

Weinrecht für Praktiker in Rheinland-Pfalz

Binder/Scherrer
(DLR Rheinpfalz / LUA-ILC Speyer)

Stand: 2010

Verein Ehemaliger Weinbauschüler Neustadt an der Weinstraße
Breitenweg 71, 67435 Neustadt – Mussbach

Telefon: 06321/671-223, FAX: 06321/671-222

1. Vorsitzender: Hansjörg Rebholz, 76833 Siebeldingen

2. Vorsitzender: Edwin Schrank, 67273 Dackenheim

Geschäftsführung: Dr. Jürgen Oberhofer, DLR Rheinpfalz

Tel.: 06321/671-223

Liebe Ehemalige,

es bleibt dabei, die Weingesetzgebung ist umfangreich und komplex. Sie wurde im letzten Jahr durch eine umfassende Modernisierung, insbesondere für die deutschen Anbaugebiete nicht einfacher.

Die neue EU-Weinmarktordnung mit den seit 2009 gültigen neuen Regelungen und den dazugehörigen Weingesetzen und Weinverordnungen auf Bundes- und Länderebene führen zu einem Umdenken in vielen Bereichen der Weinbereitung. Die bezeichnungsrechtlichen Änderungen werden ab 2012 einen weiteren gehörigen Aufwand für die Umstellung auf das neue System mit sich bringen.

Es fällt vielen Weinerzeugern weiterhin schwer, mit den Neuerungen Schritt zu halten. Sie verlieren im Gesetzesdschungel schnell den Überblick, so dass sie Spezialisten zur Klärung vieler Sachverhalte konsultieren müssen.

Das Weinrecht ist ein sich sehr dynamisch veränderndes Rechtssystem, so dass auch in der Folgezeit ständig Änderungen und Korrekturen erfolgen werden.

Die zweite Ausgabe des "Weinrecht für den Praktiker", ist bewusst kurz und knapp gehaltenen und auf die wichtigsten Zusammenhänge beschränkt und soll den Weinerzeugern in Rheinland-Pfalz eine Übersicht zu den bedeutendsten weinrechtlichen Regelungen ermöglichen.

Die Autoren erheben keinesfalls Anspruch auf Vollständigkeit, sondern versuchen, in einfacher und verständlicher Form die gesetzlichen Vorgaben zu erläutern und mit ergänzenden Zusammenfassungen und Übersichten die Anschaulichkeit und Verständlichkeit zu verbessern.

Der Verein Ehemaliger Weinbauschüler Neustadt an der Weinstraße und die Autoren hoffen, dass die Änderungen und Ergänzungen der vorliegenden Auflage Ihnen von großem Nutzen sein werden. Wir bitten Sie, auch weiterhin Anregungen zu Verbesserungen und zusätzlich wichtigen Begriffen und Zusammenhängen an die Autoren zu richten, damit sie bei einer nächsten Auflage berücksichtigt werden können. Die Anschriften dafür sind weiter unten angegeben.

Ich danke den Autoren für die ständige Beschäftigung mit den Neuerungen im Weingesetz und der verständlichen Darstellung in einer kurzen, knappen, übersichtlicher Textform und anschaulichen Übersichten.

Es grüßt Sie,

A handwritten signature in dark ink, appearing to read 'J. Oberhofer', with a long horizontal stroke extending to the left.

(Dr. Jürgen Oberhofer)

Dr. Georg Binder
Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinpfalz
Abteilung Weinbau und Oenologie
Breitenweg 71
67433 Neustadt a.d.W.

Stefan Scherrer
Landesuntersuchungsamt
Institut für Lebensmittelchemie
Speyer
Nikolaus-von-Weiss-Str. 1
67346 Speyer

Verein Ehemaliger Weinbauschüler
Breitenweg 71
67433 Neustadt a.d.W.

Inhaltsverzeichnis:

Inhaltsverzeichnis:	5
ANHANG	8
Einleitung	9
Gesetzliche Grundlagen	11
Abfüllerangabe	13
Alkoholgehalte	14
Alkoholreduzierte Getränke	16
Anbauregelung	19
Anreicherung (siehe auch Übersicht 4)	23
Aromatisierter Wein oder Weinaperitif (siehe auch Übersicht 16)	25
Aromatisierte weinhaltige Getränke – Bezeichnungs-Reg.(Übers.16)	31
Auspressen (Trauben/Maische)	33
Weintrub	33
Beseitigung der Nebenerzeugnisse	34
B e g l e i t p a p i e r e	35
Begleitpapiere in Rheinland-Pfalz	39
Behandlungsstoffe und önologische Verfahren	41
für Roh- und Zwischenprodukte, Trauben, Most und Jungwein	41
Behandlungsstoffe und önologische Verfahren für Endprodukte	43
"Blanc de noir"	45
Classic (siehe auch Übersicht 5-11)	46
Cross Compliance	48
Der Neue	48
Diabetiker	49
Dornfelder – neue Regelungen für Rheinland-Pfalz ab Herbst 2009	49
Entsäuerung	49
Etikett -Angaben für Wein (siehe auch Übersicht 21)	51
Federweißer (teilweise gegorener Traubenmost)	52
Flüchtige Säure	54
Geografische Angaben (siehe auch Übersicht 1)	55
Geschmacksangaben Wein, Perlwein, Schaumwein (s. Übersicht 19)	58
Hektarerträge (siehe auch Übersicht 13)	60
Herbstbuch	62

Herkunftstypenweine	63
Hinweise	64
Hygienevorschriften	66
Im Fass gegoren, Im Fass ausgebaut, Im Fass gereift	71
Im Barrique gegoren, Im Barrique ausgebaut, Im Barrique gereift	71
Kategorien Deutscher Weine	72
Weine ohne geografische Angabe	72
Wein mit geografischer Angabe	73
Wein mit geschützter geografischer Angabe (g.g.A.)	73
Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.)	73
Korkbrand	74
Landwein	74
Hock	75
Likörwein	75
Loskennzeichnung	77
Marken-, Phantasie-Bezeichnungen	79
Mengenregulierung (siehe auch Übersicht 13)	78
Mengenverluste	80
Mindestmostgewichte (s. Übersicht 2 und 3 und Übersichten 5-10)	80
Nennvolumen	81
Neuzüchtungen	83
Öko - Wein	83
P e r l w e i n	86
Qualitätsweinprüfung	89
Qualitätsprüfung in Rheinland-Pfalz	93
Neue Verwaltungsvorschrift	95
Qualitätsstufen (siehe auch Übersichten 5-10)	96
Rebsorten - Klassifizierung (siehe Übersicht 12)	99
Reinheitsanforderungen	100
Restzuckergehalt (siehe auch Übersicht 15)	101
Schriftgröße und Schriftart	102
Schwefelung (siehe auch Übersicht 14)	103
Selection (siehe auch Übersicht 11)	104
Süßung	105
Traubensaft	107

