
 Weinsäure, Milchsäure, Stabilisatoren,
 Citronensäure, Metaweinsäure,
 Antioxidationsmittel: **Sulfite**) Kohlendioxid

100 ml	enthalten durchschnittlich
Brennwert	155 kJ (37 kcal)
Kohlenhydrate	4,0 g
davon Zucker	3,0 g

Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.

Etikettenbeispiel 2: Schäumendes Getränk aus alkoholreduziertem Wein Zutatenverzeichnis und Nährwerttabelle. Nach dem Lebensmittelrecht ist bei mehr als 1,2 % vol eine Alkoholangabe verpflichtend.

2023 Riesling
Entalkoholisierter Deutscher Wein
 Abfüller: Weingut DLR D-67435 Neustadt

Product of Germany Losnummer: 06 **0,75 L** 0,5 % vol

Zutatenverzeichnis:
 Trauben,
 Säureregulatoren: enthält
 E334 und/oder E270,
 Stabilisatoren: E330,
 Antioxidantien: **Sulfite**,
 E220, Dimethyldicarbonat

100 ml enthalten durchschnittlich	
Brennwert	75 kJ (18 kcal)
Kohlenhydrate	4,2 g
davon Zucker	3,2 g

Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.

Mindestens haltbar bis: Ende 2025

Etikettenbeispiel 3: Entalkoholisierter Deutscher Wein, Dimethyldicarbonat (E242) und MHD ohne den Zusatz Alkoholfrei, die Angabe 0,5 % vol ist verpflichtend.

2023 Riesling
Alkoholfrei
 (< 0,5 % vol)

Etikettenbeispiel 4: hier ein Schautikett, der Zusatz Alkoholfrei erfordert die Angabe (< 0,5 % vol) sobald der vorhandene Alkoholgehalt mindestens 0,05 % vol beträgt. Die Angabe (< 0,5 % vol) muss im gleichen Sichtfeld liegen

2023 Riesling
Entalkoholisierter Deutscher Wein
 Alkoholfrei (< 0,5 % vol)
 Abfüller: Weingut DLR D-67435 Neustadt

Product of Germany Losnummer: 06 **0,75 L**

Zutatenverzeichnis:
 Trauben,
 Säureregulatoren: enthält
 E334 und/oder E270,
 Stabilisatoren: E330,
 Antioxidantien: **Sulfite**,
 E220, Dimethyldicarbonat

100 ml enthalten durchschnittlich	
Brennwert	75 kJ (18 kcal)
Kohlenhydrate	4,2 g
davon Zucker	3,2 g

Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.

Mindestens haltbar bis: Ende 2025

Etikettenbeispiel 5: Entalkoholisierter Deutscher Wein, hier mit dem Zusatz Alkoholfrei, die Angabe < 0,5 % vol muss im gleichen Sichtfeld liegen. Sobald der vorhandene Alkoholgehalt mindestens 0,05 % vol beträgt ist die Angabe (< 0,5 % vol) vorgeschrieben.

Die Informationen stellen keine Rechtsauskunft dar, sondern dienen ausschließlich zu Informationszwecken.

<p align="center">2023 Riesling Alkoholreduziert Teilweise entalkoholisierter Deutscher Wein Abfüller: Weingut DLR D-67435 Neustadt Product of Germany Losnummer: 06 0,75 L 3,5 % vol</p> <p>Zutatenverzeichnis: Trauben, Säureregulatoren: enthält E334 und/oder E270, Stabilisatoren: E330, Antioxidantien: Sulfite, E220, Dimethyldicarbonat</p> <table border="1"> <tr><td colspan="2">100 ml enthalten durchschnittlich</td></tr> <tr><td>Brennwert</td><td>155 kJ (37 kcal)</td></tr> <tr><td>Kohlenhydrate</td><td>3,2 g</td></tr> <tr><td>davon Zucker</td><td>2,2 g</td></tr> <tr><td colspan="2">Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.</td></tr> </table> <p>Mindestens haltbar bis: Ende 2025</p>	100 ml enthalten durchschnittlich		Brennwert	155 kJ (37 kcal)	Kohlenhydrate	3,2 g	davon Zucker	2,2 g	Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.		<p align="center">Deutscher 2023 Riesling entalkoholisierter Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure Abfüller: Weingut DLR D-67435 Neustadt Product of Germany Losnummer: 06 0,75 L < 0,5 % vol</p> <p>Zutatenverzeichnis: Trauben, Kohlensäure Säureregulatoren: enthält E334 und/oder E270, Stabilisatoren: E330, Antioxidantien: Sulfite, E220, Dimethyldicarbonat</p> <table border="1"> <tr><td colspan="2">100 ml enthalten durchschnittlich</td></tr> <tr><td>Brennwert</td><td>75 kJ (18 kcal)</td></tr> <tr><td>Kohlenhydrate</td><td>3,2 g</td></tr> <tr><td>davon Zucker</td><td>2,2 g</td></tr> <tr><td colspan="2">Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.</td></tr> </table> <p>Mindestens haltbar bis: Ende 2025</p>	100 ml enthalten durchschnittlich		Brennwert	75 kJ (18 kcal)	Kohlenhydrate	3,2 g	davon Zucker	2,2 g	Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.	
100 ml enthalten durchschnittlich																					
Brennwert	155 kJ (37 kcal)																				
Kohlenhydrate	3,2 g																				
davon Zucker	2,2 g																				
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.																					
100 ml enthalten durchschnittlich																					
Brennwert	75 kJ (18 kcal)																				
Kohlenhydrate	3,2 g																				
davon Zucker	2,2 g																				
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.																					
<p>Etikettenbeispiel 6: teilweise entalkoholisierter Wein</p>	<p>Etikettenbeispiel 8: entalkoholisierter Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure</p>																				
<p align="center">Deutscher 2023 Riesling Alkoholreduziert Teilweise entalkoholisierter Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure Abfüller: Weingut DLR D-67435 Neustadt Product of Germany Losnummer: 06 0,75 L 3,5 % vol</p> <p>Zutatenverzeichnis: Trauben, Kohlensäure Säureregulatoren: enthält E334 und/oder E270, Stabilisatoren: E330, Antioxidantien: Sulfite, E220, Dimethyldicarbonat</p> <table border="1"> <tr><td colspan="2">100 ml enthalten durchschnittlich</td></tr> <tr><td>Brennwert</td><td>155 kJ (37 kcal)</td></tr> <tr><td>Kohlenhydrate</td><td>3,2 g</td></tr> <tr><td>davon Zucker</td><td>2,2 g</td></tr> <tr><td colspan="2">Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.</td></tr> </table> <p>Mindestens haltbar bis: Ende 2025</p>	100 ml enthalten durchschnittlich		Brennwert	155 kJ (37 kcal)	Kohlenhydrate	3,2 g	davon Zucker	2,2 g	Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.												
100 ml enthalten durchschnittlich																					
Brennwert	155 kJ (37 kcal)																				
Kohlenhydrate	3,2 g																				
davon Zucker	2,2 g																				
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.																					
<p>Etikettenbeispiel 7: teilweise entalkoholisierter Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure</p>																					

Tabelle: rechtliche Regelungen zu entalkoholisierten und teilweise entalkoholisierten Produkten

Bezeichnung	Entalkoholisierte Wein / Entalkoholisierte Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure	Teilweise entalkoholisierte Wein / Teilweise Entalkoholisierte Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure*	Schäumendes Getränk aus entalkoholisiertem Wein In Schriftzeichen der gleichen Art, Farbe und Größe die sich deutlich von den anderen Angaben abheben	Schäumendes Getränk aus alkoholreduziertem Wein In Schriftzeichen der gleichen Art, Farbe und Größe die sich deutlich von den anderen Angaben abheben
Recht	Weinrecht – EU und National gültig ab 01.01.2023	Weinrecht – EU und National gültig ab 01.01.2023	Weinverordnung, Lebensmittelrecht	Weinverordnung, Lebensmittelrecht
Zusatzbezeichnung	„Alkoholfrei“, wenn mehr als 0,05 % vol zu ergänzen um „(< 0,5 % vol)“ = „Alkoholfrei (< 0,5 % vol)“	alkoholreduziert	alkoholfrei möglich	alkoholfrei möglich
Bio	Nein			
Bezeichnung Kontingent	„Deutscher Wein“ 15.000 L	„Deutscher Wein“ 15.000 L	Grundwein 20.000 L	Grundwein 20.000 L
% vol*	Unter 0,5 % vol	Mehr als 0,5 weniger 8,5 % vol muss entalkoholisiert sein	Weniger als 0,5 % vol	Mehr als 0,5 weniger 4,0 % vol
Süßung	Traubenmost, RTK, konzentrierter Traubenmost	Traubenmost, RTK, konzentrierter Traubenmost	Saccharose, Traubenmost, RTK, konzentrierter Traubenmost	Saccharose, Traubenmost, RTK, konzentrierter Traubenmost
Zutatenverzeichnis, Nährwerttabelle	Seit dem 8.12.2023 notwendig, QR-Code möglich		Notwendig, QR-Code nicht möglich	
Rebsorte	Keine Rebsorte die im Namen eine g.U oder g.g.A. beinhaltet, wie Spätburgunder, Grauburgunder, Weißburgunder, Frühburgunder, Blaufränkisch, Rheinriesling, nur die Synonyme wie Riesling, Pinot blanc, Pinot gris			
Zusatz von Aromen	Nein			
Verschnitt	85 % bei Rebsortenangabe, Süßung um bis zu 4 % vol Gesamtalkohol / potentieller Alkohol möglich. Das entspricht etwa 67 g/l Zucker			
Einsatz von DMDC	Ja, Velcorin möglich			
Anreicherung	Nur nichtangereicherte Ausgangsweine zulässig			
MHD	Entalkoholisierte Erzeugnisse unter 10 % vol brauchen seit dem 8.12.2023 ein Mindesthaltbarkeitsdatum		Entalkoholisierte Erzeugnisse unter 10 % vol brauchen ein Mindesthaltbarkeitsdatum	

6 Bezeichnungsrecht

6.1 Etiketten-Angaben für Wein

Die Durchführungsbestimmungen für die Bezeichnung und Aufmachung der Weine wurden 2003 grundlegend geändert und vom „Verbotsprinzip“ auf das „Missbrauchsprinzip“ umgestellt. Damit ist nicht mehr alles nicht ausdrücklich Zugelassene verboten („Verbotsprinzip“). Sondern nach „Missbrauchsprinzip“ muss jetzt bei allen

Angaben eine Irreführung und Täuschung des Verbrauchers vermieden werden. Damit wurde für Bezeichnung, Aufmachung und Beschreibung ein größerer Gestaltungsspielraum eröffnet, ähnlich der Vorgehensweise im Sektbereich. Man unterscheidet zwischen:

- Obligatorischen (vorgeschriebene) Angaben (vgl. Kapitel 6.4)
- fakultativen Angaben nach festgelegten Bestimmungen (vgl. Kapitel 7)
- andere fakultative Angaben (vgl. Kapitel 7.2)

Die Informationen stellen keine Rechtsauskunft dar, sondern dienen ausschließlich zu Informationszwecken.

6.2 Lebensmittelinformationsverordnung

Diese Verordnung dient überwiegend dem Verbraucherschutz und legt Bedingungen zur Kennzeichnung und Vermarktung für alle Lebensmittel incl. Wein fest.

- Wein
 - Bei Wein, Perlwein und Schaumwein sind die Bedingungen für die Bezeichnung von Erzeugnissen bereits in den entsprechenden EU-Verordnungen und durch nationales Recht geregelt.
- Verpflichtenden Angaben im Onlinehandel und auf Preislisten:
 - Korrekte Bezeichnung, z.B. Qualitätswein Pfalz
 - Nettofüllmenge,
 - Abfüller, wird die Angabe Weingut o.ä. verwendet, ist bei zugekauften Erzeugnissen ein Hinweis erforderlich, z.B. *bei diesem Wein handelt es sich um Zukauf von befreundeten Winzern
 - Ursprungsland
 - Allergene: Diese können bei direkt bei den jeweiligen Erzeugnissen angegeben werden oder z.B. mit dem Satz: „alle Weine, Perlweine und Sekte sind deutsche Erzeugnisse und enthalten Sulfite“ pauschal genannt werden. Die Allergenkenzeichnung muss in Deutschland immer (auch) in deutscher Sprache erfolgen.
 - Vorhandener Alkohol
- Los-Nr. oder A.P.-Nr. müssen nicht angegeben werden.
- Es gibt für die Angaben in Preislisten und im Onlinehandel keine festgelegten Schriftgrößen.
- Ein Mindesthaltbarkeitsdatum ist bei Traubensaft, Federweißer, entalkoholisiertem, bzw. teilweise entalkoholisiertem Wein erforderlich.
- Die Verordnung gilt auch für Umverpackungen. Wichtig ist in Verbindung mit Erzeugnissen des Weinrechts, dass auf nicht durchsichtigen Verpackungen – Karton bestimmte Angaben gemacht werden müssen (siehe Beispiel Etiketten). Bei Verkauf in Holz- oder Kunststoffkisten ist dies nicht erforderlich, da die Produkte eingesehen werden können. Ebenso bei Kartons mit Sichtfenster. Pflichtangaben auf den Umverpackungen sind lediglich die Bezeichnung: „Wein“, „Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“, „Sekt“, sowie der

Betriebsname und Anschrift. Die eigentliche Verpackung des Weines ist die Flasche. Hilfreich ist in diesem Zusammenhang sicherlich ein Etikett auf dem Karton mit der Bezeichnung des Inhaltes. Dies dient auch der eigenen Logistik im Lager, wenn direkt bei der Abfüllung oder auf Vorrat verpackt wird.

6.3 Schriftgröße und Schriftart

Die Schrift auf dem Etikett ist sehr genau definiert und in absoluten Größenordnungen oder in relativen Größenangaben geregelt.

- Die obligatorischen Angaben sind in unverwischbaren Schriftzeichen, die sich von allen anderen schriftlichen Angaben und Abbildungen deutlich abheben, zusammen im gleichen Sichtbereich auf dem Behältnis so anzubringen, dass sie gleich-zeitig gelesen werden können, ohne dass das Behältnis umgedreht werden muss. Die Angaben müssen unabhängig von der verwendeten Schriftart mindestens 1,2 mm groß sein. Allergene und die Losnummer dürfen außerhalb des Sichtbereichs angebracht werden.

1. Sichtfeld	2. Schichtfeld, das Behältnis muss umgedreht werden
--------------	---

Abbildung: Erklärung zum Schichtfeld

1. Sichtfeld, Angaben können gleichzeitig gelesen werden
 2. Sichtfeld, das Behältnis muss zum Lesen gedreht werden, .für Allergene und Losnummer möglich
- Als Mindestschriftgröße gilt eine x-Höhe von mindestens 1,2 mm. Als x-Höhe bezeichnet man die von der Grundlinie aus gemessene, reguläre Höhe der Kleinbuchstaben einer Schrift, die keine Oberlänge besitzen, wie beispielsweise beim x.
 - Abweichende Angaben gelten für die Schriftgröße der Nennfüllmenge bei Wein und aromatisierte Weinerzeugnisse die von der Flaschengröße abhängig ist.

1 Säureregulator:2

Abbildung: Erklärung zur Schriftgröße

- 1 x-Höhe
- 2 Schriftgröße

Fazit: Anforderungen Schriftgröße

- Allergene: Schriftgröße von x-Höhe 1,2 mm
- Obligatorischen Angaben: Schriftgröße von 1,2 mm
- Schriftgröße der Nennfüllmenge: von der Flaschengröße abhängig, beträgt bei einem Nennvolumen von 200 bis 1000 ml 4 mm.

Als sichere Empfehlung kann für alle Angaben außer der Nennfüllmenge eine Schriftgröße von x-Höhe 1,2 mm gelten, die gut lesbar ist, wohlwissend, dass teilweise auch eine kleinere Schrift möglich wäre.

Tabelle: Mindestschriftgrößen für das Nennvolumen:

5 bis 50 ml	2 mm
50 bis 200 ml	3 mm
200 bis 1000 ml	4 mm
über 1000 ml	6 mm

Tabelle: Mindestschriftgrößen für das Nennvolumen bei Schaumwein, Sekt, Sekt b.A., Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure und Qualitätsperlwein b.A.:

125 ml und 200 ml	3 mm
375 ml und 750 cl	4 mm
1500 ml und mehr	6 mm

6.4 Obligatorische Etikettenangaben

Diese Angaben sind von der EU zwingend vorgeschrieben. Die Angaben sind in leicht lesbaren, unverwischbaren und ausreichend großen Schriftzeichen so anzubringen, dass sie sich von dem Hintergrund, auf dem sie aufgedruckt sind, sowie von allen anderen schriftlichen Angaben und Bildzeichen deutlich abheben, **und gelesen werden können, ohne dass das Behältnis gedreht werden muss**. Davon ausgenommen sind die Los-Nummer bzw. Amtliche Prüfungsnummer sowie die Allergenkennzeichnungen. Diese können auch außerhalb des Sichtfeldes der anderen Pflichtangaben angebracht werden. Alle Angaben müssen in einer oder mehreren Amtssprachen der Gemeinschaft erfolgen, so dass der Endverbraucher jede dieser Angaben ohne weiteres verstehen kann.

Seit dem 13.12.2014 ist für alle obligatorischen Angaben eine Mindestschriftgröße vorgeschrieben (siehe Kap. 6.3).

Ausnahme: Die vorgeschriebenen Angaben über den Importeur dürfen auch außerhalb des Sichtbereiches, in dem die vorgeschriebenen Angaben gemacht wurden, angebracht werden, z. B. auf dem Rückenetikett.

6.4.1 Abfüllerangabe

Nach dem Ausbau der Weine werden diese auf die Flasche gefüllt und eine der wichtigsten Nennungen auf dem Etikett ist die Abfüllerangabe. Als Abfüller gilt:

- wer auf eigene Rechnung die Abfüllung vornimmt,
- wer auf eigene Rechnung die Abfüllung vornehmen lässt (Lohnabfüllung).

Die Abfüllerangabe ist für alle Qualitätsstufen verpflichtend vorgeschrieben.

Anzugeben sind:

- der Name oder Firmenname des Abfüllers
- der Name der Gemeinde oder des Ortsteils und des Mitgliedstaates in der (in dem) der Abfüller seinen Hauptsitz hat.

Der **Mitgliedstaat** kann mit dem offiziellen Namen angegeben werden, also „Bundesrepublik

Die Informationen stellen keine Rechtsauskunft dar, sondern dienen ausschließlich zu Informationszwecken.

Deutschland“ oder „Deutschland“ nach Angabe der Gemeinde oder des Ortsteils oder durch den Großbuchstaben „D“ und die von ihm durch Bindestrich getrennte Postleitzahl der Gemeinde oder des Ortsteils, in der oder in dem der Abfüllbetrieb seinen Hauptsitz hat.

Abfüllort: Erfolgt die Abfüllung nicht in der Gemeinde, in der der Abfüller seinen Hauptsitz hat, muss auch diese Gemeinde angegeben werden. Bei Abfüllung in einer anderen Gemeinde im Umkreis von 15 km Luftlinie, muss der Abfüllort nicht angegeben werden. Im Unterschied zu Wein und Perlwein, ist bei Sekt und Sekt b.A. ein abweichender Herstellungsort, auch über die 15 km Radius hinaus, auf dem Etikett nicht anzugeben.

Zum Namen oder Firmennamen des Abfüllers ist einer der nachstehenden Begriffe anzugeben:

„Abfüller“

„abgefüllt von.....“

„abgefüllt für“ (nur bei Lohnabfüllung).

Falls der Lohnabfüller angegeben wird, müssen vor der Angabe des Abfüllers die Worte „abgefüllt für...“ und vor dem gegebenenfalls durch eine Kennziffer angegebenen Namen oder der Firma des Lohnabfüllers die Worte „von...“ stehen.

Wird der Begriff „**Erzeugerabfüllung**“ verwendet, darf der Begriff „Abfüller“ nicht angegeben werden (siehe Kap. 6.4.1.3). **Andere Abfüllangaben sind nicht erlaubt!**

Kennziffer (Code): Wird in der Etikettierung der vollständige Name oder der Firmenname und Anschrift eines anderen aufgeführt, der an der Vermarktung beteiligt ist, kann der Abfüller mit einer Kennziffer (Code) angegeben werden. Dafür wird die Betriebsnummer der Qualitätsweinprüfung (ohne Prüfstellenummer) verwendet und der Name des Bundeslandes in abgekürzter Form angegeben. Zusätzlich ist der Großbuchstabe „D“ voranzustellen. Die Abkürzungen für die Namen der Bundesländer sind:

D-BW für Baden-Württemberg, wobei zusätzlich ein **B** für das b.A. Baden und ein **W** für das b.A. Württemberg anzugeben ist, also **D-BWB** = b.A. Baden und **D-BWW** = b.A. Württemberg. **D-BY** für Bayern, **D-BE** für Berlin, **D-BB** für Brandenburg, **D-HB** für Bremen, **D-HH** für Hamburg, **D-HE** für Hessen, **D-MV** für Mecklenburg-Vorpommern, **D-NI** für Niedersachsen, **D-NW** für Nordrhein-Westfalen, **D-RP** für Rheinland-Pfalz, **D-SL** für Saarland, **D-SN** für Sachsen, **D-ST** für Sachsen-Anhalt, **D-SH** für Schleswig-Holstein und **D-TH** für Thüringen.

Wird der Abfüller mit einer Kennziffer angegeben, so muss in der Etikettierung der „an der Vermarktung Beteiligte“ deutlich als solcher zu erkennen sein. Dazu sind Begriffe wie „Weinhaus“, „Weinhändler“, „verteilt durch ...“, „Importeur“, „eingeführt durch...“, „Vertrieb durch ...“, „Vertrieb“ oder andere entsprechende Begriffe zu verwenden. (z. B. Abfüller: D-RP 123 456 Vertrieb: Weinhandlung Meyer, D-78901 Weinstadt, Dorfstr. 4).

Die Verwendung der Begriffe Weinkellerei oder Kellerei als Zusatz zum Namen des Abfüllers oder des an der Vermarktung Beteiligten ist nur zulässig, wenn unter diesem Namen tatsächlich auch ein Kellereibetrieb mit entsprechenden Gerätschaften und Personal geführt wird.

6.4.1.1 Zukauf von Wein

Sobald fremde Süßreserve einem eigenen Wein zugesetzt wurde, ist es kein reines Eigenerzeugnis mehr und die Bezeichnung „Weingut“ nicht mehr zugelassen. Wird bei der Abfüllangabe einfach „Weingut“ weggelassen, muss dennoch der Produktverantwortliche klar erkennbar sein, etwa durch die Angabe des Namens einer natürlichen Person. Es gilt der allgemeine Irreführungsgrundsatz. Dazu zählt auch die Werbung, beispielsweise auf der Homepage des Betriebes. Bei überwiegendem Zukauf handelt es sich nicht um eine landwirtschaftliche Urproduktion. (Ausnahme, etwa wenn die Ernte aufgrund von außergewöhnlichen Witterungsereignissen wie Spätfrost oder Hagel vernichtet wurde und im Folgejahr kein eigener Wein zur Vermarktung zur Verfügung steht.)

Auf einer Homepage müssen zugekaufte Weine im Online-Shop als solche gekennzeichnet werden. Steht auf der Weinpreisliste „Weingut“ o. ä. oder wird in anderer Form auf die Eigenerzeugung hingewiesen, sind die Zukäufe zu kennzeichnen. Dies kann z. B. mit einem Sternchen (*) und einer Fußnote, mit dem Hinweis geschehen, dass es sich bei der markierten Pos.-Nr. um Zukauf handelt. Betroffen sind alle Erzeugnisse im Sinne des Weingesetzes sowie Traubensaft.

Besteht Gefahr aufgrund von Zukaufmenge und Wert den landwirtschaftlichen Status zu verlieren, kann ein zweiter gewerblicher Betrieb sinnvoll sein. Spätestens wenn die Zukaufmenge dauerhaft mehr als 30 % beträgt, sind die Erwartungen der allgemeinen Verkehrsauffassung an ein Weingut nicht mehr erfüllt. Wird Handelsware selten oder auch nur für bestimmte Erzeugnisse, wie z. B. Sekt, ins Programm genommen, lohnt kein zweiter Betrieb.

Wein, Brände aus Obst, Liköre oder Anderes, das zugekauft wurde, müssen als solches kenntlich sein.

6.4.1.2 Die Abfüllerangabe auf der Preisliste

Die Angaben zum Abfüller beinhalten den Betriebsnamen, also des Weingutes oder des Weinhauses, und sind zumindest einmal auf der Preisliste mit vollständiger Adresse anzugeben. Der Begriff „Weingut“ und die geregelten Betriebsangaben wie „Burg“, „Domäne“, „Kloster“, „Schloss“, „Stift“, „Weinbau“, „Weingärtner“ und „Winzer“ gelten als besonders schutzwürdig. Deren Verwendung setzt immer Eigenerzeugung voraus. Bei Zukaufmengen von dauerhaft mehr als rund 30 Prozent können diese Begriffe nicht mehr auf der Preisliste erscheinen. Auch die E-Mail-Adresse oder die Webseite darf dann nicht mehr den Begriff „Weingut“ oder einen vergleichbaren Begriff enthalten. Solche Adressen sind schlicht ungeeignet für Handelsware.

6.4.1.3 Weingut - Erzeugerabfüllung - Gutsabfüllung - Schlossabfüllung

Diese Begriffe können unter bestimmten Voraussetzungen auf dem Etikett angegeben werden.

Weingut

Der Begriff „Weingut“ darf nur bei Weinen mit geografischer Angabe = Landwein, Qualitätswein, Prädikatswein, Qualitätslikörwein b. A., Qualitätsperlwein b. A. und Sekt b. A. verwendet werden. Für Deutschland sind diese Begriffe für einen Betrieb festgelegt:

- Burg
- Kloster
- Stift
- Weingärtner
- Winzer
- Domäne
- Schloss
- Weinbau
- Weingut

Kritisch sind auch ähnliche Begriffe, die sich auf einen landwirtschaftlichen Betrieb, also ein Gut beziehen.

Nach EU-Recht und nach nationalen Bestimmungen genießt die Verwendung der Begriffe „Weingut“ und „Gutsabfüllung“ besonderen Schutz. Die Verwendung der Angaben "Weingut" und "Gutsabfüllung" durch einen Weinbaubetrieb setzt voraus, dass alle Phasen der Weinbereitung in einer dem Weingutsbesitzer dauerhaft zuzuordnenden Betriebsstätte durch ihm unterstehendes, dem Betrieb zugehöriges Personal erfolgen.

Die auf eigenen Flächen geernteten Trauben müssen in dem als Weingut bezeichneten Betrieb zu Wein bereitet wurden. Es muss ein räumlich und organisatorisch abgrenzbares eigenes Weingut existieren, in welchem der Wein bereitet wird. Die Weinbereitung im Betrieb setzt eine kellerwirtschaftliche Mindestausstattung voraus, rein vertragliche Betriebszuordnungen sind nicht ausreichend. Es müssen eigene Lagermöglichkeiten vorhanden sein, diese Lagermöglichkeiten können grundsätzlich nicht geteilt werden. Die Übertragung von Kerntätigkeiten der Weinbereitung auf andere außerhalb des eigenen Betriebes ist bezeichnungsschädlich.

Bei Verwendung des Begriffs Weingut müssen 100 % der für die Weinbereitung - einschließlich Süßreserve - verwendeten Trauben aus dem betreffenden Betrieb stammen. Die Herstellung der Süßreserve kann jedoch außerhalb des betreffenden Betriebs erfolgen (Lohnherstellung). Die Weinbereitung muss in dem betreffenden Betrieb erfolgt sein. Die Abfüllung außerhalb des betreffenden Betriebs ist zulässig (Lohnabfüllung), als eigene Rebflächen sind auch die gepachteten anzusehen, wobei gefordert wird, dass ein Pachtvertrag vorliegt, der mindestens zwei Ernten umfasst.

Erzeugerabfüllung

Der Begriff „Erzeugerabfüllung“ darf ebenfalls nur bei Weinen mit geografischer Angabe verwendet werden. Voraussetzungen für die Verwendung des Begriffs „Erzeugerabfüllung“ sind:

- 100 % der für die Weinbereitung verwendeten Trauben, einschließlich der zur Herstellung der Süßreserve verwendeten, müssen aus dem angegebenen Betrieb stammen,
- die Weinbereitung muss in dem angegebenen Betrieb erfolgt sein.

Anmietung von Abfüllanlagen; Die Verwendung des Begriffs Erzeugerabfüllung ist unter bestimmten Bedingungen auch dann zulässig, wenn der betreffende Wein auf einer angemieteten Anlage abgefüllt worden ist. Nachstehend die wichtigsten Bedingungen, die zu erfüllen sind:

- es muss ein schriftlicher Mietvertrag über das Benutzen der Abfüllanlage vorliegen,
- während Transport, Lagerung und Füllung muss eine Vermischung oder Verwechslung mit Weinen anderer Erzeuger ausgeschlossen sein,
- die Abfüllung muss unter der tatsächlichen Leitung, der ständigen Überwachung und der

Die Informationen stellen keine Rechtsauskunft dar, sondern dienen ausschließlich zu Informationszwecken.

ausschließlichen Verantwortung des Erzeugers erfolgen. Hierzu muss der Erzeuger selbst oder ein von ihm benannter Angehöriger seines Betriebs anwesend sein. Diese verantwortliche und weisungsberechtigte Person muss hinsichtlich Ausbildung und Kompetenz in der Lage sein, den Füllvorgang durchzuführen und zu beherrschen, d.h. bei Bedarf jederzeit eingreifen zu können,

- nach beendeter Abfüllung sind die Flaschen, soweit sie nicht voll etikettiert sind, unverzüglich in den Erzeugerbetrieb zurückzubringen.

Zusätzliche Bedingungen;

- Wird der Abfüller mittels einer Kennziffer (Code) angegeben, sind alle anderen an der Vermarktung Beteiligten mit Name und Anschrift zu nennen.
- Im Fall einer Lohnabfüllung („abgefüllt für ...“) darf der Begriff „Erzeugerabfüllung“ nicht verwendet werden,
- Wird in der Etikettierung der Begriff „Erzeugerabfüllung“ verwendet, darf nicht der Begriff „Abfüller“ angegeben werden,
- Erzeugergemeinschaften dürfen den Begriff „Erzeugerabfüllung“ ebenfalls verwenden. Das gilt unabhängig von einer Anerkennung nach Marktstrukturgesetz.

Gutsabfüllung

Die Verwendung des Begriffs „Gutsabfüllung“ ist an folgende Voraussetzungen gebunden:

- Die Bedingungen für „Erzeugerabfüllung“ müssen erfüllt sein,
- der Betriebsleiter muss eine oenologische Berufsausbildung nachweisen können,
 - als Mindestabschluss gilt der/die „Staatlich geprüfte Wirtschaftler/in“.
 - Die langjährige Leitung eines Weinbaubetriebes kann anstelle der Berufsausbildung ebenfalls anerkannt werden.
- die Rebflächen, auf denen die zur Bereitung des betreffenden Weins verwendeten Trauben geerntet worden sind, müssen mindestens seit 1. Januar des Erntejahres von dem betreffenden Weinbaubetrieb bewirtschaftet werden.
- Der Weinbaubetrieb muss zur Steuerbuchhaltung verpflichtet sein. Die Verpflichtung zur Steuerbuchhaltung ist gegeben, wenn ein Betrieb entweder

- einen Wirtschaftswert (nicht Verkehrswert) der selbst bewirtschafteten Weinbauflächen von mehr als 25.000 € nachweist oder
- einen Umsatz im Kalenderjahr von mehr als 600.000 € erreicht oder
- einen nachhaltigen Gewinn pro Kalenderjahr von mehr als 60.000 € erzielt.

Schlossabfüllung

Die Angabe „Schlossabfüllung“ darf nur dann gebraucht werden, wenn die Bedingungen für „Gutsabfüllung“ erfüllt sind und ein unter Denkmalschutz stehendes Schloss der Sitz des Weinbaubetriebes ist und dort die Weinbereitung und Abfüllung erfolgen und die Trauben ausschließlich von betriebseigenen Rebflächen stammen.

6.4.2 Alkoholgehalt

Der Alkoholgehalt ist einer der wichtigsten Parameter innerhalb der analytischen Werte und wird als maßgeblicher Faktor in der Qualitätsbestimmung verwendet. Man unterscheidet vier Alkoholgruppen:

- **Vorhandener Alkoholgehalt** (in % vol) ist die Volumeneinheit reinen Alkohols, die bei einer Temperatur von 20 °C in 100 Volumeneinheiten des Erzeugnisses enthalten sind (z. B. bei 12,5 % vol sind in 100 ml Wein 12,5 ml Alkohol enthalten).
- **Potenzieller Alkoholgehalt** (in % vol) wird durch die vollständige Vergärung des im Most oder Wein enthaltenen Zuckers gebildet (theoretische Umrechnung des Zuckergehaltes in Alkohol).
- **Gesamtalkoholgehalt** (in % vol) ist die Summe des vorhandenen und des potentiellen Alkoholgehaltes.
- **Natürlicher Alkoholgehalt** (in % vol) entspricht dem Mostgewicht und ist der Alkoholgehalt des betreffenden Erzeugnisses vor jeglicher Anreicherung.

Die Angabe des vorhandenen Alkoholgehaltes ist verpflichtend vorgeschrieben. Die Angabe des Gesamtalkoholgehaltes ist nur zur Bezeichnung eines teilweise vergorenen Traubenmostes (Federweißer) zulässig.

- Der **Gehalt des vorhandenen Alkohols** ist in Volumenprozent (nicht in °Alk. oder g/l Alk.) durch volle oder halbe Einheiten anzugeben.
 - Die **Umrechnung** von % vol Alkohol in g/l Alkohol erfolgt mit folgender Formel:
$$\% \text{ vol Alk.} \times 7,894 = \text{g/l Alkohol}$$
 - Die **Umrechnung** von g/l Alkohol in % vol Alkohol erfolgt mit folgender Formel:

g/l Alk. x 0,1267 = % vol
Alkohol
oder g/l Alk. : 7,894 = % vol
Alkohol

- Der Angabe der Zahl, die dem vorhandenen Alkoholgehalt entspricht, ist das Symbol „% vol“ anzufügen.
- Dieser Angabe dürfen die Worte „vorhandener Alkoholgehalt“ oder „vorhandener Alkohol“ oder die Abkürzung „alc.“ vorangestellt werden.
- Der angegebene Alkoholgehalt darf den Analysenwert um höchstens 0,5 % vol über- oder unterschreiten.
- Für die Angabe des Alkoholgehaltes auf dem Etikett gelten die allgemeinen Regeln zur Schriftgröße (siehe Kap. 6.3).

6.4.3 Allergene

Für alle Erzeugnisse ist die Angabe von allergieauslösenden Zutaten obligatorisch vorgeschrieben.

Allergieauslösende Stoffe sind: schweflige Säure, Produkte aus Ei oder Milch. Für Wein, Perlwein und Schaumwein ist die Angabe der schwefligen Säure bei einem Gehalt über 10 mg/l gesamte SO₂ vorgeschrieben. Bei Milch- und Eiprodukten nur wenn diese angewendet wurden und die Nachweisgrenze von 25 mg/l überschritten wird. Allergene müssen in einer für die Verbraucher der Mitgliedstaaten, in denen ein Lebensmittel vermarktet wird, leicht verständlichen Sprache angegeben. Es gibt 27 Staaten mit 24 Amtssprachen in der EU.

Tabelle: Allergenkezeichnung für „enthält Sulfite“ in verschiedenen Ländern der EU:

Spanien	Contiene sulfitos
Tschechien	Obsahuje siricitany
Dänemark	Indeholder sulfitter
Estland	Sisaldab sulfitid
Großbritannien	Contains sulphites
Frankreich	Contient sulfites
Italien	Contiene solfiti
Litauen	Satur sulfiti
Lettland	Sudetyje yra sulfitai
Ungarn	Tartalmaz szulfitok
Niederlande	Bevat sulfieten
Polen	Zawiera siarczyny
Portugal	Contem sulfitos
Griechenland	Περιέχει θειώδη

6.4.4 Loskennzeichnung

Erzeugnisse dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie mit einer Angabe versehen sind, aus der das Los ersichtlich ist, zu dem sie gehören.

Ein Los ist die Gesamtheit von Verkaufseinheiten eines Erzeugnisses, das unter praktisch gleichen Bedingungen erzeugt, hergestellt, abgefüllt oder verpackt wurde. Das Los wird vom Erzeuger, Hersteller, Abfüller, Verpacker oder vom ersten im Inland niedergelassenen Verkäufer des betreffenden Erzeugnisses festgelegt.

Mit der Loskennzeichnung kann ein Erzeugnis eindeutig identifiziert und mengenmäßig eingegrenzt werden. Das ist immer dann von Bedeutung, wenn es zur Beanstandung eines Erzeugnisses kommt, das schon in Verkehr gebracht worden ist. Die Beanstandung kann dazu führen, dass ein bestimmtes Los aus dem Verkehr gezogen werden muss.

Die **Gestaltung der Loskennzeichnung** muss aus einer Buchstaben-Kombination, Ziffern-Kombination oder Buchstaben-Ziffern-Kombination bestehen. Der Loskennzeichnung ist der Buchstabe „L“ voranzustellen, soweit sich diese Angabe nicht deutlich von anderen Angaben der Kennzeichnung unterscheidet.

Die Loskennzeichnung muss gut sichtbar, deutlich lesbar und unverwischbar angebracht sein. Eine bestimmte Größe der Zahlen bzw. Buchstaben ist nicht vorgeschrieben.

Die Anbringung hat folgendermaßen zu erfolgen:

- bei Erzeugnissen in Fertigpackungen auf der Fertigpackung oder einem mit ihr verbundenen Etikett,
- bei anderen Erzeugnissen auf dem Behältnis oder in einem Begleitpapier.

Befreiung von der Loskennzeichnungspflicht

Eine Los-Nummer ist nur bei Erzeugnissen nicht erforderlich, die

- unmittelbar von einem landwirtschaftlichen Betrieb an Lager-, Aufmachungs-, Abfüll- oder Verpackungsstellen verkauft oder verbracht werden,
- an Erzeugerorganisationen weitergeleitet werden,
- zur sofortigen Verwendung in einem in Betrieb befindlichen Zubereitungs- oder Verarbeitungssystem gesammelt werden,
- für Erzeugnisse, die erst in der Verkaufsstätte auf Anfrage des Käufers oder im Hinblick auf ihre alsbaldige Abgabe an den Verbraucher abgefüllt oder verpackt und dort abgegeben werden;
- für Erzeugnisse, die von der Verpflichtung zur Etikettierung befreit sind.

Die Informationen stellen keine Rechtsauskunft dar, sondern dienen ausschließlich zu Informationszwecken.

Amtliche Prüfungsnummer:

Bei Qualitätswein, Prädikatswein, Qualitätslikörwein, Sekt b.A. und Qualitätsperlwein b.A. genügt die Angabe der amtlichen Prüfungsnummer als Loskennzeichnung. Den Worten „Amtliche Prüfungsnummer“ oder der Kurzform „A.P. Nr.“ kann der Buchstabe „L“ vorangestellt werden. Die Verpflichtung zur zusätzlichen Angabe des Buchstabens „L“ besteht nur dann, wenn die amtliche Prüfungsnummer sich nicht deutlich von den anderen Angaben der Kennzeichnung unterscheidet. Eine Los-Nr. darf, muss aber nicht, zusätzlich zur A.P.-Nr. vergeben werden.

Mindesthaltbarkeitsdatum:

Wird bei teilweise gegorenem Traubenmost oder entalkoholisierten Erzeugnissen das Mindesthaltbarkeitsdatum unverschlüsselt unter Angabe mindestens des Tages und des Monats aufgedruckt, genügt dieses als Loskennzeichnung. Dieser Angabe ist dann kein „L“ voranzustellen. Die Abkürzung MHD ist nicht zulässig.

6.4.5 Nennvolumen

Die Angabe des Nennvolumens ist bei allen abgefüllten Erzeugnissen obligatorisch vorgeschrieben. Es kann in der Etikettierung in Hektoliter, Liter, Zentiliter oder Milliliter angegeben werden.

Die Angabe des Nennvolumens in Hektoliter macht nur Sinn bei Behältnissen mit einem Inhalt von mehr als 60 Litern.

Die Angabe hat in Ziffern mit anschließender Benennung der benutzten Volumeneinheit oder durch das Einheitszeichen für diese Volumeneinheit zu erfolgen, z.B. 0,75 Liter oder 0,75 L. Der Buchstabe „e“, das Verpackungszeichen der EG, kann der Inhaltsangabe beigefügt werden.

6.4.5.1 Flaschengrößen

Folgende Flaschengrößen (Nennvolumen in Liter) sind für die Füllung mit Wein zugelassen:

- 0,10 L • 0,25 L • 0,375 L
- 0,5 L • 0,75 L • 1,0 L • 1,5 L
- 2,0 L • 3,0 L • 4,0 L • 5,0 L
- 6,0 L • 8,0 L • 9,0 L • 10,0 L

Nur für die Versorgung von Luftfahrzeugen, Seeschiffen und Eisenbahnzügen oder für den Verkauf in Duty-free-Shops: 0,187 L

Bei Schaumwein, Sekt, Sekt b.A, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure und

Qualitätsperlwein b.A. sind folgende Flaschengrößen (Nennvolumen in Liter) zugelassen:

- 0,125 L • 0,20 L • 0,375 L • 0,75 L • 1,5 L
- 3,0 L • 4,5 L • 6,0 L • 9,0 L •

Es gelten Vorgaben zur Schriftgrößen für die Angabe des Nennvolumens (siehe Kap 6.3).

6.4.5.2 Abweichungen vom angegebenen Nennvolumen

Nach Gewicht oder Volumen gekennzeichnete Fertigpackungen gleicher Nennfüllmenge dürfen gewerbsmäßig nur so hergestellt werden, dass die Füllmenge zum Zeitpunkt der Herstellung im Mittel die Nennfüllmenge nicht unterschreitet und die nachfolgend aufgeführten Werte für die Minusabweichung von der Nennfüllmenge nicht überschreitet.

Tabelle: Zulässige Minusabweichung nach der Fertigpackungsverordnung

Nennfüllmenge in ml			Zulässige Minusabweichung	
			in %	in ml
5	bis	50	9*	-
50	bis	100	-	4,5
100	bis	200	4,5	-
200	bis	300	-	9
300	bis	500	3	-
500	bis	1 000	-	15
1000	bis	10 000	1,5	

*die Minusabweichung bei den Prozentangaben kann auf ein Zehntel ml aufgerundet werden

Nach Gewicht oder Volumen gekennzeichnete Fertigpackungen gleicher Nennfüllmenge dürfen erstmals gewerbsmäßig nur in den Verkehr gebracht werden, wenn die Minusabweichung von der Nennfüllmenge das Zweifache der oben genannten Werte nicht überschreitet, wobei diese Minusabweichung von höchstens 2 % der Fertigpackungen überschritten werden darf.

Verpflichtung zur Eigenkontrolle (FPVO)

Der abfüllende Betrieb ist verpflichtet, das Nennvolumen stichprobenweise so regelmäßig zu überprüfen, dass die Einhaltung der Füllvorschriften gewährleistet ist. Die Ergebnisse dieser Prüfungen sind so aufzuzeichnen, dass sich der Zeitpunkt der Überprüfung, die Stichprobenmittelwerte und Stichprobenstreuungen, bei Vollprüfungen der tatsächliche Mittelwert und die tatsächlichen Streuungen leicht erkennen lassen.

Diese Aufzeichnungen sind bis zur nächsten Überprüfung durch die zuständige Behörde aufzubewahren und zur Einsicht vorzulegen. Zuständige Behörde ist das Eichamt.

6.4.5.3 Füllmenge und Füllhöhe

Es kann ein Spagat sein die geforderte Nennfüllmenge in die Flasche zu bringen und gleichzeitig genügend Kopfraum zur Volumenausdehnung bei einer Temperaturerhöhung zu belassen. Bei einer Überfüllung kann es den Wein aus der Flasche drücken. Ist zu wenig Wein in der Flasche kann es zu Schwierigkeiten mit dem Eichamt kommen.

Füllmenge

Flaschenhersteller geben am Flaschenboden oder an der Bodennaht die Füllhöhe der Flasche an. 55 mm bezeichnet eine Füllhöhe die 55 mm unter der Flaschenmündung liegt und bei einer Fülltemperatur von 20°C eine Füllmenge von 750 ml ergibt. Wenn nur eine Zahl ohne weitere

Angaben vorhanden ist, ist dies die Angabe des Randvollvolumens in Zentilitern. 76,5 bedeutet somit, dass die bis zum Rand gefüllte Flasche bei 20° C ein Volumen von 765 ml enthält.

Es zeigt sich bei genauer Betrachtung, kurze Flaschenmündung (kurze Flaschen) lassen sich nicht mit langen Korken oder Kunststoffstopfen abfüllen. Lange Korken brauchen lange Flaschen.

Füllhöhe

Die Füllhöhe muss nach der Weintemperatur bei der Flaschenfüllung eingestellt werden. Als Faustformel lässt sich festhalten: 10 °C Temperaturveränderung führen zu einer Veränderung der Füllhöhe im Flaschenhals von ungefähr 5 mm. Weine die bei sehr kalten Temperaturen von unter 10 °C gefüllt werden, müssen deshalb um mindestens 5 mm unterfüllt werden. Nur so verbleiben bei einer Lagertemperatur von 20 °C noch weitere 15 bis 20 mm Kopfraum als notwendiges Ausdehnungsvolumen. Für Schraubverschlüsse werden 30 bis 40 mm Kopfraum empfohlen.

Tabelle 3: Füllhöhe bei verschiedenen Flaschen und unterschiedlicher Korklänge - mindestens 20 mm Kopfraum sind notwendiges Ausdehnungsvolumen einzuhalten. *Einstoßtiefe des Kork Imm

Flaschenkennzeichnung	55			63			70			
Empfohlene Füllhöhe bei Füll-Temperatur 20°C	55 mm unter Mündung			63 mm unter Mündung			70 mm unter Mündung			
mm Korklänge	38	42	44	38	44	47	49	47	49	54
mm tatsächliche Kopfraumhöhe bei 750 ml Volumen*	16	12	10	24	18	15	13	22	20	15
mm Kopfraum bei 20°C und Fülltemperatur 8°C	13	9	7	21	15	12	10	19	17	12
mm Kopfraum bei 30°C und Fülltemperatur 8°C	4	0	-2	12	6	3	1	10	8	3

6.4.6 Geografische Angaben

Geografische Herkunftsangaben sind zum Teil verpflichtend vorgeschrieben, zum Teil aber auch wahlweise zu gebrauchen.

Vorgeschriebene Angaben

Deutscher Wein: mind. die Angabe des Mitgliedstaats „Deutsch“. Die Angabe von Gemeinden, Lagen oder Bereichen ist nicht erlaubt.

Landwein = geschützte geografische Angabe (g.g.A.): Angabe des Landweingebietes in Verbindung mit dem Begriff „Landwein“. Die Angabe von Gemeinden, Lagen oder Bereichen ist nicht erlaubt.

Die Informationen stellen keine Rechtsauskunft dar, sondern dienen ausschließlich zu Informationszwecken.

Qualitätswein, Prädikat, Sekt b.A., Qualitätsperlwein, Qualitätslikörwein b.A. (g.U.): In Verbindung mit der Angabe des bestimmten Anbaugebiets. Zusätzlich dürfen die Namen von Bereichen, Großlagen, Einzellagen, Gemeinden oder Ortsteilen und Gewannen verwendet werden. Ab dem Erntejahrgang 2026 gelten dazu gesonderte Bedingungen.

6.4.6.1 Anbaugebiet

Die Angabe des bestimmten Anbaugebietes (b.A.) ist bei der Bezeichnung eines Qualitätsweines, Qualitätsperlweines b.A., Sekt b.A., Qualitätslikörweines b.A. verpflichtend vorgeschrieben. In Deutschland sind die Weinbaugebiete in 13 „bestimmte Anbaugebiete“ = geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) unterteilt.

1 Ahr	8 Pfalz
2 Baden	9 Rheingau
3 Franken	10 Rheinhessen
4 Hessische Bergstraße	11 Saale-Unstrut
5 Mittelrhein	12 Sachsen
6 Mosel	13 Württemberg
7 Nahe	

Die Herstellung, zu der auch der Verschnitt und die Anreicherung zählen, darf auch außerhalb des Gebietes in demselben oder benachbarten Bundesland erfolgen.

6.4.6.2 Landwein Lastenhefte

Auf der Homepage der www.ble.de unter „EU-Qualitätskennzeichen“ dann „Geschützte Ursprungsbezeichnungen (g.U.) und geschützte geografische Angaben (g.g.A.) für Wein“

Landwein ist ein Wein mit geschützter geografischer Angabe.