Verschnittregelungen	110
Weinarten	113
Weingut -Erzeugerabfüllung - Gutsabfüllung - Schlossabfüllung	115
Spirituosen - Rohstoffe	120
Spirituosen - Behandlungsstoffe und Herstellungsvorschriften	121
Spirituosen - Bezeichnung und Aufmachung	123
Schaumwein - Begriffsbestimmungen	125
Schaumweinbereitung - Voraussetzungen (siehe auch Übersicht 17)	126
Schaumwein -Aromatischer	127
Schaumwein - Alkoholgehalt (siehe auch Übersicht 17)	128
Schaumwein - Bezeichnung (siehe auch Übersicht 20)	129
Schaumwein - Flaschen	132
Schaumwein - Geografische Angaben	133
Schaumwein - Geschmacksangaben (siehe auch Übersicht 19)	134
Schaumwein - Grundwein (siehe auch Übersicht 17 und 19)	135
Schaumwein - Hausmarke	136
Schaumwein - Herstellungsverfahren (siehe auch Übersicht 18-19)	136
Schaumwein - Herstellungsdauer (siehe auch Übersicht 18)	137
Schaumwein - Lohnversektung	137
Schaumwein - Rebsortenangabe (siehe auch Übersicht 19)	138
Schaumwein - Winzersekt (siehe auch Übersicht 19)	139
Weinbuchführung	141
Buchführungspflichtiger Personenkreis	141
Ein und Ausgangsbücher	141
Weinbuchführung	142
Buch des Geschäftsvermittlers	143
Stoffbuch	143
Merkzeichen	144
Behältnisliste	144
Buchführungsverfahren	144
Art der Eintragung	145
Eintragungsfristen	145
Jahresabschluss	145
Aufbewahrung und Aufbewahrungsfristen	146
Übergangsvorschriften (siehe Übersicht 24)	146

ANHANG

Übersicht 1: GESAMTDARSTELLUNG GEOGRAFISCHE HERKÜNFTE	148
Übersicht 2: MINDESTMOSTGEWICHTE DER VERGLEICHSREBSORTEN	150
Übersicht 3: MINDESTMOSTGEWICHTE IN DEN RHEINLAND- PFÄLZISCHEN ANBAUGEBIETEN	152
Übersicht 4: ALKOHOLGEHALT UND ANREICHERUNG DER WEINE	154
Übersicht 5: QUALITÄTSSTUFEN AHR	156
Übersicht 6: QUALITÄTSSTUFEN MITTELRHEIN	158
Übersicht 7: QUALITÄTSSTUFEN MOSEL	160
Übersicht 8: QUALITÄTSSTUFEN NAHE	162
Übersicht 9: QUALITÄTSSTUFEN PFALZ	164
Übersicht 10: QUALITÄTSSTUFEN RHEINHESSEN	166
Übersicht 11: REBSORTEN FÜR CLASSIC UND SELECTION	168
Übersicht 12: REBSORTEN UND SYNONYME RHEINLAND-PFALZ	170
Übersicht 13: HEKTARHÖCHSTERTRAGSMENGE DER ANBAUGEBIETE	174
Übersicht 14: ZULÄSSIGE HÖCHSTGEHALTE AN GESAMTER SO ₂	176
Übersicht 15: GESCHMACKSANGABEN in g/l Restzucker	178
Übersicht 19: AROMATISIERTE WEINHALTIGE GETRÄNKE	190
Übersicht 16: MELDUNGEN IN RHEINLAND-PFALZ	181
Übersicht 17: BEZEICHNUNG WEIN	182
Übersicht 18: ETIKETTENMUSTER	184
Übersicht 19: AROMATISIERTE WEINHALTIGE GETRÄNKE	190
Übersicht 20: SCHAUMWEINBEREITUNG – gesetzliche Regelungen	194
Übersicht 21: SCHAUMWEIN - HERSTELLUNGSDAUER	196
Übersicht 22: SCHAUMWEINBEREITUNG– Crémant, Winzersekt, Geschmack	198
Übersicht 23: SCHAUMWEIN-BEZEICHNUNG	200
Übersicht 24: ÜBERGANGSVORSCHRIFTEN	202

Einleitung

Die zweite Auflage des „Weinrecht für Praktiker“ wurde erforderlich, da mit der neuen EU-Weinmarktordnung sich für den deutschen Weinbau vieles ändert und den neuen Vorgaben angepasst werden muss. Von den vielen Änderungen im Entwurf ist die Europäische Kommission durch massiven Protest der Weinregionen abgerückt und hat mit dem kleinsten gemeinsamen Nenner ein für alle akzeptable Lösung gefunden.

Für die romanischen Weinbauländer, die schon traditionell Weinqualität durch Herkunft entscheiden ändert sich bezeichnungsrechtlich wenig, während in Deutschland eine größere Umstellung erfolgen wird, die geschützte geografische Angaben oder geschützte Ursprungsbezeichnungen definieren und ins Bezeichnungsrecht aufnehmen muss. Mit den schon eingetragenen traditionellen Begriffen hat man zumindest den Übergang zum neuen System abgemildert und für die Verbraucher eine relative Kontinuität gesichert. Größte Änderung die viel Umstellungsarbeit erforderlich macht ist der Wegfall der Weinkategorie <<Tafelwein>> und Einführung der Basisbezeichnung Deutscher Wein oder einfach nur Wein. Je nach Angaben von geografischen Herkünften, Rebsorte oder Verwendung eines traditionellen Begriffes wird auch die Mengenregulierung abgestimmt und somit werden wir in den bisherigen Anbaugebieten mit dem Dreistufenmodell sogar eine vierstufige Höchstmengenregulierung haben. Bei den Behandlungsmitteln gab es keine gravierenden Veränderungen, außer der Zulassung von einigen Behandlungsmitteln und -methoden, die schon sehr lange gefordert worden sind und für die Praktiker eine wertvolle Unterstützung darstellen.

Das Weinrecht ist ein sich sehr dynamisch veränderndes Rechtssystem, in dem jährlich durch Veränderungsverordnungen neuen Sachverhalten und klimatischen Besonderheiten Rechnung getragen wird. Da es den Weinerzeugern schwer fällt, mit den vielen Neuerungen Schritt zu halten werden Spezialisten zur Auslegung und Interpretation konsultiert, die alle Ebenen der Weinrechtgebung von EU zu Bund und Länder kennen und diese praxisgerecht den Betriebsleitern nahebringen.

Mit diesem, weiterhin kurz und knapp gehaltenen und auf die wichtigsten Zusammenhänge beschränkten "Weinrecht für Praktiker" soll eine Lücke geschlossen werden, die den Weinerzeugern eine Übersicht zu den wichtigsten weinrechtlichen Regelungen ermöglicht und jederzeit griffbereit zum Nachschlagen verwendet werden kann.

Die Autoren erheben keinesfalls Anspruch auf Vollständigkeit, sondern versuchen in einfacher und verständlicher Form die gesetzlichen Vorgaben zu erläutern und mit ergänzenden Zusammenfassungen die Anschaulichkeit zu verbessern.

Der Verband der Ehemaligen Weinbauschüler/Neustadt a. d. Weinstraße und die Autoren sind übereingekommen, dass in Abhängigkeit aktueller Neuerungen im Weinrecht jedes dritte oder vierte Jahr eine aktualisierte Neuausgabe des vorliegenden Bändchens erscheinen wird und mit den modernen Druckverfahren auch ohne große Zusatzkosten und Preissteigerung realisierbar ist.

Für die folgenden Auflagen sind wir für jede Anregung und Empfehlung zur Verbesserung dankbar und bitten diese direkt untenstehenden Kontaktangaben unter dem Stichwort "Weinrecht" zukommen zu lassen.