Herstellung:

- Aus allen klassifizierten bzw. zugelassen Rebsorten, die in der jeweiligen Produktspezifikation genannt sind.
- Alkoholgehalt nach Anreicherung, in der Weinbauzone A:
 - Weiß und Rosé: 11,5 % vol
 - Rot: 12,0 % vol

6.4.7 Herkunftsbezeichnungen

Die Bildzeichen sind in der EU einheitlich, die entsprechenden Angaben richten sich nach der jeweiligen Landessprache. Die Verwendung der Zeichen in Schwarz und Weiß ist nur dann zulässig, wenn Schwarz und Weiß die einzigen Druckfarben auf der Verpackung sind. Der Mindestdurchmesser der EU-Zeichen muss 15 mm betragen

Quelle: BMEL.de verändert

Es stehen vielfältige Änderungen bei den Herkunftsbezeichnungen an. Die Regelungen können bereits mit dem Erntejahr 2021 auf freiwilliger Basis Anwendung finden. Innerhalb der Übergangsfrist bis zum Erntejahrgang gilt es die eigenen Etiketten den neuen Vorgaben anzupassen.

In der Verordnung (EU 2012/1151) heißt es: „...

Erzeuger können nur dann weiterhin ein breit gefächertes Angebot hochwertiger Produkte herstellen, wenn sie für ihre Anstrengungen gerecht entlohnt werden. Dazu müssen sie die Käufer und die Verbraucher im Rahmen eines fairen Wettbewerbs über die Merkmale ihres Erzeugnisses informieren können. Außerdem müssen sie ihre Erzeugnisse auf dem Markt sachgemäß kenntlich machen können.“

Geographische Herkunftsbezeichnungen, Herkunftsangaben oder Ursprungsbezeichnungen sind Namen von Orten, Landschaften oder andere geografische Angaben, welche die Herkunft einer Ware bezeichnen. Herkunftsangaben wurden von der EU im Jahre 1992 als System zum Schutz und zur Förderung traditioneller und regionaler Lebensmittelerzeugnisse eingeführt. Es gibt zwei Herkunftsbezeichnungen. Die „geschützte geografische Angabe“ abgekürzt als „g.g.A.“ diese wird in Deutschland traditionell als Landwein bezeichnet. Die „geschützte Ursprungsbezeichnung“ abgekürzt „g.U.“ wird in Deutschland traditionell als Qualitätswein bezeichnet. Die „Geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g.U.) ist der Name eines Erzeugnisses, welches in einem bestimmten Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erzeugt, verarbeitet und hergestellt worden ist. Der Name des Gebiets ist anzugeben.

Tabelle: Die zwei geschützten Herkunftsbezeichnungen der EU

 <p>Landwein Geschützte geografische Angabe (g.g.A.)</p> <p>Das Unionszeichen "g.g.A." soll eine Verbindung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel mit dem Herkunftsgebiet dokumentieren, wobei nur einer der Produktionsschritte – also Erzeugung, Verarbeitung oder Zubereitung – im Herkunftsgebiet durchlaufen worden sein muss. Mindestens eine Phase des Produktionsprozesses muss in dem Gebiet erfolgen, während das für die Herstellung verwendete Rohmaterial aus einer anderen Region stammen kann. Mit "g.g.A." gekennzeichnete Produkte besitzen damit eine spezifische Eigenschaft oder ein Ansehen, die sie mit einer bestimmten Region verbinden.</p> <p><u>Beispiel:</u> Nürnberger Lebkuchen ist EU-weit als "geschützte geographische Angabe" (g.g.A.) registriert. Dieses Qualitätserzeugnis darf aufgrund des Schutzes ausschließlich in Nürnberg hergestellt werden. Die zur Herstellung verwendeten Zutaten müssen aber nicht aus der Region kommen. Lebkuchen wird seit dem Mittelalter in Nürnberg hergestellt und hat ein weltweit hohes Ansehen erworben.</p>
 <p>Qualitätswein Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)</p> <p>Das Unionszeichen "g. U." garantiert, dass die Erzeugung, Verarbeitung und Zubereitung eines Erzeugnisses in einem bestimmten geografischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgt ist. Sämtliche Produktionsschritte müssen also in dem betreffenden Gebiet stattfinden. Die Produkte weisen somit Merkmale auf, die ausschließlich mit dem Gebiet und den Fähigkeiten der Erzeuger in der Herstellungsregion zusammenhängen. Zwischen den Merkmalen des Produkts und seiner geografischen Herkunft muss ein objektiver enger Zusammenhang bestehen.</p> <p><u>Beispiel:</u> Allgäuer Bergkäse g.U. Nur Milch aus dem Allgäu darf zur Herstellung des "Allgäuer Bergkäse" verwendet werden. Die geologischen und klimatischen Verhältnisse des Allgäu beeinflussen wesentlich die Güte des Rohstoffs Milch und damit des Allgäuer Bergkäse. Hinzu kommt das in der langen Tradition der Käseherstellung gewonnene Know-how. Der Allgäuer Bergkäse weist dementsprechend Merkmale auf, die ausschließlich mit dem Gebiet und den</p>

Die Informationen stellen keine Rechtsauskunft dar, sondern dienen ausschließlich zu Informationszwecken.

Fähigkeiten der Erzeuger in der Herstellungsregion zusammenhängen.
--

Die Namen der „Geschützten Ursprungsbezeichnungen“ und die Namen der „Geschützten geografische Angaben“ sind in der von der EU Kommission errichteten und geführten Internet-Datenbank „e-Ambrosia“ registriert und unterstehen einem absoluten EU – Schutz. Sie sind insbesondere gegen jede rechtswidrige, missbräuchliche und irreführende Verwendung und darüber hinaus gegen Aneignung, Nachahmung oder Anspielung geschützt. Innerhalb des g.U. Schutzes sieht die Weinverordnung eine engere Profilierung der Herkunftsbezeichnungen vor. Bereits ab dem Erntejahrgang 2024 gelten für die beiden Begriffe „Erstes Gewächs“ oder „Großes Gewächs“ eine Vielzahl von Einschränkungen. Solange es jedoch im Gebiet keine Lastenhefte dazu gibt, können bisherige von Verbänden oder vom Betrieb selbst festgelegte Mindestanforderungen weiter fortgeführt und die Bezeichnungen können weiterhin verwendet werden. Alle anderen können von den Bezeichnungen „Erstes Gewächs“ und „Großes Gewächs“ keinen

Gebrauch machen. Die angefügten Etiketten Beispiele sollen eine praktische Umsetzung erleichtern. Die Informationen stellen keine Rechtsauskunft dar, sondern dienen ausschließlich zu Informationszwecken.

Der Vollständigkeit halber finden sich das Zutatenverzeichnis, die Nennung von Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können und eine Nährwertdeklaration auf den Beispietiquetten. Die Etiketten sind nicht Maßstabsgerecht. Für Etiketten gilt eine Mindestschriftgröße von mindestens 1,2 mm x-Höhe. Als x-Höhe bezeichnet man die von der Grundlinie aus gemessene, reguläre Höhe der Kleinbuchstaben einer Schrift, die keine Oberlänge besitzen, wie beispielsweise beim x. Abweichende Angaben gelten für die Schriftgröße der Nennfüllmenge die von der Flaschengröße abhängig ist und bei einem Nennvolumen von 200 bis 1000 ml 4 mm beträgt.

Der Vollständigkeit halber zeigen die Beispiel Etiketten auch Qualitätsweine mit Prädikat, tatsächlich haben die Prädikatsweine nur einen sehr geringen Marktanteil.

Tabelle: Verwendung von Herkunftsangaben im Vergleich der Erntejahrgänge 2025 und 2026

Quelle: Zwölfte Verordnung zur Änderung weinrechtlicher Bestimmungen Vom 21. Oktober 2022

Herkunft:	bis Erntejahrgang 2025	Seit Erntejahrgang 2021 möglich, ab Erntejahrgang 2026 verpflichtend		
Deutscher Wein	Deutscher Wein	Deutscher Wein		
Landwein (g.g.A)	Pfälzer Landwein	Pfälzer Landwein		
Gebietswein (g.U.)	Pfalz	Pfalz		Die bestehenden Prädikatsstufen von Kabinett bis Trockenbeeren-auslese bleiben von der weingesetzlichen Neuregelung unberührt.
Regionalwein (g.U.)	(Bereich) Mittelhaardt Deutsche Weinstraße	Region Mittelhaardt Deutsche Weinstraße	NEU Region Pflicht	
Regionalwein (g.U.)	(Großlage) Gimmeldinger Meerspinne	Region Meerspinne	NEU Region Pflicht	
Ortswein (g.U.)	Pfalz Mußbach	Pfalz Mußbach	Mindestmostgewicht Kabinett* NEU 15.12., frühester Vermarktungszeitpunkt	
Lagenwein (g.U.)	Mußbach Eselshaut	Mußbach Eselshaut	Mindestmost Kabinett* NEU frühester Vermarktungszeitpunkt 01.03. Folgejahr, NEU begrenzte Rebsorten NEU Gemeindegemeinde Pflicht*	
Gewannenwein (g.U.)	Mußbach Eselshaut Am Rothenstein	Mußbach Am Rothenstein		

*Für die Angabe einer Gemeinde oder Ortsteils ist ein Mindestmostgewicht der Qualitätsstufe Kabinett für alle Verschnittanteile, incl. Süßreserve, Voraussetzung.

Wein, Verschnittanteile und Süßreserve können angereichert sein.

So wichtig sind die Schutzgemeinschaft und das Lastenheft

Die Gründung und Anerkennung von Schutzgemeinschaften nach § 22 g des Weingesetzes führt zu mehr Selbstverwaltung und Eigenverantwortung der Weinwirtschaft. Zweck der Schutzgemeinschaften ist die Verwaltung herkunftsgeschützter Weinnamen. Für die Beteiligten aller Vermarktungsstufen ist das Engagement für oder in dieser Selbstverwaltung von zentraler Bedeutung, um eigene Vorstellung geltend zu machen.

Traubenerzeuger müssen ebenso wie Weinerzeuger entsprechend der im Gebiet vorhandenen Struktur vertreten sein. Die Mitglieder einer Schutzgemeinschaft müssen über mindestens zwei Drittel der Weinbergflächen und zwei Drittel der Weinerzeugung des Gebiets verfügen. Innerhalb demokratischer Strukturen müssen Genossenschaften, Kellereien und Winzer gemeinsam Vorgaben machen. Die Schutzgemeinschaften können Änderungsanträge stellen, um die Anforderungen an die Weine anzupassen. Die Bildung weiterer Schutzgemeinschaften für kleinere geografische Einheiten ist möglich und es gibt bereits erste Beispiele dafür. Je mehr geschützte Ursprungsbezeichnungen für kleinere geografische Einheiten entstehen, desto vielfältiger und unübersichtlicher werden die entsprechenden Regelungen, sowohl für den Verbraucher als auch für die Unternehmer selber.

Aufgabe der Schutzgemeinschaften ist es, die Lastenhefte zu verwalten. In den Lastenheften werden die Anforderungen an die Weine mit Herkunftsschutz beschrieben. Geregelt sind dort beispielsweise das Mindestmostgewicht, die zulässigen Rebsorten, der zulässige Hektarhöchsterttrag oder die Abgrenzung des Gebietes. Die nachfolgenden Ausführungen sind genereller Natur, Schutzgemeinschaften können weitere Vergaben in ihrem jeweiligen Gebiet vorsehen. Alle Lastenhefte für Deutschland finden sich auf der Homepage www.ble.de unter EU-Qualitätskennzeichen für Wein.

6.4.7.1 Deutscher Wein

2025 Deutscher Wein mild Regent Rotwein	
Abfüller: Weingut DLR D-67435 Neustadt 12 % vol 1 L	
Los-Nummer: 01	100 ml enthalten durchschnittlich
Zutatenverzeichnis: Trauben, Antioxidantien:	Brennwert 320 kJ (78 kcal)
Sulfite	Kohlenhydrate 5,0 g
	davon Zucker 5,0 g
	Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.

Abbildung: Beispiel für einen „Deutschen Wein“

Bei Deutschem Wein stehen keine Veränderungen an. Der Begriff „Deutsch“ ist keine geografische Angabe, sondern nur ein Hinweis auf das Herkunftsland. Der Hinweis auf das Herkunftsland ist auf allen Etiketten erforderlich. Für „Deutscher Wein“ gilt die „Negativ Rebsortenliste“, dies ist eine Liste an Rebsorten, deren Verwendung für Deutschen Wein verboten ist. Die Rebsorten dieser sogenannten „Negativ Rebsortenliste“ einschließlich deren synonyme Bezeichnungen sind bei einem „Deutschem Wein“ unzulässig. 1. Blauer Frühburgunder, 2. Blauer Limberger, 3. Blauer Portugieser, 4. Blauer Silvaner, 5. Blauer Spätburgunder, 6. Blauer Trollinger, 7. Dornfelder, 8. Grauer Burgunder, 9. Grüner Silvaner, 10. Müller-Thurgau, 11. Müllerrebe, 12. Roter Elbling, 13. Roter Gutedel, 14. Roter Riesling, 15. Roter Traminer, 16. Weißer Burgunder, 17. Weißer Elbling, 18. Weißer Gutedel, 19. Weißer Riesling
Für Schaumwein, Perlwein und entalkoholisierte Produkte gilt diese Liste nicht.

6.4.7.2 Landwein (g.g.A)

2025 Deutscher Pfälzer Landwein mild Regent Rotwein	
Abfüller: Weingut DLR D-67435 Neustadt 12 % vol 1 L	
Los-Nummer: 02	100 ml enthalten durchschnittlich
Zutatenverzeichnis: Trauben, Antioxidantien:	Brennwert 320 kJ (78 kcal)
Sulfite	Kohlenhydrate 5,0 g
	davon Zucker 5,0 g
	Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.

Abbildung: Beispiel für einen Landwein aus der Pfalz, hier mit Nährwertabelle und Zutatenverzeichnis auf dem Etikett

Bei Landwein stehen keine Veränderungen an. Die Vorgabe in der Restzuckerbegrenzung auf halbtrocken ist entfallen.

Diese Grenzen dürfen zu keinem Zeitpunkt der Herstellung überschritten werden. Die Mitgliedsstaaten sind seit 2021 ermächtigt für angereicherte Landwein eigene Alkoholhöchstgrenzen festzulegen. Damit sind gegebenenfalls auch Alkoholgehalte von mehr als (Zone A: 11,5 bzw. bei Rotwein 12 % vol, Zone B: 12 bzw. bei Rotwein 12,5 % vol) möglich. Die Schutzgemeinschaften müssen aber diese Alkoholhöchstgrenzen auch in die Produktspezifikationen des Landweins übernehmen.

Bezeichnung:

Vorgeschriebene Angaben:

- Geografische Angabe und Verkehrsbezeichnung mit Herkunft, z.B. „Deutscher Pfälzer Landwein“
- Abfüller mit Namen, Anschrift, PLZ und Ort
- Losnummer
- Vorhandener Alkoholgehalt
- Nennvolumen
- Allergenkennzeichnungen

Zulässige Angaben:

- Rebsorten und Jahrgangsangabe erlaubt, wenn die Bedingungen eingehalten sind (Verschnittgrenzen beachten)
 - „Weingut“, „Winzer“, „Winzergenossenschaft“ und ähnliche Begriffe dürfen bei 100 % Eigenherzeugung verwendet werden
 - „Erzeugerabfüllung“, „Gutsabfüllung“ oder „Schlossabfüllung“ sind erlaubt.
- Geschmacksangaben sind nicht vorgeschrieben.

6.4.7.3 Gebietswein (g.U.)

2025 Pfalz Kabinett mild Regent Rotwein	
Deutscher Prädikatswein	
Abfüller: Weingut DLR D-67435 Neustadt 12,5 % vol 0,75 L	
A.P. Nr.: 5 123 001 26	100 ml enthalten durchschnittlich
Zutatenverzeichnis: Trauben, Antioxidantien:	Brennwert 332 kJ (78 kcal)
Sulfite	Kohlenhydrate 5,0 g
	davon Zucker 5,0 g
	Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.

Abbildung: Beispiel für einen Gebietswein aus der Pfalz.

Beispiel für einen Gebietswein aus der Pfalz, hier gibt es keine Änderungen. Die Prädikatsstufen von Kabinett bis Trockenbeerauslese können weiterverwendet werden. Keine neuen bundeseinheitlichen Änderungen bei der Bezeichnung. Die regionalen Schutzgemeinschaften können weitergehende Änderungen beschließen. Gebietsweine haben keine engere Geografische Beschreibung, wie der Nennung der Lagen, aus denen der Wein stammt. Dies gilt auch für Preislisten und Internetseiten.

6.4.7.4 Regionalwein statt Bereich

2025 Pfalz Kabinett mild Regent Rotwein	
Mittelhaardt deutsche Weinstraße	
Deutscher Prädikatswein	
Abfüller: Weingut DLR D-67435 Neustadt 12,5 % vol 0,75 L	
A.P. Nr.: 5 123 001 26	100 ml enthalten durchschnittlich
Zutatenverzeichnis: Trauben, Antioxidantien:	Brennwert 332 kJ (78 kcal)
Sulfite	Kohlenhydrate 5,0 g
	davon Zucker 5,0 g
	Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.

Abbildung: Beispiel für einen Regionalwein aus der Pfalz bis zum Erntejahr 2025, der Bereich hier „Mittelhaardt deutsche Weinstraße“ steht allein.

2026 Pfalz Kabinett mild Regent Rotwein	
Region Mittelhaardt deutsche Weinstraße	

Deutscher Prädikatswein	
Abfüller: Weingut DLR D-67435 Neustadt 12,5 % vol 0,75 L	
A.P. Nr.: 5 123 001 26	100 ml enthalten durchschnittlich
Zutatenverzeichnis: Trauben, Antioxidantien:	Brennwert 332 kJ (78 kcal)
Sulfite	Kohlenhydrate 5,0 g
	davon Zucker 5,0 g
	Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.

Abbildung: Beispiel für einen Regionalwein aus der Pfalz ab dem Erntejahr 2026, der Bereich hier „Mittelhaardt deutsche Weinstraße“ steht nicht mehr allein. Deutlich lesbar und unverwischbar in gleicher Farbe, Schriftart und Schriftgröße ist stets die Bezeichnung „Region“ unmittelbar voranzustellen. Auch hier können die Prädikatsstufen weiterverwendet werden. Die regionalen Schutzgemeinschaften können weitergehende Vorgaben beschließen.

6.4.7.5 Regionalwein statt Großlage

2025 Pfalz Kabinett mild Regent Rotwein	
Gimmeldinger Meerspinne	
Deutscher Prädikatswein	
Abfüller: Weingut DLR D-67435 Neustadt 12,5 % vol 0,75 L	
A.P. Nr.: 5 123 001 26	100 ml enthalten durchschnittlich
Zutatenverzeichnis: Trauben, Antioxidantien:	Brennwert 332 kJ (78 kcal)
Sulfite	Kohlenhydrate 5,0 g
	davon Zucker 5,0 g
	Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.

Abbildung: Beispiel für einen Wein aus der bisherigen Großlage „Gimmeldinger Meerspinne“ Pfalz bis zum Erntejahr 2025.

- Es galt die sogenannte „Leitgemeinden Regelung“, bekannte Ortsnamen wurden einer Großlage zugeordnet. Die Verwendung eines Ortsnamens war danach möglich, auch wenn die Trauben aus anderen Ortsteilen als der „Leitgemeinde“, hier Gimmeldingen, stammten.

2026 Pfalz Kabinett mild Regent Rotwein Region Meerspinne	
Deutscher Prädikatswein	
Abfüller: Weingut DLR D-67435 Neustadt 12,5 % vol 0,75 L	
A.P. Nr.: 5 123 001 26	100 ml enthalten durchschnittlich
Zutatenverzeichnis: Trauben, Antioxidantien:	Brennwert 332 kJ (78 kcal)
Sulfite	Kohlenhydrate 5,0 g
	davon Zucker 5,0 g
	Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.

Abbildung: Beispiel für einen Regionalwein aus der Pfalz ab dem Erntejahr 2026.

- Sowohl der alte „Bereich“, als auch die Großlage werden beide zu Regionalweinen, denen der Begriff "Region" vorangestellt werden muss.
- Deutlich lesbar und unverwischbar in gleicher Farbe, Schriftart und Schriftgröße ist stets die Bezeichnung „Region“ unmittelbar voranzustellen.
- Nach der EU-Verordnung VO 2008/478 Artikel 34 und 35 gilt: Das Gebiet ist auf eine detaillierte, präzise und unzweideutige Weise abzugrenzen. Mindestens 85 % der zu seiner Herstellung verwendeten Trauben stammen ausschließlich aus diesem geografischen Gebiet. Eine „Leitgemeinden Regelung“ ist danach schon seit 2008 nach EU Recht nicht mehr zulässig gewesen. Die tatsächliche Herkunft der Trauben muss der Ortsangabe entsprechen.
- Die Verwendung eines Ortsnamens ist nur noch möglich, wenn mindestens 85 Prozent der Trauben aus diesem Ort stammen. In diesem Beispiel stammen mehr als 15 Prozent der Trauben aus der „Region Meerspinne“ aber nicht aus dem Ortsteil Gimmeldingen.
- Auch hier können die Prädikatsstufen weiterverwendet werden.
- Die regionalen Schutzgemeinschaften können weitergehende Änderungen beschließen.

2026 Pfalz Kabinett mild Regent Rotwein Gimmeldinger Region Meerspinne	
Deutscher Prädikatswein	
Abfüller: Weingut DLR D-67435 Neustadt 12,5 % vol 0,75 L	
A.P. Nr.: 5 123 001 26	100 ml enthalten durchschnittlich
Zutatenverzeichnis: Trauben, Antioxidantien:	Brennwert 332 kJ (78 kcal)
Sulfite	Kohlenhydrate 5,0 g
	davon Zucker 5,0 g
	Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.

Abbildung: Beispiel für einen Regionalwein aus der Pfalz, mit Verwendung eines Ortsteils ab dem Erntejahr 2026.

- Der „Ort“ ist die Gemeinde
- Weine aus Ortsteilen können auch unter dem Gemeindennamen vermarktet werden
- Für die Angabe einer Gemeinde oder Ortsteils ist ein Mindestmostgewicht der Qualitätsstufe Kabinett für alle Verschnittanteile, incl. Süßreserve, Voraussetzung. Wein, Verschnittanteile und Süßreserve können angereichert sein.

- Mindestens 85 Prozent der Trauben stammen in diesem Beispiel aus dem Ort Gimmeldingen.
- Das Einfügen des Namens eines Ortsteils, hier: Gimmeldingen, zwischen dem Wort „Region“ und dem Namen der Großlage, hier: Meerspinne, ist nicht zulässig. Nach § 39 Abs. 1 Nr. 1 Alt. 2 Weinverordnungen sind bei Verwendung des Namens einer Großlage zur Bezeichnung eines Qualitätsweines, Prädikatsweines, Qualitäts-schaumweines, Sekts b. A., Qualitätslikörweines b. A. oder Qualitätsperlweines b. A. diesem deutlich lesbar und unverwischbar in gleicher Farbe, Schriftart und Schriftgröße stets die Bezeichnung „Region“ unmittelbar voranzustellen.

6.4.7.6 Ortswein

2025 Ortega Pfalz Mussbach Auslese mild	
Deutscher Prädikatswein	
Abfüller: Weingut DLR D-67435 Neustadt 12,5 % vol 0,75 L	
A.P. Nr.: 5 123 001 26	100 ml enthalten durchschnittlich
Zutatenverzeichnis: Trauben, Antioxidantien:	Brennwert 332 kJ (78 kcal)
Sulfite	Kohlenhydrate 5,0 g
	davon Zucker 5,0 g
	Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.

Abbildung: Beispiel für einen Ortswein aus Mussbach bis zum Erntejahr 2025

2026 Ortega Pfalz Mussbach Auslese mild	
Deutscher Prädikatswein	
Abfüller: Weingut DLR D-67435 Neustadt 12,5 % vol 0,75 L	
A.P. Nr.: 5 123 001 26	100 ml enthalten durchschnittlich
Zutatenverzeichnis: Trauben, Antioxidantien:	Brennwert 332 kJ (78 kcal)
Sulfite	Kohlenhydrate 5,0 g
	davon Zucker 5,0 g
	Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.

Abbildung: Beispiel für einen Ortswein aus Mussbach ab dem Erntejahr 2026.

- Das Etikett erfährt keine Änderung.
- Für die Angabe einer Gemeinde oder Ortsteils ist ein Mindestmostgewicht der Qualitätsstufe Kabinett für alle Verschnittanteile, incl. Süßreserve, Voraussetzung. Wein, Verschnittanteile und Süßreserve können angereichert sein.
- Frühester Vermarktungszeitpunkt eines Ortsweines ist der 15. Dezember des Erntejahres.
- Auch hier können die Prädikatsstufen weiterverwendet werden.

6.4.7.7 Lagenwein

2025 Mußbacher Eselshaut Cabernet blanc Spätlese trocken	
Deutscher Prädikatswein	
Abfüller: Weingut DLR D-67435 Neustadt 12,5 % vol 0,75 L	
A.P. Nr.: 5 123 001 26	100 ml enthalten durchschnittlich
Zutatenverzeichnis: Trauben, Antioxidantien:	Brennwert 332 kJ (78 kcal)
Sulfite	Kohlenhydrate 0,5 g
	davon Zucker 0,5 g
	Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.

Abbildung: Beispiel für einen Lagenwein aus Mussbach bis zum Erntejahr 2025.

- Alle Rebsorten der Produktspezifikation für die g. U. möglich.

Eselshaut

Abbildung: Beispiel für ein Schautikett eines Lagenweines aus Mussbach bis zum Erntejahr 2025

2026 Mußbacher Eselshaut Riesling Spätlese lieblich	
Deutscher Prädikatswein	
Abfüller: Weingut DLR D-67435 Neustadt 12,5 % vol 0,75 L	
A.P. Nr.: 5 123 001 26	100 ml enthalten durchschnittlich
Zutatenverzeichnis: Trauben, Antioxidantien:	Brennwert 332 kJ (78 kcal)
Sulfite	Kohlenhydrate 3,5 g
	davon Zucker 3,5 g
	Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.

Abbildung: Beispiel für einen Lagenwein aus Mussbach ab dem Erntejahr 2026. Rebsorten werden eingeschränkt.

- Der Gesetzgeber verlangt eine Einschränkung der Rebsorten, diese Rebsorten Listen erstellen die Schutzgemeinschaften. Der Wein kann auch aus mehreren dieser Rebsorten bestehen. Die Einschränkung der Rebsorten gilt nicht für die Süßreserve.
- Für die Angabe einer Lage ist ein Mindestmostgewicht der Qualitätsstufe Kabinett für alle Verschnittanteile, incl. Süßreserve, Voraussetzung. Wein, Verschnittanteile und Süßreserve können angereichert sein.
- Auch hier können die Prädikatsstufen weiterverwendet werden.
- Frühester Vermarktungszeitpunkt eines Lagenweines ist der 1. März des auf die Ernte folgenden Jahres.
- In den jeweiligen Produktspezifikationen können strengere und insbesondere hinsichtlich des Hektarertrags weitere Anforderungen festgelegt werden.

Eselshaut Mußbach

Mußbach Eselshaut

Mußbach Eselshaut

Abbildung: Beispiel für ein Schautikett in drei verschiedenen Versionen eines Lagenweines aus Mussbach ab dem Erntejahr 2026.

- Wird der Name einer Einzellage verwendet, ist diesem deutlich lesbar und unverwischbar in

gleicher Farbe und in einer Schriftgröße, bei der die Buchstaben unabhängig von der verwendeten Schriftart mindestens 1,2 mm groß sind, stets dem Gemeinde oder Ortsteilname unmittelbar voranzustellen oder anzufügen. Dies gilt sowohl für das Hauptetiketten und das Schautikett.

6.4.7.8 Gewannenwein

2025 Mußbach Am Rothenstein Cabernet blanc Spätlese trocken	
Deutscher Prädikatswein	
Abfüller: Weingut DLR D-67435 Neustadt 12,5 % vol 0,75 L	
A.P. Nr.: 5 123 001 26	100 ml enthalten durchschnittlich
Zutatenverzeichnis: Trauben, Antioxidantien:	Brennwert 332 kJ (78 kcal)
Sulfite	Kohlenhydrate 0,5 g
	davon Zucker 0,5 g
	Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.

Abbildung: Beispiel für einen Gewannenwein aus Mussbach aus dem Gewann „Am Rothenstein“ bis zum Erntejahr 2025.

2026 Mußbach Am Rothenstein Riesling Spätlese lieblich	
Deutscher Prädikatswein	
Abfüller: Weingut DLR D-67435 Neustadt 12,5 % vol 0,75 L	
A.P. Nr.: 5 123 001 26	100 ml enthalten durchschnittlich
Zutatenverzeichnis: Trauben, Antioxidantien:	Brennwert 332 kJ (78 kcal)
Sulfite	Kohlenhydrate 3,5 g
	davon Zucker 3,5 g
	Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.

Abbildung: Beispiel für einen Gewannenwein aus Mussbach aus dem Gewann „Am Rothenstein“ ab dem Erntejahr 2026.

- Alle kleineren geografischen Angaben müssen in der Weinbergsrolle eingetragen sein.
- Einer kleineren geografische Angabe ist deutlich lesbar und unverwischbar in gleicher Farbe und in einer Schriftgröße, bei der die Buchstaben unabhängig von der verwendeten Schriftart mindestens 1,2 Millimeter groß sind, stets der Gemeinde- oder Ortsteilname unmittelbar voranzustellen oder anzufügen.
- Wird eine kleinere geografische Angabe als Einzellage verwendet, gelten die Vorgaben zur Einzellage.

Erstes Gewächs

Es war und bleibt bis einschließlich Erntejahrgang 2023 für jeden zulässig, die Begriffe Großes und Erstes Gewächs zu verwenden. Ab dem Erntejahrgang 2024 gilt für die beiden Begriffe eine Vielzahl von Einschränkungen. Solange es jedoch im Gebiet im Lastenheft zu dem „Ersten Gewächs“ oder „Großes Gewächs“ keine Vorgaben gibt, können bisherige von Verbänden oder vom Betrieb selbst festgelegte Mindestanforderungen weiter fortgeführt und die Bezeichnungen können weiterhin verwendet werden.

Erstes Gewächs Riesling 2024 Mußbacher Eselshaut	
Deutscher Qualitätswein	
Abfüller: Weingut DLR D-67435 Neustadt 12,5 % vol 0,75 L	
A.P. Nr.: 5 123 001 26	100 ml enthalten durchschnittlich
Zutatenverzeichnis: Trauben, Antioxidantien:	Brennwert 332 kJ (78 kcal)
Sulfite	Kohlenhydrate 0,5 g
	davon Zucker 0,5 g
	Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.

Abbildung: Beispiel für ein Erstes Gewächs aus Mussbach möglich bereits seit 2021.

- Nur Weißer oder Roter Qualitätswein
- Nur angebaut als trockener Wein, keine Geschmacksangabe möglich
- Nur Angabe einer Rebsorte
- Nur durch die Schutzgemeinschaft ausgewählte Rebsorten möglich, ausgenommen davon ist die Süßreserve
- Angabe Einzellage oder Gewinn und Jahrgangsangabe verpflichtend
- Selektive Lese nach Gesundheit
- Natürlicher Mindestalk. Mosel, Saale-Unstrut und Sachsen 10,5 % vol alle anderen Anbaugebieten 11,0 % vol
- Hektarhöchstertag auf 6.000 L/ha in der Flachlage und 7.000 L/ha in der Steillage festgelegt
- Schutzgemeinschaft kann gesonderte sensorische Prüfung regeln
- Schutzgemeinschaft kann weitere Vorgaben zu Flächenanmeldung, Mostgewicht und Ertrag festlegen.
- Frühester Vermarktungszeitpunkt ist der 1. März des auf die Ernte folgenden Jahres.

- Natürlicher Mindestalk. Mosel, Saale-Unstrut und Sachsen 10,5 % vol alle anderen Anbaugebieten 11,0 % vol
- Hektarhöchstertag auf 5.000 L/ha in der Flachlage und 6.000 L/ha in der Steillage festgelegt
- Innerhalb von sechs Monaten nach QbA Prüfung, weitere sensorische Prüfung auf gebiets- und rebsortentypische Merkmale
- Frühester Vermarktungszeitpunkt bei Weißwein ist der 1. September des auf die Ernte folgenden Jahres. Bei Rotwein ist frühester Vermarktungszeitpunkt ab 1. Mai im zweiten Jahr nach Ernte
- Schutzgemeinschaft kann weitere Vorgaben zu Flächenanmeldung, Mostgewicht und Ertrag festlegen.

6.4.7.9 Großes Gewächs

Großes Gewächs Spätburgunder 2024 Mußbach Eselshaut Am Rothenstein	
Deutscher Qualitätswein	
Abfüller: Weingut DLR D-67435 Neustadt 12,5 % vol 0,75 L	
A.P. Nr.: 5 123 001 26	100 ml enthalten durchschnittlich
Zutatenverzeichnis: Trauben, Antioxidantien:	Brennwert 332 kJ (78 kcal)
Sulfite	Kohlenhydrate 0,5 g
	davon Zucker 0,5 g
	Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.

Abbildung: Beispiel für ein Großes Gewächs aus Mussbach möglich bereits seit 2021.

- Nur Weißer oder Roter Qualitätswein
- Nur angebaut als trockener Wein, keine Geschmacksangabe möglich
- Nur Angabe einer Rebsorte,
- Nur durch die Schutzgemeinschaft ausgewählte Rebsorten möglich, ausgenommen davon ist die Süßreserve,
- Angabe Einzellage oder Gewinn und Jahrgangsangabe verpflichtend,
- Handlese

Tabelle: Großes und Erstes Gewächs ab dem Erntejahrgang 2024

Qualitätswein, Weiß- oder Rotwein, Angabe einer einzigen Rebsorte, ausgewählte Rebsorten (ausgenommen Süßreserve), Angabe Einzellage oder Gewann, Jahrgangsangabe, nur trocken, ohne Geschmacksangabe, Schutzgemeinschaft kann Flächenanmeldung, Mostgewicht, Ertrag festlegen	
„Erstes Gewächs“	„Großes Gewächs“
Selektive Lese nach Gesundheit	Handlese
natürlicher Mindestalk. von mindestens 11,0 % vol (83°Oe)	natürlicher Mindestalk. Von mindestens 12,0 % vol (89°Oe)
Ertrag 6.000 L/ha Steillage 7.000 L/ha	Ertrag 5.000 L/ha Steillage 6.000 L/ha
Schutzgemeinschaft kann gesonderte sensorische Prüfung regeln	innerhalb von sechs Monaten nach QbA Prüfung, weitere sensorische Prüfung auf gebiets- und rebsortentypische Merkmale
Vermarktung ab 1. März,	Weißwein Vermarktung ab 1. September, Rotwein ab 1. Mai im 2. Jahr nach Ernte

7 Fakultative Angaben nach festgelegten Bestimmungen

Fakultative Angaben nach festgelegten Bestimmungen sind geregelt nach EU-Weinmarktordnung, Bezeichnungsverordnung, Weingesetz und Weinverordnung). Sie dürfen;

- auf dem gleichen Etikett wie die vorgeschriebenen oder auf mehreren anderen auch
- auf einem Rückenetikett oder
- unmittelbar auf dem Behältnis selbst oder
- auf einem Anhänger angebracht werden.

7.1.1 Restzuckergehalt

Der Restzuckergehalt ist gleichzusetzen mit Restsüße die nach der Vergärung übrig bleibt oder vom Kellermeister gezielt vor der Abfüllung zugesetzt wird. Die Angabe des Restzuckergehaltes ist eine wahlweise zu gebrauchende Angabe. Es ist der

„durch die Analyse festgestellte Restzuckergehalt“ in g/l anzugeben. In den Untersuchungsbefunden für die Qualitätsweinprüfung ist der „vergärbare Zucker“ angegeben. Dieser wird berechnet, indem von dem durch die Analyse festgestellten Wert 1 g/l abgezogen wird. Für die Angabe des Restzuckergehaltes in der Etikettierung muss demnach wieder 1 g/l hinzuaddiert werden. Die Angaben auf dem Etikett erfolgen mit den Geschmacksbegriffen; trocken, halbtrocken, lieblich und süß, wobei eigentlich nur „trocken“ und „halbtrocken“ Verwendung finden. Eine allgemeine Obergrenze ist nur für den Landwein festgelegt. Der Restzuckergehalt des Landweins darf den für die Kennzeichnung der Geschmacksangabe „halbtrocken“ auf keinen Fall übersteigen. Ausnahmen sind Landweine mit den Bezeichnungen „Rhein“, „Neckar“, „Rhein-Neckar“ und „Oberrhein“. Hier ist ein Restzucker über „halbtrocken“ erlaubt.

7.1.2 Geschmacksangaben Wein, Perlwein, Schaumwein

Geschmacksangaben können wahlweise zur Kennzeichnung aller Qualitätsstufen verwendet werden. Eine Einschränkung ist für den Landwein gemacht, zu dessen Bezeichnung nur die Begriffe „trocken“ oder „halbtrocken“ gebraucht werden dürfen (Ausnahme siehe Landwein)

Zugelassen sind die Begriffe:

- trocken,
- halbtrocken,
- lieblich,
- süß.

Die Verwendung der o.g. Begriffe ist abhängig vom Restzucker- und Säuregehalt.

Der Begriff „trocken“ darf nur verwendet werden, wenn der betreffende Wein entweder einen Restzuckergehalt von

- höchstens 4 g/l aufweist (nur im Anbaugebiet Franken) oder
- höchstens 9 g/l aufweist, (alle anderen Anbaugebiete) und der Gesamtsäuregehalt höchstens um 2 g/l niedriger ist als der Gehalt an Restzucker
- Formel: Säure + 2

Der Begriff „halbtrocken“ darf nur verwendet werden, wenn der betreffende Wein entweder einen Restzuckergehalt von

- höchstens 12 g/l aufweist oder

Die Informationen stellen keine Rechtsauskunft dar, sondern dienen ausschließlich zu Informationszwecken.

- höchstens 18 g/l aufweist, und der Gesamtsäuregehalt höchstens um 10 g/l niedriger ist als der Gehalt an Restzucker
- Formel: Säure + 10

Die Angabe „halbtrocken“ darf darüber hinaus nur gebraucht werden, wenn der für den Begriff „trocken“ festgelegte Wert überschritten ist.

Der Begriff „lieblich“ darf nur gebraucht werden, wenn der betreffende Wein

- höchstens 45 g/l Restzucker enthält und der Restzuckergehalt den für die Verwendung des Begriffs „halbtrocken“ festgelegten Wert übersteigt.

Der Begriff „süß“ darf nur verwendet werden, wenn der betreffende Wein

- mindestens 45 g/l Restzucker enthält. Maßgeblich für die Restzuckerobergrenzen ist der Gehalt an vergärbarem Zucker (wie im Untersuchungsbefund für die Qualitätsweinprüfung angegeben).

Anmerkung:

Die Toleranz zur Geschmacksangabe auf dem Etikett beträgt 1 g/l.

Mild ist eine geregelte Geschmacksangabe für Perl- und Schaumweine, sie kann aber auch bei Weinen genutzt werden. Mangels gesetzlicher Definition ist „mild“ bei Wein eine sonstige Angabe zur Beschreibung der sensorischen Eigenschaften. Es ist nicht verpflichtend bei Wein eine Geschmacksangabe zu nennen. Damit kann auch nur mild auf dem Etikett stehen.

Tabelle 4: Geschmacksangaben in g/l Restzucker

Deutscher Wein, Landwein, Qualitätswein, Prädikatswein, alkoholfreier und alkoholreduzierter Wein* -nicht vorgeschriebene Angabe		
trocken	Ges. Säure plus 2 bis max. 9 g/l	
halbtrocken	Ges. Säure plus 10 bis max. 18 g/l	
lieblich	über halbtrocken bis max. 45 g/l	
süß	mind. 45 g/l	
* die Toleranz beträgt max. 1 g/l		
Schaumwein, Sekt, Sekt b.A* -vorgeschriebene Angabe		
brut nature, naturherb, brut naturale, pas dosé, dosage zero	unter 3 g/l	→ liegt der Zuckergehalt zwischen zwei Angaben, so kann gewählt werden.
extra brut, extra herb	0 - 6 g/l	
brut, herb	unter 12 g/l	
extra dry, extra trocken	zwischen 12 und 17 g/l	
sec, trocken	zwischen 17 und 32 g/l	
demi-sec, halbtrocken	zwischen 32 und 50 g/l	
doux, mild	über 50 g/l	
* die Toleranz beträgt max. 3 g/l		
Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Qualitätsperlwein b. A. -nicht vorgeschriebene Angabe		
Trocken (Secco)	0 - 35 g/l	
halbtrocken	33 - 50 g/l	
mild	über 50 g/l	
aromatisierte Weinerzeugnisse -nicht vorgeschriebene Angabe		
extra trocken	unter 30 g/l	
trocken	unter 50 g/l	
halbtrocken	zwischen 50 und 90 g/l	
lieblich*	zwischen 90 und 130 g/l	
süß*	über 130 g/l	
* Lieblich und süß können durch Angabe des Zuckergehaltes in g/l ersetzt werden.		
Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Qualitätsperlwein b. A. -nicht vorgeschriebene Angabe		
trocken	0 - 35 g/l	
halbtrocken	33 - 50 g/l	
mild	über 50 g/l	

7.1.3 Rebsortenangabe

Zulässig sind Informationen zu den verwendeten Rebsorten, selbst wenn es sich um drei oder mehr Rebsorten handelt. Sobald mehr als eine Rebsorte auf dem Weinetikett – egal ob Vorder- oder Rückenetikett – genannt wird, müssen alle verwendeten Sorten in absteigender Reihenfolge genannt werden. Werden zwei oder mehrere Keltertraubensorten oder ihre Synonyme genannt, so müssen 100 % des betreffenden Erzeugnisses aus diesen Sorten hergestellt worden sein.

7.1.4 Ausbau und Reife im Holzfass

Im Fass gegoren, Im Fass ausgebaut, Im Fass gereift,

Folgende Voraussetzungen müssen erfüllt werden

- nur bei Qualitätswein und Prädikatswein
- mind. 75 % müssen den Angaben entsprechen
- Lagerung mind. 6 Monate bei Rotwein bzw. 4 Monate bei Weiß- oder Roséwein

- Angabe „Holzfass Lagerung“ oder „im Holzfass gereift“ nur mit Nennung der Holzart:

„Im (...)nfass gegoren“* „Im (...)nfass gereift“* „Im (...)nfass ausgebaut“**

- *Angabe des verwendeten Holzes (Eiche, Kastanie, Akazie...)

„Im Barrique gegoren“, „Im Barrique ausgebaut“, „Im Barrique gereift“

Es müssen die Voraussetzungen für die Fasslagerung (s.o.) erfüllt sein. Weitere Bedingungen:

- Barriquefass max. 350 l
- Sensorisch muss der Barriqueausbau erkennbar sein

Anmerkung:

- Beide Begriffe dürfen nicht gleichzeitig verwendet werden.
- Bei Verwendung von Eichenholzstücken (Chips) ist ein Hinweis auf eine Fass- oder Barriquelagerung verboten.

- keine Prüfung der Eigenschaften im Rahmen der Qualitätsweinprüfung / Nachweis anhand des Weinbuchführung

Tonneau

Gerne wird auch auf das Volumen des verwendeten Fasses hingewiesen „Stück“, „Halbstück“, „Fuder“ oder „Tonneau“. Diese Begriffe können in der Etikettierung verwendet werden. Aber eine Formulierung „im Tonneau gereift“ kann nicht verwendet werden. Korrekt lautet die Formulierung „im Eichenholzfass gereift“ letztlich kann dann noch die Information zum Hohlmaß „Tonneau“ gegeben werden.

7.1.5 Eichenholzstücke (Chips)

Die bisher nur für die Weinbereitung zugelassene Verwendung von Eichenholzstückchen ist für den Weinausbau, einschließlich für die Gärung von frischen Weintrauben und Traubenmost zugelassen. Die Holzstücke müssen ausschließlich von Quercus-Arten stammen. Sie werden entweder naturbelassen oder leicht, mäßig oder stark erhitzt, dürfen jedoch keine -auch oberflächliche- Verbrennung aufweisen und weder verkohlt noch brüchig sein. Sie dürfen außer Erhitzen keiner chemischen, enzymatischen oder physikalischen Behandlung unterzogen und mit keinen Stoffen versetzt werden, welche die natürliche Aromakraft oder die extrahierbaren Phenolbestandteile erhöhen. Die Stücke müssen mindestens 2 mm groß sein. Ein Hinweis auf eine Holzfass- bzw. Barriquelagerung bleibt, auch wenn diese zusätzlich stattgefunden hat, verboten. In der Weinbuchführung und in den Begleitdokumenten muss die Verwendung von Chips angegeben werden. Für Prädikatsweine ist der Zusatz verboten.

7.1.6 Steillage Terrassenlage

Die Verwendung der Bezeichnungen „Steillage“, „Steillagenwein“, Terrassenlage“ oder „Terrassenlagewein“ ist nur zulässig,

- wenn es sich um einen Landwein, Qualitäts- und Prädikatswein, Qualitätslikörwein b. A., Qualitätsperlwein b. A und Sekt b. A. handelt,
- die nach der Weinverordnung geltenden Bestimmungen (30% Hangneigung, Stützmauern, etc.) eingehalten werden. Insbesondere muss das Erzeugnis ausschließlich aus Weintrauben hergestellt worden sein, die aus Steillagen bzw. Terrassenlagen stammen.
- Steillage oder Steillagenwein und Terrassenlage oder Terrassenlagenwein dürfen nicht gleichzeitig verwendet werden

7.1.7 Classic

Für den Begriff „Classic“ gelten folgende Bestimmungen:

- Herstellung aus roten und weißen Qualitätsweinen,
- Angabe einer einzigen Rebsorte in Verbindung mit „Classic“,
- mindestens 85 % der Weintrauben müssen von der angegebenen Rebsorte stammen und diese muss die Art des Weines bestimmen,
- ein Verschnitt mit zur Herstellung von „Classic“ zugelassenen Rebsorten ist zulässig,
- die Süßung mit anderen Rebsorten ist möglich,
- Rebsortenangabe und Angabe „Classic“ müssen unmittelbar nebeneinander oder über einander stehen. Beispiel für richtige Angabe: „2021 Nahe Riesling Classic“,
- Most muss einen natürlichen Mindestalkoholgehalt aufgewiesen haben, der mindestens 1 % vol über dem natürlichen Mindestalkoholgehalt liegt, der für das bestimmte Anbaugebiet oder dessen Teil vorgeschrieben ist, in dem die Weintrauben geerntet worden sind, dies gilt auch für die Süßreserve,
- Der Gesamtalkoholgehalt muss mindestens 11,5 % vol für Wein aus Weintrauben aus dem Anbaugebiet Mosel und mindestens 12 % vol für Wein aus Weintrauben aus einem anderen bestimmten Anbaugebiet betragen,
- Angabe von Lagen, Gemeinde, Bereich sind nicht erlaubt,
- Der Jahrgang muss angegeben werden,
- Ein Verschnittanteil von 15 % (abgesehen von der Süßung) kann aus einem anderen als dem angegebenen Jahrgang stammen,
- Der Restzuckergehalt
- darf nicht mehr als 15 g/l betragen und außerdem den Gesamtsäuregehalt
- um nicht mehr als das Doppelte übersteigen
Formel: $RZ = \text{maximal Säure} \times 2$, Obergrenze 15 g/l,
- Geschmacksangaben sind verboten.
- Bis zum 1. Juli eines jeden Jahres hat der Abfüller der nach Landesrecht zuständigen Stelle anzuzeigen, dass er mit einem Weinbaubetrieb oder mit einem Zusammenschluss von Weinbaubetrieben eine Vereinbarung getroffen hat, zur Herstellung und Abnahme von „Classic“ – Trauben, Most oder Wein. Ausgenommen ist der Erzeuger des Weines.

Tabelle: Classic Rebsorten

Ahr		Mosel		Mittelrhein		
Frühburgunder, Spätburgunder	Riesling,	Weißburgunder, Rivaner, Grauburgunder	Elbling, Riesling,	Weißburgunder, Grauburgunder,	Rivaner, Spätburgunder	Riesling,
Nahe		Rheinhessen		Pfalz		
Weißburgunder, Rivaner, Portugieser, Scheurebe, Grauburgunder, Spätburgunder	Dornfelder, Riesling, Silvaner,	Weißburgunder, Dornfelder, Portugieser, Grauburgunder, Spätburgunder	Rivaner, Riesling, Silvaner,	Weißburgunder, Riesling, Grauburgunder,	Dornfelder, Spätburgunder	Rivaner,
Rheingau	Hessische Bergstraße	Baden		Württemberg		
Riesling	Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder, Silvaner, Rivaner oder Müller- Thurgau, Spätburgunder	Weißburgunder, Gutedel, Müllerrebe, Rivaner, Riesling, Grauburgunder, Silvaner, Spätburgunder		Dornfelder, Kerner, Lemberger, Müllerrebe, Rivaner, Riesling, Silvaner, Spätburgunder		
Franken	Sachsen	Saale-Unstrut Sachsen-Anhalt		Saale-Unstrut Sachsen		
Silvaner, Müller-Thurgau, Bacchus, Kerner, Spätburgunder, Domina, Portugieser, Dornfelder	Spätburgunder, Ruländer, Traminer, Weißburgunder, Riesling	Kerner, Müller- Thurgau, Portugieser, Riesling, Silvaner, Spätburgunder, Traminer, Weißburgunder		Grauburgunder, Riesling, Traminer, Spätburgunder, Weißburgunder		

7.1.8 Wettbewerbe, Auszeichnungen

Auszeichnungen oder Gütezeichen dürfen zur Kennzeichnung von deutschen Erzeugnissen nur verwendet werden, wenn es sich um eine Auszeichnung der DLG oder von einer Landesregierung anerkannten Auszeichnung oder Gütezeichen handelt.

Dabei muss es sich immer um eine homogene Partie handeln, die grundsätzlich nach den weingesetzlichen Bestimmungen ausgestattet ist.

- Bekannte Gütezeichen sind: Deutsches Weinsiegel, „Erstes Gewächs“ Rheingau
- Bekannte Auszeichnungen sind: DLG-Prämierungen, Landwirtschaftskammerprämierungen, Mundus Vini, Berliner oder Frankfurter Wein Trophy etc.

Zu beachten ist, dass mit Auszeichnungen für Betriebe, z.B. Staatsehrenpreise, zwar geworben werden kann, allerdings dürfen diese nicht in der Ausstattung der Weine erscheinen.

Ein Verzeichnis der Auszeichnungen und Gütezeichen wird durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft im Bundesanzeiger veröffentlicht.

7.1.9 Herkunftstypenweine

Sind durch Herkunft, Rebsorten, Herstellungsverfahren, Qualitätszuordnung und Tradition bedingte Markenweine, die zusätzliche Vermarktungsmöglichkeiten ergeben (es sind nur die in RLP zulässigen aufgeführt).

7.1.9.1 Liebfrauenmilch oder Liebfraumilch

Liebfrauenmilch oder Liebfraumilch ist ein weißer Qualitätswein der Anbaugebiete Nahe, Rheinhessen, Pfalz und Rheingau, der mindestens zu 70 % von Trauben der Rebsorten Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau oder Kerner hergestellt und von der Geschmacksart dieser Rebsorten bestimmt ist. Die Angabe einer Rebsorte und des Namens einer kleineren geographischen Einheit als des bestimmten Anbaugebietes ist nicht zulässig.

Der Restzuckergehalt muss innerhalb der für die Geschmacksangabe „lieblich“ zulässigen Spanne liegen. Eine Geschmacksangabe ist jedoch nicht vorgeschrieben. Der Begriff Liebfrauenmilch oder Liebfraumilch darf nur für Qualitätswein und nicht für Prädikatswein verwendet werden.

7.1.9.2 Riesling-Hochgewächs

Weißer Qualitätswein darf als „Riesling-Hochgewächs“ bezeichnet werden, wenn;

- der Wein ausschließlich aus der Rebsorte Riesling hergestellt worden ist,
- der daraus gewonnene Most einen natürlichen Alkoholgehalt aufgewiesen hat, der mindestens 1,5 % vol (9-10°Oe) über dem natürlichen Mindestalkoholgehalt lag, der für das bestimmte Anbaugebiet vorgeschrieben ist (z.B. Pfalz > 70 °Oe),
- der Wein bei der amtlichen Qualitätsweinprüfung eine Qualitätszahl von mindestens 3,0 erreicht hat.

Der Begriff Riesling Hochgewächs darf nur für Qualitätswein und nicht für Deutschen Wein, Landwein oder Prädikatswein verwendet werden.

7.1.9.3 Hock

Spielart des Landwein Rheinaus weißen Rebsorten mit der Geschmacksangabe „lieblich“.

7.1.10 Ökowein

Die Kennzeichnung von Wein, der von ökologisch bewirtschafteten Rebflächen erzeugt wird, ist seit dem Jahrgang 2012 durch die EU geregelt und können jetzt wie folgt gekennzeichnet werden:

- Ökologischer Wein, Ökologischer Sekt oder Ökologischer Perlwein
- Öko-Wein, Öko-Sekt oder Öko-Perlwein
- Bio-Wein, Bio-Sekt oder Bio-Perlwein
- Wein-, Sekt-, Perlwein- aus ökologischem/biologischem Anbau

Obligatorisch ist dann auch das EU-Gemeinschaftslogo und im selben Gesichtsfeld die Codenummer der Kontrollstelle und die Herkunft der Erzeugnisse gekennzeichnet werden.

Mindesthöhe 9 mm



DE-Öko-XXX
Deutsche Landwirtschaft

Mindestbreite 13,5 mm

Verhältnis immer 1:1,5

Die Bezeichnung „Deutsche Landwirtschaft“ ist nur möglich, wenn 98 % aus Deutschland stammen.

Ansonsten muss es wahlweise „EU-Landwirtschaft“ oder „EU/Nicht-EU-Landwirtschaft“ heißen.

Für Weine aus der Umstellung auf ökologischen Landbau darf dieses Logo nicht verwendet werden.

Kontrollvorschriften; Die Mitgliedstaaten sind verpflichtet, ein Kontrollverfahren einzurichten, das von staatlichen oder auch von dafür zugelassenen privaten Stellen durchzuführen ist.

Von dieser Behörde sind inzwischen mehrere private Kontrollstellen zugelassen worden, wovon sich einige auch mit Wein befassen.

Jeder Betrieb, der den Begriff „ökologisch“ verwenden will, muss sich bei der zuständigen Behörde melden und sich dem Kontrollverfahren durch einen Kontrollvertrag mit einer zugelassenen Kontrollstelle unterwerfen.

Vorgeschriebene Angaben zur Bezeichnung; - während der Umstellungsphase zusätzlich „aus Umstellung auf ökologischen Landbau“

7.2 Andere fakultative Angaben

Keine festgelegten Regeln außer der Irreführung, Täuschung und Übervorteilung des Verbrauchers.

Ausnahmen: Markenähnliche Begriffe dürfen nicht auf dem gleichen Teil des Etiketts stehen wie die vorgeschriebenen Angaben (gleiches Sichtfeld ist zulässig).

Hinweise

Ergänzende Hinweise und Informationen dürfen getrennt von den vorgeschriebenen Angaben auf dem gleichen Etikett gemacht werden.

Dazu gehören z. B.: die besondere Farbe des Weins, organoleptische Eigenschaften, die für das Erzeugnis charakteristisch sind oder ein Hinweis auf die Herstellungsart.

Als zulässig angesehen werden Angaben wie „fruchtig“, „harmonisch“, „mit herzhafter Säure“ oder andere sensorische Beschreibungen, wie „herb“, „feinherb“ oder „mild“.

Als zulässig angesehen auch die folgenden Angaben: „ohne Zusatz von Schwefel“, „ungeschönt“, „ohne jegliche Filtration“.

Angaben wie „leicht“, „schwefelarm“ oder „bekömmlich“ fallen unter die gesundheitsbezogenen Angaben und sind unzulässig.

Es ist zu empfehlen, sich vor Verwendung solcher Angaben mit der zuständigen Weinkontrolle in Verbindung zu setzen.

Im Konfliktfall trägt der Vermarkter die Beweislast dafür, dass die aufgeführten Eigenschaften auch wahr sind.

7.2.1 Selection

Selection war von 2000 bis 2021 eine nach deutschem Weinrecht für Qualitätsweine zugelassene Bezeichnung. Die mengenmäßige Entwicklung der Selection blieb deutlich unter den Erwartungen. Die Anforderungen entsprachen ungefähr dem was ab dem Erntejahr 2024 für das Erste und Großes Gewächs vorgesehen ist.

Die Bezeichnung Selection ist seit dem Jahr 2021 kein gesetzlich geregelter Begriff mehr und kann wieder für die Kennzeichnung von Premiumqualitäten verwendet werden. Auf Nachfrage der Kontrollbehörden sollte ein Nachweis geführt werden können, dass es sich um eine gehobene Qualität (Mostgewicht, Ertrag) im Rahmen des betriebseigenen Qualitätssystems handelt.

7.2.2 „Alte Reben“

Das ursprüngliche Pflanzdatum muss 25 Jahre zurückliegen. Das Ersetzen kranker, ausgefallener Stöcke ist zulässig. Ein Verschnitt mit Weinen aus Weinbergen jüngerer Datums ist nicht zulässig. Hier gilt 100 % Bezeichnungswahrheit inkl. Süßung.

7.2.3 Bodenarten

Die Angabe von Bodenarten, z.B. Schiefer, Buntsandstein ist möglich. Allerdings ist zu beachten, dass diese Angaben zutreffend und nachprüfbar sein müssen. Auch gibt es keine Verschnittregelungen, d.h. der entsprechende Wein muss zu 100 % - inkl. Süßreserve - von der Bodenart stammen.

7.2.4 Vegan

„Vegan“ oder „Veganer Wein“ ist kein weingesetzlich geregelter Begriff, sondern er gehört zu den sonstigen Angaben. Dies ist zulässig, wenn die Angabe wahr, nachprüfbar und nicht zur Täuschung des Verbrauchers geeignet ist. Grundsätzlich dürfen keine Behandlungsmittel tierischen Ursprungs verwendet werden. Also z.B. keine Gelatine, kein Casein, keine Hausenblase etc. Den Nachweis muss im Zweifelsfall der Erzeuger bringen können. Dies kann durch eigene Aufzeichnungen über durchgeführte Behandlungen in Verbindung mit Rechnungen des/der Lieferanten der Behandlungsmittel erfolgen. Hilfreich sind hierzu auch Produktbeschreibungen.

7.2.5 Gesundheitsbezogene Angaben

Gesundheitsbezogene Angaben sind bei Getränken mit mehr als 1,2 % vol Alkohol verboten. So ist die Angabe „für Diabetiker geeignet“ nicht mehr möglich. Auch Angaben wie etwa „leicht“, „ohne

Zucker“, „bekömmlich“, „wenig Säure“ stellen gesundheitsbezogene Angaben dar und sind daher nicht erlaubt. Das gilt auch für Angaben wie: „geringer Histamingehalt“. In Bezug auf den Histamingehalt ist allein eine Angabe des nach einer Analyse ermittelten Histamingehaltes auf der Preisliste möglich. Wird die Angabe „leicht im Alkohol“ verwendet, so sollte der vorhandene Alkoholgehalt nicht über 9 % vol liegen und eine Nährwerttabelle hinzugefügt werden. Hinweise auf Diabetiker geeignete Erzeugnisse sind weder auf dem Etikett noch in Preislisten oder Werbung erlaubt.

Nährwert

Eine Nährwertdeklaration kann freiwillig gemacht werden. Diese Tabelle sollte mindestens folgende Werte enthalten: umgerechnet KJ/kcal pro 100 ml, Brennwert, Kohlenhydrate, davon Zucker sowie den Hinweis enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz. Eine Nährwertdeklaration und ein Zutatenverzeichnis müssen ab dem 8.12.2023 angegeben werden. Wenn die vollständige Nährwertdeklaration auf elektronischem Wege verfügbar ist, kann die Nährwertdeklaration auf dem Etikett auf den Energiewert (Brennwert) beschränkt werden.

Bei Traubensaft und Traubensaft mit zugesetzter Kohlensäure ist eine Nährwertkennzeichnung vorgeschrieben (siehe Traubensaft).

7.2.6 Phantasie-, Marken Bezeichnungen

Markennamen oder Phantasiebezeichnungen können in der Etikettierung wahlweise für alle Qualitätsstufen verwendet werden. Fantasienamen sind als markenähnliche Angaben erlaubt, solange sie sich von den übrigen Weinangaben deutlich abheben. Die Angaben müssen wahr und nachvollziehbar sein. Unproblematisch sind in der Regel Namen von Familienangehörigen. Vor Anmeldung einer Marke kann eine Recherche möglichst weitgehend feststellen, ob die geplante Marke keine älteren Rechte verletzt. Sonst kann ein Dritter gegen die Marke Widerspruch beim DPMA erheben und die Marke gegebenenfalls gelöscht werden. Auch kann gegen die unzulässige Verwendung einer eingetragenen Marke mit Abmahnung oder mit Klagen vor Zivilgerichten vorgegangen werden. Wichtig ist ein Blick in das Markenregister

(<https://register.dpma.de/DPMAregister/marke/uebersicht>). Das kann viel Ärger ersparen, falls der erdachte Fantasiebegriff bereits als Marke eingetragen wurde.

Engere Herkunftsangaben, die sich nicht in der Weinbergsrolle wiederfinden wie alte Gewanne, und

Übertreibungen, wie Schloss oder Kloster, zu dem das Erzeugnis keinerlei Bezug aufweist oder die geeignet sind eine höhere Qualität oder eine gefragtere Herkunft vorzutäuschen führen zwangsläufig zu Beanstandungen.

Es dürfen keine Markennamen oder Phantasiebezeichnungen verwendet werden, die Worte, Wortteile, Zeichen oder Abbildungen enthalten, die, soweit es sich um Deutschen Wein handelt, die Bezeichnung eines Qualitätsweins enthalten oder mit der Bezeichnung eines Qualitätsweins verwechselbar sind. Es dürfen keine falschen oder irreführenden Angaben über eine an der Vermarktung des gekennzeichneten Erzeugnisses beteiligte Person, insbesondere des Abfüllers, gemacht werden. Insbesondere falsche oder irreführende Angaben über den geographischen Ursprung, die Rebsorte, den Jahrgang oder eine gehobene Qualität sind als irreführend anzusehen. Irreführend sind:

- Angaben, die geeignet sind, fälschlich den Eindruck besonderer Qualität zu erwecken;
- Aufmachungen, Darstellungen oder zutreffende Angaben, die geeignet sind falsche Vorstellungen über die geographische Herkunft zu erwecken; dies gilt auch dann, wenn das Herstellungsland vorschriftsmäßig angegeben ist;
- zutreffende Angaben, die geeignet sind, falsche Vorstellungen über das Verarbeiten, Abfüllen oder Lagern, die Beschaffenheit, die Erzeugnisse, die Rebsorte, den Jahrgang oder sonstige Umstände zu erwecken, die für eine Bewertung maßgebend sind;
- Phantasiebezeichnungen, die geeignet sind, fälschlich den Eindruck einer geographischen Herkunftsangabe zu erwecken;
- Phantasiebezeichnungen, die einen geographischen Hinweis enthalten, wenn die nach dem Weinrecht erforderlichen Voraussetzungen für den Gebrauch nicht erfüllt sind. Phantasiebezeichnungen dürfen nicht in direkter Verbindung mit einem Gemeinde- oder Ortsteilnamen angebracht werden.

Als zulässig anzusehen ist nach einer Stellungnahme der EU die Verwendung des Begriffs „Cuvée“ als Teil einer Marke („Cuvée des Hauses“, „Cuvée du Patron“). Der Begriff „Grand Cuvée“ ist möglich, wenn der Wein sich tatsächlich aus der betriebsinternen Klassifikation heraushebt. Vorsicht ist bei geschützten traditionellen Begriffen anderer Mitgliedsstaaten geboten. Die Begriffe „Grand cru“ oder „Premier cru“ dürfen nur auf ein französisches Weinetikett.

Eine Cuvée, in der Bedeutung von Verschnitt, muss immer als solche im Weinkonto des entsprechend gekennzeichneten Erzeugnisses nachweisbar sein. Ein Verschnitt ist das Vermischen von Weinen und Traubenmosten unterschiedlichen Ursprungs, aus verschiedenen Rebsorten, aus verschiedenen Erntejahren oder aus verschiedenen Wein- oder Traubenmostkategorien. Insofern kann ein Wein aus einem Herkunfts- oder Jahrgangsverschnitt durchaus als Cuvée bezeichnet sein und nur aus einer einzigen Rebsorte bestehen. Die markenähnliche Angabe (Fantasiename) und die Nennung einer Rebsorte sind unabhängig voneinander möglich.

7.2.7 Réserve

Ein deutscher Wein darf bei Einhaltung einer besonderen Qualität mit den französischen Begriffen „Réserve/Grande Réserve“ oder „Privat-Réserve“ bezeichnet und in den Verkehr gebracht werden. Die Verwendung der deutschen Bezeichnung „Reserve“ für einen deutschen Wein ist verboten, da diese Bezeichnung für Österreich geschützt ist.

7.2.8 „Sur Lie“

Die Verwendung des Begriffes "Sur Lie" auf dem Etikett ist auf französische Weine beschränkt. "Sur Lie" bedeutet eine längere Lagerzeit von Weißweinen auf der Hefe. Auf Etiketten und Preislisten deutscher Weine darf der Name „Sur Lie“ nicht erscheinen.

7.2.9 Zusätzliche Informationen

Zusätzliche Informationen, wie auch markenähnliche Angaben, müssen sich auf einen nachprüfbaren Sachverhalt beziehen.

Diese Angaben dürfen nicht im Zusammenhang mit den vorgeschriebenen Angaben stehen. Im Einzelfall sind kurze Angaben, wie „Gründung der Firma im Jahr ...“ oder „Weinbau in der Familie seit.....“, möglich.

Zulässig ist eine Information zur Geschichte des betreffenden Weines, des Abfüllbetriebes, oder zu einer natürlichen oder juristischen Person oder Personenvereinigung, die an der Vermarktung beteiligt ist.

Denkbar sind auch Informationen hinsichtlich der natürlichen oder technischen Weinbaubedingungen, die dem betreffenden Wein (Wein, Qualitätswein und Prädikatswein zugrunde liegen. Der als Steillage oder Steillagenwein gekennzeichnete Wein muss ausschließlich aus Weintrauben hergestellt worden sein, die von Rebflächen mit mindestens 30 % Geländeneigung stammen.

Der als Terrassenlage oder Terrassenlagenwein gekennzeichnete Wein muss ausschließlich aus Weintrauben hergestellt worden sein, die von einer durch Stützmauern oder Böschungen unterbrochenen oder in einem als Terrassenlage bewirtschafteten Gebiet gelegenen Rebfläche stammen, die in einem Gelände gelegen ist, dessen Geländeneigung mindestens 30 % beträgt.

Die oben genannten Angaben zur Geländeneigung dürfen nicht gleichzeitig verwendet werden.

8 Perlwein

Perlwein wird aus Deutschem Wein, Landwein- oder Qualitätswein hergestellt und muss bestimmte Anforderungen erfüllen.

Es wird unterschieden in

- Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure,
- Perlwein,
- Qualitätsperlwein b.A.

Es handelt sich um „Perlwein“, wenn dem Ausgangsprodukt keine Kohlensäure zugesetzt wird, sondern im jeweiligen Gebinde durch alkoholische Gärung selbst entsteht und der erforderliche Überdruck hierdurch erzeugt wird. Um „Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“ handelt es sich, wenn dem Ausgangsprodukt jedwede Art von Kohlensäure zugesetzt wird.

Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure darf niemals die geschützte Ursprungsbezeichnung Pfalz oder geschützte geografische Angabe Pfälzer tragen, die engste Herkunftsbezeichnung ist Deutsch. Er muss;

- aus Deutschem Wein, Landwein oder Qualitätswein hergestellt werden (bei der Herstellung aus Wein oder Landwein sind die Alkoholobergrenzen zu beachten),
- einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 7 % vol und einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 9 % vol aufweisen,
- in geschlossenen Behältnissen bei 20°C einen auf gelöstes Kohlendioxid, das ganz oder teilweise zugesetzt wurde, zurückzuführenden Überdruck von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar aufweisen,
- in Behältnissen mit einem Inhalt von höchstens 60 Litern abgefüllt sein,

8.1 Bezeichnungsrecht Perlwein

Verpflichtend vorgeschriebene Angaben sind;

- die Angabe „Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“ oder „Perlwein“ oder „Qualitätsperlwein b.A.“,

Die Informationen stellen keine Rechtsauskunft dar, sondern dienen ausschließlich zu Informationszwecken.

- die Loskennzeichnung, bzw. bei Qualitätsperlwein b.A. die amtliche Prüfungsnummer,
- die Angabe „Abfüller“, „abgefüllt“ mit Ort und Mitgliedsstaat,
- Angabe des abweichenden Abfüllortes, wenn dieser mehr als 15 km vom Betriebssitz entfernt liegt.
- der vorhandene Alkoholgehalt, gerundet auf halbe oder ganze Einheiten,
- das Nennvolumen,
- Allergenkennzeichnungen,
- Angabe der Herkunft „Deutscher“
- bei Qualitätsperlwein b.A. zusätzlich das bestimmte Anbaugebiet,

Die vorgeschriebenen Angaben sind auf Fertigpackungen und auf sonstigen Behältnissen, in denen Perlwein in den Verkehr gebracht wird, oder auf einem mit ihnen verbundenen Etikett an gut sichtbarer Stelle in einer Sprache der europäischen Union deutlich lesbar und unverwischbar anzubringen.

Allergene müssen in einer für die Verbraucher der Mitgliedstaaten, in denen ein Lebensmittel vermarktet wird, leicht verständlichen Sprache angegeben werden.

Die Bezeichnung und Herkunft Deutscher Perlwein, die Angabe des vorhandenen Alkoholgehaltes und der Abfüller sowie die Angabe der Nennfüllmenge sind im gleichen Sichtfeld anzubringen.

Bemerkungen

- Bei Angabe von Jahrgang und Rebsorte sind die Verschnittregelungen zu beachten, d.h. mind. 85% müssen aus dem angegebenen Jahrgang und der angegebenen Rebsorte hergestellt sein.
- Die Angabe „Rotling“ ist zulässig, wenn der zur Herstellung verwendete Wein die Bedingungen erfüllt.
- Ein Getränk, das durch Vermischen von Wein, Perlwein oder Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure mit kohlenstoffhaltigem Wasser hergestellt wird, darf als Schorle bezeichnet werden.
- Die Flaschen dürfen nicht mit einem Schaumweinstopfen und Bügel verschlossen sein und der Druck darf höchstens bei 2,5 bar liegen.

obligatorische Angabe bei Qualitätsperlwein b.A.

- geschützte Ursprungsbezeichnung, z. B. Pfalz

Zulässige Angaben für alle Erzeugnisse

- Weinart (weiß, rot, rosé,...)

Zulässige Angaben mit festgelegten Bedingungen bei Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

- Rebsorte, hier gilt die Negativliste der Rebsorten und das Verbot, dass die Rebsorte keine Geografie im Namen haben darf, Stichwort: Burgunder
- Der Verschnitt von Weiß-, Rosé-, und Rotwein zur Herstellung eines Perlweines mit zugesetzter Kohlensäure ist erlaubt. Der Perlwein kann auch als „Rosé“ bezeichnet werden.
- Angabe zum Betrieb, z.B. Weingut, Winzergenossenschaft nur in Verbindung mit der Abfüllerangabe
- Jahrgang
- Pet Nat, inklusive Hinweis auf eine Trübung
- Geschmacksangabe (bei Verwendung des Begriffes Secco ausschließlich trocken (0-35 g/l))

Zulässige Angaben mit festgelegten Bedingungen für Qualitätsperlwein b.A.

- Ort, Region, Lage oder eingetragenes Gewann
- Geschmacksangabe
- Rote Sorte in Verbindung mit „Weißherbst“
- Angaben zum Betrieb ohne Einschränkung
- Bei Qualitätsperlwein b.A. ist der Rot-Weiß-Verschnitt verboten.

Achtung:

Weitere Angaben sind zulässig, soweit keine Irreführung oder Täuschung des Verbrauchers gegeben ist und diese Angaben wahr und nachprüfbar sind.

Fast immer handelt es sich um „Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“ und dies muss auch auf der Preisliste stehen. Der Begriff „Secco“ ist die italienische Bezeichnung für „trocken“, die für einen Bereich von 0 bis 35 g/l Restzucker gilt. Der Begriff steht nicht, wie oft fälschlich angenommen, für ein Kohlenstoffhaltiges Getränk. Bei Verwendung eines markenähnlichen Begriffes mit „Secco“ darf der Zuckergehalt den Wert für „trocken“ = max. 35 g/l nicht übersteigen.

Tabelle: Beispiel für einen Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure in einer Preisliste

Perlwein mit	0,75 l
zugesetzter Kohlensäure ¹	
2018er DLR ² Secco ³	5,00 €
11,5 % vol	1,0 l = 6,67 €

Die Trauben dieses Weines stammen von befreundeten Winzern⁴

¹Verkehrsbezeichnung, ²Phantasiename, ³Secco italienisch für „trocken“ (0 - 35 g/l Restzucker),

⁴Hinweis auf einen Zukauf

9 Schaumwein

9.1 Voraussetzungen Schaumwein

Wer Schaumwein herstellen will, hat vor dem geplanten Betriebsbeginn beim zuständigen Hauptzollamt einen Antrag auf Erlaubnis schriftlich in doppelter Fertigung zu stellen.

Dabei sind Name, Geschäftssitz, Rechtsform, Steuernummer beim zuständigen Finanzamt und gegebenenfalls die

Umsatzsteueridentifikationsnummer anzugeben.

Dem Antrag sind beizufügen:

- von Unternehmen, die in das Handels- oder Genossenschaftsregister einzutragen sind, ein Registerauszug nach dem neuesten Stand,
- ein Lageplan des Herstellungsbetriebs mit Angaben der Funktionen der Räume,
- ein Verzeichnis der wesentlichen bei der Schaumweinherstellung benutzten Gefäße unter Angabe ihres regelmäßigen Standorts, ihrer Kennzeichnung und ihres Rauminhalts,
- eine Betriebserklärung mit der Beschreibung des Herstellungsverfahrens für jede Art von Schaumwein,
- eine Erklärung, ob und in welchem Umfang von Dritten bezogener Schaumwein gelagert wird,
- eine Erklärung des Antragstellers, ob er am innergemeinschaftlichen Verkehr unter Steueraussetzung teilnehmen will.

Jeder Hersteller ist verpflichtet, ein Verzeichnis der Rohstoffe, der Cuvées und der Herstellung zu führen. Das gesamte Verarbeiten von Qualitätsschaumwein bzw. Sekt und Sekt b.A. muss in demselben Betrieb vorgenommen werden.

Diese Betriebsbindung umfasst alle Produktionsvorgänge von der Zusammenstellung der Cuvée bis zur abschließenden Abfüllung. Eine solche Betriebsbindung gibt es nicht für die Herstellung eines einfachen Schaumweines.

Sekt b.A. darf nur innerhalb des bestimmten Anbaugebietes oder im unmittelbar angrenzenden Bundesland hergestellt werden, in dem die zur Herstellung verwendeten Trauben geerntet worden sind.

Eine Ermächtigung an die Mitgliedstaaten wurde durch den Bundesgesetzgeber wahrgenommen und zugelassen, dass Sekt b.A. auch in einem Gebiet in unmittelbarer Nähe des bestimmten Anbaugebietes hergestellt werden darf, in dem die Weintrauben geerntet worden sind, soweit dafür ein wirtschaftliches Bedürfnis besteht.

Da der Begriff „unmittelbare Nähe“ rechtlich noch nicht definiert ist, empfiehlt sich eine Absprache mit

der zuständigen Weinkontrolle, bevor mit der Herstellung außerhalb des bestimmten Anbaugebietes begonnen wird.

9.1.1 Grundwein

Zur Herstellung von Schaumwein dürfen die nachstehend aufgeführten Erzeugnisse verwendet werden

- Grundwein auch zur Herstellung von Schaumwein mit Jahrgang aber ohne Rebsorten
- Landwein
- Qualitätswein

Aromatischer Qualitätsschaumwein, darf im Gegensatz zu Schaumwein nicht aus Wein, sondern nur aus Traubenmost oder teilweise gegorenem Traubenmost, d.h. über nur eine Gärung (Methode rurale) gewonnen werden.

Für die Herstellung von Sekt b.A. dürfen nur Qualitätsweine und Prädikatswein aus diesem bestimmten Anbaugebiet verwendet werden. Wird das zulässige Mindestmostgewicht für Qualitätswein nicht erreicht und ist für Sekt b.A. ein geringeres Mostgewicht festgelegt (z.B. Pfalz 57°Oe) so ist die Verwendung zur Sektherstellung in der Weinbuchführung deutlich anzugeben.

9.1.2 Alkoholgehalt

Die Angabe des Alkoholgehaltes ist auch beim Schaumwein verpflichtend vorgeschrieben.

Der vorhandene Alkoholgehalt wird in % vol angegeben, wobei auf volle oder halbe Einheiten auf- bzw. abgerundet werden kann; die zugelassene Toleranzgrenze beträgt $\pm 0,8$ vol (6,3 g/l).

Die Angabe ist wie folgt zu machen:

Dem Alkoholgehalt ist das Symbol „ % vol“ anzufügen, also z.B. 12,5 % vol

Es ist erlaubt, nicht vorgeschrieben, der Angabe des Alkoholgehaltes die Begriffe „vorhandener Alkoholgehalt“ oder „vorhandener Alkohol“ voranzustellen.

9.1.3 Alkoholzusatz

Über die Versanddosage ist es erlaubt, dem Schaumwein Alkohol zuzusetzen.

Es muss sich dabei um ein Erzeugnis mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 95 % vol Neutralalkohol aus Weintrauben, oder um ein nicht rektifiziertes Erzeugnis, das aus der Destillation von Wein hervorgegangen ist, Weindestillat mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 52 % vol und höchstens 80 % vol zu behandeln.

Der Zusatz von Alkohol darf nicht zur Folge haben, dass der Gesamtalkoholgehalt um mehr als 0,5 % vol (4 g/l) erhöht wird.

9.2 Begriffsbestimmungen Schaumwein

Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure bezeichnet das Erzeugnis, das aus Wein ohne geschützte Ursprungsbezeichnung oder geschützte geografische Angabe hergestellt wird. Beim Öffnen des Behältnisses entweicht Kohlendioxid, das ganz oder teilweise zugesetzt wurde. In geschlossenen Behältnissen bei 20 °C einen auf gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 3 bar aufweist.

Schaumwein ist das durch erste oder zweite alkoholische Gärung von

- frischen Weintrauben,
- Traubenmost,
- Wein (unabhängig von Qualitätsstufen aus Deutschland oder anderen EU-Mitgliedsstaaten), gewonnene Erzeugnis, das beim Öffnen des Behältnisses durch Entweichen von ausschließlich aus der Gärung stammendem Kohlendioxid gekennzeichnet ist und in geschlossenen Behältnissen bei 20 °C einen auf gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 3 bar aufweist.

Qualitätsschaumwein bzw. Sekt

Herstellung aus Wein, Landwein oder Qualitätswein möglich.

Der Begriff „Sekt“ kann nur verwendet werden zur Bezeichnung eines Qualitätsschaumweines.

Sekt b.A.

Herstellung nur aus Qualitätswein möglich, z.B. Pfalz 57 °Oe. Der Wein ist in der Weinbuchführung als zur Herstellung von Sekt b.A. zu kennzeichnen.

9.2.1 Cuvée

Die **Cuvée** ist die Mischung von Traubenmosten oder Weinen mit verschiedenen Merkmalen, die zur Herstellung eines Schaumweines bestimmt sind.

Die Erlaubnis, Traubenmoste oder Weine „verschiedener Merkmale“ zur Herstellung einer Cuvée miteinander zu verschneiden, lässt den Rot-Weiß-Verschnitt zu, der bei der Herstellung von Wein verboten ist.

Säuerung der Cuvée

- Abgesehen von etwaigen Säuerungen oder Entsäuerungen ihrer Bestandteile darf die Cuvée eine Säuerung oder eine Entsäuerung erfahren.
- Die Säuerung und die Entsäuerung der Cuvée schließen sich gegenseitig aus.

- Die Säuerung darf bis zu einer Höchstgrenze von 1,50 g je Liter, ausgedrückt in Weinsäure, erfolgen.
- Die Säuerung ist mit maximal 1,5 g/l L-Weinsäure, 1,34 g/l DL oder l-Äpfelsäure oder 2,25 g/l Milchsäure, entsprechend 1,88 ml/l einer 80 % Lösung, möglich.

Fülldosage ist das Erzeugnis, das der Cuvée zur Einleitung der Schaumbildung zugesetzt wird.

Transvasierverfahren

- das Transvasierverfahren (Filtrationsenthefung) darf „Flaschengärung“, aber nicht „Traditionelle Flaschengärung“ heißen

Versanddosage ist das Erzeugnis, das dem Schaumwein zugesetzt wird, um einen bestimmten Geschmack zu erzielen.

Hersteller ist die natürliche oder juristische Person oder Personenvereinigung, welche die Herstellung von Schaumwein durchführt oder für ihre Rechnung durchführen lässt.

Als **Etikettierung** gelten sämtliche Begriffe, Zeichen, Abbildungen oder Marken oder andere Bezeichnungen, die das Erzeugnis kennzeichnen und auf ein und demselben Behältnis einschließlich seines Verschlusses sowie des am Behältnis befestigten Anhängers und der Umhüllung des Flaschenhalses angebracht sind.

Als **Verpackung** gilt die als Schutz während des Transports für ein oder mehrere Behältnisse und/oder für ihre Aufmachung für den Verkauf an den Endverbraucher verwendete Umschließung wie Papier, Hülsen aller Art, Kartons und Kisten.

9.2.2 Aufmachung

Beim Vorrätig halten zum Verkauf und beim Verkauf müssen die Flaschen etikettiert sein.

Als „Vorrätig gehalten zum Verkauf“ muss der Schaumwein angesehen werden, wenn er aus dem Zollager entfernt wird. Das bedeutet, dass die Flaschen spätestens zu diesem Zeitpunkt etikettiert werden müssen.

Lediglich die Angaben über den Importeur und der Los-Nr. dürfen außerhalb des Sichtbereiches, in dem sich die vorgeschriebenen Angaben befinden, angebracht werden.

Gleicher Sichtbereich heißt nicht gleiches Etikett, die vorgeschriebenen Angaben können also durchaus auf Halsschleife und Hauptetikett verteilt werden.

Die vorgeschriebenen Angaben sind in leicht lesbaren, unverwischbaren und ausreichend großen Schriftzeichen so anzubringen, dass sie sich vor dem Hintergrund, auf dem sie aufgedruckt sind, von allen anderen schriftlichen Angaben und Zeichnungen deutlich abheben.

Es gelten Vorgaben zur Schriftgrößen für die Angabe des Nennvolumen (siehe Schriftgröße und Schriftart).

Sprache

Allergene müssen in einer für die Verbraucher der Mitgliedstaaten, in denen ein Lebensmittel vermarktet wird, leicht verständlichen Sprache angegeben werden.

9.2.3 Bezeichnung

Das Schaumweinbezeichnungsrecht unterscheidet, wie das Weinbezeichnungsrecht, in verpflichtend vorgeschriebene und wahlweise zu gebrauchende Angaben. Im Gegensatz zum Weinbezeichnungsrecht enthält das Schaumweinbezeichnungsrecht aber keine abschließende Aufzählung der wahlweise zu gebrauchenden Angaben, sondern erlaubt sogar ausdrücklich die Verwendung anderer Angaben, soweit nicht die Gefahr der Irreführung besteht und der Nachweis für die Richtigkeit dieser Angaben geführt werden kann (Missbrauchsprinzip).

Zu den **verpflichtend vorgeschriebenen Angaben** gehören:

- die Verkehrsbezeichnung,
- das Nennvolumen,
- die Geschmacksangabe
- der Alkoholgehalt,
- Allergenkennzeichnung,
- die Angabe „Sekt aus Deutschland“, bei Herstellung aus deutschen Weinen: „Deutscher Sekt“ bzw. „Deutscher Sekt b.A.“
- der Name oder die Firma des Herstellers oder eines in der Gemeinschaft ansässigen Verkäufers,
- der Name der Gemeinde oder des Ortsteils des Firmensitzes.
- der Name des Mitgliedsstaates, in der die Firma ihren Sitz hat. Die Angabe des Mitgliedstaates erfolgt entweder durch die offizielle und vollständig ausgeschriebene Bezeichnung (Bundesrepublik Deutschland) oder durch die postübliche Abkürzung „D“, ergänzt durch die Postleitzahl der Gemeinde oder des Ortsteils des Firmensitzes. Erfolgt die Herstellung in einem anderen Mitgliedstaat als in der Firmenbezeichnung genannt, ist dieser zusätzlich anzugeben.
- Die Wörter „Hersteller“, „hergestellt von“, „Vertrieb“, oder „verkauft von“ oder entsprechende Begriffe.
 - die Angabe „Hersteller“ kann durch „Verarbeiter“ oder „Sektkellerei“ und „hergestellt von“ durch „verarbeitet von“ oder „versektet durch“ ersetzt werden,
- die Loskennzeichnung;

bei **Sekt b.A.** zusätzlich

- die Angabe des bestimmten Anbaugebietes und die amtliche Prüfungsnummer (in diesem Fall entfällt die Loskennzeichnung);

bei **Aromatischem Qualitätsschaumwein**

- die Angabe „Aromatischer Qualitätsschaumwein“;
 - die Angabe der Rebsorte oder die Angabe „aus Trauben aromatischer Sorten hergestellt“;
- Im Falle der Herstellung von „**Winzersekt**“ sind zusätzlich folgende Angaben verpflichtend vorgeschrieben:
- Rebsorte,
 - Jahrgang.
 - Name des Betriebes, aus dessen Grundwein der Sekt hergestellt wurde.

Zu den **wahlweise zu gebrauchenden Angaben** gehören:

9.2.4 Sekt

- Rebsorte,
- Jahrgang,
- Herstellungsverfahren,
 - Flaschengärung,
 - Flaschengärung nach dem traditionellen Verfahren,
 - Traditionelles Verfahren,
 - Klassische Flaschengärung,
 - Traditionelles klassisches Verfahren,

Nur bei Sekt b.A.

- Weinbaugebiet bzw. Untergebiet,
- Geographische Angaben, Namen von Gemeinden, Lagen und Bereichen, Gewanne
- Weinart, auch die Angabe „Weißherbst“ ist gestattet, wenn der Schaumwein aus Grundweinen hergestellt wurde, denen diese Bezeichnung zusteht
- der Begriff „Crémant“ in Verbindung mit dem Anbaugebiet und ausschließlich aus festgelegten Sorten (Crémant Pfalz: Weißer Burgunder, Chardonnay, Weißer Riesling, Ruländer, Müllerrebe oder Blauer Spätburgunder).
- Winzersekt,

Sonstige Angaben,

- Hinweise auf gehobene Qualität,
- Hinweis auf die Farbe,
- Auszeichnungen,
- Art des Betriebes (Weingut, Sektgut),
- der Begriff „Cabinet“, in direkter Verbindung mit dem Namen des Herstellers oder Vertreibers

9.2.5 Rebsortenangabe

Eine Rebsortenangabe ist zulässig zur Bezeichnung von:

- Schaumwein,

- Qualitätsschaumwein bzw. Sekt,
- Sekt b.A.

Dazu müssen 85 % der für die Herstellung verwendeten Trauben aus der angegebenen Rebsorte stammen; diese muss die Art bestimmen. Füll- und Versanddosage werden nicht eingerechnet, bei Angabe von zwei Rebsorten müssen 100 % der für die Herstellung verwendeten Trauben aus den angegebenen Rebsorten stammen. Füll- und Versanddosage werden nicht eingerechnet.

Es dürfen anstatt der Sortennamen auch deren Synonyme verwendet werden (siehe Synonyme).

Anstatt der Sortennamen Weißer Burgunder, Blauer Spätburgunder, Ruländer und Schwarzes Riesling ist die Verwendung der Bezeichnung „Pinot“ zulässig. Auch ein Verschnitt mehrerer Burgundersorten kann als „Pinot“ bezeichnet werden.

Die alternative Verwendung des Begriffs „Pinot“ ist ausdrücklich auf die oben genannten Rebsorten beschränkt. Andere Rebsorten, darunter Auxerrois oder Chardonnay, dürfen nicht als Pinot bezeichnet werden.

9.2.6 Geografische Angaben

Geographische Angaben sind teilweise verpflichtend vorgeschrieben, teilweise jedoch auch wahlweise zu gebrauchen.

Verpflichtende Angaben;

- Angabe des Mitgliedstaates, in dem der Schaumwein hergestellt wird. Der Mitgliedstaat kann mit dem offiziellen Namen angegeben werden, also „Bundesrepublik Deutschland“, oder mit dem Begriff „Deutschland“, oder durch den Großbuchstaben „D“ und die von ihm durch Bindestrich getrennte Postleitzahl der Gemeinde oder des Ortsteils, in der bzw. in dem der Abfüllbetrieb seinen Hauptsitz hat.
- Die Angabe des bestimmten Anbaugebietes bei Sekt b.A. Im Falle der Angabe des bestimmten Anbaugebietes ist der Name des Anbaugebietes zu verwenden, in dem die zur Herstellung verwendeten Trauben geerntet worden sind. Die Angabe des Anbaugebietes muss in der Amtssprache des Mitgliedstaates gemacht werden, in dem die Herstellung stattgefunden hat.

Voraussetzungen; Die zur Herstellung verwendeten Trauben (inkl. der für die Fülldosage) müssen ausschließlich in dem angegebenen b.A. geerntet worden sein, die Versanddosage wird nicht angerechnet.

Die Bindung der Fülldosage an das gleiche b.A. gilt auch für den zum Gäransatz verwendeten Wein.

9.2.7 Wahlweise zu gebrauchende Angaben

- Die Angabe eines Mitgliedstaates in Verbindung mit dem Wort Schaumwein oder Sekt zur Bezeichnung von Schaumwein und Qualitätsschaumwein bzw. Sekt, z.B. „Deutscher Sekt“. Voraussetzungen; 100 % der zur Herstellung verwendeten Trauben (inkl. der für die Herstellung der Fülldosage verwendeten) müssen aus dem genannten Mitgliedstaat stammen und die Herstellung muss in diesem Mitgliedstaat stattgefunden haben.
- Die Namen von kleineren geographischen Einheiten als die des bestimmten Anbaugebietes zur Bezeichnung von Sekt b.A. Zugelassen sind die in die Weinbergsrolle eingetragenen Namen von Lagen (in Verbindung mit dem Namen der Gemeinde oder des Ortsteils) und Bereichen, die Namen von Gemeinden und Ortsteilen. Dabei müssen 85 % der zur Herstellung verwendeten Trauben aus der angegebenen geographischen Herkunft stammen, der Rest (inkl. der Fülldosage) aus dem angegebenen b.A., die Versanddosage wird nicht angerechnet.

9.2.8 Geschmacksangaben

Die Angabe der Art des Schaumweines nach Maßgabe seines Restzuckergehaltes (Geschmacksangabe, Dosagebezeichnung) ist verpflichtend vorgeschrieben.

Tabelle 5: Restzuckergehalte und zugelassene Begriffe für Schaumwein

Geschmacksangabe	Restzuckergehalt
„brut nature“ oder „naturhe“ oder „pas dose“ oder „dosa“ zero“	weniger als 3 g/l und kein Zuckerzusatz bei der Versanddosage
„extra brut“ oder „extra herb“ „brut“ oder „herb“	zwischen 0 und 6 g/l niedriger als 12 g/l
„extra dry“ oder „extra trocke“	zwischen 12 und 17 g/l
„sec“, „trocken“, „dry“	zwischen 17 und 32 g/l
„demi sec“, „halbtrocke“ „medium dry“	zwischen 32 und 50 g/l
„doux“, „mild“, „sweet“	mehr als 50 g/l
* die Toleranz beträgt max. 3 g/l	

- andere als oben angegebene Begriffe sind unzulässig (z.B. „brut de brut“ o. a.),
- die Toleranz zur Geschmacksangabe auf dem Etikett beträgt 3 g/l,

Die Informationen stellen keine Rechtsauskunft dar, sondern dienen ausschließlich zu Informationszwecken.

- erlaubt der Restzuckergehalt die Angabe von zwei verschiedenen Angaben, so darf nur eine verwendet werden (freie Wahl).

9.3 Flaschen und Verschluss:

In der Union hergestellte Schaumweine, Qualitätsschaumweine und aromatische Qualitätsschaumweine werden in „Schaumwein“-Glasflaschen vermarktet oder ausgeführt, die folgendermaßen verschlossen sind:

- a) bei Flaschen mit einem Nennvolumen von mehr als 0,20 Litern: mit einem pilzförmigen Stopfen aus Kork oder einem anderen für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassenen Stoff mit Haltevorrichtung, gegebenenfalls mit einem Plättchen bedeckt. Die Schutzgemeinschaften entscheiden ob der Stopfen ganz und der Flaschenhals ganz oder teilweise mit Folie umkleidet werden muss;
- b) bei Flaschen mit einem Nennvolumen von nicht mehr als 0,20 Litern: mit einem sonstigen geeigneten Verschluss, z. B. Kronkorken, Anrollverschlüsse oder Abreißverschlüsse.

Andere in der Union hergestellte Getränke werden nicht in „Schaumwein“-Glasflaschen oder mit einem solchen Verschluss vermarktet oder ausgeführt. Abweichend von Unterabsatz 1 Buchstabe a können Erzeuger von Schaumwein, Qualitätsschaumwein und aromatischem Qualitätsschaumwein beschließen, die Haltevorrichtung nicht mit einer Folie zu umkleiden. Für Sekt b. A. ist die Folienumkleidung nach § 33a Abs. 2 WeinVO weiterhin vorgeschrieben.

Für das Inverkehrbringen von Schaumwein dürfen nur bestimmte Flaschengrößen verwendet werden

- 0,125 L, 0,20 L, 0,375 L,
- 0,75 L (Standardgröße)
- 1,50 L (Magnum)
- 3,00 L (Doppelmagnum oder Jerobeam)
- 4,50 L (Rehobeam)
- 6,00 L (Methusalem oder Imperiale)
- 9,00 L (Salmanasar)
- 12,0 L (Balthasar)
- 15,0 L (Nebukadnezar)
- 18,0 L (Melchior)

Es gelten Vorgaben zur Schriftgröße für die Angabe des Nennvolumen (siehe Schriftgröße und Schriftart).

9.4 Hausmarke

Unter Hausmarken sind Schaumweine und Qualitätsschaumweine bzw. Sekte zu verstehen, die nicht unter dem Namen der herstellenden

Sektkellerei, sondern unter dem Namen eines Verkäufers in den Verkehr gelangen.

Im Gegensatz zur Lohnversektung, bei der ein eigenes Erzeugnis von einem anderen versektet, aber unter dem eigenen Namen in Verkehr gebracht wird, handelt es sich bei der Hausmarke um ein fremdes Erzeugnis, das der auf dem Etikett genannte Verkäufer bei einer Sektkellerei gekauft hat und unter seinem Namen vertreibt. Dabei können mehrere Verkäufer ein- und denselben Schaumwein oder Qualitätsschaumwein bzw. Sekt unter verschiedenen Bezeichnungen in den Verkehr bringen.

Es sind anzugeben der Name oder die Firma des Verkäufers (Hausmarkenkunde) mit Ortsangabe und Mitgliedstaat. Dem Namen der Firma muss einer der Begriffe „Vertrieb“ oder „verkauft durch“ oder ein anderer gleichwertiger Begriff wie z.B. „Hausmarke“ vorangestellt werden.

9.5 Herstellungsverfahren

Flaschengärung

Ist nur zur Bezeichnung von Sekt und Sekt b.A. unter folgenden Bedingungen zugelassen:

- Zweite alkoholische Gärung in der Flasche
- Herstellungsdauer einschließlich Alterung mindestens 9 Monate
- Dauer der Gärung und Nichttrennung vom Trub mindestens 90 Tage
- Klärung des Sektes erfolgt durch Filtration (Transvasierverfahren) oder Degorgieren

Flaschengärung nach dem traditionellen Verfahren, Traditionelles Verfahren, Klassische Flaschengärung oder Traditionelles klassisches Verfahren

Ist nur zur Bezeichnung von Sekt und Sekt b.A. unter folgenden Bedingungen zugelassen:

- Zweite alkoholische Gärung in der Flasche
 - Herstellungsdauer einschließlich Alterung und Nichttrennung vom Trub mindestens 9 Monate
 - Klärung des Sektes erfolgt nur durch Degorgieren
- Ein bezeichnungsrechtlicher Hinweis auf „Tankgärung“ ist möglich.

9.6 Herstellungsdauer

Die Vorschriften für die Dauer der Herstellung und der Gärung sind in Abhängigkeit von der Schaumweinkategorie und der Herstellungsangabe erlassen worden:

Dabei unterscheidet man zwischen der Gesamtdauer (von der Cuvée-Zusammenstellung bis zur Vermarktung, oder die Dauer des Hefekontaktes. Bei

Die Informationen stellen keine Rechtsauskunft dar, sondern dienen ausschließlich zu Informationszwecken.

der Herstellung von einfachem Schaumwein gibt es keine Einschränkungen in der Herstellungsdauer.