Dr. Georg Binder
DLR Rheinpfalz
Abt. Weinbau und Oenologie
Breitenweg 71
D-67433 Neustadt/Weinstr.

Stefan Scherrer
Landesuntersuchungsamt Rheinland Pfalz
Institut für Lebensmittelchemie Speyer
Nikolaus-von-Weiss-Str. 1
D-67346 Speyer

Verein Ehemalige Weinbauschüler
Geschäftsführer:
Dr. Jürgen Oberhofer
Breitenweg 71
67435 Neustadt a.d.W.

Gesetzliche Grundlagen

Es werden hier die wichtigsten Gesetzesstellen genannt. Im "Weinrecht für Praktiker" wird bewusst auf das Anführen von Fundstellen verzichtet, da sich dieser Ratgeber an den Praktiker richtet und für diesen das Lesen von juristischen Texten, mit den vielen Querverweisen, gewöhnungsbedürftig ist und viel Zeit in Anspruch nimmt.

Hauptziel der Publikation bleibt es, den Weinerzeugern 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 folgende 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-Verordnungen:

- Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 Gemeinsame Marktordnung
- Verordnung (EG) Nr. 606/2009 Oenologische Verfahren
- Verordnung (EG) Nr.607/2009 Durchführungsbestimmungen zur Bezeichnung
- Verordnung (EG) Nr. 436/2009 Begleitdokumente und Weinbuchführung
- Verordnung (EG) Nr.1576/1989 Spirituosen Bezeichnung
- Verordnung (EG) Nr. 73/2009 Cross Compliance
- Verordnung (EWG) Nr. 1601/1991 Aromatisierte weinhaltige Getränke
- Verordnung (EWG) Nr.2092/1991 Ökologischer Landbau
- Richtlinie (75/106/EWG) Fertigpackungen
- Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 Nährwert und gesundheitsbezogene Angaben

- Deutsches Weingesetz
- Weinverordnung
- Weinüberwachungsverordnung
- Lebens- und Futtermittelgesetzbuch
- Lebensmittelkennzeichnungsverordnung
- Lebensmittelhygieneverordnung
- Nährwertkennzeichnungsverordnung
- Fertigpackungsverordnung
- Verordnungen der einzelnen Bundesländer
- Jeweilige Änderungen zu den Verordnungen

Empfehlenswert ist in diesem Zusammenhang sich im Betrieb einen Ordner mit den aktuellsten gesetzlichen Regelungen zusammenzustellen, um die wichtigsten Vorgaben jederzeit griffbereit und abrufbar zu haben.

Die Änderungen werden auch diese Veröffentlichung, im Eigenverlag der Ehemaligen Weinbauschüler, in Kürze überholen und somit sind Aktualisierungen selber vorzunehmen und jeweils als Ergänzung abzuheften.

Als zusätzliche Hilfe werden nach dem Stichwortregister einige Seiten als Notizen für Änderungen und Neuigkeiten der Weingesetzgebung eingebunden.

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 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. Bis 31.12.2010 gilt für bis dahin etikettierte Flaschen, bei Abfüllung in einer anderen Gemeinde im Umkreis von 15 km Luftlinie, dass dieser Abfüllort nicht angegeben werden muss.

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 Erzeugerabfüllung, Gutsabfüllung, Schlossabfüllung).

Andere Abfüllerangaben 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-R-P** für Rheinland-Pfalz, **DSL** 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 geführt wird.

Alkoholgehalte

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.

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.

Der Alkoholgehalt ist in der Etikettierung in Ziffern folgender **Mindestgröße** anzugeben:

- | | |
|--|------|
| • bei einem Nennvolumen bis 20 cl | 2 mm |
| • bei einem Nennvolumen von mehr als 20 bis 100 cl | 3 mm |
| • bei einem Nennvolumen von mehr als 100 cl | 5 mm |

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:

$$\begin{array}{l} \text{g/l Alk.} \times 0,1267 = \% \text{ vol Alkohol} \\ \text{oder} \quad \text{g/l Alk.} : 7,894 = \% \text{ vol Alkohol} \end{array}$$

Alkoholreduzierte Getränke

Alkoholreduzierter Wein ist kein Produkt i.S. des Weinrechts, sondern unterliegt dem Lebensmittelrecht und es dürfen zur Bezeichnung auch keine weintypischen Angaben verwendet werden.

Zur Entfernung des Alkohols sind nur; die schonende Entgeistung durch thermische Prozesse und Membranprozesse, bei deren Anwendung eine Volumenverminderung des Weines von höchstens 25 % eintreten darf oder Extraktion mit flüssigem Kohlendioxid zulässig.

Alkoholreduzierter Wein darf auch durch Vermischen von entalkoholisier-tem Wein mit Wein hergestellt werden.

Schäumende Getränke werden aus alkoholfreiem oder alkoholreduziertem Wein durch Vergärung oder dem Zusatz von Kohlensäure hergestellt.

Ausdrücklich untersagt ist der Zusatz von Wasser.

Die **Süßung** dieser Getränke darf erfolgen mit;

- Saccharose,
- Traubenmost,
- rektifiziertem Traubenmostkonzentrat (RTK).

Bei alkoholfreiem Wein ist der Zusatz von **schwefliger Säure** bis zu einem Gehalt von **200 mg/l** zugelassen. Nicht erlaubt ist der direkte Zusatz zu alkoholreduziertem Wein. Diese dürfen jedoch den Schwefeldioxidgehalt ihrer zulässigerweise geschwefelten Ausgangsstoffe aufweisen. Höchstmengen - auch für freie schweflige Säure - sind für die Endprodukte nicht festgelegt.

Der Höchstgehalt des **vorhandenen Alkohols** ist wie folgt festgesetzt

- weniger als 0,5 % vol (4 g/l) für alkoholfreier Wein und schäumendes Getränk aus alkoholfreiem Wein,
- mind. 0,5 und weniger als 4 % vol (32 g/l) für alkoholreduzierter Wein und schäumendes Getränk aus alkoholreduziertem Wein.

Bei „alkoholreduziertem Wein“ und „schäumendem Getränk aus alkoholreduziertem Wein“ muss der Gehalt an vorhandenem Alkohol dann angegeben werden, wenn er mehr als 1,2 %vol beträgt. Die Angabe erfolgt bis auf eine Dezimalstelle gefolgt von „%vol“.

Vorgeschrieben sind folgende Bezeichnungen:

- alkoholfreier Wein,
- alkoholreduzierter Wein,
- schäumendes Getränk aus alkoholfreiem Wein,
- schäumendes Getränk aus alkoholreduziertem Wein.

Diese Bezeichnungen sind in der Etikettierung in Schriftzeichen der gleichen Art, Farbe und Größe so anzugeben, dass sie sich deutlich von anderen Angaben abheben.

Weiterhin vorgeschrieben ist der Name oder Firmenname sowie Sitz des Herstellers, Abfüllers oder Verkäufers.

Schriftgrößen 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

Wenn das Getränk mehr als 50 mg/l SO₂ aufweist, muss im Zutatenverzeichnis das Wort „**geschwefelt**“ erscheinen.

Vorgeschrieben ist die Angabe der **Losnummer**.