Tabelle 6: Schaumwein Herstellungsdauer

	Angaben auf dem Etikett:	Schaumwein	Qualitätsschaumwein / Sekt Qualitätsschaumwein b.A./ Sekt b.A.
Verkauf	Rebsorte und/oder Jahrgang	Möglich, ohne festgelegte Herstellungsdauer	6 Monate bei Tankgärung 9 Monate bei Flaschengärung
	„Flaschengärung“ „Flaschengärung nach dem traditionellen Verfahren“ „klassische Flaschengärung“ „traditionelles klassisches Verfahren“	nicht zugelassen	9 Monate
Beginn der Gärung bis zum degorgieren	Rebsorte und/oder Jahrgang	Möglich, ohne festgelegte Herstellungsdauer	90 Tage (30 Tage bei Tankgärung mit Rührvorrichtung)
	„Flaschengärung“	nicht zugelassen	90 Tage
	„Flaschengärung nach dem traditionellen Verfahren“ „klassische Flaschengärung“ „traditionelles klassisches Verfahren“	nicht zugelassen	9 Monate

Tabelle 7: Gesetzliche Regelungen zur Schaumweinbereitung

Angaben	Schaumwein	Sekt	Sekt b.A.
Mindestmostgewicht	5,0 % vol (44 °Oe)	5,0 % vol (44 °Oe)	7,0 % vol (57 °Oe)
Qualität der Grundweine	mindestens Wein geeignet		Mindest-MG von 57 °Oe und als Sektgrundwein in der Buchführung eingetragen
Mindestgehalt an Gesamtalkohol der Cuvée	8,5 % vol	9,0 % vol	10,0 % vol 10,0 % vol aromatischer
Mindestgehalt vorhandener Alkohol	9,5 % vol	9,5 % vol	10,0 % vol 6,0 % vol aromatischer
Höchstgehalt an ges. schwefliger Säure	235 mg/l	185 mg/l	185 mg/l
Höchstgehalt an Sulfaten	1500 mg/l	1500 mg/l	1500 mg/l
Überdruck bei 20 °C mind.			
in der 0,75 Ltr. Flasche	3,0 bar	3,5 bar	3,5 bar
in Flaschen von weniger als 25 cl	3,0 bar	3,0 bar	3,0 bar
Fülldosage (Tirage)	aus Trockenhefe oder Hefesuspension und Wein, sowie Saccharose, RTK, Traubenmost, oder teilweise gegorener Traubenmost in Weinqualität Gesamt-Alkoholgehalt. darf um max. 1,5 % vol (12 g/l) erhöht werden, was etwa 24 g/l Zucker entspricht		Weine, Traubenmost od. teilweise gegorener TM mit mind. 57 °Oe, aus gleichem Anbaugebiet
Bestandteile der Versanddosage (zur geschmacklichen Abrundung)	Saccharose, Traubenmost, teilw. gegorener TM, konzentrierter TM, Wein, QbA oder deren Mischung, RTK oder Weindestillat Vorhandener Alkoholgehalt darf sich um max. 0,5 % vol erhöhen		wie vorne, doch müssen Most und Weinzusätze mind. 57 °Oe aufweisen

9.7 Lohnversektung

Lohnversektung ist das Herstellen von Schaumwein auf eigene Rechnung durch einen Dienstleister. Dabei erfolgt die Herstellung außerhalb des eigenen Betriebes.

Für diese Verfahrensweise ist ein Lohnversektungsvertrag zwischen den beiden Parteien schriftlich zu vereinbaren. Die Verantwortung für den gesamten Prozess der Herstellung und die Bezeichnung bleibt beim Auftraggeber.

Der Transport des Weines zur Versektung **muss** mit einem Begleitpapier erfolgen.

Im Etikett ist anzugeben

- Hersteller,
- hergestellt von oder ein gleichwertiger Begriff.

Eine solche Angabe entfällt, wenn der Auftraggebende eine Sektkellerei ist, d.h. es bedarf dann zur Angabe „Sektkellerei“ nicht auch noch einen der oben genannten Begriffe.

Der „klassische Fall“ einer Lohnversektung liegt vor, wenn ein Winzer seinen Wein zu einer Sektkellerei zur Herstellung von Sekt bringt und die fertig etikettierten Flaschen nach Ende der Herstellung wieder abholt.

Dabei bleibt der Winzer Hersteller. Sollen Angaben wie „Weingut“, „Winzer“, „Winzergenossenschaft“ oder ähnliche Erzeugerbegriffe in der Etikettierung verwendet werden, so muss die Herstellung getrennt erfolgen und dies in den zu führenden Büchern dokumentiert sein.

Alle bei der Bezeichnung verwendeten Angaben, z.B. Rebsorte, Herkunft etc. müssen eindeutig nachgewiesen werden können.

9.8 Aromatischer- Schaumwein

Bei Aromatischem Qualitätsschaumwein bzw. Aromatischem Qualitätsschaumwein b.A. muss die Etikettierung entweder den Namen der Rebsorte, aus dem er stammt, oder die Angabe „aus Trauben aromatischer Sorten hergestellt“ enthalten. Die Verwendung des Begriffs „Aromatischer Sekt“ ist unzulässig.

Aromatischer Qualitätsschaumwein bzw. Aromatischer Qualitätsschaumwein b.A. darf nur gewonnen werden, indem zur Zusammensetzung der Cuvée ausschließlich Traubenmost und teilweise gegorener Traubenmost (kein Wein!) bestimmter Rebsorten verwendet wird. Von den in Deutschland angebauten Rebsorten kommen dafür in Frage:

- Gewürztraminer,
- Huxelrebe,
- Perle,
- Scheurebe,
- Müller-Thurgau
- alle Muskatsorten

Aromatischer Qualitätsschaumwein und Aromatischer Qualitätsschaumwein b.A. müssen einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 6 % vol (47 g/l) und einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 10 % vol (79 g/l) enthalten.

- Es ist eine Herstellungsdauer von mindestens einem Monat vorgeschrieben.
- Der Überdruck muss mindestens 3 bar betragen.
- Eine Versanddosage darf nicht zugesetzt werden.

- Die Steuerung des Gärprozesses darf nur durch Kühlung oder andere physikalische Verfahren erfolgen.

9.9 Winzersekt

Verwendung des Begriffes Winzersekt

Diese Angabe darf nur verwendet werden, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind;

- Der Winzersekt muss aus Weinen des Weinbaubetriebs hergestellt werden, die ausschließlich aus selbsterzeugten Trauben dieses Betriebs gewonnen wurden,
- es muss sich um Sekt b.A. handeln,
- Rebsortenangabe,
- Jahrgangangabe,
- Der Hersteller muss das Produkt vermarkten,
- Eine Lohnversektung ist zulässig,
- Für Winzergenossenschaften und Erzeugergemeinschaften gilt die Regelung entsprechend.
- traditionelle Flaschengärung

9.10 Crémant

Voraussetzungen für die Verwendung und Herstellungsbedingungen:

- nur Sekt b.A.,
- traditionelle Flaschengärung,
- Bezeichnung immer in Verbindung mit dem Anbaugebiet, z.B. Crémant Pfalz,
- Herstellung der Grundweine mittels Ganztraubenpressung (Handlese), Ausbeute max. 100 L aus 150 kg Trauben,
- Gesamt schweflige Säure höchstens 150 mg/l,
- Zuckergehalt: in den Anbaugebieten unterschiedlich (siehe Tabelle unten),
- Rebsorten: in Rheinland-Pfalz in den jeweiligen Anbaugebieten geregelt
- Crémant ersetzt die Verkehrsbezeichnung

Tabelle 8: Rebsorten nach Anbaugebiet für Crémant

Mosel	Mittelrhein	Nahe
Chardonnay, Weißburgunder, Elbling, Ruländer, Spätburgunder, Riesling, max. 20 g/l Restzucker	Weißburgunder, Riesling, Ruländer, Spätburgunder max. 20 g/l Restzucker	Weißburgunder, Riesling, Ruländer, Silvaner, Dornfelder, Spätburgunder max. 20 g/l Restzucker
Rheinhessen	Pfalz	Ahr

Weißburgunder, Chardonnay, Riesling, Ruländer, Silvaner, Spätburgunder max. 20 g/l Restzucker	Weißburgunder, Chardonnay, Riesling, Ruländer, Müllerrebe, Spätburgunder max. 15 g/l Restzucker	Weißburgunder, Chardonnay, Riesling, Ruländer, Frühburgunder, Müllerrebe, Spätburgunder max. 20 g/l Restzucker
---	--	--

- Im b.A. Mosel muss der Crémant eine Mindestlagerzeit auf der Hefe von 12 Monaten vorweisen und bei der Qualitätsprüfung eine Mindestpunktzahl von 3,0 erreichen.
- In den b.A. Mosel und Mittelrhein darf Crémant nicht für einen roten Qualitätsschaumwein b.A. verwendet werden.

9.11 Pet Nat

Pétillant Naturel, auch abgekürzt als Pét Nat bezeichnet, ist ein französischer Begriff der übersetzt so viel wie natürlich prickelnd bedeutet. Es handelt sich dabei um Perl- oder Schaumwein in seiner ursprünglichsten Herstellungsform. Zu Beginn der Sektherstellung wurde der Wein in der Champagne abgefüllt, verschlossen und nach England verschifft. Erst Nachgärung oder wahrscheinlicher noch ein biologischer Säureabbau auf der Flasche führten zur Ausbildung von Kohlensäure. Diese Tradition gibt es auch im italienischen Prosecco Gebiet und wird dort als „col fondo“ bezeichnet.

Pét Nat wird in der Gärung Hefetrüb auf Flaschen gefüllt. Pét Nat unterscheidet sich damit von der bekannteren Méthode rurale (auch „Méthode ancestrale“ genannt) bei der Most in der Gärung filtriert, abgefüllt und dann degorgiert wird. Die Alkoholische Gärung setzt sich auf der Flasche fort und durch die gebildete Kohlensäure (CO₂) entsteht ein Perl- oder Schaumwein. Wird Pét Nat nicht degorgiert, so bleibt er als einer den wenigen Weine überhaupt auch ohne SO₂-Gabe längerfristig frisch. Mit der Zeit kann ein festes Hefedepot entstehen und die Farbe ins graubraune übergehen. Die Hefetrübung und der zwischen Gärung und Lagerung ausgefallene Weinstein können bei Öffnen der Flasche zu einem schlagartigen Entgasen der Kohlensäure führen. Das Getränk schäumt dann unkontrollierbar aus der Flasche. Bei einem Perlwein tritt, wegen dem geringen CO₂-Gehalt, dieser Effekt weniger als bei einem Schaumwein zutage.

Der richtige Restzuckergehalt

Bei der Abfüllung ist mit großer Sorgfalt der gärende Wein mit dem richtigen Restzuckergehalt abzufüllen. Als Faustformel gilt: 4 g/l Zucker bilden 2 g/l CO₂

und dies entspricht einem Druck von 1 Bar bei 20°C. Wird Perlwein erzeugt, darf der maximale Druck 2,5 bar betragen, dafür ist mit einem Restzucker von nicht mehr als 10 g/l abzufüllen. Wird ein Schaumwein erzeugt sind 24 bis 25 g/l Restzucker ausreichend. Sektflaschen sind für daraus entstehenden CO₂-Gehalt von 12 bis 13 g/l und für Innendrucke von bis maximal 18 bar ausgelegt. Bei höheren Restzuckergehalten könnten die Flaschen bereits im Stapel oder, was noch sehr viel gefährlicher ist, beim umsetzen oder beim Kunden explodieren. Hefen können eine alkoholische Gärung wenn es „gut“ läuft bis zu einem CO₂-Gehalt von 30 g/l aufrechterhalten, dies entspricht einem Druck von 14,4 bar bei 15°C. Eine Zeitnahe und genaue Restzuckeranalyse im Weinlabor vor der Abfüllung ist für die Herstellung in jedem Fall unverzichtbar.

Weinrecht

Entweder ist ein Druck von maximal 2,5 bar (Perlwein) oder von mehr als 3,0 bar (Schaumwein) zu erreichen. In einem Bereich zwischen 2,5 und 3 bar gilt das Produkt als nicht verkehrsfähig. Ein Pét Nat kann als Schaumwein mit Hinweis auf die Hefetrübung und mit einem pilzförmigen Verschluss, Agraffe und ggf. Folienumkleidung vermarktet werden. Der Begriff Pétillant Naturel kann die Verkehrsbezeichnung Schaumwein auf dem Etikett ergänzen. Auch ist ein Hinweis auf die Hefetrübung notwendig, da diese bei Schaumwein unüblich ist. Der Begriff Qualitätsschaumwein oder der gleichbedeutende Begriff Sekt kann nicht verwendet werden, da dieser als klares Produkt festgelegt wird. Der Hinweis Flaschengärung ist nicht möglich, eine Flaschengärung muss in zweiter Gärung entstehen und degorgiert werden. Schaumwein ist immer mit einem pilzförmigen Stopfen aus Kork oder einen anderen zugelassenen Stoff und mit einer Agraffe zu. Einfacher ist die Vermarktung als Perlwein.

10 Sonstige Produkte

10.1 Traubensaft

Seit Dezember 2016 ist eine verpflichtende Nährwertdeklaration für alle Lebensmittel und damit auch für Traubensaft vorgeschrieben. Nur im Einzelfall mag es nach Prüfung eine Ausnahme geben (Quelle: [Entscheidungshilfe der Länder zu den Ausnahmen der verpflichtenden Nährwertdeklaration 2017](#)). Bei Traubensaft muss die Nährwerttabelle auf das Etikett der Flasche und auch auf die Preisliste ob gedruckt oder im Internet, wenn die Möglichkeit eines Kaufes eröffnet wird.

Das Erstellen einer Nährwerttabelle für Traubensaft ist unkompliziert. Wichtige Regelungen zu Traubensaft sind vom Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz in einem leicht verständlichen Merkblatt zusammengefasst (Stichwort „LUA Merkblatt Traubensaft“).

Die Nährwerttabelle beinhaltet Angaben zum Kohlenhydraten, Zucker, Brennwert, Gehalt an Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz. Eine Analyse für Fett, gesättigte Fettsäuren, Eiweiß und Salz ist nicht vorgeschrieben. Die Angaben: „Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz“ unterhalb der Tabelle ist ausreichend (siehe Beispiel), es gibt auch die Möglichkeit „0 g“ oder „<...g“ in die Tabelle einzutragen.

Nach der Lebensmittelverordnung können die Werte einer Nährwerttabelle entweder auf einer Lebensmittelanalyse beruhen oder durch eine Berechnung auf der Grundlage von allgemein nachgewiesenen und akzeptierten Daten gewonnen werden.

10.1.1 Nährwerttabelle Traubensaft

Tabelle 9: Toleranzen bei Lebensmitteln einschließlich Messunsicherheit bei der Nährwertkennzeichnung

Nahrungsbestandteil	Toleranz	Rundung
Energie		Auf 1 kJ/kcal genau (keine Dezimalstelle)
Kohlenhydrate Zucker	bei 10-40 g pro 100 ml: ±20 %	≥10 g pro100 g oder ml auf 1 g genau (oder mit Dezimalstelle)

Quelle: Leitfaden Europäische Kommission, DG Santo, 1 Stand Dezember 2012, verändert

Als Grundlage der hier vorgestellten Tabelle dient die bewährte Formel nach VOGT.

- $(\text{Mostgewicht [°Oe]} \times 2,6 - 25) / 10 = \text{Zuckergehalt [g/100 ml]}$.
- Beispiel: $(65^\circ\text{Oe} \times 2,6 - 25) / 10 = 14,4 \text{ g/100 ml Zucker}$.

Eine Validierung an 13 Traubensäften (enzymatische Bestimmung) bestätigte eine ausreichende Genauigkeit der Formel, um innerhalb der Toleranzen bei Nährwertangaben zu bleiben. Nach dem EU-Leitfaden gilt für den Zuckergehalt und den Gehalt an Kohlenhydraten in Traubensaft eine Toleranz inklusive Messungenauigkeiten von ± 20 Prozent.

Ein Traubensaft mit 65 °Oe darf zwischen 11,5 und 17,3 g/100 ml Zucker aufweisen. Dies entspricht einer Spanne zwischen 54 und 76 °Oe.

Traubensaft wird nach Guter fachlicher Praxis ausschließlich aus gesunden Trauben hergestellt. So ist es möglich, für den Zuckerfreien Extrakt einen festen Faktor festzulegen. In der Formel steht die Zahl 25 für die Menge an Zuckerfreiem Extrakt. Für Säfte aus faulen Trauben mit hohen Gehalten an Zuckerfreiem Extrakt oder solche die Alkohol gebildet haben, sind die vorgestellten Formeln ungeeignet.

Bei der Mostgewichtsbestimmung ist auf die richtige Einstellung der Messgeräte zu achten. Die Fehlerquellen sind bei der Mostgewichtsbestimmung mit einem digitalen Refraktometer oder Handbiegeschwinger geringer als bei der Bestimmung mit Handrefraktometer oder Mostwaage.

Die Nährwertangaben sollten nach bestem Wissen und Gewissen so genau wie möglich sein. Bei einem hohen Zuckeranteil wie bei Traubensaft, von dem Verbraucher gewöhnlich weniger zu sich nehmen wollen, sollten die angegebenen Werte nicht im unteren Toleranzbereich liegen, wenn der gemessene oder berechnete Durchschnittswert eher über dem angegebenen Wert liegt.

Brennwertberechnung

Der Brennwert setzt sich aus dem Gehalt an Zucker und Gesamtsäure zusammen. Kohlenhydrate und Zucker haben einen Brennwert von 17 kJ (oder 4 kcal) pro Gramm und organische Säuren 13 kJ (oder 3 kcal) pro Gramm. Für einen Traubensaft mit einem Mostgewicht von 65°Oe (144 g/l Zucker) und einer Gesamtsäure von 7 g/l berechnen sich die Angaben der Nährwerttabelle pro 100 ml wie folgt (Tabelle siehe 12.4)

Zucker: 144 g/l: $10 = 14,4 \text{ g/100 ml}$	Gesamtsäure 7 g/l: $10 = 0,8 \text{ g/100 ml}$
• $14,4 \times 17 = 244,8 \text{ kJ}$	• $0,7 \times 13 = 9,1 \text{ kJ}$
• $14,4 \times 4 = 57,6 \text{ kcal}$	• $0,7 \times 3 = 2,1 \text{ kcal}$
Brennwert: Zucker 244,8 kJ (57,6 kcal) + Gesamtsäure 9,1 kJ (2,1 kcal) = 254 kJ (60 kcal)	

Beispiel: Nährwerttabelle für Traubensaft mit 65°Oe und 7g/l Gesamtsäure

100 ml enthalten durchschnittlich	
Brennwert	254 kJ / 60 kcal
Kohlenhydrate	14,4 g
davon Zucker	14,4 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.	

10.2 Der Neue

Der Wein mit dieser Bezeichnung muss aus Trauben eines einzigen Erntejahres gewonnen sein, das Erntejahr ist anzugeben und er darf nicht vor dem 1. November des Erntejahres an Endverbraucher abgegeben werden.

Der Begriff „Der Neue“ ist eine wahlweise zu gebrauchende Angabe, er darf jedoch nur zur Bezeichnung von **Landwein** verwendet werden, also weder zur Bezeichnung von Wein noch von Qualitätswein b.A.

Sonstige Begriffe

- Frankreich Vin primeur, Vin nouveau,
- Spanien Vino nuevo, Vini joven,
- Italien Vini novello, Vini giovane,
- Griechenland Vin jeune, Vin nouveau (in griechischen Buchstaben),
- Portugal Vino novo.

10.3 Federweißer

Seit 2009 ist Federweißer ein traditioneller Begriff, der nur in Verbindung mit der geografischen Angabe des Landweingebietes verwendet werden darf. Traditionelle Begriffe müssen in der Hektarertragsregelung als Landwein abgeschrieben werden. Das Gleiche gilt für alle anderen Begriffe, die traditioneller Herkunft sind, wie „Bitzler“, „Suser“ etc. Der Begriff „Neuer Wein“ kann nicht mehr verwendet werden.

Bei der Bezeichnung „Pfälzer Federweißer“ muss die Angabe „deutscher teilweise gegorener Traubenmost“ immer hinzugefügt werden. Der Alkoholgehalt wird am besten als „Gesamtalkoholgehalt nach Vergärung“ angegeben. Die Angabe „Abfüller“ ist obligatorisch und kann nun auch mit der Bezeichnung „Weingut“ verbunden sein. Die Angabe „Erzeugerabfüllung“ hingegen ist nicht möglich. Nennvolumen und Losnummer sind obligatorisch anzugeben. Wenn „Pfälzer Roter Federweißer“ angegeben werden soll, dann kann dies nur mit der Bezeichnung „Pfälzer“ erfolgen. Die Bezeichnung „Federroter“ dagegen kann nur ohne die geographische Angabe, also ohne „Pfälzer“, erfolgen. Auch hier muss die Angabe „deutscher teilweise gegorener Traubenmost“ immer hinzugefügt werden. **Ein Hinweis auf das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) ist vorgeschrieben.** Im Hinblick auf die Gärung ist von einer Haltbarkeit unter drei Monaten auszugehen, so dass als MHD Tag und Monat anzugeben sind. Das MHD kann dann durch die Beschreibung der Aufbewahrungsbedingungen ergänzt werden, z.B.

wie folgt: "gekühlt mindestens haltbar bis... (Tag und Monat)"

Vorgeschriebene Angaben:

- Verkehrsbezeichnung = teilweise gegorener Traubenmost oder Federweißer mit geografischer Angabe
- Adresse des Abfüllers, inkl. Ort und Mitgliedstaat;
- Nennvolumen;
- Losnummer;
- Gesamtalkohol in % vol (Toleranz +/- 0,5 % vol)
- Bei Abfüllung in andere Behältnisse als Flaschen ist statt „Abfüller“, oder „abgefüllt von“ „Verpacker“ oder „verpackt von“ anzugeben.
- Allergenangabe
- Mindesthaltbarkeitsdatum, z.B. mindestens haltbar bis ... (Tag, Monat, Jahr), hier ist auch eine Ergänzung möglich wie z.B. gekühlt mindestens ...

Angaben wie „Weingut“, „aus Riesling Trauben“, „aus eigenem Lesegut“, „Jahrgang“ sind möglich.

Nicht gestattet sind Angaben wie Qualitätsstufen, Geschmacksangaben, Erzeugerabfüllung etc.

Bei Abfüllung in Behältnisse bis 10 Liter ist ein nicht wieder verwendbarer Verschluss erforderlich. Die Behältnisse müssen mit einem Etikett versehen sein. Beim Transport von Mengen in Behältnissen über 60 Litern oder insgesamt mehr als 100 L in kleineren Behältnissen ist ein Begleitpapier erforderlich. Dies kann beim Straßenverkauf auch für den Rücktransport verwendet werden. Dann ist auch die rücktransportierte Menge anzugeben. Auf den Behältnissen oder beim Verkauf sind die Erzeugnisse eindeutig zu bezeichnen. Hierzu gehört auch die Allergenangabe.

Ein Merkblatt zur richtigen Etikettierung von Federweißen findet sich auf der Internetseite des Landesuntersuchungsamtes. Geben Sie einfach „Merkblatt Federweißer“ in die Suchmaschine ein.



<https://tinyurl.com/Federweisser>

Beispiel Etiketten für Federweißen

*Neuer Süßer
Deutscher teilweise gegorener Traubenmost
Abfüller: Fritz Winzer, D-67434 Neustadt an der
Weinstraße
1,0 L Gesamtalkohol 10,5 % vol (nach
vollständiger Vergärung)
Gekühlt mindestens haltbar bis 01.11.2023*

Etikettenbeispiel: Deutscher teilweise gegorener Traubenmost ohne Geografie

*Federweißer
Deutscher Pfälzer Landwein
Abfüller: Fritz Winzer, D-67434 Neustadt an der
Weinstraße 1,0 L Gesamtalkohol 10,5 % vol
(nach vollständiger Vergärung)
Gekühlt mindestens haltbar bis 01.11.2023*

Etikettenbeispiel: Federweißer mit Landwein Gebiet

*Federroter
Deutscher Ahrtaler Landwein
Abfüller: Fritz Winzer, D-53474 Ahrweiler
1,0 L Gesamtalkohol 10,5 % vol (nach
vollständiger Vergärung)
Gekühlt mindestens haltbar bis 01.11.2023*

Etikettenbeispiel: Federroter oder alternativ roter Federweißer mit Landweingebiet

*Italienischer teilweise gegorener Traubenmost
Abfüller: Fritz Winzer, D-67434 Neustadt an der
Weinstraße
1,0 L Gesamtalkohol 10,5 % vol (nach
vollständiger Vergärung)
Gekühlt mindestens haltbar bis 01.11.2023*

Etikettenbeispiel: Teilweise gegorener Traubenmost aus Italien

10.4 Weinhaltige Getränke

10.4.1 Schorle

Gehört zur Gruppe der weinhaltigen Getränke und muss im fertigen Produkt einen Anteil von mindestens 50 % Wein enthalten. Zur Herstellung dürfen Wein, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure und kohlensäurehaltiges Wasser verwendet und miteinander verschnitten werden. Bei ausschließlicher Verwendung von Wein und kohlensäurehaltigem Wasser darf die Bezeichnung Weinschorle gewählt werden. In den anderen Fällen darf die Verkehrsbezeichnung Schorle anstelle von weinhaltiges Getränk angegeben werden.

Zur Süßung ist neben Süßreserve auch konzentrierter Traubenmost zugelassen. Das kohlensäurehaltige Wasser muss den Anforderungen der Trinkwasser-Verordnung entsprechen und darf nicht geeignet sein,

das Erzeugnis geschmacklich, geruchlich oder farblich nachteilig zu beeinflussen.

Zugelassen sind alle Behandlungsstoffe und Verfahren, die auch für die Behandlung von Wein erlaubt sind, allerdings nur bei den Ausgangserzeugnissen und nicht im Endprodukt. Der Zusatz von Kohlensäure in die fertig gemischte Schorle ist ebenfalls nicht zulässig. Historisch gesehen bezieht sich die Regelung auf ein Getränk aus dem offenen Ausschank, was die Regelung lediglich der beiden Zutaten Wein und kohlensäurehaltiges Wasser verständlicher erscheinen lässt. Erst später begann die Weinwirtschaft mit der Abfüllung von Weinschorlen in Vorverpackungen, wie Flaschen oder Dosen. Mit der Herstellung von weinhaltigen Getränken darf erst begonnen werden, nachdem die zur Herstellung bestimmten Erzeugnisse als solche gekennzeichnet und unter Angabe dieser Bestimmung in die zu führenden Bücher eingetragen sind.

Bei abgefüllten weinhaltigen Getränken ist der Name oder die Firma und die Anschrift des Herstellers, des Abfüllers oder eines in der Europäischen Gemeinschaft oder in einem Vertragsstaat niedergelassenen Verkäufers, bei nicht abgefüllten weinhaltigen Getränken der Hersteller anzugeben.

Weinhaltige Getränke sind als „weinhaltiges Getränk“ zu bezeichnen. Dieser Begriff kann durch das Wort „Schorle“ oder „Weinschorle“ ersetzt werden (siehe oben). Der Begriff „Winzerschorle“ kann nicht frei verwendet werden, dieser ist als Marke eingetragen und allein dem Markeninhaber vorbehalten.

Anders, als beim Wein kann der vorhandene Alkohol auf eine Dezimalstelle genau angegeben werden, eine Toleranz von bis zu +/- 0,3 % vol ermöglicht aber auch hier eine Rundung auf ganze oder halbe Einheiten.

Beim Inverkehrbringen der weinhaltigen Getränke müssen diese mit einer Angabe gekennzeichnet sein, aus der das Los zu erkennen ist.

Die Nennfüllmenge ist anzugeben und zwar in Milliliter, Zentiliter oder Liter. Die Schriftgröße entspricht den Angaben beim Wein.

Die Quid-Regel besagt, dass der Weinanteil auf 5 % genau in der Kennzeichnung angegeben werden muss. Dabei darf der Mindestanteil von 50 % Weinerzeugnissen nicht unterschritten werden. Die Quantitative Ingredients Declaration (Mengenkennzeichnung von Lebensmitteln) oder QUID ist eine Regel der Lebensmittel- Informationsverordnung und besagt, dass die Menge einer Zutat auf der Verpackung in Gewichtsprozent angegeben werden muss.

Bei einer Rebsortenangabe muss die Weinschorle zu 100 % aus der genannten Rebsorte bestehen. Die Herstellung von z. B. Portugieser Weißherbst Schorle setzt aufgrund der Weißherbst-Vorschriften eine amtliche Prüfungsnummer des Weinanteils (Fass-A.P.) voraus. Bei vorausgegangener Fass-A.P. wäre auch der Hinweis „aus Qualitätswein“ möglich. Weinschorle ist kein Weinbauerzeugnis im Sinne des EU-Weinrechts.

Achtung: die sogenannte Süße Weinschorle kann nicht als vorverpacktes Getränk gekennzeichnet werden. Durch den Zusatz von Zitronenlimonade wird das Produkt zu einem aromatisierten weinhaltigen Getränk.

Bei Erzeugnissen des Weinbaus und bei aromatisierten Weinerzeugnissen sind seit dem 8. Dezember 2023 ein Zutatenverzeichnis und eine Nährwertdeklaration anzugeben. Für andere alkoholische Getränke bleibt es bei der Ausnahmeregelung aus Art. 16 Abs. 4 LMIV. Weinhaltige Getränke (z.B. Schorle, Weinschorle) brauchen weiterhin kein Zutatenverzeichnis oder eine Nährwertdeklaration anzugeben.

10.5 Korkbrand

Die Vorschrift, Verschlüsse mit einem Hinweis zur Identifizierung des Abfüllers zu versehen besteht nicht mehr, d.h. ein Korkbrand kann, muss aber nicht angebracht werden.

10.6 Aromatisierte Weinerzeugnisse

Eine Nährwertdeklaration und Zutatenverzeichnis müssen ab dem 8.12.2023 angegeben werden. Die Angaben (außer Allergene) sollen künftig auch auf elektronischem Weg möglich sein (Off-Label-Kennzeichnung in Datenbank).

10.6.1 Aromatisierter Wein oder Weinaperitif

Für den Transport von fertigen aromatisierten weinhaltigen Getränken, wie Glühwein, ist aktuell kein Begleitpapier erforderlich.

Tabelle 10: Aromatisierter Wein

Bezeichnung:	Aromatisierter Wein (Weinaperitif)
Ausgangsstoffe	<ul style="list-style-type: none"> • Traubenmost • teilweise gegorener Most • aufgespriteter Most • Wein • Likörwein • Perlwein/Schaumwein
Zusätze:	<ul style="list-style-type: none"> • natürliche Aromastoffe/Würzkräuter • Süßung zulässig • Färbung nur mit Zuckercouleur • Alkohol muss zugesetzt werden • Wasserzusatz; ja
Anforderungen	<ul style="list-style-type: none"> - vorhandener Alkohol 14,5 – 22 % vol - Gesamtalkohol mind. 17,5 % vol - Weinanteil mindestens 75 %
Ersatz der Verkehrsbezeichnung	Wein-Aperitif
definierte Erzeugnisse	Wermut oder Wermutwein, Bitterer aromatisierter Wein, Aromatisierter Wein mit Ei, (Eigelbgehalt > 10g/l, Zucker über 200 g/l)

Dazu gehören die nachfolgend aufgeführten Erzeugnisse, wobei die genannten Begriffe die Verkehrsbezeichnung „aromatisierter Wein“ ersetzen dürfen:

- Wermut oder Wermutwein
Nach Anhang II Nr. 3 der VO (EU) Nr. 251/2014 ist Wermut oder Wermutwein ein aromatisierter Wein, der mit Alkohol versetzt wurde, und dessen charakteristisches Aroma durch Verwendung geeigneter, aus Artemisia-Arten gewonnener Stoffe erzielt wird.
- Bitterer aromatisierter Wein
- Aromatisierter Wein mit Ei

Alkoholgehalt:

Vorgeschrieben ist ein vorhandener Alkoholgehalt von mindestens 14,5 % vol und weniger als 22 % vol und ein Gesamtalkoholgehalt von mindestens 17,5 % vol. Bei Getränken, die mit den Angaben „trocken“ oder „extra trocken“ versehen sind, ist der Gesamtalkoholgehalt auf mindestens 16 % vol bzw. 15 % vol festgesetzt.

Ausgangsstoffe:

Zur Herstellung dürfen eines oder mehrere der folgenden Weinbauerzeugnisse Verwendung finden: Mit Alkohol stummgemachter Most aus frischen Weintrauben, Wein, Likörwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Qualitätswein b.A., gegebenenfalls mit Traubenmost und/oder mit teilweise gegorenem Traubenmost versetzt.

Der Anteil des bei der Herstellung eines aromatisierten Weins verwendeten Weins und/oder

mit Alkohol stummgemachten Mostes aus frischen Weintrauben muss im Fertigerzeugnis mindestens 75 % betragen. Der verwendete Wein muss das Mindestmostgewicht für die Herstellung von Wein erreicht haben (Zone A: 44°Oe oder 5 % vol, Zone B: 50 °Oe oder 6 % vol).

Vorgeschrieben ist der Zusatz von Alkohol und eine Aromatisierung (siehe aromatisierte weinhaltige Getränke).

Süßung:

Eine Süßung ist grundsätzlich zulässig (siehe aromatisierte weinhaltige Getränke).

Färbung: Die Färbung ist zulässig unter Verwendung von Zuckercouleur (Ausnahmen sind zu beachten).

10.6.1.1 Wermut oder Wermutwein

Wermut oder Wermutwein darf aus den oben aufgeführten Ausgangsstoffen hergestellt werden. Das charakteristische Aroma wird erzeugt durch die Verwendung geeigneter, insbesondere aus Artemisia-Arten gewonnener Stoffe, die stets verwendet werden müssen.

Zur Süßung dürfen nur folgende Stoffe zum Einsatz kommen: karamellierter Zucker, Saccharose, Traubenmost, rektifiziertes Traubenmostkonzentrat und konzentrierter Traubenmost.

Bitterer aromatisierter Wein

Bitterer aromatisierter Wein ist ein Wein mit einem charakteristisch bitteren Aroma. Der Bezeichnung „aromatisierter bitterer Wein“ ist die Bezeichnung des hauptsächlich verwendeten bitteren Aromastoffs voranzustellen, z. B. „mit ... aromatisierter bitterer Wein“.

Diese Bezeichnung darf durch folgende Angaben ergänzt oder ersetzt werden: „Wein mit Chinarinde“, wenn für die Aromatisierung im Wesentlichen natürliches Chinarindenaroma verwendet wird. „Bitter Vino“, wenn für die Aromatisierung im Wesentlichen natürliches Enzianaroma verwendet wird und die Gelb- und/oder Rotfärbung mit Hilfe der zulässigen Stoffe erfolgte, „Americano“, wenn die Aromatisierung von aus Beifuß und Enzian gewonnenen natürlichen Aromastoffen herrührt, und die Gelb- und/oder Rotfärbung mit Hilfe von zulässigen Stoffen erfolgte.

10.6.1.2 Aromatisierter Wein mit Ei

Das ist ein aromatisierter Wein mit Zusatz von Reineigelb oder daraus gewonnenen Stoffen, mit einem in Invertzucker ausgedrückten Zuckergehalt von mehr als 200 g/l und einem Mindesteigelbgehalt von 10 g je Liter Fertigerzeugnis.

10.6.2 Aromatisiertes weinhaltiges Getränk

Tabelle 11: Aromatisiertes weinhaltiges Getränk

Bezeichnung:	Aromatisiertes weinhaltiges Getränk
Ausgangsstoffe	<ul style="list-style-type: none"> • Jungwein • Wein versetzt mit Traubenmost oder teilweise gegorenem Most • Wein • Perlwein/Schaumwein
Zusätze:	<ul style="list-style-type: none"> • Aromatisierung • Süßung zulässig • Färbung zulässig • Alkoholzusatz verboten • Wasserzusatz; ja (außer Glühwein)
Anforderungen	<ul style="list-style-type: none"> • vorhandener Alkohol 4,5 – 14,5 % vol • Weinanteil mindestens 50 %
definierte Erzeugnisse	<ul style="list-style-type: none"> • Bitter Soda: aus Bittervino + CO₂, vorh. Alk. 8 – 10,5 % • Kalte Ente: Mischung aus Perl-, Schaumwein und Wein + CO₂ + Zitrone (Anteil Schaumwein mind. 25 %) • Glühwein: aus Rot- oder Weißwein + Zucker + Zimt + Gewürznelken • Maiwein: Wein + Waldmeister • Sangria: aus Weiß- od. Rotwein, Zitrusfrüchte + Gewürz, Vorhandener Alkohol <12 % vol

Dazu gehört eine Reihe von Getränken, die traditionell in verschiedenen Regionen hergestellt und konsumiert werden. Die jeweilige Bezeichnung kann die Verkehrsbezeichnung „aromatisiertes weinhaltiges Getränk“ ersetzen.

- Sangria
- Clarea
- Zurra
- Bitter Soda
- Kalte Ente
- Glühwein
- Maiwein
- Maitrunk

Alkoholgehalt: Vorgeschrieben ist ein vorhandener Alkoholgehalt von mindestens 4,5 % vol und weniger als 14,5 % vol

Ausgangsstoffe

Zur Herstellung dürfen eines oder mehrere der folgenden Erzeugnisse verwendet werden:

- Jungwein
- Wein
- Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure
- Perlwein
- Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure
- Qualitätswein b.A.
- gegebenenfalls mit Traubenmost und/oder mit teilweise gegorenem Traubenmost

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

Der verwendete Wein muss das Mindestmostgewicht für die Herstellung von Wein erreicht haben (Zone A: 44 °Oe oder 5 % vol, Zone B: 50 °Oe oder 6 % vol).

Ein **Alkoholzusatz** ist grundsätzlich verboten, Ausnahme: „Zurra“

Die **Aromatisierung** ist zulässig.

Die **Süßung** ist zulässig.

Eine **Färbung** ist zulässig.

10.6.2.1 Sangria

Sangria ist das aus Weiß- oder Rotwein hergestellte aromatisierte weinhaltige Getränk, dessen Aromatisierung durch den Zusatz von natürlichen Zitrusfruchtextrakten oder -essenzen, mit oder ohne Saft dieser Früchte, gegebenenfalls mit Zusatz von Gewürzen erfolgt ist. Gegebenenfalls wird eine Süßung durchgeführt und Kohlensäure zugesetzt.

Der vorhandene Alkoholgehalt darf 12 % vol nicht überschreiten.

Das Getränk darf feste Bestandteile des Fruchtfleisches oder der Schale von Zitrusfrüchten enthalten und seine Färbung muss ausschließlich durch die verwendeten Grundstoffe zustande kommen. Der Bezeichnung „Sangria“ muss stets die

Angabe „hergestellt in.....“ gefolgt von dem Namen des Herstellungsmitgliedstaates oder eines kleineren Gebiets, beigefügt werden, außer wenn das Getränk in Spanien oder Portugal hergestellt worden ist. Die Bezeichnung „Sangria“ kann die Bezeichnung „aromatisiertes weinhaltiges Getränk“ nur ersetzen, wenn das Getränk in Spanien oder Portugal hergestellt wurde.

10.6.2.2 Clarea

Clarea ist ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk aus Weißwein, das wie Sangria hergestellt wird.

Der Bezeichnung „Clarea“ muss stets die Angabe „hergestellt in.....“ gefolgt von dem Namen des Herstellungsmitgliedstaates oder eines kleineren Gebiets, beigefügt werden, außer wenn das Getränk in Spanien hergestellt worden ist.

10.6.2.3 Zurra

Zurra ist ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk, das durch Zusatz von Brandy/Weinbrand oder Branntwein zu Sangria oder Clarea hergestellt wird. Der vorhandene Alkoholgehalt muss mindestens 9 % vol und weniger als 14 % vol betragen.

10.6.2.4 Bitter Soda

Bitter Soda ist ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk, das aus Wein, dessen Anteil im Fertigerzeugnis mindestens 50 % betragen muss, hergestellt wird und dem Kohlensäure oder kohlensäurehaltiges Wasser zugesetzt wird. Der Zusatz von Farbstoffen ist möglich (ähnlich Bittervino). Der vorhandene Alkohol muss mindestens 8 % vol und weniger als 10,5 % vol betragen.

10.6.2.5 Kalte Ente

Kalte Ente ist ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk, das durch eine Mischung von Wein, Perlwein oder Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure und Schaumwein oder Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure unter Zusatz von natürlicher Zitrone oder Extrakten hergestellt wird.

Der Anteil an Schaumwein oder Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure muss im Fertigerzeugnis mindestens 25 % betragen.

10.6.2.6 Glühwein

Glühwein ist das aromatisierte Getränk, das ausschließlich aus Wein und Zucker gewonnen und hauptsächlich mit Zimt und Gewürznelken gewürzt wurde. Glühwein ist traditionell ein aromatisiertes Getränk, gewonnen aus Rot- oder Weißwein, Zucker und Gewürzen. Ursprünglich wurde Glühwein nur

aus Rotwein, später aus Weißwein hergestellt. Wird Weißwein verwendet ist die Verkehrsbezeichnung Glühwein um die Worte „aus Weißwein“ zu ergänzen.

Rosé Glühwein kann aus Roséwein oder einer Mischung von Rot- und Weißwein hergestellt werden. Handelt es sich um eine Mischung von Rot- und Weißwein muss auf dem Etikett, der Preisliste und der Webseite darauf hingewiesen werden, dass es sich um einem Verschnitt von Rot- und Weißwein handelt. Ein Verschnitt von Rot- und Weißwein ist sonst nur bei Sekt und Perlwein erlaubt.

Ein Weißherbst Glühwein ist nicht möglich, da dieser Begriff nur bei einem Qualitätswein zugelassen ist.

Tabelle: Die bezeichnungsrechtlichen Möglichkeiten und Anforderungen zu Rosé Glühwein
Quelle: Merkblatt Glühwein 2022, Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz (LUA), Weinüberwachung, Download

Herstellung aus	Bezeichnung als	Bemerkung
Rotwein	Glühwein oder Roter Glühwein	Die Farbangabe ist fakultativ.
Roséwein	Glühwein rosé	Falls die Farbangabe zutreffend ist. „rosé“ räumlich getrennt von Glühwein
Weißwein	Weißer Glühwein oder Glühwein aus Weißwein	Die Farbangabe ist obligatorisch.
Rotwein und Weißwein	Glühwein aus Rot- und Weißwein rosé	Obligatorisch: „aus Rot- und Weißwein“ Falls zutreffend kann zusätzlich auch „rosé“ räumlich getrennt, aber im Sichtfeld von „Glühwein aus Rot- und Weißwein“ angegeben werden.

Bei ausschließlicher Verwendung von Weißwein gilt weiterhin: der Begriff „Glühwein“ muss durch Wörter, die auf Weißwein hinweisen, beispielsweise das Wort „weiß“, ergänzt werden. Vorgeschrieben ist ein Alkoholgehalt von mindestens 7 % vol und höchstens 14,4 % vol. Heute ist der Zusatz von Wasser untersagt, abgesehen von der Wassermenge, die zum Auflösen der für die Süßung erforderlichen Erzeugnisse gebraucht wird. Auch die Verwendung von Obstsaften, z. B. Orangensaft, Traubensaft oder Heidelbeersaft, ist nicht gestattet.

Bei der Herstellung aus angereichertem Wein oder Landwein sind die Alkoholobergrenzen von 11,5 % vol bei Weißwein und 12,0 % vol bei Rotwein in Weinbauzone A zu beachten.

Rosé Glühwein	
Winzerglühwein aus eigenen Rot und Weißweinen	
Weingut DLR D-67435 Neustadt	1,0 L
Losnummer: 05	11,5 % vol
Product of Germany	Enthält Sulfite

Abbildung: Beispiel Etikett Rosé Glühwein, hergestellt aus dem eigenem Lesegut eines Weingutes durch Verschnitt von Rot und Weißwein

Rosé Glühwein	
Weinhaus DLR D-67435 Neustadt	1,0 L
Losnummer: 06	11,5 % vol
Product of Germany	Enthält Sulfite

Abbildung: Beispiel Etikett Rose Glühwein, hergestellt aus einem Roséwein aus Zukauf

Glühwein	
Weinhaus DLR D-67435 Neustadt	1,0 L
Losnummer: 07	11,5 % vol
Product of Germany	Enthält Sulfite

Abbildung: Beispiel Etikett Glühwein, hergestellt aus einem Rotwein aus Zukauf

Glühwein	
Aus Weißwein	
Weinhaus DLR D-67435 Neustadt	1,0 L
Losnummer: 08	11,5 % vol
Product of Germany	Enthält Sulfite

Abbildung: Beispiel Etikett Glühwein, hergestellt aus einem Weißwein aus Zukauf

Als Verkehrsbezeichnung ist anzugeben: -„Aromatisiertes weinhaltiges Getränk“ oder -„Glühwein“

Ein in Nürnberg hergestellter Glühwein darf als „Nürnberger Glühwein“, ein in Thüringen hergestellter Glühwein darf als „Thüringer Glühwein“ bezeichnet werden. Die Abfüllung darf in diesem Fall auch außerhalb der genannten geografischen Grenzen erfolgen.

Verboten sind geografische Angaben, die den für die Herstellung verwendeten Weinbauerzeugnissen zustehen, also keine Angabe des bestimmten Anbaugebietes, des Bereiches, der Gemeinde bzw. des Ortsteils oder einer Weinlage.

Als zulässig angesehen wird jedoch die Angabe „deutscher Glühwein“.

Die Angabe einer Rebsorte ist zulässig. Der verwendete Wein muss zu 100 % aus der angegebenen Rebsorte stammen.

Die Bezeichnung „Winzerglühwein“ darf dann verwendet werden, wenn der verwendete Wein die Bedingungen für diese Angabe erfüllt, also aus eigenen Erzeugnissen stammt. Weiterhin muss in diesem Fall der Erzeuger des Weines genannt werden.

Zusätzlich zur Verkehrsbezeichnung darf ein Hinweis auf die verwendeten Gewürze (z. B. Zimt und Gewürznelken) erfolgen. Dieser Hinweis darf jedoch nicht als Ergänzung der Verkehrsbezeichnung dienen. Weinrechtlich unterliegt das Produkt durchaus komplexen Regelungen, die in einem leicht verständlichen Merkblatt vom Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz zusammengefasst wurden und unter Eingabe der Begriffe „Merkblatt Glühwein“ im Internet zu finden sind.

Tabelle: Geschmacksangaben bei Glühwein

Restzucker	Geschmacksangabe
unter 30 g/L	Extra trocken
unter 50 g/L	Trocken
50-90 g/L	Halbtrocken
90-130 g/L	Lieblig
mehr als 130 g/L	Süß

Vor der Glühweinbereitung muss der Wein in der Kellerbuchführung als „Grundwein zur Herstellung von Glühwein“ eingetragen werden. Für den Transport von fertigen aromatisierten weinhaltigen Getränken, wie Glühwein, ist kein Begleitpapier erforderlich. Bei aromatisierten weinhaltigen Getränken, aromatisiertem Wein und aromatisierten weinhaltigen Cocktails ist eine aktive SO₂-Gabe bis zu 200 mg/l Gesamt SO₂ zugelassen. Bei Bio-Glühwein ist das Zusetzen von SO₂ zum Fertigprodukt nicht erlaubt.

Bio-Glühwein darf max. 170 mg/l SO₂ und nur so viel SO₂ enthalten, wie aus dem Weinanteil in das fertige Getränk übergeht. Dies wird als „carry over“ bezeichnet. Wird ein roter Bio-Glühwein aus einem Ausgangswein hergestellt der einen Restzuckergehalt von unter 2 g/l hat, darf der Gehalt an gesamter SO₂ im fertigen Glühwein bei höchstens 100 mg/l liegen und dies ist erfahrungsgemäß sehr wenig. Für die Herstellung dieser Getränke sind Grundweine mit einem Restzuckergehalt von mehr als 5 g/l deshalb besonders geeignet. Der Wein sollte zuerst auf über 5 g/l gesüßt werden und erst danach zu Glühwein verarbeitet werden.

Alkoholfrei

Der Begriff „alkoholfreier Glühwein“ ist nicht möglich. Ein Produkt aus alkoholfreiem Wein mit Glühweingewürzen aromatisiert kann eine beschreibende Bezeichnung tragen wie „aromatisiertes Getränk aus alkoholfreiem Rotwein“. Eine solche Bezeichnung muss Verbraucher klar, zutreffend und leicht verständlich informieren. Nach der Lebensmittelinformationsverordnung muss eine Irreführung des Verbrauchers ausgeschlossen sein. Der Zusatz „Alkoholfrei“ erfordert die Angabe < 0,5 % vol sobald der vorhandene Alkoholgehalt mindestens 0,05 % vol beträgt. Sobald der vorhandene Alkoholgehalt mindestens 0,05 % vol beträgt, ist die Angabe „alkoholfrei“ um die Angabe „(< 0,5 % vol)“ im gleichen Sichtfeld zu ergänzen. Das gilt sowohl für das Hauptetikett als auch für das Schautetikett. Das Sichtfeld ist das, was man lesen kann, wenn man bei gerader Kopfhaltung direkt geradeaus schaut.

Wurde eine Entalkoholisierung vorgenommen und wird dadurch ein Alkoholgehalt von weniger als 10 % vol erzielt ist verpflichtend ein Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) auf dem Etikett anzugeben. Ein Mindesthaltbarkeitsdatum wird unverschlüsselt mit den Worten „mindestens haltbar bis ...“ unter Angabe von Tag, Monat und Jahr angegeben. Die Angabe von Tag, Monat und Jahr kann auch an anderer Stelle erfolgen, wenn in Verbindung mit der Angabe „mindestens haltbar bis ...“ auf diese Stelle hingewiesen wird (z.B. siehe Boden/Flaschenhals/Deckel). Das Jahr kann entfallen, wenn die Mindesthaltbarkeit nicht mehr als drei Monate beträgt. Der Tag kann entfallen, wenn die Mindesthaltbarkeit mehr als drei Monate beträgt. Der Tag und der Monat können entfallen, wenn die Mindesthaltbarkeit mehr als 18 Monate beträgt, dann muss jedoch jeweils das Mindesthaltbarkeitsdatum unverschlüsselt mit den Worten „mindestens haltbar bis Ende ...“ angegeben werden. Bei unverschlüsselter Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums unter Angabe von Tag, Monat und Jahr kann dies die gesetzlich vorgeschriebene Losnummer ersetzen.