In der Kennzeichnung dürfen **wahlweise** verwendet werden:

- eine Geschmacksangabe gemäß den für Wein geltenden Vorschriften,
- das aus dem Namen des Landes, aus dem die zur Herstellung verwendeten Erzeugnisse stammen, abgeleitete Eigenschaftswort als Hinweis auf die Herkunft der zur Herstellung verwendeten Erzeugnisse (z.B. "deutscher alkoholfreier Wein").
- Mindesthaltbarkeitsdatum (bei einem Alkoholgehalt < 1,2 %vol) , z.B. mind. haltbar bis Ende 2006
- zusätzliche Angaben der Rebsorte (nur bei alkoholreduziertem Wein), diese muss die Art bestimmen
- bestimmtes Anbaugebiet, wenn der Grundwein Qualitätswein b.A. ist
- bei der Herstellung aus Grundwein oder Deutschem Wein darf der Name des bestimmten Anbaugebietes nicht verwendet werden
- andere Angaben sind zulässig, sofern sie nicht ausdrücklich verboten sind. Sie müssen (i.d.R. zu 100%) zutreffend sein und dürfen nicht irreführend verwendet werden.

Die Bezeichnung "entalkoholisierter Wein" ist nicht zulässig.

Das Verzeichnis besteht aus einer **Aufzählung der Zutaten** in absteigender Reihenfolge (z.B. Zutaten: „Konservierungsstoff: Schwefeldioxid“)

Bei „alkoholreduziertem Wein“ und „schäumendem Getränk aus alkoholreduziertem Wein“ ist ein Zutatenverzeichnis dann nicht erforderlich, wenn diese einen Gehalt an vorhandenem Alkohol über 1,2 %vol enthalten.

Mit der Herstellung darf erst begonnen werden, nachdem die zu ihrer Herstellung bestimmten Erzeugnisse als solche gekennzeichnet und in die zu führenden Bücher eingetragen sind.

Allergene

Für alle Erzeugnisse ist seit 24.11.2005 die Angabe von Allergie auslösenden Zutaten obligatorisch vorgeschrieben. Dies gilt nicht für bis zu diesem Zeitpunkt bereits etikettierte Flaschen, diese können unbeschränkt abverkauft werden.

Für Wein, Perlwein und Schaumwein ist die derzeit einzige vorgeschriebene Angabe der Zusatz von Schwefliger Säure. Dies ist nur erforderlich, wenn der Gehalt an Ges. Schwefliger Säure 10 mg/L übersteigt.

Bei allen in Deutschland verkauften Erzeugnissen ist deshalb entweder „Enthält Sulfite“ oder „Enthält Schwefeldioxid“ bei den obligatorischen Angaben anzugeben. Eine Schriftgröße ist nicht vorgeschrieben, allerdings muss die Schriftart und –größe so gewählt werden, dass diese Angaben deutlich lesbar sind. Eine Angabe in einer anderen Sprache kann, muss aber nicht zusätzlich erfolgen.

Nach derzeitiger Rechtslage ist diese Zutat in der Sprache des Landes anzugeben, in dem die Produkte verkauft werden.

Folgende Sprachen sind in den Ländern zu verwenden (nicht vollständig):

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

Die Angabe weiterer Allergene (Behandlungsmittel aus Milch und Eiern) ist bis zum 31.06.2012 ausgesetzt.

Anbauregelung

Wein darf nur auf zugelassenen und als "weinbauwürdig" festgelegten Rebflächen geerntet werden

Die in Bezug auf Neuanpflanzung und Wiederbepflanzung verwendeten Begriffe sind wie folgt definiert:

- **Rodung** ist die vollständige Beseitigung der Rebstöcke, die sich auf einem mit Reben bepflanzten Grundstück befinden;
- **Anpflanzung** ist das endgültige Einpflanzen der veredelten oder unveredelten pflanzfertigen Reben oder Teilen von solchen zum Zwecke der Erzeugung von Trauben oder der Anlage eines Mutterrebenbestandes für die Erzeugung von Unterlagen;
- **Wiederbepflanzung** ist die Anpflanzung von Reben aufgrund eines Rechts auf Wiederbepflanzung;
- **Neuanpflanzung** ist die Anpflanzung von Reben, die nicht der Definition der Wiederbepflanzung entspricht;
- **Recht auf Wiederbepflanzung** ist das Recht, unter den festgelegten Bedingungen im Laufe der dreizehn Wirtschaftsjahre nach dem Jahr der ordnungsgemäß gemeldeten Rodung auf einer Fläche Reben anzupflanzen die, auf die Reinkultur bezogen, der gerodeten Fläche gleichwertig ist.

Neuanpflanzung; Jede Neuanpflanzung von Reben ist genehmigungspflichtig, die nur erteilt wird, wenn;

- das Grundstück zur Erzeugung von Qualitätswein b.A. bestimmt ist und es in unmittelbarem räumlichem Zusammenhang mit Flächen steht, die zulässigerweise mit Reben bepflanzt oder vorübergehend nicht bepflanzt sind;
- die Vermarktung des auf dem Grundstück und den sonstigen Grundstücken desselben Nutzungsberechtigten erzeugten Weines gewährleistet ist;
- das Grundstück die besonderen landesrechtlich festgesetzten Voraussetzungen für die Anbaueignung erfüllt.

Darüber hinaus können Genehmigungen erteilt werden, wenn;

- ein Grundstück in Verfahren nach dem Flurbereinigungsgesetz oder in Verfahren zur Feststellung und Neuordnung der Eigentumsverhältnisse nach dem Landwirtschaftsanpassungsgesetz als Rebfläche ausgewiesen wird, soweit dies zur wertgleichen Abfindung erforderlich ist;

- ein Grundstück für die Durchführung von wissenschaftlichen Versuchen bestimmt ist.

Anmerkung; Eine Genehmigung für die Neuanpflanzung wäre nach nationalem Recht nicht erforderlich für nicht weinbergsmäßig bepflanzte Flächen, wenn sie zusammen mit anderen derartigen Flächen desselben Nutzungsberechtigten nicht größer als ein Ar sind und nicht in unmittelbarem räumlichen Zusammenhang mit einer weinbergsmäßig bepflanzten Fläche stehen. Solange jedoch der absolute Anbaustopp durch die EU besteht, ist jede Neuanpflanzung von Reben untersagt. Somit ist diese Ausnahmeregelung derzeit gegenstandslos. Um trotzdem eine Anpflanzung von Reben im Hausgarten zu ermöglichen, wird die nicht weinbergsmäßige Anpflanzung von bis zu 10 Rebstöcken (z.B. an Wänden, Häusern oder im Hausgarten) toleriert.

Anbaustopp; Die EU hat einen vollständigen Anbaustopp verfügt (eine Verlängerung bis zum Jahre 2015 ist in einem Verordnungsentwurf der EU enthalten). Ausgenommen sind Traubensorten, die für die betreffende Verwaltungseinheit ausschließlich als Tafeltraubensorten klassifiziert sind. Die Mitgliedstaaten dürfen Ausnahmen vom Anbaustopp zulassen

- für Flächen, die zum Anbau von als Unterlagsreben dienenden Mutterreben bestimmt sind;
- für Flächen, die für Neuanpflanzungen bestimmt sind, welche im Rahmen von Flurbereinigungsmaßnahmen oder in Anwendung des geltenden einzelstaatlichen Rechts im öffentlichen Interesse durchgeführten Enteignungsmaßnahmen vorgenommen werden;
- für Flächen, die zur Durchführung von Weinbauversuchen bestimmt sind.

Anbaueignung; Eine Fläche ist für die Erzeugung von Qualitätswein b.A. geeignet, wenn zu erwarten ist, dass die in der nachfolgenden Tabelle aufgeführten Rebsorten (Vergleichsrebsorten) bei herkömmlichen Anbaumethoden im zehnjährigen Durchschnitt einen Weinmost ergeben, der die in der Tabelle aufgeführten Mindestgehalte an natürlichem Alkohol (Mindestmostgewichte) erreicht. (siehe auch Übersicht 1: Mindestmostgewichte der Vergleichsrebsorten)

Vermarktungsnachweis; Die Vermarktung gilt insbesondere als gewährleistet, wenn für die Erträge

- die Mitgliedschaft in einem Erzeugerzusammenschluss,
- der Abschluss von Lieferverträgen mit einer Dauer von mindestens fünf Jahren,

- ganz oder überwiegend die Möglichkeit zur Abgabe an Letztverbraucher nachgewiesen wird.

Frist für die Anpflanzung; Eine Neuanpflanzung kann bis zum Ende des 2. Weinwirtschaftsjahres, das auf das Weinwirtschaftsjahr folgt, in dem die Genehmigung erteilt wurde, vorgenommen werden.

Wiederbepflanzung; Die Wiederbepflanzung ist nicht genehmigungs- aber meldepflichtig.

Die Wiederbepflanzung ist zulässig, wenn ein Recht auf Wiederbepflanzung vorliegt.

Das ist gegeben, wenn

- auf der betreffenden Fläche zulässigerweise Reben zur Erzeugung von Wein angepflanzt waren;
- die betreffende Fläche gerodet worden ist und die Meldung der Rodung und Wiederbepflanzung fristgemäß abgegeben wurde;
- die Fläche in der Abgrenzung des Rebenaufbauplans (RAP) enthalten ist;
- Rebsorten gepflanzt werden, die für den betreffenden Verwaltungsbezirk klassifiziert sind;
- die Wiederbepflanzung innerhalb von dreizehn Wirtschaftsjahren nach dem Jahr der ordnungsgemäß gemeldeten Rodung erfolgt.

Anmerkungen Das Weinwirtschaftsjahr dauert vom 01.09 bis 31.08. Wurde z.B. nach dem 31.08.2009 gerodet, dann sind zur Ermittlung des für das Bestehen des Wiederbepflanzungsrechtes spätesten Termins vom 01.09.2009 an dreizehn Jahre dazuzuzählen. Folglich dürfte in diesem Fall die Wiederbepflanzung bis zum 31.08.2022 erfolgen.

Nach Rodung eines Unterlagenschnittgartens entsteht kein Wiederbepflanzungsrecht für die Anpflanzung von Keltertraubensorten, es sei denn, vor dem Anlegen des Unterlagenschnittgartens war die betreffende Fläche zulässigerweise mit Keltertraubensorten bestockt und für diese Keltertraubensorten ist das Wiederbepflanzungsrecht noch nicht erloschen.

Übertragung eines Wiederbepflanzungsrechtes; Seit dem Jahr 1991 ist es zulässig, das Wiederbepflanzungsrecht von einer gerodeten Fläche auf eine andere Fläche zu übertragen. Das kann innerhalb eines Betriebs erfolgen, aber auch von einem Betrieb zu einem anderen. Somit ist das Wiederbepflanzungsrecht verkäuflich geworden.

An die Zulassung einer Übertragung sind bestimmte Bedingungen geknüpft:

- Die gerodete und die andere Fläche müssen innerhalb der parzellenmäßigen Abgrenzung des jeweiligen Anbaugebietes gelegen sein,
- die andere Fläche muss in unmittelbarem räumlichen Zusammenhang mit zulässigerweise mit Reben bepflanzten oder vorübergehend nicht bepflanzten Flächen stehen,
- von einer Fläche mit einer Hangneigung von mehr als 30 % (Steillage) auf eine Fläche von weniger als 30 % darf nicht übertragen werden.

Zuständige Behörde für die Genehmigung einer Übertragung sind in Rheinland-Pfalz die Weinbauämter. Der Antrag auf Übertragung ist bei der Landwirtschaftskammer (Weinbauamt) zu stellen, in dessen Dienstbezirk die Fläche gelegen ist, auf die das Wiederbepflanzungsrecht übertragen werden soll. Dem Antrag ist die schriftliche Zustimmung des Abgebers beizufügen.

In Rheinland-Pfalz hängt das Wiederbepflanzungsrecht nicht an der Fläche. Das freiwerdende Pflanzrecht kann auch auf einem anderen Flurstück als dem gerodeten ausgeübt werden

Meldepflichten; Rodungen, Neuanpflanzungen und Wiederbepflanzungen sind meldepflichtig.

Diese Meldungen sind in Rheinland-Pfalz seit 1991 Bestandteil der Weinbaukartei. In der Änderungsmeldung zur Fortführung der Weinbaukartei (Abgabetermin 31. Mai) sind die nach dem letzten Meldetermin vorgenommenen Rodungen, Neuanpflanzungen und Wiederbepflanzungen anzugeben.

Unzulässige Anpflanzung; Erzeugnisse aus Weintrauben von Rebpflanzungen, die entgegen den gesetzlichen Bestimmungen angepflanzt wurden, sind bis zum 31. August des auf die Ernte folgenden Jahres zu destillieren, wobei der Alkoholgehalt des so hergestellten Alkohols 80 % vol nicht überschreiten darf. Die Destillation ist der zuständigen Behörde, zusammen mit der gemeinschaftsrechtlich vorgeschriebenen Bestandsmeldung durch Vorlage einer zollamtlichen Bescheinigung nachzuweisen. Mengen, die der Destillationspflicht unterliegen, sind Gewährung von öffentlichen Beihilfen und Prämien ausgeschlossen.

Anreicherung (siehe auch Übersicht 4)

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.

Obergrenzen für die Anreicherung

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

	Weinbauzone	
	A	B
Deutscher Wein, Landwein		
-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

Qualitätswein: Für angereicherte Qualitätsweine gilt eine Alkoholobergrenze von 15 % vol

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

Deutscher Wein	Landwein und Qualitätswein
• Saccharose, • konzentriertem Traubenmost, • rektifiziertem Traubenmostkonzentrat (RTK) • teilweise Konzentrierung (Umkehrosmose, Vakuumverdampfung, Kälte)	• Saccharose, • rektifiziertem Traubenmostkonzentrat (RTK). • teilweise Konzentrierung (Umkehrosmose, Vakuumverdampfung)

Anmerkungen

- Angereicherte Deutsche Weine und Landweine 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 seit dem Herbst 2001 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.

Aromatisierter Wein oder Weinaperitif (siehe auch Übersicht 19)

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

- **Wermut oder Wermutwein**
- **Bitterer aromatisierter Wein**
- **Aromatisierter Wein mit Ei**

Alkoholgehalt: Vorgeschrieben sind 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 Zuckerkuleur (Ausnahmen sind zu beachten).

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.

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 je Liter und einem Mindesteigelbgehalt von 10 g je Liter Fertigerzeugnis.

Aromatisiertes weinhaltiges Getränk (siehe auch Übersicht 19)

Dazu gehören 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 7 % 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 unzulässig.