Aromaverschleppung

Bei der Herstellung aromatisierter weinhaltige Getränke wie Glühwein oder Perlweine ist der Zusatz weinfremder Aromastoffe erlaubt und gängige Praxis, bei Wein nicht. Es gibt einen Unterschied zwischen einem Aromazusatz, der einen Einfluss auf das Produkt hat und einer Aromaverschleppung, die zu keinem sensorischen Einfluss führt. Die Ausmischung, Filtration und Abfüllung von Glühwein stellen besondere Anforderungen an die

Reinigung. Kunststoffe, Elastomere in Dichtungen und Schläuchen nehmen im Kontakt mit Glühwein Aromen daraus an und geben sie an nachfolgende Weinpartien wieder ab. Insbesondere die Kunststoffplatten des Schichtenfilters haben eine sehr große Oberfläche. Während Schläuche und Filter für getrennte Prozess Linien vorgehalten werden können erfolgt die Abfüllung meist auf den gleichen Fülllinien. Durch „gute fachliche Praxis“ bei der Spülung und Reinigung und vor allem durch eine sensorische Kontrolle muss sichergestellt werden, dass es sich bei dieser Aromaverschleppung lediglich um das technisch unvermeidbare Übergehen geschmacklich unbedenklicher Mengen handelt. Die mit Abstand geringsten Aromaverschleppungen konnten am DLR Rheinpfalz nach einer Spülung mit einer hohen Wassertemperatur von 85 °C und einer Behandlungsdauer von 30 Minuten erreicht werden. Durch Anwendung von verschiedenen Reinigungsmitteln konnte dagegen keine Verbesserung erreicht werden.

Die bekannten tausend Liter IBC Container mit ihrer weißen Polyethylen-Innenblase (HDPE) befindet, sind besonders geeignet Aromen zu übertragen. Nach einem Glühwein sollten danach keine „normalen“ Weine darin gelagert werden, auch bei gebrauchten Tanks ist große Vorsicht geboten. Rekonditioniert, gereinigt und auf Dichtheit geprüft heißt nicht unbedingt frei von Aromen.

10.6.2.7 Maiwein

Maiwein ist das aromatisierte Getränk das aus Wein unter Zusatz von Waldmeister (*Asperula odorata*) oder dessen Extrakten gewonnen wird, wobei der Geschmack von Waldmeister vorherrschen muss.

10.6.2.8 Maitrank

Maitrank ist das aromatisierte Getränk das aus trockenem Weißwein, in den Waldmeister eingemischt wurde oder dem Extrakt davon beigegeben wurde, unter Zusatz von Orangen und/oder anderen Früchten, gegebenenfalls in Form von Saft, Konzentraten oder Extrakten, hergestellt und einer höchstens 5 %igen Süßung mit Zucker unterzogen wird.

10.6.3 Aromatisierter weinhaltiger Cocktail

Tabelle 12: Aromatisierter weinhaltiger Cocktail

Bezeichnung	aromatisierter weinhaltiger Cocktail
Ausgangsstoffe	<ul style="list-style-type: none"> aus Wein und/oder Traubenmost
Zusätze	<ul style="list-style-type: none"> Aromatisierung; Süßung ist zulässig; Färbung möglich Alkoholzusatz verboten; Wasserzusatz; ja
Anforderungen	<ul style="list-style-type: none"> vorhandener Alkoholgehalt mehr als 1,2 und weniger als 10 % vol Wein und/oder Traubenmost > 50 % im fertigen Erzeugnis
definierte Erzeugnisse	<ul style="list-style-type: none"> Wein Cocktail mit <10% Anteil konz. Traubensaft und Zucker unter 80 g/l Aromatisierter Traubenperlmast → ausschließlich aus Traubenmost mit < 4 % vol vorh. Alkohol und der CO₂ aus der Gärung der verwendeten Erzeugnisse
Bezeichnung für Aromatisierte Weinerzeugnisse Vorgeschriebene Angaben	<p><u>Herstellung</u> von aromatisierten weinhaltigen Getränken</p> <ul style="list-style-type: none"> erst nach der Bezeichnung der Erzeugnisse als solche und der Eintragung dieser Bezeichnung in die zu führenden Bücher, beim Inverkehrbringen darf der Gehalt an Sorbinsäure 200 mg/l nicht übersteigen, die für Wein zulässigen önologischen Verfahren sind bei den weinhaltigen Getränken anwendbar.
<ul style="list-style-type: none"> Angaben der Verkehrsbezeichnung, Name und Anschrift des Herstellers oder Verkäufers incl. Mitgliedstaat Alkoholgehalt in % vol Los-Nummer Nennfüllmenge Allergenkennzeichnung Fakultative Angaben <ul style="list-style-type: none"> o verwendete Aromen o Geschmacksangaben 	

Folgende Herstellungsbedingungen müssen erfüllt sein:

- vorgeschrieben ist ein vorhandener Alkoholgehalt von mehr als 1,2 % vol und weniger als 10 % vol,
- hergestellt aus Wein und/oder Traubenmost, Anteil im Fertigerzeugnis mindestens 50 %,
- der Zusatz von Alkohol ist unzulässig,
- die Aromatisierung ist zulässig mit Hilfe natürlicher Aromastoffe und/oder Aromaextrakte bzw. naturidentischen Aromastoffen und/oder Aromaextrakten,
- eine Süßung ist zulässig,

- eine Färbung ist zulässig.

Bei den nachfolgenden Erzeugnissen kann der genannte Begriff die Verkehrsbezeichnung „aromatisierter weinhaltiger Cocktail“ ersetzen.

Weinhaltiger Cocktail (Weincocktail)

Weinhaltiger Cocktail oder Weincocktail ist das aromatisierte Getränk, bei dem der Anteil an konzentriertem Traubensaft 10 % des Gesamtvolumens des Fertigerzeugnisses nicht übersteigt und der Zuckergehalt als Invertzucker, weniger als 80 g/l beträgt.

Aromatisierter Traubenperlmust

Aromatisierter Traubenperlmust ist das Getränk, dass

- ausschließlich aus Traubenmost hergestellt wird,
- bei dem der vorhandene Alkoholgehalt weniger als 4 % vol beträgt,
- bei dem die Kohlensäure ausschließlich aus der Gärung der verwendeten Erzeugnisse stammt.

Aromatisierung darf erfolgen mit Hilfe von:

natürlichen Aromastoffen und/oder Aromaextrakten bzw. naturidentischen Aromastoffen und/oder Aromaextrakten und/oder Würzkräutern und/oder Gewürzen und/oder geschmacksgebenden Nahrungsmitteln. Der Gehalt an Chinarindenaroma, Chinin oder seinen Salzen, als Chinin berechnet, darf 300 mg im Liter nicht übersteigen.

Nicht verwendet werden dürfen: Birkenteeröl, Bittersüßstengel, Engelsüßwurzstock und Wacholderteeröl.

Für die Schwermetallgehalte der Aromen sind Höchstmengen festgelegt: Arsen 3 mg/kg, Blei 10 mg/kg, Cadmium 1 mg/kg, Quecksilber 1 mg/kg.

Süßung ist zulässig.

Alkoholzusatz nicht erlaubt.

10.6.4 Aromatisierte weinhaltige Getränke

Tabelle 13: Süßung, Alkoholzusatz und Aromatisierung von aromatisierten weinhaltigen Getränken

<u>Möglichkeiten zur Süßung der arom. weinh. Getränke</u>	<u>Erzeugnisse für den Alkoholzusatz:</u>
<ul style="list-style-type: none"> • Halbweißzucker • Weißzucker • Raffinierter Weißzucker • Dextrose • Fructose • Glucosesirup • flüssiger Invertzucker • RTK • konzentrierter Traubenmost • frischer Traubenmost • karamellierter Zucker • Honig • Johannisbrotsirup • andere natürliche Zuckerstoffe, die eine ähnliche Wirkung wie die vorstehend genannten Erzeugnisse haben 	<ul style="list-style-type: none"> • Ethylalkohol aus Erzeugnissen der Weinrebe • Alkohol aus Wein oder getrockneten Trauben • Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs • Destillat aus Wein oder getrockneten Weintrauben • Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs • Brennwein, Brandy/Weinbrand oder Tresterbrand • Brand aus getrockneten Weintrauben <p>Aromatisierung: → mit Hilfe von:</p> <ul style="list-style-type: none"> • natürlichen Aromastoffen und/oder Aromaextrakten bzw. naturidentischen Aromastoffen und/oder Aromaextrakten • Würzkräutern und/oder Gewürzen und/oder geschmacksgebenden Nahrungsmitteln • Chinin, Chinarindenaroma →max. 300 mg/l • Birkenteeröl, Bittersüßstengel, Engelsüßwurzstock und Wacholderteeröl sind verboten

Beim Inverkehrbringen darf der Gehalt von Sulfaten (als Kaliumsulfat berechnet) von 1.500 mg/l nicht überschritten werden. Ebenfalls mit Höchstgrenzen geregelt ist der **Gehalt** an Aluminium, Arsen, Blei, Bor, Brom, Fluor, Cadmium, Kupfer, Zink, Zinn, Trichlormethan, Trichlorethan, Trichlorethen.

Die Verwendung der Lebensmittelzusatzstoffe richtet sich nach den Vorschriften der Verordnung zur Neuordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe vom 29. Januar 1998.

Vorgeschriebene Angaben:

Bei abgefüllten Erzeugnissen sind der Name oder die Firma und die Anschrift des Herstellers, des Abfüllers oder eines in der EU niedergelassenen Einführers bzw. Verkäufers, sowie der Mitgliedstaat anzugeben.

Verkehrsbezeichnung:

- Aromatisierter Wein bzw. Wein-Aperitif
- Aromatisiertes weinhaltiges Getränk
- Aromatisierter weinhaltiger Cocktail

Die **Verkehrsbezeichnung** kann durch definierte und zugelassene Bezeichnungen ersetzt werden.

Umfasst die Verkehrsbezeichnung für aromatisierte weinhaltige Getränke den Ausdruck „Schaum“, so muss die verwendete Menge Schaumwein mindestens 95 % ausmachen.

Vorhandene Alkoholgehalt:

Angabe in Volumenprozent mit höchstens einer Dezimalstelle. Das Symbol „% vol“ ist anzufügen. Das Wort Alkohol oder die Abkürzung „alc“ kann vorangestellt werden. Zulässige Abweichung: +/- 0,3 % vol

Losnummer

Aufmachung:

Die vorgeschriebenen Angaben sind auf Fertigpackungen und auf sonstigen Behältnissen, in denen das Erzeugnis in den Verkehr gebracht wird oder auf einem mit ihnen verbundenen Etikett an gut sichtbarer Stelle in deutscher Sprache, leicht verständlich, deutlich lesbar und unverwischbar anzubringen. Es gelten Vorgaben zur Schriftgrößen siehe Schriftgröße und Schriftart.

Die Bezeichnung des Erzeugnisses, die Angabe des vorhandenen Alkoholgehaltes und die Nennfüllmenge sind im gleichen Sichtfeld wie die sonstigen vorgeschriebenen Angaben anzubringen.

Flaschengrößen (Nennfüllmengen - Angabe in Litern): 0,10 L; 0,20 L; 0,375 L; 0,50 L; 0,75 L; 1,0 L; 1,5 L; 3,0 L; 5,0 L.

Die Verwendung von bleihaltigen Kapseln oder Folien ist verboten.

Fakultative (zulässige Angaben):

Zur Kennzeichnung von aromatisiertem Wein und aromatischem weinhaltigen Getränk sind Geschmacksangaben, die sich auf den Zuckergehalt beziehen, zulässig.

Die Geschmacksangaben richten sich nach dem Gehalt an Invertzucker,

- extra trocken: Zuckergehalt weniger als 30 g/l
- trocken: Zuckergehalt weniger als 50 g/l
- halbtrocken: Zuckergehalt zwischen 50 und 90 g/l
- lieblich: Zuckergehalt zwischen 90 und 130 g/l
- süß: Zuckergehalt von über 130 g/l

Die Angaben „lieblich“ und „süß“ können durch die Angabe des Zuckergehaltes in Gramm Invertzucker je Liter ersetzt werden.

Falls der verwendete Alkohol von einem einzigen Ausgangsstoff stammt (z. B. ausschließlich Weinalkohol, Melasse Alkohol, Getreidealkohol), kann die Alkoholsorte auf dem Etikett angegeben werden.

Die vorgeschriebenen Verkehrsbezeichnungen können durch einen Hinweis auf das wichtigste verwendete Aroma ergänzt werden. Grundsätzlich dürfen keine geografischen Angaben Verwendung finden, auf die die verwendeten Weinbauerzeugnisse Anspruch haben. Die vorgeschriebenen Verkehrsbezeichnungen können (bisher) nur im Fall von Glühwein durch geografische Angaben ergänzt werden.

Mit der **Herstellung** der hier aufgeführten Erzeugnisse darf erst begonnen werden, nachdem die zur Herstellung bestimmten Erzeugnisse als solche gekennzeichnet und unter Angabe dieser Bezeichnung in die zu führenden Bücher eingetragen sind.

Zur **Behandlung** sind die für den Wein und Most zulässigen Mittel und Verfahren anwendbar

Wine Cooler: Für aromatisierte Getränke, die nicht den hier behandelten Erzeugnissen entsprechen und unter Zusatz von Alkohol hergestellte Weinbauerzeugnisse enthalten, ist die Verwendung der Bezeichnung „Wine Cooler“ zulässig.

10.7 Likörwein

Ist das in der Gemeinschaft hergestellte Erzeugnis, mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 15 % vol und höchstens 22 % vol, das einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 17,5 % vol aufweist und aus in Gärung stehendem Traubenmost oder Wein oder einer Mischung dieser Erzeugnisse gewonnen wird.

Mögliche Zusätze jeweils für sich oder als Mischung von:

- neutralem Alkohol aus Erzeugnissen der Weinrebe einschließlich des bei der Destillation von getrockneten Weintrauben gewonnenen Alkohols mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 96 % vol;
- Destillat aus Wein oder getrockneten Weintrauben mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 52 % vol und höchstens 86 % vol;
- konzentrierter Traubenmost;
- Mischung von vorgenanntem Alkohol mit in Gärung stehendem Traubenmost oder Traubenmost.

Die verwendeten Erzeugnisse müssen von klassifizierten Rebsorten stammen und einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 12 % vol (89 °Oe) aufweisen.

Es wird unterschieden zwischen:

- Likörwein und
- Likörwein bestimmter Anbaugebiete (b.A.).

10.7.1 Qualitätslikörwein b.A.

Für die Herstellung von Qualitätslikörwein b.A. müssen:

- die verwendeten Weintrauben sowie
- der konzentrierte Traubenmost und
- der teilweise gegorene Traubenmost aus eingetrockneten Weintrauben aus dem bestimmten Anbaugebiet stammen, dessen Name der betreffende Qualitätslikörwein trägt.

Die Herkunft des Alkohols oder des Destillates ist nicht an das bestimmte Anbaugebiet gebunden.

Bekannte Likörweine b.A. sind u.a.: Sherry, Portwein, Málaga, Madeira.

Alle oenologischen Verfahren dürfen bei der Herstellung eines Qualitätslikörweines b.A. nur innerhalb des bestimmten Anbaugebietes durchgeführt werden.

Die **Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes** ist zulässig, die Erhöhung darf nur durch den Zusatz von neutralem Alkohol, Destillat oder konzentriertem Traubenmost erfolgen. (Die Anreicherung mit Saccharose ist somit untersagt).

Die **Süßung** ist zugelassen, sofern die verwendeten Erzeugnisse nicht mit konzentriertem Traubenmost angereichert worden sind und zwar mit:

- konzentriertem Traubenmost oder
- rektifiziertem konzentriertem Traubenmost, sofern die Erhöhung des gesamten Alkoholgehaltes nicht mehr als 3 % vol beträgt.

Die Süßung mit gewöhnlichem Traubenmost (Süßreserve) ist somit unzulässig.

Der Zusatz von Alkohol ist auch erlaubt zum Ausgleich von Verlusten, die sich durch Verdunstung während der Reife ergeben.

Zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens darf der Gehalt an gesamter schwefliger Säure folgende Werte nicht überschreiten:

- 150 mg/l, sofern der Restzuckergehalt weniger als 5 g/l beträgt,
- 200 mg/l, sofern der Restzuckergehalt mehr als 5 g/l beträgt.

Likörweine sind als Likörwein oder als Qualitätslikörwein b.A. zu bezeichnen.

Die Verwendung des Begriffs **Qualitätslikörwein b.A.** ist nur erlaubt, wenn dem betreffenden Erzeugnis eine amtliche Prüfungsnummer zugeteilt worden ist. Gibt es in b. A. Pfalz bisher nicht in der Produktspezifikation, damit kann keine amtliche Prüfungsnummer zuerteilt werden. Darüber hinaus sind im Wesentlichen die für die Kennzeichnung von Wein geltenden Vorschriften zu beachten.

Es gelten Vorgaben zur Schriftgrößen für die Angabe des Nennvolumens (siehe Schriftgröße und Schriftart). Der vorhandene Alkoholgehalt ist auf

dem Etikett in halben oder ganzen Volumenprozenten anzugeben. Dabei darf der angegebene Gehalt um höchstens 0,8 % vol vom festgestellten Gehalt abweichen.

Jeder Hersteller von Likörwein ist verpflichtet, der zuständigen Stelle des Mitgliedstaates, in dessen Hoheitsgebiet die Weine hergestellt werden, Meldungen zu erstatten (bisher ist in Rheinland-Pfalz keine zuständige Stelle bestimmt).

Darüber hinaus muss jeder Hersteller von Likörwein über den Eingang und die Verwendung der zur Herstellung verwendeten Erzeugnisse Buch führen und bei der Vermarktung auf dem Etikett eine Losnummer angeben.

10.8 Wein aus eingetrockneten Trauben

In Deutschland ist es seit 2009 möglich „Wein aus eingetrockneten Trauben“ herzustellen und zu vermarkten. Laut dieser Verordnung wird dieser Wein hergestellt indem, wie es wörtlich heißt „durch Lagerung in der Sonne oder im Schatten“, den Trauben teilweise Wasser entzogen wird. Die Dauer der Trocknung ist nicht festgelegt. Eine Trocknung am Stock durch Abschneiden der Fruchtrute ist nicht zugelassen, nach traditioneller Praxis werden gesunde Trauben nach der Ernte von Hand im Weinberg zur Lagerung an einen anderen Ort verbracht. Eine Anreicherung der Weine ist nicht zulässig. Der Gesamtalkohol muss nach dem Trocknungsprozess, bei einem vorhandenen Alkohol von mindestens 9 % vol, der Gesamtalkohol mindestens 16 % vol (dies entspricht 272 g/l Zucker), aufweisen. „Wein aus eingetrockneten Trauben“ ist im Weingesetz wie „Likörwein“ oder „Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“ eine eigene Kategorie.

Der Begriff „Strohwein“ ist für österreichische Erzeugnisse geschützt und in Deutschland nicht zulässig. Einen autochthonen Begriff für Deutschlands Weine aus eingetrockneten Trauben gibt es nicht. Die Angabe des Jahrgangs ist möglich, die Angabe der Rebsorte hingegen nur sehr eingeschränkt. Gängige Rebsorten, die fast alle in der Negativ-Rebsortenliste für „Deutschen Wein“ in § 42 der Weinverordnung aufgeführt sind, dürfen nicht verwendet werden. Geographische Angaben, die über das Herkunftsland hinausgehen sind nicht zulässig und auch die Betriebsangaben „Weingut“, „Winzer“, etc. dürfen abseits der Abfüllerangaben nicht verwendet werden. Wein aus eingetrockneten Trauben hat keine engere Geografie, damit zählt er zum Kontingent für deutschen Wein (Regelungen des Erntekontingents abhängig vom Anbaugebiet).

Problemfelder

Wo viel Licht ist gibt es auch Schatten. Die Rahmenbedingungen machen es zu einer Gratwanderung einen hochwertigen Wein zu erzeugen, der die Grenzwerte einhält. Der geforderte Mindestgehalt von 9 % vol vorhandenem Alkohol braucht zur Balance einen hohen Restzuckergehalt. Die dafür notwendigen Mostgewichte führen durch die alkoholische Gärung zu hohen Gehalten an flüchtiger Säure. Es gelten die niedrigen Grenzwerte, die für normale Weine gedacht waren von 1,08 g/l bei Weißwein und 1,2 g/l flüchtiger Säure bei Rotwein. Diese Werte sind niedrig, gleiches gilt auch für die Grenzwerte an gesamter SO₂ von 200 mg/l bei Rotwein und 250 mg/l bei Weißwein. Zucker bindet SO₂. Es wäre sinnhaft für diese Weine die Freiheitsgrade zu erhöhen und Grenzwerte zu etablieren die sich den der Trockenbeerenauslese orientieren.

11 Richtlinien zur Weinbezeichnung in Preislisten und Webshops

Ziel der Europäischen Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV) ist es, Verbraucher beim Lebensmittelkauf umfassend zu informieren und Produzenten innerhalb des europäischen Binnenmarktes einheitliche und klare Vorgaben zur Kennzeichnung, Aufmachung und Bezeichnung zu geben. Die Verordnung legt Informationen fest, die europaweit auf Verpackungen von vorverpackten Lebensmitteln enthalten sein müssen.

Die Verordnung trat 2014 in Kraft und betrifft auch Preislisten und Webshops von Produzenten wenn die Möglichkeit einer Bestellung von Ware eröffnet wird. Dies wird in der LMIV etwas ungenau als „Fernabsatz“ bezeichnet. Darunter ist jedes Kommunikationsmittel zu verstehen, dass zum Abschluss eines Vertrags zwischen Lieferer ohne gleichzeitige körperliche Anwesenheit der Vertragsparteien, eingesetzt werden kann. Diese

Techniken sind insbesondere, Internet, Teleshopping, Telefon, Printmedien (z.B. Bestellkatalog).

Es gelten dabei die gleichen Vorschriften bei Preisangeboten für Preislisten und Internetseiten. Sobald die Möglichkeit einer Bestellung (Webshop, telefonisch, schriftlich, per Fax) eröffnet wird, müssen alle verpflichtende Angaben außer dem Mindesthaltbarkeitsdatum (oder die Nummer der Qualitätsweinprüfung) und der Los-Nummer enthalten sein. Eine unmittelbare Bestellmöglichkeit ist gegeben bei beiliegender einer Antwort- bzw. Bestellkarte, eines Fax-Bestellformulars oder dem Verweis auf eine E-Mail-Bestellmöglichkeit.

In Artikel 14 der LMIV steht sinngemäß: Verpflichtende Informationen müssen vor dem Abschluss des Kaufvertrags verfügbar sein und auf Preisliste oder im Webshop erscheinen, oder durch andere geeignete Mittel, die vom Lebensmittelunternehmer eindeutig anzugeben sind, bereitgestellt werden.

Allgemeine Werbemittel ohne Preisangaben, die einen Kaufentschluss nicht zulassen oder ohne unmittelbare Bestellmöglichkeit sind, brauchen diese Angaben nicht. Beispiel dafür sind die Prospekte der Discounter, auch Winzer könnten so eine Preisliste „light“ erstellen. Bei einer solchen Preisliste braucht es nur den Preis und den Grundpreis als Angabe. Eine unmittelbare Bestellmöglichkeit ist nicht gegeben bei bloßer Angabe der Webseite bzw. des Webshops (Internetadresse/Link), bloßer Angabe der Telefonnummer, Email-Adresse, Anschrift und Verweis auf die Verkaufsfiliale bzw. das Weingut. Ein ausdrücklicher Hinweis auf die Bestellmöglichkeit über den Webshop (alternativ die Weinhandlung/das Weingut oder die Anforderung von weiteren Informationen zu Bestellung per Post, Tel., Fax oder Email) sollte dies eher verstärken als abschwächen (z.B. sollte die E-Mail-Adresse dann info@... und nicht bestellung@... lauten).

Tabelle: Unterschiede zwischen einer Preisliste mit und ohne Bestellmöglichkeit

	Preislisten mit Bestellmöglichkeit	Preislisten ohne Bestellmöglichkeit, Preisliste „light“
Beispiel	Typische Winzerpreisliste	Discounter Prospekte
Preisangaben	Preis und Grundpreis	Preis und Grundpreis
Enthält Bestellkarte, Fax-Bestellformular oder Verweis auf eine E-Mail-Bestellmöglichkeit	Ja	Nein, nicht möglich
Alle verpflichtende Angaben außer dem Mindesthaltbarkeitsdatum (oder die Nummer der Qualitätsweinprüfung) und der Losnummer enthalten	Ja, unbedingt	Nein, Angaben frei wählbar

Alkoholangabe	Ja, unbedingt	Nein, Angaben frei wählbar
Allergenkennzeichnung	Ja, unbedingt	Nein, Angaben frei wählbar
Angabe von Nährwerttabelle und Zutatenverzeichnis nach dem 08.12.2023	Ja, unbedingt	Nein
Angabe der Webseite bzw. des Webshops (Internetadresse/Link), Angabe der Telefonnummer, E-Mail-Adresse, Anschrift und Verweis auf die Verkaufsfiliale bzw. das Weingut	Ja	Ja
Hinweis auf die Bestellmöglichkeit über den Webshop	Möglich, aber nicht notwendig	Ja, sinnvoll

11.1 Abmahnungen

Während gedruckte Preislisten meist nur eine geringe Verbreitung erreichen können, ist ein Internetshop von jedem Ort dieser Welt einzusehen. Daher betreffen Abmahnungen hauptsächlich Internetshops. Grundsätzlich abmahnberechtigt sind Mitbewerber und Verbraucherzentralen.

Abmahnungen kosten meist zwischen 200 und 300 €, und sind, obwohl ärgerlich, vergleichsweise kostengünstig. Eine Abmahnung ermöglicht es einen Rechtsstreit ohne gerichtliche Entscheidung beizulegen, das spart Kosten. Der Abmahnende gibt dem Verletzer die Chance auf eine außergerichtliche Einigung, auch wenn der Winzer dies nicht als eine solche empfindet.

Die Abmahnungen sind oft mit einer sogenannten Unterlassungserklärung verbunden. Dies ist im Zivilrecht eine Erklärung, mit der sich der Winzer verpflichtet, die beanstandete rechtswidrige Handlung in Zukunft zu unterlassen. Diese Erklärung ist rechtlich ein Angebot, das der Winzer durch Unterschrift annehmen kann. Aus der Erklärung wird dadurch ein Unterlassungsvertrag. Verstößt jemand gegen eine von ihm abgegebene Unterlassungserklärung, so stellt dies eine Vertragsverletzung dar, die eine Schadenersatzpflicht auslöst. Dem Winzer droht auch eine Unterlassungsklage oder – im Falle einer strafbewehrten Unterlassungserklärung – die Fälligkeit der vereinbarten Vertragsstrafe. In der Praxis geht es bei den Standardabmahnungen nach der LMIV um fehlende Nährwerttabellen, fehlende Allergenhinweise, fehlende Alkoholangaben und Grundpreisangaben. Oft gibt es auf der Webseite nach einer Abmahnung noch weitere Verstöße gegen die LMIV, die zunächst unentdeckt geblieben sind. Entdeckt der Abmahner diese, droht eine hohe Vertragsstrafe. Für das Wettbewerbsrecht benötigt man zur Abmahnung eine so genannte Aktivlegitimation nach § 8 Absatz 3 Nummer 2 bis 4

UWG. Nicht selten stammen die Abmahnungen vom Verband Sozialer Wettbewerb e. V., der in der Liste qualifizierter Wirtschaftsverbände gem. § 8b des Gesetzes gegen den unlauteren Wettbewerb (UWG) steht (zu finden unter www.bundesjustizamt.de) steht. Auf der Webseite des Verbandes Sozialer Wettbewerb e. V. wird ausgeführt: „Nach dem privatrechtlich ausgelegten deutschen Wettbewerbsrecht sind insbesondere Konkurrenten und Verbände der Wirtschaft dazu berufen, ohne Einflussnahme von staatlichen Institutionen die Einhaltung der Regeln eines fairen Wettbewerbs zu sichern und unlauteren Wettbewerb zu bekämpfen. Die Übernahme dieser Aufgabe durch die Wirtschaft selbst ist eine außerordentlich nützliche und seit Jahrzehnten bewährte Einrichtung. Diejenigen, die die geltenden Wettbewerbsregeln missachten, verschaffen sich hierdurch einen erheblichen, ungerechtfertigten Vorsprung gegenüber den gesetzestreu Mitbewerbern. Eine Wirtschaftsordnung aber, in der der Rechtsbrecher Vorteile zu Lasten der Rechtstreu erringt, nimmt als Ganzes Schaden und lässt einen fairen und geordneten Leistungswettbewerb nicht mehr zu... Die Vereinsmitglieder erhalten keinerlei Zuwendungen aus den Mitteln des Vereins, sämtliche Inhaber von Vereinsämtern des VSW sind ehrenamtlich tätig.“ Mitbewerber sind seit 2021 nur zur Abmahnung berechtigt, wenn sie Waren oder Dienstleistungen in nicht nur unerheblichem Maße und nicht nur gelegentlich vertreiben oder nachfragen.

Aber auch die Kontrollbehörden prüfen in ihrer täglichen Arbeit Preislisten und Webshops.

11.2 Gesundheitsbezogene Angaben

Gesundheitsbezogene Angaben für alkoholhaltige Getränke mit mehr als 1,2 % vol sind verboten, bekanntestes Beispiel ist der Begriff "bekömmlich" der nicht verwendet werden darf.

Darüber hinaus gilt das Missbrauchsprinzip. Alle obligatorischen und fakultativen Angaben müssen wahr und dürfen nicht irreführend sein. Geographische Angaben im Lebensmittelbereich sind besonders geschützt und zwar nicht nur vor einer irreführenden Verwendung, sondern auch vor Anspielungen in den Bezeichnungen anderer Produkte.

Schriftgrößenvorgaben

Für Preislisten und Internetseiten gibt es, anders als für das Etikett, keine vorgeschriebene Mindestschriftgröße. Im Zusammenspiel zwischen Schriftgröße, Buchstabenabstand, Zeilenabstand, Strichstärke der Schrift, Schriftfarbe, Schriftart, Verhältnis zwischen Buchstabenbreite und -höhe, der Materialoberfläche muss eine Lesbarkeit gewährleistet sein.

11.3 Grundpreis

Mit der Grundpreisangabe erhält der Verbraucher die Möglichkeit eines objektiven und einfachen Preisvergleiches. Mit der Einführung der Grundpreisangabe war die sukzessive Freigabe einheitlich definierter Nennfüllmengen und Verpackungsgrößen verbunden. Seitdem gibt es nur noch für Wein, Schaumwein und Spirituosen einheitliche Füllmengen. Endpreis und Grundpreis sind beide in unmittelbarer Nähe zueinander anzugeben, müssen auf einen Blick zusammen erkennbar sein und sind in Euro zu nennen.

Die Grundpreisangabe ist leicht erkennbar, deutlich lesbar oder sonst gut wahrnehmbar zu machen und eindeutig dem Angebot oder der Werbung zuzuordnen. Auch Übersichtsseiten ohne Warenkorbfunktion im Webshop brauchen einen Grundpreis. Auch bei Warensätzen bzw. Probierpaketen (sog. Bundles) sind Grundpreisangaben notwendig.

Der Grundpreis ist der Preis je Mengeneinheit. Bei Wein ist dies der Preis pro Liter. Bei allen Produkten ist die Angabe der Nettofüllmenge vorgeschrieben, diese kann auch über der Spalte der Preisnennung erscheinen. Auf die Angabe des Grundpreises kann verzichtet werden, wenn dieser mit dem Endpreis identisch ist, also beispielsweise bei einem Liter Wein.

Werden keine Gesamtpreise dargestellt, entfällt auch die Pflicht zur Angabe von Grundpreisen. Werden Gesamtpreise in der Werbung angegeben, auch wenn keine direkte Möglichkeit des Kaufs besteht und es sich nicht um konkrete Angebote handelt, ist die Ausweisung von Grundpreisen zwingend erforderlich. Sofern ein Online-Shop im Rahmen der Ausgabe von Suchergebnissen zu Weinen auch

Preise darstellt, müssen zugleich auch die passenden Grundpreise gezeigt werden.

Nennvolumen

Die Angabe des Nennvolumens ist bei allen abgefüllten Erzeugnissen vorgeschrieben. Die Angabe hat in Ziffern mit anschließender Benennung der benutzten Volumeneinheit oder durch das Einheitszeichen für diese Volumeneinheit zu erfolgen, z.B. 0,75 Liter oder 0,75 L.

11.4 Ursprungsland und Allergene

Die Nennung des Ursprungslandes und der Allergene ist am einfachsten umzusetzen, indem einmal in der Preisliste der Hinweis erscheint „Bei allen unseren Produkten handelt es sich um deutsche Erzeugnisse. Diese enthalten Sulfite.“

Die anderen als Allergen geltende Stoffe Kasein, Hühnereiweiß, Albumin und Lysozym müssen ebenfalls angegeben werden. In der Praxis findet die Verwendung dieser Produkte nicht mehr statt.

Informationen zur Lebensmittelkennzeichnung müssen vor Abschluss des Kaufvertrags verfügbar sein. Für Webshops gilt, der Wein darf nicht direkt in den Warenkorb gelegt werden können ohne dass die Informationen zur Lebensmittelkennzeichnung sichtbar sind. Der Hinweis darf in keiner Weise durch andere Angaben oder Bildzeichen oder sonstiges eingefügtes Material verdeckt, undeutlich gemacht oder getrennt werden. Der Blick darf nicht davon abgelenkt werden. Auf der Artikelseite, die eine Einleitung des Bestellvorgangs ermöglicht, etwa durch Hinzufügen des Produkts zum Warenkorb, sind alle lebensmittelspezifischen Hinweise anzuführen. Hier könnte der Hinweis stehen: „Enthält Sulfite.“ Auch sogenannte „sprechende“ Linkbezeichnungen sind möglich. Kunden müssen schon aufgrund der Bezeichnung des Links erkennen, dass der Link zu Informationen zur Lebensmittelkennzeichnung führt. Eine sprechende URL ist dann gegeben, wenn sie natürlich lesbare Begriffe anstatt technischer Kürzel enthält. Beispiel: „Informationen zur Lebensmittelkennzeichnung finden Sie hier (bitte anklicken)“, „Lebensmittelkennzeichnung“, „Info Lebensmittelkennzeichnung“ problematisch sind Begriffe wie „Details“, „Infos“ und ähnliches.

11.5 Alkoholgehalt

Auf alkoholischen Getränken mit einem Alkoholgehalt über 1,2 Volumenprozent muss der vorhandene Alkoholgehalt in Volumenprozent angegeben sein. Die Angabe wird vom Etikett übernommen und ist gerundet auf 0,5 angegeben. Der

Ziffer mit nicht mehr als einer Dezimalstelle ist das Symbol „% vol“ anzufügen. Dieser Angabe darf das Wort „Alkohol“, „vorhandener Alkoholgehalt“, „vorhandener Alkohol“ oder die Abkürzung „alc.“ vorangestellt werden. Auf mancher Preisliste findet sich auch nur der Buchstabe „A“. Ist dies der Fall, muss einmal in der Preisliste eine Definition zu der Abkürzung erfolgen („A“ = vorhandener Alkoholgehalt). In der Summe ist die Angabe alleinige Angabe „% vol“ zu empfehlen, weil sie kurz und verständlich ist.

Beliebt sind heute auch Weinpakete für die Weinprobe für Zuhause. Bei solchen Zusammenstellungen sind für alle aufgeführten Weine auch die jeweiligen Informationen anzugeben. Es sind immer die aktuellen Alkoholgehalte der angebotenen Weine anzugeben. Für Webseiten ist dieser Anspruch einfach umzusetzen. Eine tagesgenaue Aktualisierung ist möglich, wenn der Nachfolgejahrgang in den Verkauf kommt. Für gedruckte Preislisten stellt dies ein Problem dar, hier bedarf es Einlegeblätter oder mehr als einer Preisliste pro Jahr. Am einfachsten ist es die Preisliste selbst zu drucken.

11.6 Bezeichnung

Der Wein muss laut LMIV mit seiner rechtlich vorgeschriebenen Bezeichnung genannt werden. Fehlt eine solche, so wird das Lebensmittel mit seiner verkehrsblichen Bezeichnung bezeichnet. Fehlt diese muss eine beschreibende Bezeichnung erfolgen. Bei Wein gibt es in jedem Fall eine rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung. Es ist die Bezeichnung des Weines wie sie auf dem Etikett steht anzugeben. Die Bezeichnung darf nicht durch eine Fantasiebezeichnung ersetzt werden. Solche Fantasiebezeichnungen sind frei wählbar und dienen der Schaffung eines Wiedererkennungswertes, können aber nicht eine Verkehrsbezeichnung wie sie auf dem Etikett gefordert ist ersetzen. In Webshops liegen hier häufig Fehler vor, oft fehlt der Hinweis ob es sich um einen „Deutschen Wein“, Landwein oder Qualitätswein handelt.

Bei Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Qualitätsschaumwein und aromatischem Qualitätsschaumwein ist eine Geschmacksangabe Pflicht. Diese Regelung besteht schon sehr lange und wird intuitiv richtiggemacht.

11.7 Die Secco-Falle

Die häufigsten Fehler finden sich in den Angaben zu Perlwein. Fast immer handelt es sich um „Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“ und dies muss auch auf der Preisliste stehen.

Um „Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“ handelt es sich, wenn dem Ausgangsprodukt Kohlensäure zugesetzt wird. Es handelt sich um „Perlwein“, wenn dem Ausgangsprodukt keine Kohlensäure zugesetzt wird, sondern im jeweiligen Gebinde durch alkoholische Gärung selbst entsteht und der erforderliche Überdruck hierdurch erzeugt wird. Fälschlicherweise wird der Begriff „Secco“ oft als rechtlich vorgeschriebene Bezeichnung verstanden. Die richtige italienische Bezeichnung für Perlwein lautet „Frizzante“. Der Begriff „Secco“ steht nicht für ein kohlesäurehaltiges Getränk. „Secco“ ist die italienische Bezeichnung für „trocken“, die für „Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“ und „Qualitätsperlwein b. A.“ für einen Bereich von 0 bis 35 g/l Restzucker gilt. „Halbtrocken“ ist der Bereich von 33-50 g/l und „mild“ über 50g/l. Es handelt sich um eine nicht vorgeschriebene Angabe. Fast immer ist es möglich den Begriff „Secco“ zu verwenden, die richtige Produktbezeichnung lautet aber „Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“. Ist „Secco“ Teil einer Fantasiebezeichnung, wie beispielsweise bei „DLRSecco“ gilt dies nicht als Geschmacksangabe. Wichtig auch: „Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“ trägt keine geografische Bezeichnung, es ist immer „Deutscher Wein“.

11.8 Weingut

Der Begriff „Weingut“ und die vergleichbaren Begriffe wie „Gut“ gelten als besonders schutzwürdig. Der Begriff „Weingut“ darf nur bei Weinen mit geografischer Angabe = Landwein, Qualitätswein, Prädikatswein verwendet werden. Die Verwendung der Angaben "Weingut" und "Gutsabfüllung" durch einen Weinbaubetrieb setzt voraus, dass alle Phasen der Weinbereitung in einer dem Weingutsbesitzer dauerhaft zuzuordnenden Betriebsstätte durch ihm unterstehendes, dem Betrieb zugehöriges Personal erfolgen.

Dem Begriff Weingut gleichgestellt sind die Begriffe Weinbau, Winzer, Domäne, Schloss, Kloster, Burg und ähnliche Begriffe, die sich auf einen landwirtschaftlichen Betrieb beziehen. Die auf eigenen Flächen geernteten Trauben müssen in dem als Weingut bezeichneten Betrieb zu Wein bereitet werden. Es muss ein räumlich und organisatorisch abgrenzbares eigenes Weingut existieren, in welchem der Wein bereitet wird. Die Weinbereitung

im Betrieb setzt eine kellerwirtschaftliche Mindestausstattung voraus, rein vertragliche Betriebszuordnungen sind nicht ausreichend. Es müssen eigene Lagermöglichkeiten vorhanden sein, diese Lagermöglichkeiten können grundsätzlich nicht geteilt werden. Die Übertragung von Kerntätigkeiten der Weinbereitung auf andere Betriebsstätten außerhalb des eigenen Betriebes ist bezeichnungsschädlich. Bei Verwendung des Begriffs Weingut müssen 100 % der für die Weinbereitung - einschließlich Süßreserve - verwendeten Trauben aus dem betreffenden Betrieb stammen. Die Herstellung der Süßreserve kann jedoch außerhalb des betreffenden Betriebs im Lohn erfolgen. Als eigene Rebflächen sind auch die gepachteten Flächen anzusehen, wobei gefordert wird, dass ein Pachtvertrag vorliegt der mindestens zwei Ernten umfasst.

Der Begriff „Erzeugerabfüllung“ darf ebenfalls nur bei Weinen mit geografischer Angabe verwendet werden. Voraussetzungen für die Verwendung des Begriffs „Erzeugerabfüllung“ sind: 100 % der für die Weinbereitung verwendeten Trauben, einschließlich der zur Herstellung der Süßreserve verwendeten, müssen aus dem angegebenen Betrieb stammen, die Weinbereitung und die Abfüllung müssen in dem angegebenen Betrieb erfolgt sein. Zulässig ist es, die Abfüllanlage eines anderen zu benutzen, wenn die Abfüllung im angegebenen Betrieb und in eigener Verantwortung und Anwesenheit des Betriebsinhabers oder seines Vertreters erfolgt. Eine Erzeugerabfüllung kann auch auf der gemieteten Anlage eines Dienstleisters erfolgen, die nicht mobil ist. Wichtig ist, dass ein Verantwortlicher des Betriebes bei der Abfüllung anwesend ist und Weisungen erteilen kann. Für die Herstellung der Süßreserve gelten die gleichen Bedingungen wie für den Begriff Weingut.

Die Verwendung des Begriffs „Gutsabfüllung“ ist an folgende Voraussetzungen gebunden: Die Bedingungen für „Erzeugerabfüllung“ müssen erfüllt sein, der Betriebsleiter muss eine oenologische Berufsausbildung nachweisen können, als Mindestabschluss gilt der/die „Staatlich geprüfte Wirtschaftler/in“. Die langjährige Leitung eines Weinbaubetriebes kann anerkannt werden. Die Rebflächen, auf denen die zur Bereitung des betreffenden Weins verwendeten Trauben geerntet worden sind, müssen mindestens seit 1. Januar des Erntejahres von dem betreffenden Weinbaubetrieb bewirtschaftet werden. Der Weinbaubetrieb muss zur Steuerbuchhaltung verpflichtet sein. Die Verpflichtung zur Steuerbuchhaltung ist gegeben, wenn ein Betrieb entweder einen Wirtschaftswert (nicht Verkehrswert) der selbst bewirtschafteten

Weinbauflächen von mehr als 25.000 € nachweist oder einen Umsatz im Kalenderjahr von mehr als 600.000 € erreicht oder einen nachhaltigen Gewinn pro Kalenderjahr von mehr als 60.000 € erzielt.

Die Angabe „Schlossabfüllung“ darf nur dann verwendet werden, wenn die Bedingungen für „Gutsabfüllung“ erfüllt sind und ein unter Denkmalschutz stehendes Schloss der Sitz des Weinbaubetriebes ist.

Mit wachsenden Betriebsgrößen kommt es oft dazu, dass ein Betrieb der als Weingut gestartet ist heute diese Anforderungen nicht mehr erfüllen kann, weil die Weinmenge aus Zukauf stark gestiegen ist. Bei Zukaufmengen von dauerhaft und regelmäßig mehr als rund 30 % kann der Begriff Weingut nicht mehr verwendet werden. In diesem Fall entfällt das Kennlichmachen von Zukäufen. Früher war der passende Begriff dafür „Kellerei“, heute wird gerne der Begriff „Weinhaus“ oder „Weinmanufaktur“ gewählt. Ist dies der Fall, darf weder eine genannte E-Mail-Adresse auf der Preisliste noch die Webseite den Begriff „Weingut“ oder einen vergleichbaren Begriff enthalten. Langfristig strategisch geschickt ist es den Begriff „Weingut“ in der E-Mail-Adresse und in der Bezeichnung der Webseite zu meiden und nur kontrolliert im Impressum, wenn gewünscht, zu verwenden.

11.9 Zukauf

Wird der Begriff „Weingut“ verwendet müssen alle zugekauften Produkte, ob Wein, Sekt, Brände aus Obst, Liköre, Traubensaft, Weingelee etc., als solche kenntlich gemacht werden. Eine Angabe, wie „Aus Zukauf“ oder „Von befreundeten Bauern“ ist notwendig. Das gilt natürlich auch dann, wenn eigene Weine mit Weinen aus Zukauf, in welchen Mengenanteilen auch immer, verschnitten werden.

11.10 Bio

Überall dort, wo im Webshop mit Bio-Angaben und/oder Verbandslogos geworben wird, sind die entsprechenden Kontrollnummern anzuführen. Seit 2009 sind auch Online-Händler verpflichtet, sich beim Verkauf von Bio-Produkten von einer geeigneten Stelle zertifizieren zu lassen.

11.11 Vegan

„Vegan“ oder „Veganer Wein“ ist kein weingesetzlich geregelter Begriff, sondern er gehört zu den sonstigen Angaben. Dies ist zulässig, wenn die Angabe wahr, nachprüfbar und nicht zur

Täuschung des Verbrauchers geeignet ist. Grundsätzlich dürfen keine Behandlungsstoffe tierischen Ursprungs verwendet werden. Also z.B. keine Gelatine, kein Kasein, keine Hausenblase etc. Den Nachweis muss im Zweifelsfall der Erzeuger bringen können. Dies kann durch eigene Aufzeichnungen über durchgeführte Behandlungen in Verbindung mit Rechnungen des/der Lieferanten der Behandlungsmittel erfolgen. Hilfreich sind hierzu auch Produktbeschreibungen.

11.12 Stolperstein Traubensaft

Bei Traubensaft muss die Nährwerttabelle auf dem Etikett der Flasche und auch auf der Preisliste enthalten sein, ob gedruckt oder im Internet, d. h. immer wenn die Möglichkeit eines Kaufes eröffnet wird. Das Erstellen einer Nährwerttabelle für Traubensaft ist unkompliziert und die Toleranzen für die Angaben großzügig. Eine Anleitung zum Erstellen einer Nährwerttabelle findet sich auf YouTube unter den Begriffen „Eine Nährwerttabelle für Traubensaft erstellen“. Auch das beliebte Weingelee braucht eine Nährwerttabelle. Fehlende Nährwertangaben werden gerne abgemahnt, weil dies bekannt und einfach zu kontrollieren ist. Vorgaben an das Nennvolumen (Flascheninhalt) gibt es keine. Gängige Weinflaschen können damit auch für die Heißabfüllung von Fruchtsäften genutzt werden. Ihr Randvollvolumen ist geringer als das von speziellen Saftflaschen und führt so zu einem individuell unterschiedlichen Nennvolumen. Dies ist jedoch zulässig.

Impressum

Die Angaben zum Abfüller, der Name des Weingutes oder des Weinhauses sind zumindest einmal auf der Preisliste mit vollständiger Adresse anzugeben. Vielfältige Vorlagen zum Impressum gibt es im Internet. Zum Impressum gehören der Name des Website-Betreibers bzw. der Gesellschaft einschließlich der Angabe der gesetzlichen Rechtsform, die Geschäftsanschrift, alle Kontaktdaten (E-Mail und Telefonnummer sollten unbedingt angegeben werden, Fax wenn vorhanden), das zuständige Registeramt und die Registernummer des Unternehmens, die Umsatzsteuer-Identifikationsnummer oder Wirtschafts-Identifikationsnummer, berufsspezifische Daten (Angaben zu Kammer, Berufsbezeichnung/-verband) und Angaben zur zuständigen Aufsichtsbehörde. Auch für die Widerrufsbelehrung gibt es Vorschriften.

11.13 Fazit

Dient eine Preisliste zum Bestellen, ob per Telefon, per Post, Fax oder Internet, dann umfassen die verpflichtenden Angaben den Abfüller, das Ursprungsland, die Allergene, die korrekte Bezeichnung des Weines, die Nettofüllmenge, den Grundpreis pro Liter und den vorhandenen Alkoholgehalt. Preisliste als auch Webshop sollten nach der LMIV optimiert werden, sind diese einmal richtig aufgestellt kann kurz- und langfristig Ärger vermieden werden.

Tabelle: Beispiel für einen Roséwein auf der Preisliste mit Bestellmöglichkeit

Qualitätsweine ¹ Rot und Rosé		<u>0,75 l</u> ²
2021er	Pfalz Rosé ³	5,70 € ⁴
	11 % vol ⁵	1,0 l = 6,78€ ⁶ „Enthält Sulfite“ ⁷

¹Verkehrsbezeichnung, ²Nettofüllmenge, ³Bezeichnung des Weines, ⁴Preis in Euro, ⁵Alkoholangabe auch als 11,0 % vol möglich, ⁶Grundpreis, ⁷Allergenkennzeichnung

Tabelle: Beispiel für einen Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure auf der Preisliste mit Bestellmöglichkeit

Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure ¹		<u>0,75 l</u>
2021er	DLR ² Secco ³	5,00 €
	11,5 % vol	1,0 l = 6,67 €
	Die Trauben dieses Weines stammen von befreundeten Erzeugern ⁴	„Enthält Sulfite“ ⁵

¹Verkehrsbezeichnung, ²Phantasieiname, ³Secco italienisch für „trocken“ (0 - 35 g/l Restzucker), ⁴Hinweis auf einen Zukauf, ⁵Allergenkennzeichnung



Abbildung: Auch Übersichtsseiten ohne Warenkorbfunktion im Webshop brauchen einen Grundpreis.