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.

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.

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.

Bitter Soda

Bitter Soda ist ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk, das aus Bitter vino, 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 Bitter vino). Der vorhandene Alkohol muss mindestens 8 % vol und weniger als 10,5 % vol betragen.

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.

Glühwein

Glühwein ist das aromatisierte Getränk, das ausschließlich aus Rotwein oder Weißwein und Zucker gewonnen und hauptsächlich mit Zimt und Gewürznelken gewürzt wurde. Wasserzusatz ist nicht zulässig.

Als Verkehrsbezeichnung ist anzugeben:

- "Aromatisiertes weinhaltiges Getränk" oder
- "Glühwein".

Im Falle der Zubereitung aus Weißwein muss die Verkehrsbezeichnung "Glühwein" um die Worte "aus Weißwein" ergänzt werden.

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. Dann gilt die Abschreibung eines Weines mit Rebsortenangabe mit mind. 125 hl/ha.

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 und deshalb nicht in deren räumlicher Nähe stehen.

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.

Maitrank

Maitrank ist das aromatisierte Getränk, das aus trockenem Weißwein, in den Waldmeister (*Asperula odorata*) 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.

Aromatisierter weinhaltiger Cocktail (siehe auch Übersicht 19)

Folgende Herstellungsbedingungen müssen erfüllt sein:

- vorgeschrieben ist ein vorhandener Alkoholgehalt von weniger als 7 % 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 bestimmte Inhaltsstoffe 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.

Aromatisierte weinhaltige Getränke - Bezeichnungsrechtliche Regelungen (siehe Übersicht 19)

Beim Inverkehrbringen darf der Gehalt an gesamtschwefliger Säure von 260 mg/l und von Sulfaten (als Kaliumsulfat berechnet) von 1500 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

Nennfüllmenge: Schriftgrößen in Abhängigkeit der Flaschengröße

5 - 50 ml	2 mm
50 - 200 ml	3 mm
200 -1000 ml	4 mm
mehr als 1000 ml	6 mm

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.

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; 0,20L; 0,375L; 0,50L; 0,75; 1,0L; 1,5L; 3,0L; 5,0L.

Die Verwendung von bleihaltigen Kapseln oder Folien ist verboten.

Fakultative (zulässige Angaben): Zur Kennzeichnung von aromatisiertem Wein und aromatischem weinhaltigen Getränk (nicht zur Kennzeichnung von aromatisiertem weinhaltigen Cocktail) 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, Melassealkohol, 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.

Auspressen (Trauben/Maische)

Weintrauben, ob eingemaischt oder nicht, dürfen nicht vollständig ausgepresst werden. Als Merkmal für das nicht vollständige Auspressen dient ein bestimmter Mindestalkoholgehalt in den Trestern.

Dieser beträgt in der Weinbauzone A und dem deutschen Teil der Weinbauzone B:

- für weißen Qualitätswein 2,1 L Alkohol pro 100 kg Trester,
- für andere 3,0 L Alkohol pro 100 kg Trester

Das bedeutet, dass in 100 Kilogramm Trester mindestens 2,1 bzw. 3,0 Liter Gesamtalkohol enthalten sein müssen. Bei den derzeit üblichen Press-techniken (Saftausbeute zwischen 70 und 80 %) kann nicht immer ausgeschlossen werden, dass diese Werte gelegentlich unterschritten werden könnten. Daher sollte insbesondere bei Inanspruchnahme von Fördermitteln sichergestellt werden, dass diese Mindestgehalte nicht unterschritten werden.

Weintrub

Das Auspressen von Weintrub ist grundsätzlich untersagt. Untersagt ist jedoch nicht das Filtrieren und das Zentrifugieren, sofern die gewonnenen Erzeugnisse handelsüblich sind und der entsprechend behandelte Weintrub nicht in den Trockenzustand übergeführt wird. Als Merkmal für das Erreichen des Trockenzustandes dient der Gehalt an Restfeuchte. Solange diese 20 % nicht unterschreitet, was bei den zurzeit angewandten Techniken (Hefefilter, Vakuumdrehfilter) nicht zu erwarten ist, kann man davon ausgehen, dass der Vorschrift Genüge getan ist.

Im Weintrub, muss ein bestimmter Mindestalkoholgehalt enthalten sein. Dieser beträgt in der Weinbauzone A und dem deutschen Teil der Weinbauzone B:

- für weißen Qualitätswein 3,5 L Alkohol pro 100 kg Trub
- für andere Weine 5,0 L Alkohol pro 100 kg Trub

Beseitigung der Nebenerzeugnisse

Die verarbeitenden Betriebe sind verpflichtet, die bei der Verarbeitung anfallenden Nebenerzeugnisse - Trester, Hefe, Trub - unter Kontrolle zu beseitigen. Die Abgabe dieser Erzeugnisse muss daher in der Kellerbuchführung, mit Angabe der geschätzten Mengen, eingetragen werden.

Zur Errechnung der anfallenden Trestermengen kann man folgendermaßen vorgehen:

kg Trauben - (Liter Most x spez. Gew.) = kg Trester

Beispiel: (Trauben mit 80° Oechsle)

1000 kg Trauben - (750 L x 1,080) = 190 kg Trester

In Weinbaubetrieben können die geschätzten Trestermengen in die Rubrik Bemerkungen des Herbstbuches eingetragen werden. Der Gesetzgeber verlangt außerdem die Angabe der Lagenbezeichnung, wo der entstandene Trester ausgetragen wurde. Die Schätzung kann man sich erleichtern, indem einmal ein mit Trester beladenes Fahrzeug gewogen wird, und auf Grund dieser Gewichtangabe, die jeweilige geladene Trestermenge geschätzt wird.

Am Ende der Weinlese wird die Trestermenge von den einzelnen Zeilen im Herbstbuch addiert oder in der Weinbuchführung ein Tresterkonto mit Ein- und Ausgang angelegt.

Zulässig ist auch die Zugabe von Kalk und Kompostierung der Trester. Danach ist eine Verbuchung des Ausgangs nur insofern erforderlich, dass die entstandenen Mengen Trester anzugeben sind und der Vermerk „mit Kalk versetzt“. Für den Bezug von Kalk sind entsprechende Rechnungen vorzulegen.

Die Beachtung dieser Vorschrift ist auch eine der Voraussetzungen bei der Teilnahme an Marktordnungsmaßnahmen der Europäischen Gemeinschaft z.B. bei einer Beantragung von Lager- oder Destillationsbeihilfen, Beihilfen bei der RTK - Verwendung etc.

Begleitpapiere

Sämtliche Erzeugnisse des Weinsektors dürfen innerhalb der EU nur unter Mitführung eines "Begleitpapiers" befördert werden. Es darf nur für eine einzige Beförderung verwendet werden und muss danach mindestens fünf Jahre aufbewahrt werden.

Als Begleitpapier gelten:

- Begleitpapier für Transporte in Behältnissen über 60 L
- Begleitendes Verwaltungsdokument
- Vereinfachtes Begleitpapier bei Transporten in abgefüllten Behältnissen unter 60 L mit einem nicht wieder verwendbaren Verschluss

Zu den Erzeugnissen i.S. dieser Bestimmungen gehören

- Wein,
- Schaumwein,
- Traubensaft (auch konzentrierter Traubensaft),
- Traubenmost (auch konzentrierter Traubenmost und rektifiziertes Traubenmostkonzentrat),
- Frische Weintrauben (auch gemaischt),
- Weinessig,
- Tresterwein,
- Weintrub,
- Traubentrester.