Abbildung: Die „Secco Falle“, hier „Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“ in einem Webshop



Abbildung: Nährwerttabelle Zutaten müssen bei Traubensaft schon heute auch in der Preisliste und den Webshop, hier mit weiteren freiwilligen Angaben



Abbildung: Allgemeine Werbemittel, ohne Bestellmöglichkeit brauchen keine verpflichtenden Angaben. Beispiel dafür sind die Prospekte der Discounter, auch Winzer können so eine Preisliste „light“ erstellen.

oder Prädikatswein Spätlese Pfalz), Ursprungsland, Nennfüllmenge, Abfüller, vorhandener Alkohol, Allergenhinweis, und Grundpreisangabe sind in jedem Fall aufzuführen. Ein Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) ist nicht erforderlich bei Wein, Schaumwein (auch Qualitätsschaumwein und aromatischer Qualitätsschaumwein), Likörwein, aromatisiertem Wein und ähnlichen Erzeugnissen wie Fruchtwein (z.B. Apfel- oder Birnenwein). Getränke mit einem Alkoholgehalt von 10 % vol oder mehr sind von der Angabe des MHD befreit. Bei Schaumwein ist nach

Weinrecht zusätzlich die Geschmacksangabe obligatorisch.

Nur allgemeine Werbemittel ohne Preisangaben, die einen Kaufentschluss nicht zulassen oder ohne unmittelbare Bestellmöglichkeit, brauchen diese Angaben nicht.

12 Anhang

12.1 Etikettenbeispiele

12.1.1 Deutscher Wein– ohne Rebsorten und Jahrgangsangabe

Deutscher Wein		
	Rotwein	
1,0 L	L 12/1005	12,0 % vol
Abfüller: Wein H. Müller	D-12345 Weindorf, Weinstr.5	Enthält Sulfite

- Nennvolumen mind. 4 mm
- Nur Rebsorten, die nicht in der Negativliste stehen und keine geschützten geografischen oder Ursprungsbezeichnungen enthalten, sind erlaubt.
- Weingut etc. und Erzeugerabfüllung etc. nicht erlaubt

Deutscher Wein		
	Rotwein	
1,0 L	L 12/1005	12,0 % vol
Abfüller: Weinkellerei Rheinland	D-12345 Weindorf, Weinstr.5	Enthält Sulfite

- Wein doppelt so groß wie Adresse, wenn der Name oder die Anschrift des Abfüllers, Herstellers, Einführers oder Verkäufers aus einer geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.) oder geografischen Angabe (g.g.A.) besteht oder eine solche enthält, so werden Name und Anschrift auf dem Etikett in Schriftzeichen (...) aufgeführt, die höchstens halb so groß sind wie die für die Angabe der g.U. oder g.g.A. bzw. der Kategorie des betreffenden Weinbauerzeugnisses verwendeten Schriftzeichen“

12.1.2 Landwein mit Rebsorten und Jahrgangsangabe

Deutscher Pfälzer Landwein		
Geschützte geographische Angabe 2020er Pinot blanc		
1,0 L	L 12/1005	11,5 % vol
Abfüller: Weinkellerei Rheinland	D-12345 Weindorf, Weinstr.5	Enthält Sulfite

- g.g.A-Angabe
- die Verwendung des EU-Zeichens in schwarz und weiß nur dann zulässig, wenn Schwarz und Weiß die einzigen Druckfarben auf der Verpackung sind
- RZ bis halbtrocken

Deutscher Landwein Rhein		
Geschützte geographische Angabe* 2020er Weißburgunder		
1,0 L	L 12/1005	11,5 % vol
Abfüller: Weinkellerei Moselland	D-12345 Weindorf, Weinstr.5	Enthält Sulfite

- Keine Restzuckerbegrenzung
- * das ist keine Pflichtangabe aber möglich

12.1.3 Qualitätswein

Pfalz		
Geschützte Ursprungsbezeichnung* 2020er Weinheimer* Riesling trocken* Deutscher Qualitätswein		
0,75 L		15,0 % vol
Gutsabfüllung Weingut H. Müller	D-12345 Weindorf, Weinstr.5	amtl. Prüfungsnu mmer 5 123 456 05 14 Enthält Sulfite

- Alle Pflichtangaben - bis auf die Los-Nr. bzw. A.P.Nr., Allergenkennzeichnung(en) und Einführerangabe – müssen in einem Sichtbereich stehen.
- * das ist keine Pflichtangabe aber möglich

12.1.4 Qualitätswein Großlage/Bereich

Pfalz		
2020er Region Meerspinne Riesling trocken Deutscher Qualitätswein		
0,75 L	amtl. Prüfungsnummer 5 123 456 05 14	15,0 % vol
Gutsabfüllung Weingut H. Müller	D-12345 Weindorf, Weinstr.5	Enthält Sulfite

Wird der Name eines Bereichs oder einer Großlage verwendet, ist diesem deutlich lesbar und unverwischbar in gleicher Farbe, Schriftart und Schriftgröße stets die Bezeichnung „Region“ unmittelbar voranzustellen.

Die Informationen stellen keine Rechtsauskunft dar, sondern dienen ausschließlich zu Informationszwecken.

12.1.6 Qualitätswein Einzellage

Pfalz		
2020er Weinheimer Kirchenstück Riesling trocken Qualitätswein		
0,75 L	amtl. Prüfungsnummer 5 123 456 05 14	12,5 % vol
Product of Germany Gutsabfüllung Weingut H. Müller	D-12345 Weindorf, Weinstr.5	Enthält Sulfite

- Einzellage nur bei einem Mindestmostgewicht für Prädikat „Kabinett“
- der Gemeindegname kann auch unmittelbar über oder unterhalb des Lagenamens stehen

12.1.7 Prädikatswein mit verschlüsseltem Abfüller

Pfalz		
2020er Weinheimer Riesling Deutscher Prädikatswein Spätlese		
0,75 L	amtl. Prüfungsnummer 5 123 456 05 14	12,5 % vol
Vertrieb: U. Winter, Schlossstr.14, D-22255 Marktstadt Erzeugerabfüllung: D-RP 123456		Enthält Sulfite

- Statt „Erzeugerabfüllung“ gegebenenfalls „Abfüller“

12.1.8 Zwei Rebsorten

Pfalz		
2020er Riesling und Weißburgunder Deutscher Qualitätswein		
0,75 L	amtl. Prüfungsnummer 5 123 456 05 14	12,0 % vol
Erzeugerabfüllung: Weingut H. Müller	D-12345 Weindorf, Weinstr.5	Enthält Sulfite

- Die Angabe von zwei oder mehreren Rebsorten hat in Schriftzeichen derselben Größe in mengenmäßig absteigender Reihenfolge zu erfolgen.

12.1.9 Prädikatswein, Biologische Erzeugung

Pfalz		
2020er Riesling Ökowein Deutscher Prädikatswein Spätlese		
0,75 L	amtl. Prüfungsnummer 5 123 456 05 14	12,5 % vol
Erzeugerabfüllung: Weingut H.Müller D-12345 Weindorf, Weinstr.5	 DE-Öko-XXX Deutsche Landwirtschaft	Enthält Sulfite

- EU-Biozeichen, Mindesthöhe 9 mm, Mindestbreite 13,5 mm, Verhältnis 1:1,5

12.1.10 Ortswein Ohne Rebsorte

Pfalz		
2020er Weinheimer trocken Deutscher Qualitätswein		
0,75 L	amtl. Prüfungsnummer 5 123 456 05 14	12,5 % vol
Product of Germany Gutsabfüllung: Weingut H. Müller	D-12345 Weindorf, Weinstr.5	Enthält Sulfite

12.1.11 Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

„Sonnen-Secco“		
2021 Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure trocken		
0,75 L	L 10/20	12,5 % vol
abgefüllt für: Weingut H. Müller, Weinstr. 5, D- 67435 Neustadt in 76401 Landau		Enthält Sulfite

- Ein Jahrgang kann angegeben werden
- Secco ist kein Gattungsbegriff für perlende Erzeugnisse. Secco (ital.) bedeutet „trocken“ für Perlwein und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure zwischen 0 bis 35 g/l Restzucker.
- Falls die Bezeichnung in Verbindung mit dem Betriebsnamen verwendet wird, zum Beispiel: „Sonnen-Secco“, darf der Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure auch mehr als 35 g/L Restzucker haben
- Achtung: Unzulässig sind Anspielungen auf die geschützten Ursprungsbezeichnungen Prosecco.
- Ist der Abfüller mehr als 15 km Luftlinie entfernt, muss neben dem Ort des Betriebs auch der Ort der Abfüllung genannt werden
- Die Begriffe „Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure“ und „Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“ sowie der eventuell notwendige Hinweis „durch Zusatz von Kohlensäure hergestellt“ müssen in Schriftzeichen derselben Art und Größe angebracht werden.
- Weingut nur in direkter Verbindung mit Abfüllerangabe / Gefahr bei Eindruck in Standard Weingut-Etiketten
- Erzeugerabfüllung etc. nicht erlaubt

Die Informationen stellen keine Rechtsauskunft dar, sondern dienen ausschließlich zu Informationszwecken.

12.1.12 Weißherbst

Pfalz		
2020er Spätburgunder Weißherbst Deutscher Qualitätswein		
0,75 L	amtl. Prüfungsnummer 5 123 456 05 14	12,5 % vol
Gutsabfüllung Weingut H. Müller	D-12345 Weindorf, Weinstr.5	Enthält Sulfite

- Die bei einem „Weißherbst“ obligatorische Angabe der Rebsorte hat in Schriftzeichen gleicher Art, Größe und Farbe wie der Begriff „Weißherbst“ zu erfolgen

12.1.13 Fassproben auf der einer Weinmesse

Etiketten Beispiele für eine Messe

2020er Pfalz Riesling Qualitätswein geeignet

- handgeschriebener Aufkleber

Pfalz		
2020er Weinheimer trocken Deutscher Qualitätswein		
0,75 L	amtl. Prüfungsnummer	12,5 % vol
Product of Germany Gutsabfüllung: Weingut H. Müller	D-12345 Weindorf, Weinstr.5	Enthält Sulfite

Muster nicht zum Verkauf bestimmt

- Wein der unter der späteren Verkaufsbezeichnung präsentiert werden soll aber noch nicht über einen A.P.-Bescheid verfügt

12.1.14 Beschriftung von Weinkartons

- Pflichtangaben wenn der Karton als Verkaufseinheit an Endverbraucher geht. Der Name oder die Firma und die Anschrift des Lebensmittelunternehmers unter dessen Namen oder Firma das Lebensmittel vermarktet wird
- Flaschenanzahl und Nennvolumen
- Bezeichnung des Lebensmittels

Staatsweingut Breitenweg 71 67435 Neustadt 6 x0,75 L
"Wein, <u>alternativ. je nach zutreffende</u> <u>Verkehrsbezeichnung</u> „Schaumwein,“ "Qualitätsschaumwein,“ „Perlwein,“ „Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure,“ „Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“

Abbildung 1: Beispiel für einen Weinkarton

12.1.15 Perlwein Pet Nat

Deutscher Perlwein Pet Nat secco

Rosé Hefetrüb

0,75 L

L 1

11,5 % vol

Abfüller
Weingut H. Müller

D-12345 Weindorf, Weinstr.5

**Enthält
Sulfite**

Weinarten wie rot, rosé oder weiß müssen nicht angegeben werden, können aber. Abweichend darf auch ein rot-weiß Verschnitt erfolgen.

12.1.16 Deutscher Schaumwein Pet Nat

Deutscher Schaumwein Pet Nat trocken

Pinot

Pet Nat ist durch eine natürliche Hefetrübung gekennzeichnet

0,75 L

L 1

11,5 % vol

Hersteller
Weingut H. Müller

D-12345 Weindorf, Weinstr.5

**Enthält
Sulfite**

Für die Rebsorten Weißburgunder, Spätburgunder, Schwarzriesling oder Grauburgunder darf auch das Synonym „Pinot“ verwendet werden. Achtung, hier werden oft Fehler gemacht: Keine Pinot-Sorten sind Chardonnay, Auxerrois oder Frühburgunder. Deutscher Sekt mit Rebsorten und Jahrgangsangabe

Deutscher Sekt

Pinot blanc trocken

0,75 L

L 1

11,5% vol

Versektet durch:
Weingut H. Müller

D-12345 Weindorf, Weinstr.5

**Enthält
Sulfite**

Hersteller ist der, der die Versektung gegen Rechnung vornehmen lässt;

Hersteller oder Verkäufer:

„Hersteller: Betrieb x + D-PLZ Ort“, „hergestellt von Betrieb x + D-PLZ Ort“, „Vertrieb: Betrieb x + D-PLZ Ort“;

nicht zugelassen: Erzeugerabfüllung, Gutsabfüllung, Erzeugersekt,...

Rebsorte Weißburgunder wegen Bezug zur Bourgogne nicht zugelassen, daher Synonym Pinot blanc verwendet.

12.1.17

Die Informationen stellen keine Rechtsauskunft dar, sondern dienen ausschließlich zu Informationszwecken.

12.1.18 Schaumwein und Sekt

Die Angabe „Hersteller“ kann durch „Verarbeiter“ oder „Sektellerei“ und „hergestellt von“ kann durch „verarbeitet von“ oder „versektet durch“ ersetzt werden.

Deutscher Sekt		
Pfalz Pinot blanc trocken		
0,75 L Enthält Sulfite	amt. Prüfungsnummer 5 123 456 05 14	11,5% vol
Hersteller, „Verarbeiter“*, „Sektellerei“*, „hergestellt von“, „verarbeitet von“*, „versektet durch“*		Weingut H. Müller D-12345 Weindorf, Weinstr.5

*seit 2021

12.2 Sekt b.A.

Deutscher Sekt b. A.		
Pfalz Weißburgunder trocken		
0,75 L	amt. Prüfungsnummer 5 123 456 05 14	11,5% vol
Versektet für: Weingut H. Müller	D-12345 Weindorf, Weinstr.5	Enthält Sulfite

Bei einem Sekt b. A. gibt es keine Einschränkungen hinsichtlich der Rebsorten-Nennung. Bei Schaumwein und Sekt ohne geografische Angabe können Rebsorten, die eine solche im Namen tragen, wie die Burgunder, nur mit ihrem Synonym genannt werden.

12.2.1 Hausmarke Sekt

Hausmarke Deutscher Sekt		
Pinot blanc trocken		
0,75 L	L 1	11,5% vol
Verkäufer: H. Müller	D-12345 Weindorf, Weinstr.5	Enthält Sulfite

12.3 Qualitätsstufen der Anbaugebiete

12.3.1 Qualitätsstufen Ahr

Qualitätsstufen	Mindestmostgewicht in °Oechsle (°Oe) entspricht natürlichem Alkoholgehalt in % vol
QUALITÄTSWEIN	Riesling: 55 °Oe = 6,7 % vol, Weißburgunder, Ruländer, Frühburgunder, Müllerrebe, Spätburgunder: 65 °Oe=8,3 % vol Dornfelder: 68 °Oe = 8,8 % vol, alle anderen Rebsorten: 60 °Oe = 7,5 % vol
Riesling Hochgewächs	65 °Oe = 8,3 % vol
CLASSIC	Riesling: 61 °Oe=7,7 % vol, Frühburgunder, Spätburgunder: 72 °Oe=9,2 % vol, mindestens 1 % vol über dem natürlichen Mindestmostgewicht
KABINETT	alle weißen Rebsorten: 76 °Oe = 10,0 % vol alle roten Rebsorten 80 °Oe=10,6 % vol
SPÄTLESE	Riesling, Weißburgunder, Müller-Thurgau: 80 °Oe = 10,6 % vol, alle andere Weiße: 87 °Oe = 11,7 % vol, alle Roten: 85 °Oe = 11,4 % vol
AUSLESE	Riesling, Weißburgunder, Müller-Thurgau: 88 °Oe = 11,9 % vol, alle andere Weiße: 93 °Oe = 12,7 % vol, alle Roten: 90 °Oe = 12,2 % vol
BEERENAUSLESE	alle Rebsorten: 110 °Oe = 15,3 % vol
TROCKENBEEREN- AUSLESE	alle Rebsorten: 150 °Oe = 21,5 % vol
EISWEIN	alle Rebsorten: 110 °Oe = 15,3 % vol
SEKT b.A.	Riesling: 51°Oe = 6,1 % vol, alle anderen Rebsorten: 57 °Oe = 7,0 % vol

12.3.2 Qualitätsstufen Mittelrhein

Qualitätsstufen	Mindestmostgewicht in °Oechsle (°Oe) entspricht natürlichem Alkoholgehalt in % vol
QUALITÄTSWEIN	Riesling: 55 °Oe = 6,7 % vol, Dornfelder: 68 °Oe = 8,8 % vol, alle anderen Rebsorten: 60 °Oe = 7,5 % vol
Riesling Hochgewächs	65 °Oe = 8,3 % vol
CLASSIC	Riesling: 61 °Oe = 7,7 % vol, alle anderen zugelassenen Rebsorten: 67 °Oe = 8,4 % vol mindestens 1 % vol über dem natürlichen Mindestmostgewicht
KABINETT	alle Weißen 76 °Oe = 10,0 % vol, alle Roten: 80 °Oe = 10,6 % vol
SPÄTLESE	Riesling 80°Oe = 10,6 % vol, alle anderen Weiße: 85 °Oe = 11,4 % vol, alle Rote: 87 °Oe = 11,7 % vol
AUSLESE	Riesling: 88 °Oe = 11,9 % vol, alle anderen: 93 °Oe = 12,7 % vol
BEERENAUSLESE	alle Rebsorten: 110 °Oe = 15,3 % vol
TROCKENBEEREN- AUSLESE	alle Rebsorten: 150 °Oe = 21,5 % vol
EISWEIN	alle Rebsorten: 110 °Oe = 15,3 % vol
SEKT b.A.	Riesling: 51 °Oe = 6,1 % vol, alle anderen Rebsorten: 57 °Oe = 7,0 % vol

Die Informationen stellen keine Rechtsauskunft dar, sondern dienen ausschließlich zu Informationszwecken.

12.3.3 Qualitätsstufen Mosel

Qualitätsstufen	Mindestmostgewicht in °Oechsle (°Oe) entspricht natürlichem Alkoholgehalt in % vol
QUALITÄTSWEIN	Riesling: 55 °Oe = 6,7 % vol, Müller-Thurgau: 58 °Oe = 7,2 % vol, Dornfelder: 68 °Oe = 8,8 % vol, alle anderen Rebsorten: 60 °Oe = 7,5 % vol
Riesling Hochgewächs	65 °Oe = 8,3 % vol
CLASSIC	Riesling: 61 °Oe, alle anderen zugelassenen Rebsorten: 67 °Oe = 8,6 % vol mindestens 1 % vol über dem natürlichen Mindestmostgewicht
KABINETT	Elbling: 70 °Oe = 9,1 % vol, alle anderen Rebsorten: 73 °Oe = 9,5 % vol
SPÄTLESE	Riesling, Elbling, Müller-Thurgau: 80 °Oe = 10,6 % vol, alle andere Weiße: 85 °Oe = 11,4 % vol, alle Rote: 80 °Oe = 10,6 % vol
AUSLESE	Riesling, Elbling, Müller-Thurgau und alle Roten: 88 °Oe = 11,9 % vol, alle andere Weiße: 93 °Oe = 12,7 % vol
BEERENAUSLESE	alle Rebsorten: 110 °Oe = 15,3 % vol
TROCKENBEEREN-AUSLESE	alle Rebsorten: 150 °Oe = 21,5 % vol
EISWEIN	alle Rebsorten: 110 °Oe = 15,3 % vol
SEKT b.A.	Riesling, Elbling: 51 °Oe = 6,1 % vol, alle anderen Rebsorten: 57 °Oe = 7,0 % vol

12.3.4 Qualitätsstufen Nahe

Qualitätsstufen	Mindestmostgewicht in °Oechsle (°Oe) entspricht natürlichem Alkoholgehalt in % vol
QUALITÄTSWEIN	Riesling: 57 °Oe = 7,0 % vol, Dornfelder: 68 °Oe = 8,8 % vol, alle übrigen Rebsorten: 60 °Oe = 7,5 % vol
Riesling Hochgewächs	67 °Oe = 8,6 % vol
CLASSIC	Riesling: 63 °Oe, Dornfelder: 75 °Oe, alle anderen zugelassenen Rebsorten: 67 °Oe = 8,6 % vol mindestens 1 % vol über dem natürlichen Mindestmostgewicht
KABINETT	alle Rebsorten: 73 °Oe = 9,5 % vol
SPÄTLESE	Riesling 78 °Oe = 10,3 % vol, Müller-Thurgau, Silvaner: 82 °Oe = 10,9 % vol, alle übrigen Weiße: 87 °Oe = 11,7 % vol, alle Rote: 82° = 10,9 % vol
AUSLESE	Riesling 85 °Oe = 11,4 % vol, Müller-Thurgau, Silvaner und alle Rote: 92 °Oe = 12,5 % vol, alle übrigen Weiße: 95 °Oe = 13,0 % vol,
BEERENAUSLESE	alle Rebsorten: 120 °Oe = 16,9 % vol
TROCKENBEEREN-AUSLESE	alle Rebsorten: 150 °Oe = 21,5 % vol
EISWEIN	alle Rebsorten: 120 °Oe = 16,9% vol
SEKT b.A.	alle Rebsorten: 57 °Oe = 7,0 % vol

12.3.5 Qualitätsstufen Pfalz

Qualitätsstufen	Mindestmostgewicht in °Oechsle (°Oe) entspricht natürlichem Alkoholgehalt in % vol
QUALITÄTSWEIN	Morio-Muskat, Portugieser, Riesling: 60 °Oe = 7,5 % vol Dornfelder: 68 °Oe = 8,8 % vol, alle übrigen Rebsorten: 62 °Oe = 7,8 % vol
Riesling Hochgewächs	70 °Oe = 9,1 % vol
CLASSIC	Riesling: 67 °Oe = 8,6 % vol, Dornfelder: 75 °Oe, alle anderen zugelassenen Rebsorten: 68 °Oe = 8,8 % vol
KABINETT	Müller-Thurgau, Riesling, Silvaner: 73 °Oe = 9,5 % vol, alle übrigen Rebsorten: 76 °Oe = 10,0 % vol
SPÄTLESE	Riesling 85 °Oe = 11,4 % vol, alle übrigen Rebsorten: 90 °Oe = 12,2 % vol
AUSLESE	Riesling: 92 °Oe = 12,5 % vol alle übrigen Rebsorten: 100 °Oe = 13,8 % vol
BEERENAUSLESE	alle Rebsorten: 120 °Oe = 16,9 % vol
TROCKENBEEREN-AUSLESE	alle Rebsorten: 150 °Oe = 21,5 % vol
EISWEIN	alle Rebsorten: 120 °Oe = 16,9% vol
SEKT b.A.	alle Rebsorten: 57 °Oe = 7,0 % vol

12.3.6 Qualitätsstufen Rheinhessen

Qualitätsstufen	Mindestmostgewicht in °Oechsle (°Oe) entspricht natürlichem Alkoholgehalt in % vol
QUALITÄTSWEIN	Morio-Muskat, Portugieser, Riesling: 60 °Oe = 7,5 % vol Dornfelder: 68 °Oe = 8,8 % vol, alle übrigen Rebsorten: 62 °Oe = 7,8 % vol
Riesling Hochgewächs	70 °Oe = 9,1 % vol
CLASSIC	Riesling: 67 °Oe = 8,6 % vol, Dornfelder: 75 °Oe, alle anderen zugelassenen Rebsorten: 68 °Oe = 8,8 % vol mindestens 1 % vol über dem natürlichen Mindestmostgewicht
KABINETT	Müller-Thurgau, Riesling, Silvaner 73 °Oe = 9,5 % vol, alle übrigen Rebsorten: 76 °Oe = 10,0 % vol
SPÄTLESE	Riesling 85 °Oe = 11,4 % vol, alle übrigen Rebsorten: 90 °Oe = 12,2 % vol
AUSLESE	Riesling: 92 °Oe = 12,5 % vol alle übrigen Rebsorten: 100 °Oe = 13,8 % vol
BEERENAUSLESE	alle Rebsorten: 120 °Oe = 16,9 % vol
TROCKENBEERENA.	alle Rebsorten: 150 °Oe = 21,5 % vol
EISWEIN	alle Rebsorten: 120 °Oe = 16,9% vol
SEKT b.A.	alle Rebsorten: 57 °Oe = 7,0 % vol

Die Informationen stellen keine Rechtsauskunft dar, sondern dienen ausschließlich zu Informationszwecken.

12.4 Zuckerberechnung von Traubenmost

Most- gewicht	Bei einer Gesamtsäure von						Kohlen- hydrate	davon Zucker
	5 g/l	6 g/l	7 g/l	8 g/l	9 g/l	10 g/l		
	100 ml enthalten durchschnittlich							
Brennwert								
55 °Oe	207 kJ / 49 kcal	208 kJ / 49 kcal	210 kJ / 49 kcal	211 kJ / 50 kcal	212 kJ / 50 kcal	213 kJ / 50 kcal	11,8 g	11,8 g
56 °Oe	211 kJ / 50 kcal	213 kJ / 50 kcal	214 kJ / 50 kcal	215 kJ / 51 kcal	216 kJ / 51 kcal	218 kJ / 51 kcal	12,1 g	12,1 g
57 °Oe	216 kJ / 51 kcal	217 kJ / 51 kcal	218 kJ / 51 kcal	220 kJ / 52 kcal	221 kJ / 52 kcal	222 kJ / 52 kcal	12,3 g	12,3 g
58 °Oe	220 kJ / 52 kcal	222 kJ / 52 kcal	223 kJ / 52 kcal	224 kJ / 53 kcal	225 kJ / 53 kcal	227 kJ / 53 kcal	12,6 g	12,6 g
59 °Oe	225 kJ / 53 kcal	226 kJ / 53 kcal	227 kJ / 53 kcal	228 kJ / 54 kcal	230 kJ / 54 kcal	231 kJ / 54 kcal	12,8 g	12,8 g
60 °Oe	229 kJ / 54 kcal	230 kJ / 54 kcal	232 kJ / 55 kcal	233 kJ / 55 kcal	234 kJ / 55 kcal	235 kJ / 55 kcal	13,1 g	13,1 g
61 °Oe	233 kJ / 55 kcal	235 kJ / 55 kcal	236 kJ / 56 kcal	237 kJ / 56 kcal	239 kJ / 56 kcal	240 kJ / 56 kcal	13,4 g	13,4 g
62 °Oe	238 kJ / 56 kcal	239 kJ / 56 kcal	240 kJ / 57 kcal	242 kJ / 57 kcal	243 kJ / 57 kcal	244 kJ / 57 kcal	13,6 g	13,6 g
63 °Oe	242 kJ / 57 kcal	244 kJ / 57 kcal	245 kJ / 58 kcal	246 kJ / 58 kcal	247 kJ / 58 kcal	249 kJ / 59 kcal	13,9 g	13,9 g
64 °Oe	247 kJ / 58 kcal	248 kJ / 58 kcal	249 kJ / 59 kcal	251 kJ / 59 kcal	252 kJ / 59 kcal	253 kJ / 60 kcal	14,1 g	14,1 g
65 °Oe	251 kJ / 59 kcal	252 kJ / 59 kcal	254 kJ / 60 kcal	255 kJ / 60 kcal	256 kJ / 60 kcal	258 kJ / 61 kcal	14,4 g	14,4 g
66 °Oe	256 kJ / 60 kcal	257 kJ / 60 kcal	258 kJ / 61 kcal	259 kJ / 61 kcal	261 kJ / 61 kcal	262 kJ / 62 kcal	14,7 g	14,7 g
67 °Oe	260 kJ / 61 kcal	261 kJ / 61 kcal	263 kJ / 62 kcal	264 kJ / 62 kcal	265 kJ / 62 kcal	266 kJ / 63 kcal	14,9 g	14,9 g
68 °Oe	264 kJ / 62 kcal	266 kJ / 63 kcal	267 kJ / 63 kcal	268 kJ / 63 kcal	270 kJ / 63 kcal	271 kJ / 64 kcal	15,2 g	15,2 g
69 °Oe	269 kJ / 63 kcal	270 kJ / 64 kcal	271 kJ / 64 kcal	273 kJ / 64 kcal	274 kJ / 64 kcal	275 kJ / 65 kcal	15,4 g	15,4 g
70 °Oe	273 kJ / 64 kcal	275 kJ / 65 kcal	276 kJ / 65 kcal	277 kJ / 65 kcal	278 kJ / 66 kcal	280 kJ / 66 kcal	15,7 g	15,7 g
71 °Oe	278 kJ / 65 kcal	279 kJ / 66 kcal	280 kJ / 66 kcal	282 kJ / 66 kcal	283 kJ / 67 kcal	284 kJ / 67 kcal	16,0 g	16,0 g
72 °Oe	282 kJ / 66 kcal	283 kJ / 67 kcal	285 kJ / 67 kcal	286 kJ / 67 kcal	287 kJ / 68 kcal	288 kJ / 68 kcal	16,2 g	16,2 g
73 °Oe	287 kJ / 67 kcal	288 kJ / 68 kcal	289 kJ / 68 kcal	290 kJ / 68 kcal	292 kJ / 69 kcal	293 kJ / 69 kcal	16,5 g	16,5 g
74 °Oe	291 kJ / 68 kcal	292 kJ / 69 kcal	294 kJ / 69 kcal	295 kJ / 69 kcal	296 kJ / 70 kcal	297 kJ / 70 kcal	16,7 g	16,7 g
75 °Oe	295 kJ / 70 kcal	297 kJ / 70 kcal	298 kJ / 70 kcal	299 kJ / 70 kcal	300 kJ / 71 kcal	302 kJ / 71 kcal	17,0 g	17,0 g
76 °Oe	300 kJ / 71 kcal	301 kJ / 71 kcal	302 kJ / 71 kcal	304 kJ / 71 kcal	305 kJ / 72 kcal	306 kJ / 72 kcal	17,3 g	17,3 g
77 °Oe	304 kJ / 72 kcal	305 kJ / 72 kcal	307 kJ / 72 kcal	308 kJ / 72 kcal	309 kJ / 73 kcal	311 kJ / 73 kcal	17,5 g	17,5 g
78 °Oe	309 kJ / 73 kcal	310 kJ / 73 kcal	311 kJ / 73 kcal	312 kJ / 74 kcal	314 kJ / 74 kcal	315 kJ / 74 kcal	17,8 g	17,8 g
79 °Oe	313 kJ / 74 kcal	314 kJ / 74 kcal	316 kJ / 74 kcal	317 kJ / 75 kcal	318 kJ / 75 kcal	319 kJ / 75 kcal	18,0 g	18,0 g
80 °Oe	317 kJ / 75 kcal	319 kJ / 75 kcal	320 kJ / 75 kcal	321 kJ / 76 kcal	323 kJ / 76 kcal	324 kJ / 76 kcal	18,3 g	18,3 g
81 °Oe	322 kJ / 76 kcal	323 kJ / 76 kcal	324 kJ / 76 kcal	326 kJ / 77 kcal	327 kJ / 77 kcal	328 kJ / 77 kcal	18,6 g	18,6 g
82 °Oe	326 kJ / 77 kcal	328 kJ / 77 kcal	329 kJ / 77 kcal	330 kJ / 78 kcal	331 kJ / 78 kcal	333 kJ / 78 kcal	18,8 g	18,8 g
83 °Oe	331 kJ / 78 kcal	332 kJ / 78 kcal	333 kJ / 78 kcal	335 kJ / 79 kcal	336 kJ / 79 kcal	337 kJ / 79 kcal	19,1 g	19,1 g
84 °Oe	335 kJ / 79 kcal	336 kJ / 79 kcal	338 kJ / 79 kcal	339 kJ / 80 kcal	340 kJ / 80 kcal	342 kJ / 80 kcal	19,3 g	19,3 g
85 °Oe	340 kJ / 80 kcal	341 kJ / 80 kcal	342 kJ / 81 kcal	343 kJ / 81 kcal	345 kJ / 81 kcal	346 kJ / 81 kcal	19,6 g	19,6 g
86 °Oe	344 kJ / 81 kcal	345 kJ / 81 kcal	347 kJ / 82 kcal	348 kJ / 82 kcal	349 kJ / 82 kcal	350 kJ / 82 kcal	19,9 g	19,9 g
87 °Oe	348 kJ / 82 kcal	350 kJ / 82 kcal	351 kJ / 83 kcal	352 kJ / 83 kcal	354 kJ / 83 kcal	355 kJ / 83 kcal	20,1 g	20,1 g
88 °Oe	353 kJ / 83 kcal	354 kJ / 83 kcal	355 kJ / 84 kcal	357 kJ / 84 kcal	358 kJ / 84 kcal	359 kJ / 85 kcal	20,4 g	20,4 g
89 °Oe	357 kJ / 84 kcal	359 kJ / 84 kcal	360 kJ / 85 kcal	361 kJ / 85 kcal	362 kJ / 85 kcal	364 kJ / 86 kcal	20,6 g	20,6 g
90 °Oe	362 kJ / 85 kcal	363 kJ / 85 kcal	364 kJ / 86 kcal	366 kJ / 86 kcal	367 kJ / 86 kcal	368 kJ / 87 kcal	20,9 g	20,9 g

Zuckerberechnung von Traubenmost nach der Formel - $(\text{Mostgewicht } [^{\circ}\text{Oe}] \times 2,6 - 25) / 10 = \text{Zuckergehalt } [\text{g}/100 \text{ ml}]$, Quelle: Beziehung zwischen Mostgewicht Zuckergehalt und Alkoholgehalt, Troost nach Vogt E. Abzulesen sind in einer Zeile, je nach Mostgewicht und Gesamtsäure [je g/l], die Kilojoule/Kilokalorien und die Kohlenhydrate/davon Zucker [je 100ml]. Die abgelesenen Werte beziehen sich auf 100 ml Traubensaft. Die Werte werden ohne weitere Umrechnung in eine Nährwerttabelle eingetragen. Der Zuckergehalt pro 100 ml wird auf 1 g genau mit oder ohne Dezimalstelle, angegeben.

12.5 Übersicht Bezeichnung von Wein

Wein,

- Europäischer Gemeinschaftswein
- In ... aus in geernteten Trauben hergestellter Wein
- Verkehrsbezeichnung
- Abfüller, mit Name, Firmenbezeichnung, Ort, Mitgliedstaat,
- Vorh. Alkoholgehalt
- Nennvolumen
- Allergenkennzeichnung
- Losnummer
- an der Vermarktung Beteiligter mit Funktion, Name und Anschrift, Mitgliedstaat

Zulässige Angaben:

Nur bei **Deutschem Wein**: Rebsorte, hier gilt allerdings die Negativliste der Rebsorten und das Verbot, dass bei Angabe einer Rebsorte keine Herkunft vorgetäuscht werden darf, Stichwort: Burgunder

- Geschmacksangabe
- Jahrgang

Wein mit geschützter geografischer Bezeichnung = Landwein

- Herkunft
- Landwein, z.B. Pfälzer Landwein
- Abfüller, mit Name, Firmenbezeichnung, Ort, Mitgliedstaat,
- Vorh. Alkoholgehalt
- Nennvolumen
- Allergenkennzeichnung
- Losnummer
- Zulässige Angaben:
- Rebsorte
- Angaben zum Abfüller, z.B. Weingut o.ä., Erzeugerabfüllung etc.
- Geschmacksangabe
- Jahrgang
- an der Vermarktung Beteiligter mit Funktion, Name und Anschrift, Mitgliedstaat
- Eine Auszeichnung darf auch bei einem Landwein verwendet werden.

Wein mit geografischer Ursprungsbezeichnung – Qualitätswein

- Herkunft
- Qualitätswein
- Anbaugebiet
- Abfüller mit Name, Firmenbezeichnung, Ort, Mitgliedstaat
- Vorh. Alkoholgehalt
- Nennvolumen
- Allergenkennzeichnung
- Amtl. Prüfungsnummer
- bei Prädikatswein: „Prädikatswein“ mit Prädikat
- Zulässige Angaben:
- Rebsorte
- Angaben zum Abfüller, z.B. Weingut o.ä., Erzeugerabfüllung etc.
- Geschmacksangabe
- Jahrgang
- an der Vermarktung Beteiligter mit Funktion, Name und Anschrift, Mitgliedstaat
- engere geografische Angaben, (Bereich, Groß-, Einzellage, Ort und Gewanne)
- Auszeichnungen
- besondere Herstellungsverfahren, z.B. „im Barrique gereift“
- Weißherbst
- „Classic“
- bei allen Qualitätsstufen sind weitere Angaben zulässig, soweit keine Irreführung oder Täuschung des Verbrauchers gegeben ist und diese Angaben wahr und nachprüfbar sind.

Die Informationen stellen keine Rechtsauskunft dar, sondern dienen ausschließlich zu Informationszwecken.

Teil 2: Weinbuchführung

13 Weinbuchführung

Ausgewählte Themen dieser Anleitung finden sich auch als Video auf YouTube nach Eingabe des Begriffes „Weinbuchführung“

13.1 Einleitung

Die Weinbuchführung umfasst alle Unterlagen, die zur Übersicht, zur Dokumentation und zur Kontrolle der Weinmengen, von der Ernte bis zum Verkauf, in einem Betrieb erforderlich sind.

Derjenige, der die Weinbücher führt, hat einen sehr guten Überblick über die bevorrateten und verkauften Mengen und damit tiefe Einblicke in die wirtschaftliche Lage des Betriebes. Dennoch gilt im Allgemeinen die Weinbuchführung als eine besonders unattraktive Arbeit, wahrscheinlich auch weil Unwissenheit nicht vor Strafe schützt. Die Intensität der Besuche der Weinkontrolle richtet sich nach Betriebsgröße, Vermarktungsform, und auch nach vorangegangenen Weinrechtsverstößen. Für die Weinüberwachung steht weiterhin die Weinbuchführung im Vordergrund der Kontrollen. Die meisten Angaben auf dem Etikett sind einfacher und besser durch die Buchführung als durch chemische Analysen zu überprüfen.

Viele begleitet bei der Weinbuchführung ein latentes Gefühl von Unsicherheit. Unterschiede zwischen der Wirklichkeit in den Tanks und den Weinbüchern sind unvermeidbar. Wie groß darf die Differenz zwischen der Realität des Kellers und der Fiktion der Weinbücher sein? Dieser Text soll dazu beitragen, das Gefühl von Unsicherheit durch einfache Schritte zu minimieren. Der Text beginnt mit Vorbereitungen zur Ernte und folgt dann dem Arbeitslauf der Weinbereitung über Lese, Flaschenfüllung und Verkauf. Die nachstehenden Hinweise sind auf dem Laufenden, ausschließlich verbindlich sind die einschlägigen Vorschriften.

13.1.1 Weinkontrolle

Überprüfungen von Betrieben werden regelmäßig ohne Voranmeldung und so durchgeführt, dass in den Betriebsablauf nicht über das notwendige Maß hinaus eingegriffen wird.

Unmittelbar vor Beginn einer Überprüfung ist der Betriebsleiter oder ein an seiner Stelle verantwortlicher Mitarbeiter über die Kontrolle zu informieren.

Bei der Überprüfung der Weinbuchführung durch die Weinkontrolle werden alle Ein- und Ausgänge in einem bestimmten Zeitraum oder alle ein Produkt betreffenden Vorgänge vom Eingang bis

zum Ausgang kontrolliert. Durch die Weinkontrolle werden Proben des geernteten Lesegutes stichprobenartig entnommen. In Deutschland gibt es ungefähr 50 Weinkontrolleure. Im Vordergrund der Überwachung steht die Weinbuchführung, denn von klassifizierenden Angaben auf dem Etikett sind die meisten nur durch die Buchführung und in Einzelfällen allenfalls begleitend durch analytisch – chemische Daten überprüfbar.

Tabelle: Rechte und Pflichten von Weinkontrolle und Betriebsleiter

	Rechte	Pflichten
Weinkontrolle	Kontrollen unangemeldet durchführen	Verbraucherschutz
	Info über Weinbuch	Verschwiegenheit
	Probenentnahme	Verhältnismäßigkeit der Kontrolle
	Zugang zu den Grundstücken und Betriebsräumen während der üblichen Betriebs- und Geschäftszeit	Verstöße weiterleiten an Weinüberwachungsbehörde
	Zugang außerhalb der üblichen Betriebs- und Geschäftszeit und zu Privaträumen (nur zur Verhütung dringender Gefahren für die öffentliche Sicherheit und Ordnung)	Entnahme von Planproben
	Vorläufige Sicherstellung z.B. der Weinbuchführung oder Verkaufsverbot	
	Bemängelungen und Beanstandungen aussprechen	
	Aussageverweigerungsrecht, wenn er sich mit einer Straftat belasten würde.	Kontrolle ist zu unterstützen
	nach Beanstandungen können für Bezeichnungsmängel, wenn die Erzeugnisse bereits etikettiert sind, Ausnahmegenehmigungen beantragt werden.	Auskunftspflicht
		Zugang zu Betriebsräumen gewährleisten
	Verkaufsverbote einhalten, Auflagen beachten	

13.1.2 Zeitnahe Eintragungen

Wenn die Eintragungen im Weinbuch so spät erfolgen, dass die Erinnerung an die Vorgänge schon verblasst ist, erhöht das die Fehlerquote. Deshalb sind zeitnahe Eintragungen unumgänglich. Bekanntermaßen erfolgen die Vor-Ort-Kontrollen in den Erzeugerbetrieben meist ohne vorherige Anmeldung, deshalb sollte der

Die Informationen stellen keine Rechtsauskunft dar, sondern dienen ausschließlich zu Informationszwecken.

Betriebsleiter immer darauf vorbereitet sein, den Lagerort eines Weines jederzeit zweifelsfrei dokumentieren zu können. Analysenbuchführung
Alle Labore die für Weinerzeugnisse Analysen durchführen führen ein sogenanntes Analysenbuch. Dies betrifft in jedem Fall alle Analysen zur Qualitätsprüfung. Für das Analysenbuch gilt eine Aufbewahrungsfrist von fünf Jahren. Die Aufbewahrungsfrist beginnt mit dem Ende des Kalenderjahres und endet nach Ablauf der Frist mit dem Ende des Kalenderjahres. Aus dem Analysenbuch muss ersichtlich sein:

- Die Art der Untersuchung
- Der Auftraggeber
- Das analytische Untersuchungsergebnis und die dabei festgestellten sensorischen Merkmale
- Der Zeitpunkt und Inhalt des Beratungsvorschlages
- Die Art und Menge zu verwendender Behandlungstoffe
- Name und Unterschrift desjenigen der die Untersuchung durchgeführt oder verantwortlich überwacht hat.

13.1.3 Buch des Weinkommissionärs

Kommissionäre führen für die von ihnen vermittelten Erzeugnisse ein Buch mit folgenden Angaben: das Datum des Kaufvertrages, die Nummer des Ankaufs, die Bezugsnummer des Begleitpapiers, die Bezeichnung des Erzeugnisses, die Menge in Litern oder Kilogramm oder die Anzahl der Flaschen unter Angabe der Nennfüllmenge, der Name und die Anschrift des Verkäufers und des Käufers.

Die Eintragungen können auf die Angabe des Begleitpapiers beschränkt werden, wenn entsprechende Durchschriften oder Abdrucke gesammelt werden und in zeitlicher Reihenfolge geordnet vorliegen.

13.2 Weinbuchführungssysteme

Die hier vorgestellte Buchführung mit losen Konten erlaubt eine gute Übersicht, wenn viele Weine aus verschiedenen Jahrgängen zu verwalten sind. Alle aktiven Konten können zusammen in einer Ablage liegen.

Bei einem System mit gebundenen Büchern, sind die aktiven Konten im Lauf der Jahre oft über mehrere Bücher verteilt und schlecht zu finden.

Wenn der jährliche Zukauf nicht mehr als 30.000 Liter Fasswein oder mehr als 40.000 kg Trauben beträgt, kann diese Weinbuchführung mit losen Kontoblättern genutzt werden.

Wenn der **jährliche Zukauf**, wie dies in wenigen Betrieben der Fall ist, mehr als **30.000 Liter Fasswein** oder mehr als **40.000 kg Trauben** beträgt, ist ein System der **Durchschreibebuchführung** zu verwenden. Bei der Durchschreibebuchführung werden lose Konten verwendet und zusätzlich wird durch Blaupapier auf das so genannte Weinjournal durchgeschrieben. Ein gewähltes Buchführungsverfahren ist immer vollständig zu führen. Es dürfen nur die Originalvorlagen des Vertreibers verwendet werden.

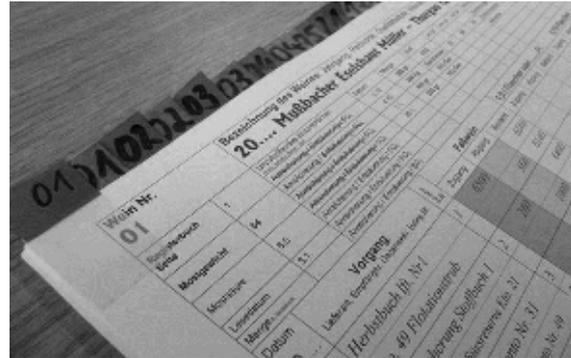


Abbildung: Reiter aus Post-it erleichtern die Übersichtlichkeit bei losen Kontenblättern

Für den Bereich vom Herbstbuch bis zur Flaschenfüllung ist die handschriftliche Führung des Weinbuchs weiterhin sehr geeignet. Ein EDV Programm bietet sich besonders ab dem Moment der Abfüllung an und kann eine gute Ergänzung sein, wenn größere Mengen an Flaschenwein vermarktet werden.

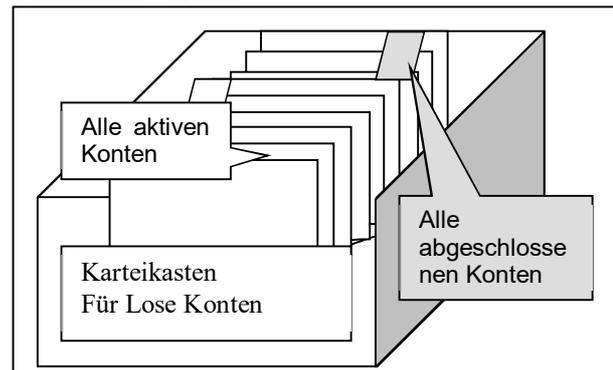


Abbildung: Buchführungssystem - Karteikasten mit losen Kontoblättern

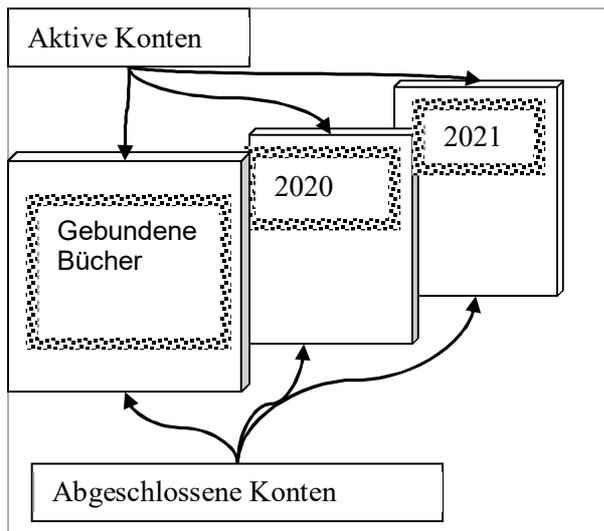


Abbildung: Buchführungssysteme - gebundenen Bücher

13.2.1 Umstellung des Buchführungsverfahrens

Die Umstellung des Buchführungsverfahrens kann am einfachsten nach dem Jahresabschluss erfolgen. Die Konten werden abgeschlossen (siehe Jahresabschluss) und die verbleibenden Bestände in die neuen Weinkonten eingetragen. Inhaltliche Unterschiede zwischen den verschiedenen Weinbuchführungssystemen, den reinen Bereich der Weinbuchhaltung betreffend, gibt es nicht, und auch die Papierform unterscheidet sich im Grundsatz nicht von Computerprogrammen, denn alle Verfahren müssen die gleichen Anforderungen erfüllen.

13.2.2 Aufbewahrung und Aufbewahrungsfristen

Das Weinrecht fordert eine Aufbewahrungsfrist von fünf Jahren, nachdem die Konten abgeschlossen wurden, das Finanzamt eine generelle Aufbewahrungsfrist von zehn Jahren nach dem Ende des Kalenderjahres der letzten Eintragung. Somit ist die längere Frist einzuhalten. Die Unterlagen der Weinbuchführung müssen in den Geschäftsräumen des Betriebes aufbewahrt werden, damit sie jederzeit für die Weinkontrolle zugänglich sind.

Tabelle: Beispiel für die Aufbewahrungsfrist

Letzte Eintragung	Ende des Kalenderjahres	+ 10 Jahre	1 möglicher Tag der Vernichtung
2.1. 2020	31.12.2020	31.12.2030	1.1.2031
2.10.2020	31.12.2020	31.12.2030	1.1.2031
31.12.2020	31.12.2020	31.12.2030	1.1.2031

13.2.3 Art der Eintragung

Die Schrift muss dokumentenecht (ISO 12757-2 A2) und deutlich lesbar sein. Unzulässig ist es, Eintragungen mit Bleistift zumachen oder Eintragungen auszuradieren. Bei Korrekturen ist die ursprüngliche Eintragung durchzustreichen und die gültige Eintragung oberhalb oder seitlich anzubringen.

Niemand ist perfekt; authentische Aufzeichnungen weisen immer ein moderates Maß an Korrekturen auf. Natürlich sollten Korrekturen vermieden werden, aber einige wenige Korrekturen stärken sogar die Glaubwürdigkeit.



Abbildung: Beispiel richtiges Korrigieren, die Zahl 6 soll durch die Zahl 8 korrigiert werden

13.3 Behältnisnummer, Behälterliste und Merkzeichen

Bei der Überprüfung der Weinbuchführung durch die Weinkontrolle werden alle Ein- und Ausgänge in einem bestimmten Zeitraum oder alle ein Produkt betreffenden Vorgänge vom Eingang bis zum Ausgang kontrolliert. Deshalb muss der Lagerort des Weines jederzeit feststellbar sein. Dieser wichtige Grundsatz wird im Keller durch drei Maßnahmen garantiert: Erstens durch die Nummerierung aller Behälter. Zweitens durch eine Behälterliste in der alle Behälter und ihr Aufstellungsort schriftlich festgehalten werden. Drittens durch sogenannte Merkzeichen mit denen alle Behälter in denen Wein lagert versehen werden und deren Kennzeichnung eine Zuordnung des Inhaltes erlaubt.

Die Informationen stellen keine Rechtsauskunft dar, sondern dienen ausschließlich zu Informationszwecken.

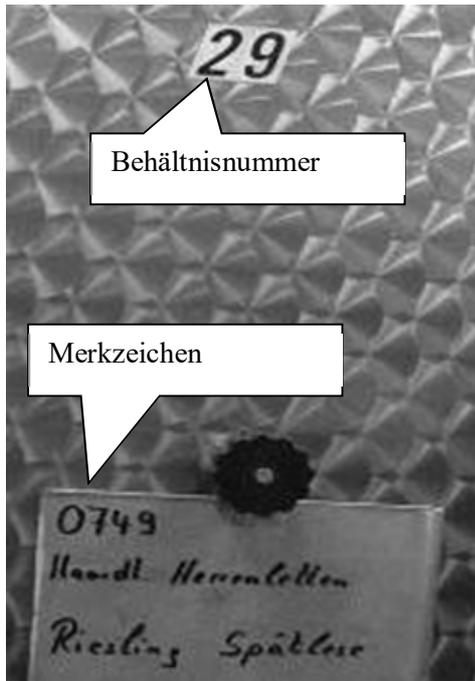


Abbildung: Beispiel für eine ordnungsgemäße Beschriftung von Behältern



Abbildung: Auch Kleinbehälter brauchen eine Beschriftung



Abbildung 2: Merkzeichen an der Gitterbox (Flaschenstapel) hier mit Weinnummer und Bezeichnung des Erzeugnisses

13.3.1 Behältnisnummer

Die Vergabe der Behältnisnummer muss nicht durchgängig erfolgen. Werden die Behälter umgestellt oder neue hinzugekauft, wird aus einer durchgehenden Nummerierung in wenigen Jahren oft blankes Chaos. Da steht dann der Tank 1 neben Tank 98 und dies erschwert eine einfache räumliche Zuordnung. Mitarbeiter oder Lehrlinge sind verwirrt und im schlimmsten Fall wird ein Rotwein unbeabsichtigt Weise zu einem Weißwein gepumpt.

Beispiel 1: Günstige Einteilung der Behältnisnummer

K 10	K 11	K 12	K 13
Kelterhalle			
K 14	K 15	K 16	K 17
L 10	L 11		L 12
Lagerkeller			
L 13	L 14		L 15
H 10	H 11		
Holzfasskeller			
H 12		H 13	

Beispiel 2: ungünstige Einteilung der Behältnisnummer

1	2	3	4
Kelterhaus			
10	11	12	13
5	6	7	5
Lagerkeller			
14	15	16	14
8	9		
Holzfasskeller			
17	18		

Für mehrere Räume empfiehlt sich immer eine Kombination von Buchstaben und Nummern, wobei die Nummern, wenn viele Tanks vorhanden sind, zweistellig sein sollten. Im Rahmen einer Neuorganisation des Kellers können jederzeit die Behältnisnummern neu vergeben werden, es muss dazu, neben der Beschriftung an den Tanks, die Behälterliste ergänzt werden.

13.3.2 Behälterliste

In der Behälterliste werden die Zeilennummer der Liste, die tatsächliche Bezeichnung des Behälters und das Fassungsvermögen sowie der Ort der Aufstellung festgehalten, eine solche Liste ist sehr schnell erstellt.

Tabelle: Beispiel für eine Behälterliste

Lfd. Nr.	Behälter NR.	Bezeichnung des Behälters (V2A-,GfK-Tank, Holzfass, u.a)	Größe des Behälters in Liter	Ort der Unterbringung (Keller-Nr., Bezeichnung des Raumes u.a.)
1	20	Edelstahl	4.300	Gär und Lagerkeller
2	21	Edelstahl	2.500	Gär und Lagerkeller
3	22	Edelstahl	2.300	Gär und Lagerkeller
4	23	Immervoll -Edelstahl	300	Gär und Lagerkeller

13.3.3 Merkzeichen

Merkzeichen müssen eine Verwechslung des Inhaltes bei Tanks, Fässern und Flaschenstapel ausschließen. Der Begriff Merkzeichen bezeichnete im Mittelalter Markierung an Waren zur Kennzeichnung von Hersteller, Eigentümer, Warensorte und Warengüte. Merkzeichen müssen eine Verwechslung des Inhaltes bei Tanks, Fässern und Flaschenstapel ausschließen. Als Kennzeichnung eignet sich eine Kurzbezeichnung mit Rebsorte Jahrgang, Lage und Qualitätsstufe und, wenn bereits vergeben, die Weinnummer oder die Nummer der Qualitätsweinprüfung,

13.4 Herbstbuch

Die Form des Herbstbuchs ist vorgeschrieben und wird am einfachsten als gebundenes Heft im Handel erworben. Es gibt einzelne digitale Weinbuchführungsprogramme, die auch ein zugelassenes Herbstbuch beinhalten.

Die Eintragungen im Herbstbuch können einfach gehalten werden, sind aber als Grundlage aller Aufzeichnungen der Weinbuchführung gewissenhaft zu führen. Das Herbstbuch ist der Nachweis für alle späteren Angaben zu geografischer Herkunft, Rebsorten und Qualitätsstufen. Auch sonstige Angaben, wie z.B. Hinweise auf Steillagen oder zur Bodenbeschaffenheit (z. B. vom Muschelkalk) müssen im Herbstbuch dokumentiert werden, sofern sie später verwendet werden sollen.

„Die richtige Einstellung der Messgeräte ist zu beachten“ heißt es in der Anleitung. Eine Eichung der Messinstrumente, Refraktometer und Mostwaage ist damit nicht vorgeschrieben und auch nicht notwendig. Zur einfachen Kontrolle werden Refraktometer und Mostwaage miteinander verglichen; sie können bei stärkeren Abweichungen auch im Weinlabor überprüft werden.

Die Informationen stellen keine Rechtsauskunft dar, sondern dienen ausschließlich zu Informationszwecken.

13.4.1 Vorlage Herbstbuch

Lfd. Nr.	Datum der Ernte	Herkunft / Lage	Rebsorte(n)	Mostgewicht °Oechsle	Erntemenge		Sonstige Eintragungen z.B. Beseitigung der Nebenerzeugnisse, Anreicherung, Mostentsäuerung, Verkauf, usw.
					Trauben - Maische kg / l	Most l	
1	2	3	4	5	6a	6b	7

Anleitung zur täglichen Eintragung

- zu Spalte 1 Die täglichen Erntemeldungen sind für die Eintragung fortlaufend zu nummerieren.
- zu Spalte 2 Das Tagesdatum ist einzutragen.
- zu Spalte 3 Es sind die in der Weinbergsrolle eingetragenen Lagebezeichnungen anzugeben.
- zu Spalte 4 Zur Kennzeichnung der Rebsorten sind die offiziellen Rebsortenbezeichnungen anzugeben.
- zu Spalte 5 Richtige Einstellung der Messgeräte beachten, das Mostgewicht und die Erntemenge sind nach dem Zustand einzutragen, in dem sich
- 6a+6b das Erntegut am Ende des ersten Lesetages befindet, also Trauben, Maische oder Most.
- zu Spalte 7 Die Eintragungen können bis zur Eintragung in die Weinkonten, als Kellerhilfsbuch dienen.

13.5 Arbeitsbelege und Eintragungsfristen

Für Eintragungen in die Weinbuchführung gibt es genaue Fristvorgaben, die heute wie aus der Zeit gefallen erscheinen. Das Potential weinrechtlicher Vergehen diktierte diese feinen Unterscheidungen. Die Eintragungsfristen liegen je nach Stoff oder Behandlung zwischen einer Eintragung am selben Tag und bis zu drei Arbeitstagen später.

In der Praxis dienen Arbeitsbelege, oft auch als Kellerhilfsbuch bezeichnet, der Vereinfachung. Diese handschriftlichen Aufzeichnungen müssen Bezeichnung, Weinnummer und Mengenangabe enthalten. Sie werden nummeriert und mit Datum und Unterschrift versehen. Sie sollen so geführt werden, dass sich die Arbeitsvorgänge eindeutig und für die Weinkontrolle nachvollziehbar zuordnen lassen. Am effizientesten ist es, die Vorgänge am Tag der Durchführung in eine selbsterstellte Vorlage einzutragen. Mancher Betriebsleiter bevorzugt Notizbücher oder Kalender. Das Herbstbuch kann bis zum 15. Januar das Keller-/Weinbuch ersetzen, wenn dort alle relevanten Vorgänge fristgerecht eingetragen werden. Allerdings bietet das Herbstbuch wenig Platz für weitergehende Eintragungen, so dass es sich empfiehlt, frühzeitig ein Keller-/Weinbuch anzulegen. Werden umfangreiche Verschnitte, Flaschenfüllungen u. ä. vorgenommen, ist die Anlage eines Keller-/Weinbuchs unumgänglich. Spätestens am 15. Januar des auf die Ernte folgenden Jahres müssen alle relevanten Angaben in das Keller-/Weinbuch eingetragen worden sein. Das Herbstbuch und die Aufzeichnungen der Arbeitsbelege/Kellerhilfsbuches werden weiterhin aufbewahrt. Auch hier gilt, die Unterlagen müssen so plausibel sein, dass sie von der Weinkontrolle für glaubwürdig gehalten werden. Die Eintragungen müssen nicht zwingend am Monatsende erfolgen, entscheidend ist, dass zum Zeitpunkt der Eintragung nicht mehr als 30 Tage nach dem Vorgang vergangen sein dürfen. Somit sind auch Intervalle der Eintragung zu jedem anderen Monatsdatum möglich.

Tabelle: Eintragungsfristen für die Weinbuchführung

Vorgang	Eintragungsfrist	Beispiel	
		Tag der Durchführung des Vorgangs	Vorgeschriebener Tag der Eintragung in die Weinbuchführung
Verwendung von Stoffen die ein Stoffbuch benötigen	selber Tag	Freitag	Freitag
Anreicherung	selber Tag		Freitag
Kauf eines Stoffes der ein Stoffbuch benötigt	erster Tag nach Erhalt		Sonnabend
Eingang	ersten Arbeitstag nach Erhalt		Montag
Behandlung	ersten Arbeitstag nach der Behandlung		Montag
Ausgang	dritter Arbeitstag nach dem Versand		Mittwoch
Beispiel mit Kellerhilfsbuch			
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vorgänge während der Lese <ul style="list-style-type: none"> ➤ tägliche Eintragung ins Kellerhilfsbuch ➤ Eintragung in die Weinbuchführung zum 15. Januar des auf die Ernte folgenden Jahres ➤ Vorgänge nach dem 15. Januar des auf die Ernte folgenden Jahres <ul style="list-style-type: none"> ➤ tägliche Eintragung ins Kellerhilfsbuch ➤ Eintragung in die Weinbuchführung monatlich 			

Die Informationen stellen keine Rechtsauskunft dar, sondern dienen ausschließlich zu Informationszwecken.

Beispiel Kellerhilfsbuch 1

Wein Nr.		Tank Nr.					
Rebsorte		Liter		Mostgewicht			
VW <input type="checkbox"/>	TW <input type="checkbox"/>	LW <input type="checkbox"/>	QbA <input type="checkbox"/>	Kab. <input type="checkbox"/>	Sptl. <input type="checkbox"/>	Prädikat <input type="checkbox"/>	
			Liter		Datum		
Zugang <input type="checkbox"/>				Anreicherung		<input type="checkbox"/>	
Abgang <input type="checkbox"/>				Entsäuerung		<input type="checkbox"/>	g/hl
				Säuerung mit.....		<input type="checkbox"/>	g/hl
Süßung <input type="checkbox"/>				Kohle		<input type="checkbox"/>	g/hl
Umlagerung <input type="checkbox"/>				Kaliumhexacyanoferrat		<input type="checkbox"/>	g/hl
Schwund/Filtration <input type="checkbox"/>				DL-Weinsäure, Kaliumsorbat ,Sorbinsäure Eichenholzchips, DMDC			g/hl
Abfüllung <input type="checkbox"/>		Flaschen					

Beispiel Kellerhilfsbuch 2

Rebsorte			
Lage			
Lesedatum		Mostgewicht	°Oe
Herbstbuch Nr.		Mostsäure	g/l
Wein Nr.			
Mostbehandlung			
Anreicher. g/l Alk.		SO ₂	
kg Saccharose		Enzym	g/hl
Hefe Typ		Vorklärung	Stunden
Hefemenge	g/hl	Entsäuerung	
Gärsalz	g/hl		
SO₂ Gaben			
Datum	mg/l	Datum	mg/l
Datum	mg/l	Datum	mg/l
Behältnis			
Datum	Behältnis Nr.	Liter	
Datum	Behältnis Nr.	Liter	
Datum	Behältnis Nr.	Liter	
Analysen			
Datum	Gesamtsäure	freie SO ₂	Zucker
	g/l	mg/l	g/l
			Alkohol
			g/l
			Sonst.

Sammelbeleg für Kleinverkäufe

Weinnummer	Monat..... 201.....						
Datum Tag				Datum Tag			
1				Vortrag			
2				17			
3				18			
4				19			
5				20			
6				21			
7				22			
8				23			
9				24			
10				25			
11				26			
12				27			
13				28			
14				29			
15				30			
16				31			
				Summe			

13.6 Registerbuch

Im Registerbuch müssen die losen Weinkontoblätter eingetragen werden. Jedes neu angelegte Kontoblatt wird in einer Zeile eingetragen. Das Datum der Anlage des Kontos,

die vergebene Weinnummer, Herbstbuch-Nr., Lieferant, Begleitscheinnummer, Bezeichnung des Weines: Jahrgang, Rebsorte, Qualitätsstufe, Weinart, Bereich, Gemarkung, Lage und die Registriernummer des Weinkontos werden eingetragen.

Beispiel für ein Registerbuch

Lfd. Nr.	Datum der Einrichtung	vergebene Wein Nr.	Bemerkungen: Herbstbuch Nr., Lieferant, Begleitscheinnummer	Bezeichnung des Weines: Jahrgang, Rebsorte, Qualitätsstufe, Weinart, Bereich, Gemarkung, Lage, Seitenzahl des Weinkontos
1	30.06	1801	Weinkonto Dr. Detzel	2018, Gimmeldinger Mandelgarten, Riesling, Spätlese, Seite 4
2	10.12.01	Herbstbuch Nr. 01	201...., Mußbacher Eselshaut, Müller-Thurgau, QbA, Seite 5
3	10.12.49		Trub & Hefe Seite 15
4	10.12.21	Konto 01	201...., .SR, Mußbacher Eselshaut, Müller-Thurgau, QbA, Seite 6
5	10.12.31	Konto 01	Federweißer Seite 13
6	10.12. 03	Herbstbuch Nr. 02	201...., Haardter Herzog, Silvaner, Spätlese Seite 8
7	10.12.04	Herbstbuch Nr. 03	201...., Haardter Herzog, Silvaner, QbA Seite 10
8	10.12.02	Konto 01	201...., Mußbacher Eselshaut, Müller-Thurgau, QbA, Seite 6
9	10.12.05	Herbstbuch Nr. 04	201...., Gimmeldinger Mandelgarten, Riesling, QbA, Seite 11

13.7 Vergabe der Wein-Nummern

Die Überprüfung einzelner Partien erfolgt typischer Weise anhand des Weinbuches. Im Sinne der Rückverfolgbarkeit muss die Frage beantwortet werden können: „Wo befindet sich dieser Wein?“ und weniger: „Was befindet sich in diesem Gebinde?“ Um dies sicherzustellen, muss jedem Wein ab dem Eingang in den Betrieb eine Weinnummer zugeordnet werden. Der Betrieb kann die Weinnummer nach einem eigenen System aufbauen. Voraussetzung ist dabei, dass die Nummer fortlaufend, aufsteigend

und einmalig für Partien von stofflich gleicher Zusammensetzung vergeben wird.

Weine mit gleicher Bezeichnung und Zusammensetzung können dieselbe Weinnummer tragen, dabei ist unerheblich, ob sie in einem oder mehreren Gebinden lagern. Der Lagerort wird anhand der Behältnisnummer in den Weinkonten kenntlich gemacht. Eine Zusammenlegung desselben Weines aus verschiedenen Gebinden hat keine Änderung der Weinnummer zufolge, der Wein bleibt im selben Weinkonto, während sich nur die Behältnisnummer ändert. Hingegen muss beim Verschnitt unterschiedlicher Partien eine neue Weinnummer vergeben werden.

Tabelle 14: Beispiel zur Verteilung der Weinnummer

Erzeugnis	Nr.-Zuordnung				
Weißwein Nr. 1 – 10	Riesling - SL0103 QbA-tr.05 Ri.-tr.	
Rotwein Nr. 11 - 20				11 Spbg.-SL
Süßreserve Nr. 21 - 30	21 SR			
Traubensaft + Federweißer Nr. 31 - 40					
Trester + Trub Nr. 41 - 50					

Die Informationen stellen keine Rechtsauskunft dar, sondern dienen ausschließlich zu Informationszwecken.

13.7.1 Angaben in den Weinkonten - Ein- und Ausgangsbücher

Jedes Erzeugnis und buchführungspflichtiger Vorgang ist mit den bezeichnungsrechtlich vorgesehenen Angaben aufzuführen;

- Wein- und Behältnisnummer,
- amtlichen Prüfungsnummer,
- Losnummer,
- Menge,
- Mostgewicht,
- Datum des Vorgangs,
- Verarbeitungs- und Verwendungsbeschränkungen sowie erteilten Ausnahmegenehmigungen und Versuchserlaubnissen.
- Hinweis auf das Begleitpapier, das die betreffende Beförderung begleitet oder begleitet hat.

13.7.2 Festzuhaltende Vorgänge in den Weinkonten

Es ist vorgeschrieben, welche Vorgänge in der Weinbuchführung festgehalten werden müssen. Diese Vorgaben werden in den Buchführungsvorlagen genau definiert – und dies minimiert die Fehlerquellen. Allerdings werden in den Vorlagen oft auch freiwillige Angaben berücksichtigt, und dies erschwert wiederum eine genaue Zuordnung dessen, was tatsächlich einzutragen ist. Weiterführende Angaben in der Weinbuchführung sind möglich, allerdings dürfen diese zusätzlichen Angaben die Übersichtlichkeit nicht erschweren.

Folgende Angaben sind in die Weinbuchführung einzutragen.

- **Anreicherung**
Einzutragen sind Datum und Menge des Stoffes mit dem angereichert wurde, Zucker oder Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, sowie die Anreicherungsspanne, der Gesamtalkoholgehalt vor und nach der Anreicherung.
- **Entsäuerung /Säuerung**
Einzutragen sind Datum und Menge der Stoffe der Entsäuerung, sowie der Gesamtsäuregehalt vor der Entsäuerung und die Entsäuerungsspanne. Gleiches gilt auch für die Säuerung die seit 2022 zugelassen ist.
Werden Citronensäure oder Milchsäurebakterien als Säureregulator einem Weinbauerzeugnis zugesetzt ist dies in die Weinkonten einzutragen. Werden Citronensäure, Hefen und Milchsäurebakterien nicht zur Säureregulierung eingesetzt, sondern als Stabilisator bzw. Gärungsmittel verwendet,

besteht keine Verpflichtung zur Eintragung in die Weinbuchführung.

- **Teilweise Entalkoholisierung**
- **Süßung**
Der Zusatz von Süßreserve in jeglicher Form ist einzutragen.
- **Verschnitt**
Werden zwei oder mehr Weine mit einander verschnitten, sind die Mengenanteile in der Weinbuchführung einzutragen.
- **Abfüllung in Flaschen**
Bei der Abfüllung ist die genaue Flaschenzahl nach der Abfüllung einzutragen.
- **Destillation**
- **Herstellung von Schaumwein, Perlwein, Likörwein**
- **Oenologische Verfahren zu Versuchszwecken**
- **Mengenkorrekturen**
Im Weinausbau kommt es immer zu Verlusten, die Verlustmengen werden erfasst und in die Weinbuchführung übernommen. Für Mengenverluste sind verschiedene Höchstsätze festgelegt (s.u.).
- **Unvorhersehbare Änderungen in der Menge als Schwund oder Mehrmenge**
Diese können sich zum Beispiel aus den Mengenschätzungen des Herbstbuches ergeben, die dann zu korrigieren sind. Andere Mengenunterschiede haben meist ihre Ursache in menschlichem Versagen und werden in einem formlosen Protokoll, mit Fotos und durch Zeugen dokumentiert und/oder der Weinkontrolle gemeldet und in die Weinbuchführung eingetragen.
- **Eigenverbrauch**
Hierbei handelt es sich um Wein, der durch den Winzer, Familienangehörige und Mitarbeiter konsumiert wird. Üblicherweise kann hier ein Liter pro Person und Arbeitstag geltend gemacht werden, höhere Mengen gelten als unglaubwürdig.
- **Behandlungsstoffe und Schönungen**
In diesem Punkt besteht oft Orientierungslosigkeit, nur die hier aufgeführten und als besonders sensibel eingestuften Stoffe sind einzutragen, unter Angabe des Zeitpunktes und der verwendeten Menge.
- **Aktivkohle**
Die häufig verwendeten Behandlungsmittel Aktivkohle und Eichenholzchips sind bereits auf dem Kontoblatt vorgegeben, weitere Behandlungsstoffe die zum Teil sehr selten verwendet werden, sind einfach in die leeren Zeilen darunter einzutragen. Die Anwendung von Aktivkohle ist bei Jungwein und

Traubenmost (sowie RTK) unabhängig von der Weinart zugelassen. Als fertiger Wein darf aber nur Weißwein mit Aktivkohle behandelt werden.

- **Eichenholzchips**
- **Kaliumhexacyanoferrat**
- **DL-Weinsäure**
wird eingesetzt, um überschüssiges Calcium, welches nach einer hohen Entsäuerung mit Kalk im Wein verbleibt, auszufällen.
- **Kaliumsorbat und Sorbinsäure**
sind in ihrer Wirkung gleich und wurden bei der Flaschenfüllung eingesetzt, um die hemmende Wirkung der Substanz auf Hefen zu nutzen. Sorbinsäure wirkt jedoch nicht gegen Milchsäurebakterien.
- **Dimethyldicarbonat (DMDC)**
ist als Konservierungsmittel unter der Nummer E 242 zugelassen. Es wird unter dem Handelsnamen Velcorin vertrieben. DMDC tötet Hefen ab. Nach Zugabe zum Getränk zerfällt es rasch und vollständig in geringsten Mengen Methanol und Kohlendioxid.
- Einsatz einer **Aktivkohlehaltigen Membran** zur Reduzierung von 4-Ethylphenol und 4-Ethylguajacol. Diese Substanzen werden durch Brettanomyces Hefen gebildet.
- Einsatz von Polyvinylimidazol-Polyvinylpyrrolidon-Copolymeren (**PVI/PVP**). Dieses Produkt ist Ersatz für die Blauschönung und bindet selektiv Metalle.
- Verwendung von **Silberchlorid** zur Bockserbehandlung, seit 2020 nicht mehr zugelassen.
- Seit 2005 ist eine lückenlose Rückverfolgbarkeit aller Behandlungsstoffe vorgeschrieben. Das bedeutet aber nicht, dass alle Stoffe in die Weinbuchführung einzutragen sind. Für die Stoffe, für die weder Aufzeichnungen in der Weinbuchführung noch ein Stoffbuch vorgesehen sind, muss der Betriebsleiter Herkunft und Verwendung

nachweisen. Dies kann neben dem Weinkonto auch über Hilfsaufzeichnungen erfolgen.

Zeitpunkt und verwendete Menge, sowie die Form der SO₂-Gabe sind seit dem Jahrgang 2012 nicht mehr aufzeichnungspflichtig.

- **Allergenkennzeichnung**

Seit dem 3. Juli 2012 ist die Durchführungsverordnung zur erweiterten **Allergenkennzeichnung** zum Schutz entsprechend empfindlicher Personen in Kraft.

Auf Etiketten von Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 %vol wird die Verwendung von Behandlungsmittel auf Basis von Milch und Ei, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können, auf dem Etikett angegeben. Deshalb sollten diese Behandlungsmittel in der Weinbuchführung aufgeführt werden. Behandlungsmittel auf Basis von Milch ist Kasein. Behandlungsmittel auf Basis von Ei sind Albumin, Hühnereiweiß und Lysozym. Nach Vorgabe der amtlichen Weinüberwachung gilt in Deutschland, dass nur bei einem Gehalt von 0,25 mg/l oder mehr im Erzeugnis **zum Zeitpunkt der Etikettierung eine Kennzeichnung** notwendig ist. Bisherige Untersuchungen haben gezeigt, dass nach einer Behandlung von Wein die Gehalte durch Reaktion mit Weininhaltsstoffen, Sedimentation, Filtration, und Zerfall im Verlauf der Weinbereitung abnehmen. Es ist keine Nachweismethode für Milch, Ei oder daraus hergestellte Erzeugnisse im Wein festgelegt. Weinlabore bieten ELISA -Tests zum Nachweis an. (Info unter <http://lua.rlp.de/downloads/weinueberwachung>).

Oenologisch unumgängliche Aufzeichnungen, wie Hefestamm, Nährstoffversorgung, Gärkontrolle, und vieles andere sind für den Ausbau eines Weines wichtig, aber in der Weinbuchführung nicht einzutragen. Diese Informationen werden im **Kellerhilfsbuch** aufgezeichnet.

Die Informationen stellen keine Rechtsauskunft dar, sondern dienen ausschließlich zu Informationszwecken.

Tabelle Notwendige Eintragungen in Kellerbuch oder Weinkonto und Stoffbuch

Vorgang	Substanz	Stoffbuch	Weinbuchführung	Rückverfolgbarkeit
Anreicherung	Saccharose	ja	ja	Ja
	RTK	ja	ja	Ja
	Konzentrierter Traubenmost	ja	ja	Ja
	Konzentrierung	-	ja	Ja
teilweise Entalkoholisierung	-	-	ja	Ja
Alkoholzugabe	Alkohol / Branntwein	ja	ja	Ja
Säuerung	L-Weinsäure	ja	ja	Ja
	L- oder DL Äpfelsäure	ja	ja	Ja
	Milchsäure	ja	ja	Ja
	Zitronensäure (zur Säuerung)	ja	ja	Ja
Entsäuerung	Kaliumhydrogencarbonat	ja	ja	Ja
	Kohlensaurer Kalk	ja	ja	Ja
	Doppelsalz	ja	ja	Ja
Behandlungsmittel die in die Weinbuchführung eingetragen werden müssen	DL-Weinsäure	nein	ja	Ja
	Kaliumsorbat/Sorbinsäure	nein	ja	Ja
	Eichenholz Chips	nein	ja	Ja
	DMDC (Velcorin)	nein	ja	Ja
	Aktivkohle	nein	ja	Ja
	Kaliumhexacyanoferrat	nein	ja	Ja
	Aktivkohlehaltige Membran Reduzierung 4-Ethylphenol und 4-Ethylguajacol	nein	ja	Ja
	PVI/PVP	nein	ja	Ja
Alle anderen Behandlungsmittel	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse Kasein*	nein	nein	Ja
	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse Lysozym, Albumin*	nein	nein	Ja
	Bentonit	nein	nein	Ja
	Gelatine	nein	nein	Ja
	Tannine	nein	nein	Ja
	CO ₂	nein	nein	Ja
	SO ₂	nein	nein	Ja
	Ascorbinsäure	nein	nein	Ja
	Vitamin B1	nein	nein	Ja
	Zitronensäure (zur Stabilisierung)	ja	ja	ja
Behandlungen	Elektrodialyse	nein	ja	nein

* Eintragungen zu diesen Behandlungsstoffen sind sehr sinnvoll

13.8 Stoffbuch

Neben einem Keller- und Weinbuch ist zusätzlich ein Stoffbuch zu führen über: Saccharose, konzentrierter Traubenmost, rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, die zur Säuerung und

Entsäuerung verwendeten Stoffe, Alkohol und Branntwein aus Wein. Jeder dieser Stoffe ist bei Verwendung für jedes betroffene Erzeugnis gesondert einzutragen.

Beispiel für ein Stoffbuch

Stoffbuch; für die nachfolgenden Stoffe ist jeweils ein eigenes Stoffbuch zu führen					
Saccharose – konzentrierter Traubenmost – rektifiziertes Traubenmostkonzentrat – Stoffe der Entsäuerung – Stoffe der Säuerung – Alkohol – Branntwein aus Wein - der zutreffende Stoff ist zu unterstreichen					
Datum	Beleg des Kaufes Rechnung / Lieferschein Nr.	Abgang zu Wein Nr.	Zugang kg	Abgang kg	Bestand kg
1.10.	<i>Kellereihandel Mußbach</i> <i>Re. 1011, L-123</i>		2.000		2.000
4.10.		<i>Konto 01</i>		396	1.604
10.10.		<i>Konto 04</i>		148	1.456
20.10.		<i>Konto 05</i>		330	1.126
30.6	<i>Bestandsaustrag</i>			1.126	
30.6.	<u><i>Jahresabschluss</i></u>		<u>2.000</u>	<u>2.000</u>	
1.7.	<i>Bestandseintrag</i>		1.126		1.126

13.9 Beseitigung von Trester, Hefe, Trub

Die verarbeitenden Betriebe sind verpflichtet, die bei der Verarbeitung anfallenden Nebenerzeugnisse, Trester, Hefe, Trub zu beseitigen. Die Abgabe dieser Erzeugnisse muss in die Weinbuchführung unter Angabe der geschätzten Mengen eingetragen werden. Die Plannummer, in die der Trester, die Hefe oder der Trub verbracht wurde, ist anzugeben.

Die Eintragung ist eine Voraussetzung zur Teilnahme an Marktordnungsmaßnahmen der Europäischen Gemeinschaft. Deshalb sollten diese sehr einfachen Eintragungen formgetreu vorgenommen werden.

Im Herbstbuch kann die Trestermenge (ca. 20 – 25 % der Erntemenge) in die Rubrik Bemerkungen eingetragen werden. Am Ende der Weinlese wird die Trestermenge der einzelnen Zeilen im

Herbstbuch addiert. Die gesamte Menge wird in einem Trester-Kontoblatt als Zugang und gleichzeitig als Ausgang gebucht.

Mögliche Formel zur Errechnung der anfallenden Trestermengen:

kg Trauben - (Liter Most x spez. Gew.)
= kg Trester

Beispiel: (Trauben mit 80° Öchsle) 1000 kg
Trauben - (750 Liter x 1,080)
= 190 kg Trester

Eine Schätzung ist auch möglich, indem einmal ein mit Trester beladenes Fahrzeug gewogen wird. Die Trestermengen müssen plausibel mit der verarbeiteten Traubenmenge übereinstimmen und sind an die tatsächlich erzielten Ausbeuten anzupassen.

Die Informationen stellen keine Rechtsauskunft dar, sondern dienen ausschließlich zu Informationszwecken.

Beispiel für ein ausgefülltes Tresterkonto

Datum	Beleg Herbstbuch Nr. / Wein Nr.	Abgang kg	Verwendung Bei Verwendung als Dünger Parzellen Nr. eintragen
3.10.	<i>Herbstbuch Lfd. Nr. 1</i>	1.000	<i>Ausgebracht in Parzelle 140</i>
9.10.	<i>Herbstbuch Lfd. Nr. 2</i>	700	<i>Ausgebracht in Parzelle 140</i>
10.10.	<i>Herbstbuch Lfd. Nr. 3</i>	750	<i>Ausgebracht in Parzelle 140</i>
20.10.	<i>Herbstbuch Lfd. Nr. 4</i>	750	<i>Ausgebracht in Parzelle 140</i>
30.6.	<i>Jahresabschluss</i>	3.200	<i>30.06. 201.... Unterschrift</i>

13.9.1 Mindestalkoholgehalt Trester

Weintrauben, eingemaischt oder nicht eingemaischt, dürfen nicht vollständig ausgepresst werden. Der Trester muss, in der Weinbauzone A und dem deutschen Teil der Weinbauzone B, einen Mindestalkoholgehalt von 2,1 %vol bei weißem Qualitätswein und für alle anderen Weine 3,0 %vol besitzen.

Die Bestände sind bei der erstmaligen Anlage eines Kontos als Eingang einzutragen. Der Zeitpunkt des Jahresabschlusses ist nicht vorgeschrieben; aus praktischen Erwägungen empfiehlt sich jedoch eine Anpassung an sonstige Bilanzstichtage (z.B. der 30. Juni – als Abschluss des Weinwirtschaftsjahres). Die vorhandenen Bestände sind als Eingang mit dem Datum des nächsten Tages (z.B. 1. Juli) einzutragen.

13.9.2 Mindestalkoholgehalt Weintrub

Das Auspressen von Weintrub ist untersagt. Das Filtrieren und das Zentrifugieren von Weintrub sind erlaubt, sofern Weintrub nicht in den Trockenzustand übergeführt wird. Der Gehalt an Restfeuchte muss mindestens 20 % betragen.

13.10 Jahresabschluss

Beim vorgeschriebenen Jahresabschluss müssen einmal im Jahr die Zahlen der Weinbuchhaltung mit den Mengen die anlässlich einer Inventur ermittelt wurden miteinander abgeglichen werden. Dazu werden alle Zugänge und alle Abgänge eines Kontos addiert. Jetzt muss die Summe der Zugänge der Summe der Abgänge entsprechen. Die Menge des Bestandsaustrages muss mit dem ermittelten Bestand übereinstimmen. Oftmals ist bei Flaschenwein in den Büchern noch ein geringfügig höherer Bestand als im Lager, weil Probeflaschen nicht ausgetragen wurden, dies sollte dann nachgeholt werden, so dass Konten, bei denen sich keine Flaschen mehr im Lager befinden, abgeschlossen werden können.

Wein Nr. 01		Bezeichnung des Weines: Jahrgang, Rebsorte, Qualitätsstufe, Weinart, Bereich, Gemarkung, Lage, 2021 Mußbacher Eselshaut Müller – Thurgau Q. b. A.									
Registerbuch Seite		Mostgewicht			Mostsäure			Behandlungen	Datum	Menge	
		Unzutreffendes durchstreichen	Datum	Menge	Stoff	von g/l	um g/l	auf g/l	Eichenholzchips		
Lesedatum		Anreicherung / Entsäuerung	4.10.	396 kg	Saccharose	69	23	92	Aktivkohle	4.10.	300 gr
Originalmenge		Anreicherung / Entsäuerung							Dimethyldicarbonat		
Süßung	<input type="radio"/> ja	Anreicherung / Entsäuerung							Kaliumhexacyanoferrat		

Datum	Vorgang, Lieferant, Empfänger, Gegenkonto, Beleg Nr.	Behälter	Faßwein			1,0 l Flaschen oder.....Fl.			0,75l Flaschen		
			Zugang	Abgang	Bestand	Zugang	Abgang	Bestand	Zugang	Abgang	Bestand
3.10	Herbstbuch lfd. Nr1	1	6500		6500						
4.10.	Kto. 49 Flotationstrub			360	6140						
04.10.	Anreicherung Stoffbuch 1	2	260		6400						
04.10.	Abgang zu Süßreserve Kto. 21			1000	5400						
06.10.	Abgang zu Konto Nr. 31	3		1000	4400						
01.11.	1. Abstich Trub Konto Nr. 49	3		50	4350						
01.11.	Verschnitt mit Silvaner Sptl		175		4525						
01.10.	Schwund	3		25	4500						
01.11.	Verschnitt mit Silvaner Kto. 04		400		4900						
03.11.	Abgang zu Konto 02	16		3000	1900						
03.11.	Filtrationsverlust Abstich fest			50	1850						
03.11.	Beifüllwein / Verschnitt mit Kto. 04.		30		1880						
20.01.	Verluste Filtration und Abfüllung			30	1850						
20.01.	Abfüllung			1850		1850		1850			
30.04.	Kleinverkauf April				0		454	1396			
20.01.	Übertrag auf neues Kontoblatt						1396	0			

Die Informationen stellen keine Rechtsauskunft dar, sondern dienen ausschließlich zu Informationszwecken.

Beispiel für eine Ausgefülltes Kontoblatt mit Erläuterungen für den Jahresabschluss

Wein Nr. 01	Bezeichnung des Weines: Jahrgang, Rebsorte, Qualitätsstufe, Weinart, Bereich, Gemarkung, Lage, 2021 Mußbacher Eselshaut Müller – Thurgau Q. b. A.									
Registerbuch Seite	Mostgewicht				Mostsäure			Behandlungen	Datum	Menge
	Unzutreffendes durchstreichen	Datum	Menge	Stoff	von g/l	um g/l	auf g/l	Eichenholzchips		
Lesedatum	Anreicherung / Entsäuerung							Aktivkohle		
Originalmenge	Anreicherung / Entsäuerung							Dimethyldicarbonat		
Süßung	<input type="radio"/> ja	Anreicherung / Entsäuerung							Kaliumhexacyanoferrat	

Datum	Vorgang Lieferant, Empfänger, Gegenkonto, Beleg Nr.	Behälter	Faßwein			1,0 l Flaschen oder.....Fl.			0,75l Flaschen		
			Zugang	Abgang	Bestand	Zugang	Abgang	Bestand	Zugang	Abgang	Bestand
2018											
20.01.	Übertrag von Kontoblatt					1396		1396			
15.05.	Verkauf Rechnung Nr. 36						300	1096			
30.5.	Kleinverkauf Mai						240	856			
30.6.	Kleinverkauf Juni						180	676			
30.6.	Bruch und Proben						26	650			
30.6.	Bestandsaustrag						650	0			
30.6.	Jahresabschluss		7365	7365		3246	3246		Unterschrift und Datum		
1.7.	Bestandseintrag					650		650			

Summe aller Eingänge des Flaschenweins

Bestandsaustrag ermöglicht es die Bestände im Konto auf Null zu bringen

Jahresabschluss = Kontrolle des Kontos und durch eine Inventur Kontrolle der Bestände

Summe aller Eingänge des Fassweins

Summe aller Ausgänge des Fassweins

Summe aller Ausgänge des Flaschenweins

Bestandseintrag

Video 4.Tipps für Winzer zur Weinbuchführung, Beispiel Buchungen unter <https://www.youtube.com/watch?v=9sDSBnq72zo>.

13.11 Konditionalität

Gemäß der Verordnung (EU) 2021/21151 ist die Gewährung von Agrarzahungen auch geknüpft an die Einhaltung von Vorschriften in den Bereichen

- Klima und Umwelt, einschließlich Wasser, Böden und biologische Vielfalt von Ökosystemen,
- öffentliche Gesundheit und Pflanzengesundheit sowie
- Tierschutz.

Diese Verknüpfung wird als „Konditionalität“ bezeichnet. Die Regelungen der Konditionalität umfassen:

- 9 Standards für die Erhaltung von Flächen in gutem landwirtschaftlichem und ökologischem Zustand (GLÖZ) und
- 11 Regelungen zu den Grundanforderungen an die Betriebsführung (GAB)

Die Regelungen der Konditionalität gehen gemäß den Bestimmungen der Verordnung (EU) 2021/21162 von einem gesamtbetrieblichen Ansatz aus. Dies bedeutet, dass ein Betrieb, der für die Konditionalität relevante Zahlungen erhält, in allen Produktionsbereichen (zum Beispiel Ackerbau, Viehhaltung, Gewächshäuser, Sonderkulturen) und allen seinen Betriebsstätten die Verpflichtungen der Konditionalität einhalten muss. Dabei ist es unerheblich, in welchem Umfang Flächen oder Betriebszweige bei der Berechnung der Zahlungen berücksichtigt wurden. (Quelle: gqs.rlp.de)

13.12 Lebensmittelsicherheit und Rückverfolgbarkeit

Lieferanten und Abnehmer nachweisen (z.B. durch Lieferscheine, Rechnungen, Barbelege), Belege (z.B. Lieferscheine, Rechnungen, Barbelege, Sackanhänger) enthalten genaue Angaben zu CC Datum bzw. Zeitraum, Lieferant bzw. Abnehmer (Name), Erzeugnisse, Menge, Stückzahl, Verdacht auf nicht sichere Lebensmittel

- Untersuchungsergebnisse deuten beispielsweise auf eine Gesundheitsgefährdung (z.B. Höchstmengenüberschreitung) oder Verderb bei Lebensmitteln hin (Hinweis: amtlich festgestellte Überschreiten der zulässigen Rückstandshöchstmenge führt unmittelbar zu einem CC bewertetem Anlastungsverstoß), keine Verschneidung mit nicht belasteten Lebensmitteln, Vermarktungsverbot eingehalten und Vermarktung durch Dritte sicher verhindert
- zuständige Kreisverwaltung oder Verwaltung der kreisfreien Stadt unverzüglich informiert
- Rücknahmen und / oder Rückruf veranlasst

- Ursachen beseitigt
- Lagerung, Behandlung und Transport von Lebens- und Futtermitteln getrennt von Reinigungs-, Desinfektionsmitteln und Schmierstoffen
- Schädnerbekämpfungsmitteln, Bioziden
- Pflanzenschutzmitteln
- Mineraldünger
- Diesel, Kraftstoffe, Schmier- und Altöl
- anderen Düngemitteln (z.B. Wirtschaftsdünger, verarbeiteten tierischen Proteinen)
- gebeiztem Saat- und Pflanzgut
- Tierarzneimitteln (insbesondere Fütterungsarzneimittel), einschließlich Tierimpfstoffe
- Tierkadavern
- Abfällen
- Aufzeichnungen
- Herbstbuchführung

Eintragungen werden während der Ernte nach amtlichen Vorgaben täglich durchgeführt, Eintragungen spätestens am 15.01. des auf die Ernte folgenden Jahres in die Ein- und Ausgangsbücher übertragen.

13.12.1 Lebensmittelsicherheit

Die ADD, als zuständige Behörde für Erzeugnisse des Weinrechts in Rheinland-Pfalz, ist zu unterrichten, wenn nach Art. 19 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 der Europäischen Kommission ein Lebensmittelunternehmer erkennt oder Grund zu der Annahme hat, dass ein von ihm

- eingeführtes,
- erzeugtes,
- verarbeitetes,
- hergestelltes,
- vertriebenes
- oder in Verkehr gebrachtes Lebensmittel nicht sicher oder gesundheitsgefährdend ist.

13.13 Ausnahmegenehmigungen Wein Vorschriftswidrige Erzeugnisse

Vorschriftswidrige Erzeugnisse müssten ausnahmslos - unabhängig von der Schwere des Verstoßes - vernichtet werden; auch müssten inhaltlich einwandfreie Erzeugnisse selbst bei einem nur geringfügigen Mangel in der Etikettierung mit neuen Etiketten ausgestattet werden. Diese Rechtsfolgen könnten in Einzelfällen zu unverhältnismäßigen und ungerechtfertigten Nachteilen führen, gäbe es nicht diese Vorschrift:

Nach § 2 Abs. 1 der Wein-Überwachungsverordnung kann bei

Die Informationen stellen keine Rechtsauskunft dar, sondern dienen ausschließlich zu Informationszwecken.

gesundheitlicher Unbedenklichkeit und zur Vermeidung unbilliger Härten im Einzelfall durch Ausnahmegenehmigung zugelassen werden, dass vorschriftswidrige Erzeugnisse in Verkehr gebracht, eingeführt, ausgeführt, verwendet oder verwertet werden, wenn die Abweichung von den geltenden Vorschriften gering ist.

Antrag für die Ausnahmegenehmigung gibt es auf der Homepage der ADD. Der Antrag ist formlos und sollte folgende Informationen enthalten.

- Datum
- vollständige Adresse des Antragsstellers
- Betriebsnummer
- Tel.- & Fax-Nr.
- Email-Adresse
- Genaue Bezeichnung des vorschriftswidrigen Erzeugnisses
- Angabe der exakten Menge
- Verkehrswert der betroffenen Partie bzw. Angabe des beabsichtigten Verkaufspreises
- Beschreibung der Vorschriftswidrigkeit
- Schilderung der Gründe, die zur Vorschriftswidrigkeit des Erzeugnisses bzw. des Mangels in der Etikettierung führten
- Angabe, für welchen Zweck die Ausnahmegenehmigung beantragt wird. Wie soll das Erzeugnis verwendet, verwertet oder vermarktet werden und/oder mit welcher Bezeichnung soll es in Verkehr gelangen?
- Sinnvoll wären auch- Etikett- A.P.-Antrag und Prüfungsbescheid- Weinpreisliste - Rechnungen

Quelle: www.add.rlp.de 2017

13.14 Zulässige Mengenverluste

Für die Mengenverluste während des Weinausbaus sind Höchstsätze festgesetzt. Die Verlustsätze sind für die üblichen kellerwirtschaftlichen Vorgehensweisen großzügig kalkuliert. In der ersten Phase der Weinbereitung von der Traubenannahme bis zum ersten Abstich von der Hefe sind maximal 8 % Verlust vorgesehen. Bei der Weinlagerung können für Laborproben und Ausdehnungsverluste, wie sie durch Temperaturschwankungen auftreten, 0,05 % pro Monat geltend gemacht werden. Bei der Lagerung im Holzfass sind die verdunstungsbedingten Weinverluste sehr viel höher, und in diesem Zusammenhang können Verluste von 0,4 % pro Monat geltend gemacht werden. Bei sehr geringer Luftfeuchtigkeit und warmer Lagerung sind solch hohe Verluste auch in der Praxis zu beobachten. Für die Weinbehandlung mit Schönungsmitteln und für die Flaschenfüllungen wird eine Verlustrate von 5 % akzeptiert. Insgesamt ergeben sich mögliche Mengenverluste von über 13 %, die

geltend gemacht werden können. Bei den meisten Betrieben liegt die Verlustrate sicher sehr viel niedriger.

Tabelle In der Weinbuchführung maximal zulässige Mengenverluste

	Verlust
Most zu Wein	8 %
Weinbehandlung, und Füllverluste	5 %
Weinlagerung im Holzfass	0,4 %pro Monat
Weinlagerung im Edelstahl-, GfK- Tank	0,05 %pro Monat
Maximal abzuschreibende Verluste im Jahr	13 % + Lagerverluste

Mengenverluste, die diese Höchstsätze überschreiten, sind der Weinkontrolle unverzüglich zu melden. Dies könnte zum Beispiel der Fall sein, wenn ein Tank nicht richtig verschlossen wurde und auslief. Früher wurden in solchen Fällen gerne glaubwürdige Zeugen hinzugezogen, heute ist ein Foto als Beweismittel hilfreich, z.B. wenn im Flaschenlager eine Gitterbox umfällt.

13.14.1 Wie genau ist genau genug?

Genauigkeit und Verluste sind im Verhältnis zu ihrem Mengen zu betrachten. Bei kleinen Mengen besteht die Tendenz zu prozentual eher höheren Verlusten, sind aber auch genauere Mengenangaben möglich, während bei sehr großen Gebindegrößen die prozentualen Verluste kleiner, aber die Mengenangaben eher ungenau sind.

Bei einer Weinbehandlung von 500 Litern machen 5 % Verlust 25 Liter aus - die bei einer Filtration in einem ungünstigen Fall durchaus verloren gehen können. Bei der Filtration von 50.000 sind ein Schwund von 500 Litern nur 1 % Verlust. Es gilt mit Augenmaß abzuschätzen und zu runden.

Ähnliches gilt auch für die Mengenangaben im Fasswein. Wenn beispielsweise bei einer Mostmenge von 5.000 Litern zur Anreicherung 160 kg Saccharose verwendet wird, ergibt sich eine Mehrung von 96 Litern.