Ausnahmen für Erzeugnisse in Behältnissen bis 60 Liter:

Keine Mitführungspflicht für die Beförderung von:

- Erzeugnissen in etikettierten Behältnissen mit einem Nennvolumen von 5 Litern oder weniger, versehen mit einem nicht wieder verwendbarem anerkannten Verschluss, wenn die insgesamt beförderte Menge 100 Liter (133 0,75 L Flaschen) nicht übersteigt. Ist die Menge größer, genügt ein Lieferschein oder eine Rechnung;
- Wein und Traubensaft, der für diplomatische Vertretungen, Konsularstellen oder gleichgestellte Einrichtungen bestimmt ist, im Rahmen der ihnen eingeräumten Freimengen;
- Wein und Traubensaft, der zum Umzugsgut von Privatpersonen gehört und nicht zum Verkauf bestimmt ist;
- Wein und Traubensaft, der sich an Bord von Schiffen, Luftfahrzeugen und Zügen befindet, um dort verbraucht zu werden;

- Wein oder teilweise gegorenem Traubenmost (neuer Wein, Süßer, Sauer usw.) durch Privatpersonen für den Eigenverbrauch, wenn die beförderte Menge 30 Liter nicht überschreitet;
- Erzeugnisse für wissenschaftliche oder technische Versuchszwecke, wenn die gesamte beförderte Menge 1 Hektoliter nicht überschreitet;
- Warenproben;
- Proben zu einer Dienststelle (Anstellung zur amtlichen Qualitätswein- und Sektprüfung) oder zu einem Labor zwecks Erstellung eines Analysebefundes.

Ausnahmen für die Beförderung von Erzeugnissen in Behältnissen von mehr als 60 Litern:

- Es besteht keine Mitführungspflicht für die Beförderung von eingemaischten oder nicht eingemaischten Trauben oder Traubenmost durch den Traubenerzeuger selbst oder auf seine Rechnung von seinem Weinberg oder von einer anderen, ihm gehörenden Betriebsstätte, wenn die Gesamtentfernung 40 Straßenkilometer nicht überschreitet (Ausnahme bis zu 70 Straßenkilometer möglich);
- im Falle eines einzelnen Erzeugers bis zu seiner Weinbereitungsanlage;
- im Falle eines einem Erzeugerzusammenschlusses angehörenden Erzeugers bis zur Annahmestation oder Weinbereitungsanlage des Erzeugerzusammenschlusses. Das gilt bei Qualitätswein b.A. für die Beförderung innerhalb des bestimmten Anbaugebietes und der diesem unmittelbar benachbarten Gebiete aus dem die beförderten Erzeugnisse stammen (in Rheinland -Pfalz gelten alle Anbaugebiete als "benachbart"), bei Wein nur für die Beförderung innerhalb der Weinbauzone aus der die beförderten Erzeugnisse stammen;
- eingemaischte oder nicht eingemaischte Trauben (nicht Traubenmost) durch den Traubenerzeuger selbst oder für seine Rechnung durch einen Dritten, der nicht der Empfänger ist, ab seinem eigenen Weinberg bis zur Weinbereitungsanlage des Empfängers, wenn diese in der gleichen Weinbauzone gelegen ist und die Gesamtentfernung 40 Straßenkilometer nicht überschreitet (Ausnahme bis zu 70 Straßenkilometer möglich);
- Weinessig;
- Erzeugnisse innerhalb derselben Gemeinde oder einer unmittelbar benachbarten Gemeinde, wenn die Erzeugnisse zwischen zwei Anlagen desselben Unternehmers befördert werden oder den Eigentümer nicht wechseln und die Beförderung zum Zwecke der Weinbereitung, der

Behandlung, der Lagerung oder der Abfüllung erfolgt und eine Genehmigung der zuständigen Stelle vorliegt;

- Für die Beförderung von Wein zur Lohnversektung/-verperlung ist immer ein Begleitpapier erforderlich. Eine Befreiung ist nicht möglich.
- Traubentrester und Weintrub zu einer Brennerei, wenn dem Transport ein von der zuständigen Stelle vorgeschriebener Lieferschein mitgegeben ist;
- Traubentrester und Weintrub zum Zweck der Beseitigung von Nebenzeugnissen.

Angaben

Das Begleitpapier muss mindestens folgende Angaben enthalten:

- Name und Anschrift des Versenders und des Empfängers;
- Bezugsnummer (fortlaufende Nummerierung der Papiere);
- das Ausstellungsdatum sowie das Datum des Versandes;
- Bezeichnung des beförderten Erzeugnisses nach Maßgabe der gemeinschaftlichen und einzelstaatlichen Vorschriften;
- Gesamtmenge des beförderten Erzeugnisses;
- bei abgefüllten Erzeugnissen: Anzahl und Nennvolumen der Behältnisse;
- bei nicht abgefüllten Erzeugnissen: die Nettomenge in Tonnen (t) oder Kilogramm (kg) soweit es um Trauben, Traubentrester, Weintrub usw. geht, in Hektoliter (hl) oder Liter (L) bei anderen Erzeugnissen (Toleranz 1, 5 %);

Bei Beförderung in Behältnissen über 60 Liter muss das Begleitpapier außerdem folgende Angaben enthalten:

- Im Fall von Wein, den vorhandenen Alkoholgehalt in % vol und Zehntel % vol (Toleranz: 0,2 %);
- Im Fall von unvergorenen Erzeugnissen, den Refraktometerwert als potentieller Alkoholgehalt in % vol (Toleranz: 0,2 %), oder die Volumenmasse in Gramm pro Kubikzentimeter (Toleranz: 6 Einheiten an der vierten Dezimalstelle) oder die Dichte in Grad Oechsle;
- im Fall von Jungwein und teilweise gegorenem Traubenmost, den Gesamtalkohol in % vol (Toleranz: 0,2 %);
- im Fall von Wein und Traubenmost, die Weinbauzone, aus der das beförderte Erzeugnis stammt (A, B, Cla, Clb, CII, CIIa, CIIb);
- die Behandlungen, die an dem beförderten Erzeugnis vorgenommen worden sind; sie sind mit folgenden Ziffern zu kennzeichnen:

- 0: keine Behandlung;
- 1: Anreicherung;
- 2: Säuerung;
- 3: Entsäuerung;
- 4: Süßung;
- 5: Zusatz von Weinalkohol;
- 6: Verschnitt, wenn dieser mit einem Erzeugnis aus einer anderen geographischen Einheit durchgeführt wurde als derjenigen, die in der Bezeichnung verwendet wird;
- 7: Verschnitt, wenn dieser mit einer anderen Rebsorte durchgeführt wurde als derjenigen, die in der Bezeichnung verwendet wird;
- 8: Verschnitt, wenn dieser mit einem anderen Jahrgang durchgeführt wurde als demjenigen, der in der Bezeichnung verwendet wird.
- 9: Verwendung von Eichenholzstücken
- 10: Einsatz neuer oenologischer Verfahren zu Versuchszwecken
- 11: teilweise Entalkoholisierung
- 12: andere Behandlungen

Die Ziffern werden jeweils in Klammer an die Zonenangabe angehängt, z.B.: "A" (1) bei einem angereicherten Wein aus der Zone A

In dem Begleitpapier ist zu bestätigen, dass die Vorschriften des Weingesetzes über Hektarerträge eingehalten sind.