Die Mengenangabe eines Fünftausend-Liter-Gebindes auf den Liter genau anzugeben, ist unrealistisch, eine Angabe auf 10, maximal 50 Liter, ist ausreichend genau.

Werden 5.096 Liter in die Weinbuchführung eingetragen, verbleiben ungenaue und ungerade Zahlen bis zum Abschluss des Kontos. Dies erleichtert ganz erheblich die Übersichtlichkeit und Rechenfehler werden vermieden. Ganz anders sieht es nach der Abfüllung aus. Einzelne Flaschen

lassen sich sehr wohl zählen. Werden 5096 Liter Flaschen gezählt, sind diese auch einzutragen.

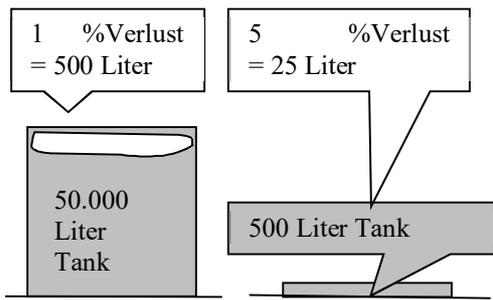


Abbildung: Genauigkeit Fasswein in Abhängigkeit von der Gebindegröße

13.15 Füllmenge und Füllhöhe bei der Flaschenfüllung

Es kann ein Spagat sein die geforderte Nennfüllmenge in die Flasche zu bringen und gleichzeitig genügend Kopfraum zur Volumenausdehnung bei einer Temperaturerhöhung zu belassen. Bei einer Überfüllung kann es den Wein aus der Flasche drücken. Ist zu wenig Wein in der Flasche kann es zu Schwierigkeiten mit dem Eichamt kommen.

13.15.1 Füllmenge

Beim Wein ist die zu verwendende Flaschengröße vorgeschrieben und der abfüllende Betrieb ist zur Einhaltung der sogenannten Füllvorschriften verpflichtet. Die auf dem Etikett angegebene und dem Kunden versprochene Inhaltsmenge wird als Nennvolumen bezeichnet und muss sich in der Flasche befinden. Eine leichte Überfüllung gibt Gewissheit diese Forderung in jedem Fall zu erfüllen. Der abfüllende Betrieb ist dazu verpflichtet das Nennvolumen regelmäßig stichprobenweise zu überprüfen. Die Ergebnisse dieser Prüfungen, die Stichprobenmittelwerte und Stichprobenstreuungen sind aufzuschreiben und aufzubewahren. Das Eichamt kann bei einer Überprüfung Einsicht in die Unterlagen nehmen. Im Mittel der gefüllten Flaschen muss das

Nennvolumen erreicht werden. Einzelne Flaschen dürfen unterfüllt sein, die Toleranzen sind von der Flaschengröße abhängig. Zwei von hundert Flaschen dürfen die angegebene Nennfüllmenge unterschreiten. Flaschen mit einem Nennvolumen von 0,5 bis 1,0 Liter können die angegebene Nennfüllmenge um 15 ml unterschreiten. Einzelne Flaschen können die angegebene Nennfüllmenge um höchstens 30 ml unterschreiten. Gleichzeitig ist bei Abfüllung genügend Raum für eine Volumenausdehnung des Weines bei Temperaturerhöhung zu belassen.

13.15.2 Angabe auf der Flasche

Flaschenhersteller geben am Flaschen-boden oder an der Bodennaht die Füllhöhe der Flasche an. 55 mm bezeichnet eine Füllhöhe die 55 mm unter der Flaschenmündung liegt und bei einer Fülltemperatur von 20°C eine Füllmenge von 750 ml ergibt. Wenn nur eine Zahl ohne weitere Angaben vorhanden ist, ist dies die Angabe des Randvollvolumens in Zentilitern. 76,5 bedeutet somit, dass die bis zum Rand gefüllte Flasche bei 20° C ein Volumen von 765 ml enthält.

Es zeigt sich bei genauer Betrachtung, kurze Flaschenmündungen (kurze Flaschen) lassen sich nicht mit langen Korken oder Kunststoffstopfen abfüllen. Lange Korken brauchen lange Flaschen.

13.15.3 Füllhöhe

Die Füllhöhe muss nach der Weintemperatur bei der Flaschenfüllung eingestellt werden. Als Faustformel lässt sich festhalten: 10°C Temperaturveränderung führen zu einer Veränderung der Füllhöhe im Flaschenhals von ungefähr 5 mm. Weine die bei sehr kalten Temperaturen von unter 10°C gefüllt werden, müssen deshalb um mindestens 5 mm unterfüllt werden. Nur so verbleiben bei einer Lagertemperatur von 20°C noch weitere 15 bis 20 mm Kopfraum als notwendiges Ausdehnungsvolumen. Für Schraubverschlüsse werden 30 bis 40 mm Kopfraum empfohlen.

Tabelle 15: Füllhöhe bei verschiedenen Flaschen und unterschiedlicher Korklänge - mindestens 20 mm Kopfraum sind als notwendiges Ausdehnungsvolumen einzuhalten. *Einstoßtiefe des Korken 1mm

Flaschenkennzeichnung	55			63				70		
Empfohlene Füllhöhe bei Fülltemperatur 20°C	55 mm unter Mündung			63 mm unter Mündung				70 mm unter Mündung		
mm Korklänge	38	42	44	38	44	47	49	47	49	54
mm tatsächliche Kopfraumhöhe bei 750ml Volumen*	16	12	10	24	18	15	13	22	20	15
mm Kopfraum bei 20°C und Fülltemperatur 8°C	13	9	7	21	15	12	10	19	17	12
mm Kopfraum bei 30°C und Fülltemperatur 8°C	4	0	-2	12	6	3	1	10	8	3

Die Informationen stellen keine Rechtsauskunft dar, sondern dienen ausschließlich zu Informationszwecken.

14 Begleitpapiere

Wann wird ein Begleitschein benötigt

Innerhalb der europäischen Union müssen sämtliche Erzeugnisse des Weinsektors (Wein, Schaumwein, teilweise gegorener Traubenmost, Traubensaft, konzentrierter Traubensaft, Traubenmost, konzentrierter Traubenmost, rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, frische Weintrauben, Maische, Trester, Weinessig, Weintrub) in einer Menge von mehr als 60 Litern mit einem "Begleitpapier" befördert werden. Begleitpapiere werden von den zuständigen Stellen verkauft. In der Regel wird das Begleitpapier durch den Weinkommissionär ausgefüllt. Die Verantwortung für die Richtigkeit der Angaben liegt beim Winzer der das Begleitpapier unterzeichnet. Die Begleitpapiere und Durchschriften sind mindestens fünf Jahre nach dem Ende des Kalenderjahres, in dem sie ausgestellt wurden, aufzubewahren. Das Original begleitet den Transport und ist dem Empfänger auszuhändigen. Die letzte Durchschrift verbleibt beim Absender. Dieser nimmt es zu seinen Unterlagen und trägt den Abgang in der Weinbuchführung ein. Durchschriften für Kontrollzwecke werden an das für den Absender zuständige Institut für Lebensmittel-chemie geschickt. Diese Versendung hat unmittelbar nach dem Transport stattzufinden.

Tabelle 9: Erzeugnisse des Weinsektors die Begleitpapiere benötigen:

- Wein
- Trester
- Schaumwein
- Weinessig
- Traubensaft (auch konzentrierter Traubensaft), Traubenmost (auch konzentrierter Traubenmost und rektifiziertes Traubenmostkonzentrat)
- Weintrub
- Frische Weintrauben (auch gemaischt)

Die Begleitpapiere dienen der Überwachung des Besitzes und der Vermarktung von Weinbauerzeugnissen.

- Dem Empfänger dienen sie als Nachweis für die Bezeichnung des Weines und die durchgeführten önologischen Verfahren.
- Vollständige und wahrheitsgemäße Angaben liegen deshalb sowohl im Interesse des Absenders (Verkäufers) als auch des Empfängers.
- Grundsätzlich besteht bei der Beförderung von Weinbauerzeugnissen von 60 l und mehr

die Verpflichtung zur Ausstellung eines Begleitpapiers das die Beförderung begleitet. Ausgenommen Transporte zur Behandlung oder Abfüllung ohne Eigentümer-Wechsel.

Ursprungsbezeichnung und Herkunftsangabe

Das Begleitpapier gilt als Bescheinigung der Ursprungsbezeichnung bei Qualitätswein b. A. und der Herkunftsangabe bei Tafelwein, die mit einer geographischen Angabe versehen werden können, wenn es durch einen Versender ausgestellt wurde, der gleichzeitig der Erzeuger des beförderten Erzeugnisses ist oder - falls der Versender nicht der Erzeuger ist - die zuständige Stelle die Richtigkeit der Angaben bescheinigt hat mit folgendem Hinweis:

Bei Qualitätswein b. A.: "Dieses Dokument gilt als Bescheinigung der Ursprungs- und Herkunftsbezeichnung der darin angegebenen Qualitätsweine b. A."

Für das Anbaugebiet Pfalz ist das Landesuntersuchungsamt- Institut für Lebensmittelchemie Speyer zuständig:

Nikolaus-von- Weis- Str. 1, 67346 Speyer
Tel.: 06232 - 65 210

Begleitpapiere sind für gebührenpflichtig, die Nummer des Begleitscheines, das Verkaufsdatum und der Käufer werden beim Erwerb festgehalten.

Ausgabestellen für Begleitscheine

- Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
Zentrale Bad Kreuznach, Weinbauamt Alzey,
Weinbauamt Neustadt/Weinstraße,
Weinbauamt Wittlich (Dienststelle Koblenz
und Dienststelle Trier)
- Begleitscheine können auch unter <https://www.onlinedienst-weinbau.de> elektronisch versendet werden. Zur Anmeldung ist eine Registrierung mit einem Elsterzertifikat in Mein Unternehmenskonto erforderlich. Das elektronische Begleitpapierverfahren ist für den Anwender in Rheinland-Pfalz kostenfrei.

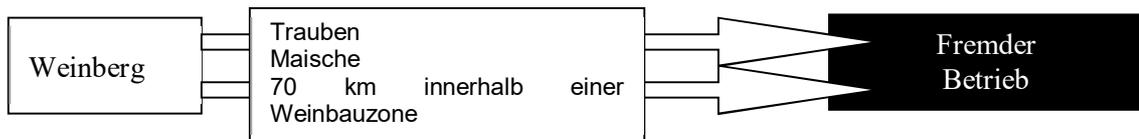
14.1.1 Ausnahmen von der Begleitscheinplicht

Es würde die Verhältnismäßigkeit sprengen, immer einen Begleitschein einzusetzen. Vor der Lese sollte geprüft werden in welchem Fall im Betrieb beim Transport von Erzeugnissen des Weinsektors ein Begleitschein mitgeführt werden muss. Deshalb gibt es folgende Ausnahmen für Transporte von Erzeugnissen des Weinsektors bei denen auf ein Begleitpapier verzichtet werden kann:

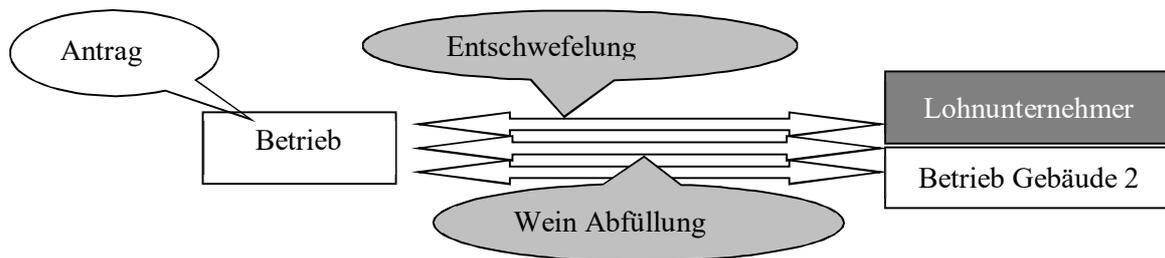
1. Transporte von Trauben, Maische und Most innerhalb 70 km vom Weinberg oder einer anderen Betriebsstätte zur eigenen Weinbereitungsanlage durch den Betrieb oder einen Lohnunternehmer. Gilt auch für Transporte zum Zweck der Weinbereitung, der Verarbeitung, der Lagerung oder der Abfüllung.



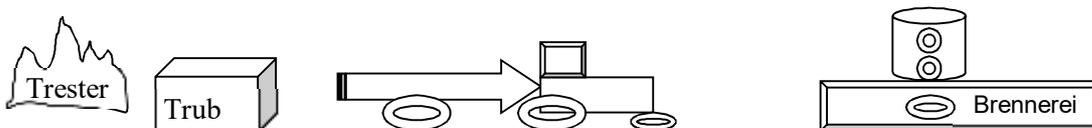
2. Transporte von Trauben und Maische vom Weinberg zur Weinbereitungsanlage eines Dritten innerhalb 70 km durch den Betrieb oder einen Lohnunternehmer. Die Kelterstation muss in der gleichen Weinbauzone liegen wie der Weinberg. Bei einem Transport durch den Empfänger ist ein Begleitschein notwendig.



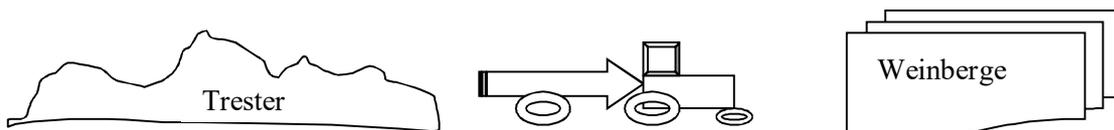
3. Transporte zur Behandlung oder Abfüllung ohne Eigentümer-Wechsel innerhalb 70 km.
Grundsatz: Der Eigentümer darf nicht wechseln! Es muss sich um eigene Erzeugnisse handeln. (Der Transport zur Versetzung oder Perlweinherstellung bei einem Lohnunternehmer braucht dagegen einen Begleitschein, es handelt sich um einen Wechsel der Weinkategorie)



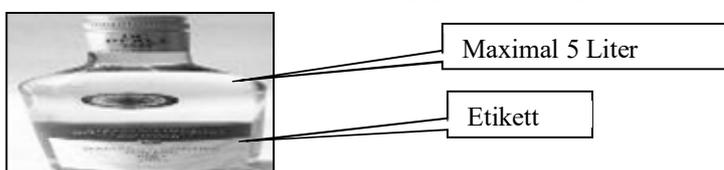
Traubentrester und Weintrub zu einer Brennerei, wenn dem Transport ein Lieferschein mitgegeben wird.



4. Traubentrester und Weintrub zum Zweck der Beseitigung von Nebenerzeugnissen.

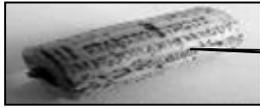


5. Erzeugnisse in etikettierten Behältnissen mit einem maximalen Inhalt von 5 Litern, versehen mit einem nicht wieder verwendbaren anerkannten Verschluss.



Die Informationen stellen keine Rechtsauskunft dar, sondern dienen ausschließlich zu Informationszwecken.

Der Verschluss muss seit dem 1.8.2009 keinen so genannten Korkbrand mehr haben, der den Abfüller identifiziert.



"Korkbrand"

6. Wenn mehr als 100 Liter oder mehr als 133 0,75-l-Flaschen transportiert werden, ist ein Lieferschein oder eine Rechnung mitzuführen.

7. Transporte von bis zu 30 Liter Wein Lose von Privatpersonen für den Eigenverbrauch (Achtung bei „neuem Süßen“).

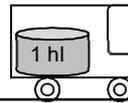
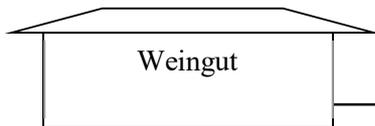


Neuer Wein

Maximal 30 Liter

Privatpersonen

8. Transporte von bis zu 100 Liter für wissenschaftliche oder technische Versuchszwecke.



DLR-
Rheinpfalz

9. Warenproben; Proben zu einer Dienststelle (QbA-Prüfung) oder zu einem Labor für eine Analyse.

10. Weinessig

11. Exotische Ausnahmen: Wein und Traubensaft

- ⇒ der im Rahmen von Freimengen, für diplomatische Vertretungen, Konsularstellen oder gleichgestellte Einrichtungen bestimmt ist;
- ⇒ der zum Umzugsgut von Privatpersonen gehört;
- ⇒ der an Bord von Schiffen, Luftfahrzeugen und Zügen verbraucht wird.

14.2 Übersicht der Unterlagen zur Weinbuchführung und Abgabefristen

Vorgang	Termin	Funktion
Flächenzusammenstellung	31.05.	Grundlage der Hektarertragsregelung - erfasst alle Weinberge des Betriebes, wird von der Landwirtschaftskammer mitgeteilt.
Behälterliste	Fortlaufend aktualisiert	Erfasst alle Behälter des Betriebes auf einer Liste mit Inhalt, Behälternummer und Aufstellungsort.
Herbstbuch	Täglich während der Lese. Abweichungen, die sich aus der Mengenschätzung am Tag der Ernte ergeben, sind durch Korrekturbuchungen zu bereinigen.	Alle geernteten Trauben werden vom Winzer in sein gebundenes Herbstbuch eingetragen (als Liter Most). Kann bis 15.01. das Weinbuch ersetzen, sofern die gesetzlich geforderten Angaben im Herbstbuch erfolgen.
Kellerhilfsbuch / Sammelbeleg	Bis zu 30 Tagen, dann Übertrag in die Weinbuchführung	Dokumente und Eigenbelege des Winzers über die Vorgänge im Keller. Verlängerte Eintragsfrist von 30 Tagen nur bei Vorliegen entsprechender Belege (Lieferscheine, Rechnungen).
Weinbuch (Kontoblatt) oder Kellerbuch (Journal) sowie Stoffbuch	Spätestens ab 15.1. und danach alle 30 Tage Übertrag aus dem Kellerhilfsbuch	Das Kontoblatt erfasst alle Vorgänge eines Weines. Das Journal erfasst alle Vorgänge aller Weine.
Traubenerntemeldung (TEM)	15.01.	Alle geernteten Trauben werden der LWK gemeldet.
Weinerzeugungsmeldung (WEM)		Die erzeugten Weinmengen aus zugekauften Trauben/Maische/Most werden der LWK gemeldet.
Lieferantenverzeichnis zu Weinerzeugungsmeldung		Die Adressen derjenigen, die Trauben/Maische/Most während der Lese an den Betrieb verkauft hatten, werden der LWK gemeldet.
Gesonderte Berechnung der Gesamthektarerträge (GHE)		Berechnungen zum Nachweis, dass die zugelassenen Hektarerträge eingehalten wurden.
Begleitschein	Bei Versand	Beim losen Transport von Trauben, Maische, Most und Wein wird dieses Formular ausgefüllt. Es gibt Ausnahmen
A.P. Antrag oder Losnummer	vor Abgabe an Andere	Auf alle Etiketten muss eine Los-, oder QbA-Nummer gedruckt werden.
Meldung der Wein und Traubenmostbestände	31. 07.	Die im Keller lagernden Mengen werden der LWK gemeldet. Unter 100 hl ist keine detaillierte Aufstellung notwendig.
Meldung der oenologischen Verfahren	1. August	Beabsichtigte Alkoholerhöhungen werden vor Beginn der Lese gemeldet. Erfolgt gemeinsam auf demselben Formular wie die Meldung der Wein- und Traubenmostbestände

14.3 Weinbaukartei

Die Weinbaukartei enthält für jede Parzelle eines Betriebes die genauen Daten wie Gemarkung, Flur- u. Flurstücksnummern, Rebsorten, Unterlagen, Pflanz- bzw. Rodungsdatum, Erziehungsart und bestockte Rebfläche. Über das WeinInformationsPortal (WIP) der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz können registrierte Benutzer die Daten ihres Betriebes über "wip.lwk-rlp.de" online abrufen.

14.4 Rechtzeitige und vollständige Abgabe von Meldungen

Falls die Meldungen nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig erstattet werden, stellt dies eine Ordnungswidrigkeit im Sinne des Weingesetzes dar. Die ordnungsgemäßen Meldungen sind Vorbedingung für die Teilnahme an marktregulierenden Maßnahmen. Betriebe die ihre Meldung nicht termingerecht abgeliefert haben, sind von den marktregulierenden Maßnahmen entsprechend der Verordnung ausgeschlossen bzw. müssen mit Kürzungen bei Beihilfezahlungen rechnen.

14.4.1 Hektarertragsregelung

Die Vermarktungsmenge eines Betriebes eines Betriebes ist begrenzt. Die Vermarktungsmenge eines Betriebes an der Mosel/Nahe, und in der Pfalz/Rhein Hessen errechnet sich aus der Aufteilung der Ertragsrebfläche auf die Qualitätsgruppen GRUNDWEIN, DEUTSCHER WEIN und LANDWEIN und PRÄDIKATS- und QUALITÄTSWEIN. Die Aufteilung der Ertragsrebfläche auf die Qualitätsgruppen erfolgt in der Gesamthektarertragsmeldung. Wird keine Gesamthektarertragsmeldung abgegeben, so ist die Vermarktung von Wein auf die für Prädikats- und Qualitätswein festgelegte Menge begrenzt.

Tabelle: Hektarhöchstertträge in Deutschland

<u>Anbaugesbiet</u>	<u>Ein-Wert Modell hl/ha</u> 20 % Überlagerung möglich		
	Ahr	100	
Mittelrhein	105		
Hess. Bergstraße	100		
Rheingau	100		
Baden	90		
Württemberg	110 / 150 in Steillagen		
Franken	90		
Saale-Unstrut	90		
Sachsen	80		
	<u>Qualitätsstufenmodell hl/ha</u> Überlagerung nicht möglich		
	QW	LW + DW	GW
Mosel	125	150	200
Nahe, Rhh, Pfalz	105	150	200

Vermarktungsmenge = Summe der Ertragsrebfläche mal Hektarertrag der Qualitätsgruppe

Die Umrechnungsfaktoren orientieren sich an der zeitgemäßen Praxis der Weinbereitung und wurden für die Erzeugnisse der Ernte 2011 angepasst. Die Kilogramm vermarktbarer Trauben ergeben sich durch den neuen Faktor 0,78.

➤ **Trauben (TR) zu Wein: 0,78**

➤ **Traubenmost (TM) oder teilweise gegorener Traubenmost (TG) zu Wein: 1,00**

Tabelle: Kontingent in hl/ha, L/m², m²/L

105 hl je ha	1,05 l/m ²	10.000 m ² / 10.500 L = 0,9524 m ² /l
150 hl je ha	1,5 l/m ²	10.000 m ² / 15.000 L = 0,6667 m ² /l
200 hl je ha	2,0 l/m ²	10.000 m ² / 20.000 L = 0,5000 m ² /l

14.4.2 Zuordnung der Erzeugnisse zu den festgesetzten Hektarertragswerten

Tabelle: Qualitätsgruppen für die Anbaugebiete Nahe-Pfalz-Rheinhessen

105 hl/ha	150 hl/ha	200 hl/ha
Qualitäts- und Prädikatswein	Landwein, Deutscher Wein mit oder ohne Jahrgangs- und mit oder ohne Rebsortenangabe	Grundwein
Prädikatswein	Landwein mit und ohne Jahrgangs-/ Rebsortenangabe	
Qualitätswein	Federweißer, teilw. gegorener Traubenmost	
Sekt b.A.	Esstrauben aus Keltertraubensorten mit/ohne Jahrgangs- mit/ohne Rebsortenangabe	
Qualitätsperlwein b.A	Wein mit/ohne Jahrgangs- mit/ohne Rebsortenangabe	
Qualitätslikörwein b.A.	Perlwein mit/ohne Jahrgangs- mit/ohne Rebsortenangabe	
Perlwein und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure (sofern bei angereicherten Grundweinen der für Deutschen Wein zulässige max. Gesamtalkohol überschritten wird)	Traubenbrand mit/ohne Jahrgangs- mit/ohne Rebsortenangabe	
	Wein, der zur Herstellung von Qualitätsschaumwein/ Sekt oder Schaumwein mit Rebsortenangabe bestimmt ist Schaumwein und Qualitätsschaumwein sind von der lediglich bei Wein geltenden Negativ-Rebsortenliste ausgenommen.	Wein, der zur Herstellung von Qualitätsschaumwein / Sekt oder Schaumwein mit/ohne Jahrgangsangabe und ohne Rebsortenangabe bestimmt ist Traubenmost zur Herstellung von Traubensaft mit Jahrgangs- und/oder Rebsortenangabe
	Verjus	
	Wein zur Verwertung von <ul style="list-style-type: none"> • Weinbrand, • Weingelee, • Weinessig, • weinhaltigen Getränken mit Jahrgangs- und/oder Rebsortenangabe	Wein zur Verwertung von <ul style="list-style-type: none"> • Weinbrand, • Weingelee, • Weinessig, • weinhaltigen Getränken ohne Jahrgangs- und ohne Rebsortenangabe
	Wein zur Verwertung von <ul style="list-style-type: none"> • aromatisierten Weinen, • aromatisierten weinhaltigen Getränken, • aromatisierten weinhaltigen Cocktails, • alkoholfreiem oder • alkoholreduziertem Wein • oder daraus hergestellten schäumenden Getränken mit Rebsorte und fakultativer Jahrgangsangabe 	Wein zur Verwertung von <ul style="list-style-type: none"> • aromatisierten Weinen, • aromatisierten weinhaltigen Getränken, • aromatisierten weinhaltigen Cocktails, • alkoholfreiem oder • alkoholreduziertem Wein • oder daraus hergestellten schäumenden Getränken ohne Jahrgangs- und ohne Rebsortenangabe
	Deutscher Wein ohne Herkunftsbezeichnung <ul style="list-style-type: none"> • ohne Rebsorten- und Jahrgangsangabe • mit Rebsorten- und Jahrgangsangabe folgende Rebsorten einschließlich deren synonyme Bezeichnungen sind bei einem Stillwein ohne geschützte geografische Angabe nicht zulässig: 1. Blauer Frühburgunder* , 2. Blauer Limberger, 3. Blauer Portugieser, 4. Blauer Silvaner, 5. Blauer Spätburgunder, 6. Blauer Trollinger, 7. Dornfelder, 8. Grauer Burgunder, 9. Grüner Silvaner, 10. Müller-Thurgau, 11. Müllerrebe, 12. Roter Elbling, 13. Roter Gutedel, 14. Roter Riesling, 15. Roter Traminer, 16. Weißer Burgunder* , 17. Weißer Elbling, 18. Weißer Gutedel, 19. Weißer Riesling *Seit 2021	Wein, der zur Herstellung von Wein mit der Angabe der Herkunft „Wein aus der Europäischen Gemeinschaft“ oder „Verschnitt von Weinen aus mehreren Ländern der Europäischen Gemeinschaft“ bestimmt ist

14.4.3 Gesonderte Berechnung der Gesamthektarerträge (GHE)

Die GHE überprüft die Einhaltung der maximal zu vermarktenden Menge des Betriebes. Jeder Betrieb, der die Vermarktung in der Kategorie Landwein, Deutscher Wein oder Grundwein in Anspruch nehmen will, ist verpflichtet, bis zum 15.01. eine gesonderte Berechnung der Gesamthektarerträge mit Aufteilung seiner Fläche abzugeben. Eine Änderung dieser Meldung ist nach diesem Datum nicht mehr möglich. **Betriebe die nur in der Qualitätsgruppe "Qualitätswein" vermarkten:** Für Betriebe, die ausschließlich Qualitätswein vermarkten wollen, ist die Abgabe der Meldung der GHE nicht notwendig. Benötigt ein Betrieb auf Grund seiner Vermarktungsstruktur sein ganzes Kontingent für Qualitäts- und Prädikatsweine, ist nur die Abgabe der Traubenerntemeldung Pflicht. Hat ein Betrieb kein Kontingent für Landwein gemeldet, kann er auch Landwein nur auf der Grundlage des Qualitätsweinkontingentes mit den entsprechenden Hektarertragswerten für Qualitätswein vermarkten. Die Landwirtschaftskammer ermittelt aus den Angaben der EU-Weinbaukartei die jeweilige Ertragsreblfläche, berechnet das Vermarktungskontingent für Qualitätsweine b.A. und teilt dies den Betrieben Ende November mit. Unstimmigkeiten sind mit dem zuständigen Weinbauamt zu klären. **Betriebe die in der Qualitätsgruppe: "Qualitätswein", "Landwein", "Deutscher Wein" und "Grundwein" vermarkten:** Wird das Vermarktungskontingent neben Qualitätswein auch für Landwein, Deutscher Wein und Grundwein benötigt, so ist neben der Traubenerntemeldung auch die Meldung für die GHE (Gesonderte Berechnung der Gesamthektarerträge) spätestens bis zum 15. Januar beim zuständigen Weinbauamt abzugeben. Welche Fläche jeweils auf die vier Vermarktungskontingente Qualitätswein, Landwein, Deutscher Wein und Grundwein verteilt wird, entscheidet jeder Betrieb nach Marktlage und Bedarf. Eine Festlegung welche Weinpartie im Laufe des Jahres als Qualitätswein, Landwein, Deutscher Wein oder Grundwein vermarktet werden wird, findet in der Traubenerntemeldung nicht statt. In der Traubenerntemeldung wird das geerntete Erzeugnis entsprechend seiner Erntequalität eingetragen. **Übermengen** müssen bis zum 15. Dezember des auf die Ernte folgenden Jahres destilliert werden. Der daraus hergestellte Alkohol kann ausschließlich zu Industriezwecken verwendet werden. Der Erlös kann die Erntekosten

nicht decken. **Destillationsverpflichtung:** Kommt ein Betrieb seiner Verpflichtung zur Destillation der Übermenge nicht nach, so ist für Erzeugnisse dieses Betriebs die Erteilung einer amtlichen Prüfungsnummer so lange ausgeschlossen, bis der erforderliche Nachweis der Destillation erbracht ist. Dies gilt auch für bereits an den Handel abgegebene Erzeugnisse (z.B. Fasswein an Kellerei verkauft). Nach dem Weingesetz muss die Destillationsverpflichtung mit Wein des gleichen Jahrgangs erfüllt werden, für den die Destillationsverpflichtung besteht. Sofern dies nicht möglich ist, kann der Destillationsverpflichtung ersatzweise mit einem eigenen, vermarktungsfähigen Wein eines anderen Jahrganges nachgekommen werden. Anstelle der Destillation können Übermengen bis 1.000 Liter gegen Erteilung eines Nachweises in einer Abwasseranlage als Energieträger verwertet oder unter Aufsicht der zuständigen Behörde nachweisbar als Wirtschaftsdünger auf landwirtschaftliche Böden aufgebracht werden. Eigenverbrauch, Schwund oder Verlust die nach dem 15.1. bei Abfüllung und Filtration entsteht, geht nicht von der Destillationsmenge ab und ist vom Kontingent abzuschreiben.

Die bei der Mostkonzentrierung anfallenden Verluste werden nicht in der TEM gemeldet und so sind diese Mengen auch bei der GHE nicht enthalten.

14.4.4 Parken von vermarktbarer Menge

Das sogenannte "Parken" auf dem Kontingent für Grundwein ist rechtlich zulässig. Dies kann in ertragsreichen Jahrgängen sinnvoll sein, wenn im Normalfall der Ertrag unter 10.500 Liter je Hektar liegt. Das „Parken“ ist mit Einschränkungen verbunden die zu beachten sind. In der Weinbuchführung darf geparkter Grundwein nicht abgestuft werden wenn er als Qualitätswein auf freies Kontingent eines Folgejahres verwendet werden soll. Werden Anreicherungsgrenzen überschritten, ist eine spätere Vermarktung als Grundwein nicht möglich. Die Vermarktung des geparkten Grundweines ist erst möglich, wenn freies Qualitätsweinkontingent in einem Folgejahr besteht. Einen festen Stichtag dafür gibt es nicht. Zeichnet sich mit dem Ende der Lese eines Folgejahres ab, dass das Qualitätsweinkontingent nicht erreicht wird, kann mit der Vermarktung des geparkten Grundweines auf das Qualitätsweinkontingent des neuen Jahrgangs begonnen werden. Sicherheit über die zur Verfügung stehenden Kontingente besteht erst mit Abgabe der geänderten Hektarertragsrechnung im Folgejahr. In der GHE-Meldung ist als Jahrgang das Erntejahr des geparkten Weines anzugeben, wenn er nicht weggelassen wird. Oenologisch gesehen ist Rotwein besser als Weißwein zum

„Parken“ geeignet. Rotwein gewinnt durch Lagerung meist an Qualität. Die Vermarktung auf das Kontingent eines folgenden Jahrgangs kann jedoch erst erfolgen, wenn sich abzeichnet, dass auch wirklich QW-Kontingent frei ist. Also frühestens nach dem Ende der Hauptlese, ganz genau ermittelbar erst nach Abgabe der GHE-Meldung am 15. Januar. Ein evtl. frei gebliebenes 2019er QW-Kontingent kann verwendet werden, um den gemeldeten 2018er Grundwein als 2018er Qualitätswein zu vermarkten. Er muss jedoch so in den Weinbüchern deklariert sein und den Anforderungen als Qualitätswein entsprechen.

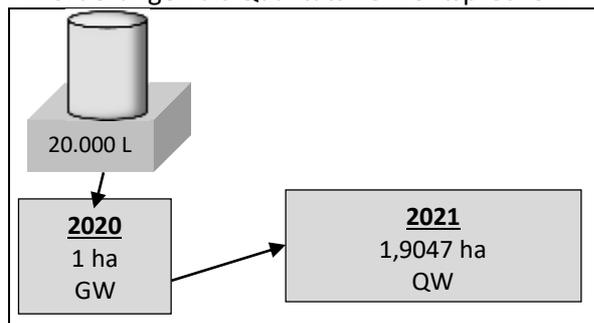


Abbildung Grundwein „Parken“ und potentielle Vermarktung als Qualitätswein

14.4.5 Traubenerntemeldung (TEM) und Weinerzeugungsmeldung (WEM)

Die Traubenerntemeldung dient der statistischen Erfassung der gesamten deutschen Erntemenge. Die TEM erfasst alle geernteten Trauben umgerechnet in Liter Wein.

Die WEM dient der statistischen Erfassung der Menge Wein die aus zugekauften Trauben, Most oder in Gärung befindlicher Most produziert wurde. Betriebe, die in einem Weinwirtschaftsjahr

Wein, Most, Süßreserve oder Traubensaft aus zugekauften Erzeugnissen herstellen, sind verpflichtet, die Weinerzeugung zu melden. Neben einer WEM ist auch das Lieferantenverzeichnis zur Weinerzeugungsmeldung auszufüllen und abzugeben. Seit dem Herbst 2010 wurde die Hektarertragsregelung auf Betriebe ausgedehnt, die Trauben, Maische oder Most zukaufen, denn es kam zur Zunahme vermarktungsfähigen Weines der nicht von der Hektarertragsregelung erfasst wurde. Dieser Wein entstand im Verlauf der Weinbereitung aus Mehrungen durch höhere Ausbeuten. Die erzielten Mehrungen waren vor 2010 ungeachtet der vom abgebenden Weinbaubetrieb zur Feststellung seines Gesamthektarertrags berechneten Weinmengen uneingeschränkt vermarktungsfähig. Dies führte zu einem wirtschaftlichen Vorteil der Kellereien gegenüber allen übrigen Weinbaubetrieben, Genossenschaften und Erzeugergemeinschaften. Betriebe, die Weintrauben, Traubenmost oder teilweise gegorenen Traubenmost von einem anderen Betrieb übernehmen und hieraus Traubenmost, teilweise gegorenen Traubenmost oder Wein erzeugen bzw. diese unverändert weitergeben, werden verpflichtet, nicht mehr Wein in Verkehr zu bringen, als sich unter Anwendung derselben Umrechnungsfaktoren auf die bezogenen Weintrauben- oder Traubenmostmengen ergeben, die auch die abgebenden Weinbaubetriebe zur Feststellung ihres Gesamthektarertrages anwenden. Die Einhaltung der Umrechnungsfaktoren beim abnehmenden Betrieb bezieht sich auf die Gesamtweinerzeugung aus einer Ernte eines bestimmten Anbaugebietes. Dadurch können die Betriebe Mehrausbeuten mit Minderausbeuten verschiedener Partien einer Ernte verrechnen.

Tabelle Umrechnung von Kilogramm Trauben zu Liter Most in TEM und WEM

Trauben kg/ha		Traubenmost Liter/ha	Wein Liter/ha
13.461	x Faktor 0,78	10.500	10.500
19.230	x Faktor 0,78	15.000	15.000
25.640	x Faktor 0,78	20.000	20.000

Tabelle Beispiel: Kelterstation übernimmt Trauben aus der Pfalz und verkauft den Most

Folgende Partien werden als Trauben bezogen			Tatsächlich erzeugte Mostmenge	
von	Rebsorte	Trauben in kg	Tatsächliche Auspressquote	Traubenmost in Liter
Winzer A	Riesling	10.000	73 %	7.300
	Riesling	20.000	73 %	14.600
	Dornfelder	14.000	83 %	11.620
Winzer B	Portugieser	11.000	82 %	9.020
	Riesling	5.000	72 %	3.600
	Müller-Thurgau	15.000	81 %	12.150
Winzer C	Grauburgunder	25.000	75 %	18.750
Gesamt		100.000		77.040

14.4.6 Meldung der oenologischen Verfahren

Nach EU-Vorgaben haben die Weinerzeuger den Besitz an Anreicherungsmitteln, die Erhöhung des Alkoholgehaltes, die Entsäuerung und die Süßung zu melden. Die Meldung der oenologischen Verfahren zum 01. August steht als Punkt II auf der Meldung der Wein und Traubenmostbestände zum 31.07. Zur Meldung der oenologischen Verfahren sind alle verpflichtet die gewerbsmäßig Wein erzeugen.

14.4.7 Meldung der Wein und Traubenmostbestände zum 31.07.

Zur Meldung sind alle natürlichen und juristischen Personen verpflichtet, die gewerbsmäßig Wein und/oder Traubenmost be- oder verarbeiten, lagern oder handeln, Abgabe der Meldung bis zum 07. August. Anzugeben sind alle aus eigener oder fremder Erzeugung stammenden Bestände (in Tanks, Fässern oder Flaschen gelagert) an Wein und Traubenmost, die sich am 31. Juli in eigenen oder gemieteten Lagerräumen befinden.

14.4.8 Eiswein Meldung

Das rheinland-pfälzische Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Ernährung, Weinbau und Forsten hat zum 05.09.2013 die Vorabmeldepflicht für Eiswein eingeführt. Danach werden Betriebe, die die Ernte von Eiswein beabsichtigen, verpflichtet, dies mit Angabe von Flur, Flurstück, Flächengröße und Rebsorte bis zum 15.11 des Erntejahres bei der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz anzumelden. Das Anmeldeformular kann auf der Website der LWK heruntergeladen werden.

15 Aktuelle Download Auswahl

Abonniere unseren Podcast:



Vinocast – Tipps für Winzer:

<https://vinocast-podcast.podigee.io/>

Auch auf Spotify, Deezer, Google Podcast, Amazon music und audible, Apple Podcast



YouTube Tutorial des DLR Rheinland-Pfalz: Reinigung eines Biegeschwingers nach der Benutzung bei Traubenmost
<https://tinyurl.com/ReinigungDMA>

16 Stichwortregister

- Abfüllanlagen 46
Abfüller 8, 11, 44, 46, 47, 63
 Abfüllort 45
 Aktivkohle 25, 34
Alkoholgehalt 9, 11, 16, 17, 47, 70
Allergene 43, 48, 124
 Allergenkennzeichnung 102
 Alte Reben 66
 Americano 85
Ammoniumbisulfit 22, 25
 Amtliche Prüfungsnummer 10, 44, 49
 Analytische Prüfung 9
 Anreicherung 19, 20
 Anreicherung durch Konzentrierung 20
 Äpfelsäure 24, 29
 Arbeitsbelege 120
Aromatischer Qualitätsschaumwein 17, 70, 73
 Aromatisierte Weinerzeugnisse 84, 89
 Aromatisierte weinhaltige Getränke 90
 Aromatisierter Traubenperlmot 90
 Aromatisierter Wein mit Ei 85
 Aromatisierter Wein oder Weinaperitif 84
 Aromatisierter weinhaltiger Cocktail 89
 Aromatisiertes weinhaltiges Getränk 85, 87
 Ascorbinsäure 25
 Aspergillopepsin I 31
 Aufbewahrungsfrist 116
 Auslese 15
 Ausnahmegenehmigung 130
 Barrique 62
 Beerenauslese 21
 Begleitpapier 84
 Behälterliste 116, 117
 Behältnisnummer 116
Bereich 9, 63
 Bestand 143
 Bio-Wein 65
 Birkenteeröl 90
Bitter Soda 85, 86
 Bitterer aromatisierter Wein 85
 Blanc de Noir 16
 Bodenarten 66
 Brennwert 81
 Burg 46
 Cabinet 73
 Calcium-carbonat 24
 Calciumtartrat 24
 Carboxymethylcellulose 31
 Chinarindenaroma 90
 Chips 62, 63
 Citronensäure 26, 31
 Clarea 86
 Classic 11, 18, 63, 64, 112
 CMC 27, 31
 CO₂ 27, 80, 85
 Crémant 73, 79, 80
 Cuvée 17, 67, 71, 76, 78
 Der Neue 82
 Destillation 12, 18, 70, 91
 Deutscher Wein 19, 20, 50, 62, 101
 Diabetiker 66
 Diammonium-hydrogen-phosphat 25
 DMDC 25
 Domäne 46
Doppelsalz 31
Durchschreibebuchführung 115
 Eichenholzstücke 33, 63
Eigenverbrauch 123
 Einbetriebsregelung 13
 Einwertmodell 11, 18
 Einzellage 103
 Eiswein 15, 21, 22, 143
 Elektrodialyse 33
 Elektroporation 35
 Entsäuerung 20, 24, 29, 31, 33
 Enzyme 27
 Erzeugerabfüllung 45, 46
 Etikett 42, 43, 46, 71, 101
 Fakultative Angaben 60
Färbung 84, 85, 86, 89, 90
 Fass 62
 Fassprobe 105
 Federweißer 43, 47, 82
 feinherb 66
Flaschengärung 71, 73, 76, 78, 79, 80
 Flaschengrößen 49, 76, 91
 Flotation 33
 Flüchtige Säure 21
 Frische Weintrauben 16
 Fristen 120
 Füllhöhe 50
 Füllmenge 49, 50
 Fumarsäure 31
 g.g.A. 50, 101
 g.U. 51, 101
 Geografische Angaben 50
 Geosmin 35
 Gesamtsäuregehalt 60, 61
 Geschmacksangabe 11, 60, 63, 69, 74, 91
 Geschmacksangaben 62

- Gesundheitsbezogene Angaben 66
Glühwein 85, 86, 91
Glutathion 25
Großes Gewächs 60
Großlage 11, 102
Grundwein 13, 70
Gutsabfüllung 46, 47, 103, 105
halbtrocken 60
Haloanisolen 34
Hausenblase 25
Hausmarke 76, 107
Hefe 126
Hefeautolysate 25
Hefen 25, 28
Heferinden 25
Hektarertrag 8, 11, 13
Hektarhöchstertrag 139
Hektarhöchsterträge 12
Herbstbuch 118, 119
Histamin 67
Hochdruckverfahren 35
Hock 65
Holzfass 62
Hygienevorschriften 7
Ionenaustauschharze 33
Jahresabschluss 127
Jungwein 16, 17, 20, 22
Kabinett 11, 15, 103
Kalium- 24
Kaliumcarbonat 24
Kaliumhexacyanoferrat 24, 25, 26, 27
Kaliumhydrogencarbonat 31
Kaliumhydrogensulfid 22
Kalium-L(+)-tartrat 24
Kaliumpyrosulfid 22
Kalk 31
Kalte Ente 85, 86
Kationenaustauscher 33, 34
Kellerbuch 125
Kellerhilfsbuch 120
Kennziffer (Code) 45, 47
Kloster 46
Konzentrierter Traubenmost 17
Kopfraum 50
Korkbrand 84
Kupfercitrat 28
Kupfersulfat 28
Lagen 50, 63, 74
Landwein 16, 19, 20, 50, 51, 60, 62, 101, 102, 112
Lebensmittelinformationsverordnung 43
Liebfrauenmilch 65
lieblich 61
Likörwein 9, 17, 91
Lohnabfüllung 44, 46, 47
Lohnherstellung 46
Lohnversektung 76, 78, 79
Loskennzeichnung 49
Losnummer 48, 91
Lysozym 25
Maiwein 89
Malitex-Verfahren 31
Marken 67
Membrankontraktoren 34
Mengenkorrektur 123
Merkzeichen 118
Metallstabilisierung 31
Metaweinsäure 26
Méthode ancestrale 80
Méthode rurale 80
Milchsäure 24, 29
Milchsäurebakterien 28
Mild 61
Mindestmostgewicht 13, 14, 15, 78, 85, 86, 103
Nährwert 67, 80, 81
Nährwerttabelle 81
Natürlicher Mindestalkoholgehalt 20
Nennvolumen 44, 49, 91
oenologische Verfahren 143
Öko-Sekt 65
Ökowein 22, 23, 65, 104
Pacht 13
PEF 35
Perlwein 9, 15, 17, 60, 62, 68, 80, 106
Pet Nat 69, 80, 106
Pétillant Naturel 80
Phantasie-Bezeichnungen 67
Pinot 74
Prädikatswein 8, 10, 15, 62
Prüfungsbescheid 11
Pulsed Electric Field 35
PVI/PVP 27
PVPP 26
Qualitätsgruppenmodell 12
Qualitätslikörwein b. A. 9
Qualitätslikörwein b.A. 51, 92
Qualitätssperlwein 51, 62
Qualitätssperlwein a. A. 10
Qualitätssperlwein b. A. 8, 9, 11
Qualitätsschaumwein 17
Qualitätsstufen 9, 11, 108, 109, 110
Qualitätswein 8, 10, 11, 19, 20, 51, 62, 67, 112
Qualitätsweinprüfung 8, 10, 45, 60, 61, 63
Rebsorten 8, 17, 18, 62, 64, 69, 101, 103, 110
Registerbuch 122
Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat 17
Réserve 68
Restzuckergehalt 22, 60, 61, 74, 80
Riesling-Hochgewächs 65
Roséwein 15
Rotling 14, 15, 19, 69

- Rotwein 15
RTK 17, 20, 21, 25, 33, 78, 90
Rückverfolgbarkeit 130
Saccharose 20, 78, 85, 92
Sammelbeleg für Kleinverkäufe 121
Sangria 85, 86
Säuerung 20, 24, 28, 33, 34, 71
Schaumwein 9, 17, 25, 60, 62, 71, 74, 76, 77, 78, 80, 85, 106
Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure 71
Schloss 46, 47
Schlossabfüllung 45, 46, 47
Schorle 83
Schriftart 43
Schriftgröße 43
Schwefeldioxid 22, 24
Schwund 123
Secco 104
Sekt 8, 15, 51, 62, 71, 76, 78, 80, 106, 107
Sekt b. A. 9, 10, 11
Sekt b.A. 71
Sektkellerei 73
Selection 66
Sensorische Prüfung 9
SO₂-Gabe 22, 80
SO₂-Grenzwerte 23
Sorbinsäure 25
Spätlese 11
Steillage 63
Stift 46
Stoffbuch 124, 125, 126
Styrol-Divinylbenzol 35
Sulfat 90
Sur Lie 68
süß 61
Süßreserve 19, 20, 21, 22, 46
Süßung 9, 18, 19, 21, 83, 85, 92
Synonyme 62
Tank- oder Fassprobe 9
Tankgärung 76
Tannine 26
TCA 34
Teilfüllungen 9
teilw. gegorener Traubenmost 17
Termin des Inverkehrbringens 8
Terrassenlage 63
Thiamin 25
Tonneau 63
Transvasierverfahren 71
Traubenerntemeldung 142
Traubenmost 16, 17, 18, 19, 20, 78
Traubensaft 12, 16, 43, 80, 81
Traubentrester 16
Trester 126, 127
trocken 60
Trockenbeerenauslese 21
Trub 126
Ultraschall 35
Vegan 66
Velcorin 25
Verschnitt 13, 15, 18, 19, 20, 71, 74
Verschnittregelungen 18
Versuchsanbau 8
Wein aus eingetrockneten Trauben 17, 92
Weinart 16
Weinarten 15
Weinbau 46
Weinbaukartei 139
Weinbuchführung 114
Weinbuchführungssystem 115
Weinerzeugungsmeldung 142
Weingärtner 46
Weingut 46, 79, 105
Weinhaltiger Cocktail 90
Weinkarton 105
Weinkonto 123, 125
Weinkontrolle 70, 114
Wein-Nummer 122
Weinsäure 9, 24, 26, 27, 29, 30, 31, 33, 71
Weintrub 16, 127
Weißherbst 15, 16, 19, 105
Weißwein 15
Wermut 85
Wettbewerbe 65
Wine Cooler 91
Winzer 46
Winzersekt 73, 79
x-Höhe 43
Zeolith Y-Faujasit 34
Zugelassene Oenologische Verfahren 33
Zugelassene Önologische Stoffe 24
zugesetzter Kohlensäure 17, 62
Zurra 86
Zutatenverzeichnis 67
Zwei Rebsorten 103