Wer Übermenge transportiert, muss dies im Begleitpapier kenntlich machen mit dem Vermerk „Übermenge - nur zur Destillation“. Beim Transport von Wein zur Destillation zu Industrialkohol zur Brennerei ist deutlich anzugeben: „Wein – nur zur Destillation nach § 11 Abs. 1 Satz 1 des Weingesetzes“.

Das Begleitpapier darf nur für eine **einzige Beförderung** verwendet werden.

Die Kopien werden im Durchschreibeverfahren erstellt oder müssen glaubwürdige Fotokopien sein.

Begleitpapier und Kopien sind wie folgt zu verwenden:

- Das Original begleitet den Transport vom Verladeort bis zum Entladeort und ist dort dem Empfänger auszuhändigen;

- Zwei Kopien schickt der Absender unverzüglich an die für den Verlaedort zuständige Stelle, welche eine Kopie an die für den Empfänger zuständige Stelle weiterleitet;

- Eine Kopie bleibt beim Absender als Beleg für die Weinbuchführung. Das Begleitpapier ist möglichst mit Maschinenschrift auszufüllen.

Wird handgeschrieben ausgefüllt, muss die Schrift leserlich und unverwischbar sein;

Das Formular darf weder Radierungen noch Überschreibungen enthalten. Irrtümer beim Ausfüllen des Formulars machen dasselbe unbrauchbar, ein Neues muss ausgefüllt werden.

Das Begleitpapier gilt als Bescheinigung der geschützten Ursprungsbezeichnung (Qualitätswein) und geschützten geografischen Angabe (Landwein), 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:

Bei Weinen mit g.U.: "Dieses Dokument gilt als Bescheinigung der geschützten Ursprungsbezeichnung der darin angegebenen Weine .".

Bei Wein mit g. A.: "Dieses Dokument gilt als Bescheinigung der geschützten geografischen Angabe der darin angegebenen Weine".

Die Begleitpapiere und die davon hergestellten Durchschriften und Kopien sind mindestens 5 Jahre nach dem Ende des Kalenderjahres, in dem sie ausgestellt wurden, aufzubewahren. Die Nummer des Begleitpapiers, das Versanddatum und die Menge sind in der Weinbuchführung einzutragen.

Begleitpapiere in Rheinland-Pfalz

Zuständige Behörde für das Begleitscheinverfahren ist das Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau. Ausgabestelle der Begleitpapiere ist die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz, Bad Kreuznach. Die Begleitpapiere können bei allen Weinbauämtern bezogen werden. Zuständige Stellen für die Überwachung und Entgegennahme der Durchschriften für Kontrollzwecke sind die Institute für Lebensmittelchemie des Landesuntersuchungsamtes.

Für den Transport von Erzeugnissen des Weinbaues (Trauben, Most, Wein, etc.) sind die von der Landwirtschaftskammer ausgegebenen Vor-
drucke zu verwenden.

Folgende Eintragungen sind vorzunehmen: (nur vollständig ausgefüllte
Begleitpapiere sind gültig)

- Absender (Feld 1): Name, Anschrift und Betriebsnummer,
- Empfänger (Feld 3): Name, Anschrift und Betriebsnummer,
- Versanddatum (Feld 6),
- Lieferadresse (Feld 7), falls von Feld 3 abweichend
- Kommissionär (Feld 5),
- Beförderungsmittel und amtl. Kennzeichen,
- Anzahl der Packstücke, z.B. Tanks
- Bezeichnung des Erzeugnisses – soweit zulässig und möglich; Jahr-
gang, Herkunft, Rebsorte/n, Qualitätsstufe, Erzeugnisart, Weinart,
Weinbauzone, analytische Werte und Kennziffer (siehe: Begleitpapier),
Menge

Folgende **Abkürzungen** (nicht vollständig) sollen zur Kennzeichnung
der Erzeugnisart verwendet werden:

TG = teilweise gegorener Traubenmost,

TM = Traubenmost,

TS = Traubensaft,

TR = Trauben,

SR = Süßreserve,

FW = Federweißer,

DE = Wein zur Destillation,

DV = Wein zur Destillation, Industrialkohol nach §11 Abs.1 Satz 1 Weinge-
setz,

HE = Hefe,

ES = Entsorgung

EW = Wein aus der Europäischen Gemeinschaft,

JW = Jungwein, noch nicht von der Hefe getrennt,

MA = Maische

PW = Perlwein,

PZ = Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure,

RK = Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat,

SW = Schaumwein/Sekt,

SZ = Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure,

TB = Trub,

TE = Trester,
TK = Traubenmostkonzentrat,
W = Wein,
WD = Wein aus Drittland,
WG = Weinhaltiges Getränk.

Mit den Vordrucken ist es möglich drei verschieden bezeichnete Erzeugnisse mit einem Transport zu versenden. Dabei müssen Absender und Empfänger gleich sein.

In Feld 10 sind Angaben zur Hektarertragsregelung, wenn erforderlich zu machen.

Das Begleitpapier ist mit Datum und Unterschrift des Absenders zu versehen.

Ablauf: 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 Lebensmittelchemie geschickt. Diese Versendung hat unmittelbar nach dem Transport stattzufinden.

Für folgende häufig durchgeführte Transporte können bei der zuständigen Weinkontrolle Befreiungen schriftlich beantragt werden:

- Wein, Süßreserve und Traubensaft zur Abfüllung
- Zur Weinbereitung/ Behandlung (z.B. Entschwefelung)

Im Antrag sind genaue Angaben zu den beabsichtigten Transporten erforderlich.

Grundsatz: Der Eigentümer darf nicht wechseln! Es muss sich um eigene Erzeugnisse handeln

Die Begleitpapiere und Durchschriften sind mindestens 5 Jahre nach dem Ende des Kalenderjahres, in dem sie ausgestellt wurden, aufzubewahren.

Behandlungsmittel und oenologische Verfahren für Roh- und Zwischenprodukte, Trauben, Most und Jungwein

- Belüftung oder Zusatz von Sauerstoff;
- Thermische Behandlungen;
- Zentrifugierung und Filtrierung, mit oder ohne inerte Filterhilfsstoffe;
- Verwendung von Kohlendioxid, Argon oder Stickstoff, auch gemischt;

- Verwendung von Weinhefen;
- Verwendung folgender Verfahren zur Förderung der Hefebildung:
 - Zusatz von Diammoniumphosphat oder Ammoniumsulfat bis zu einem Grenzwert von jeweils 1,0 g/l,
 - Zusatz von Ammoniumbisulfit bis zu einem Grenzwert von 0,2 g/l
 - Zusatz von Thiamin-Dichlorhydrat bis zu einem in Thiaminium ausgedrückten Grenzwert von 0,6 mg/l;
- Verwendung von Schwefeldioxid oder Kaliumbisulfit oder Kaliummetabisulfit, auch Kaliumdisulfit oder Kaliumpyrosulfit genannt;
- Zusatz von L-Ascorbinsäure bis zu einem Grenzwert von 250 mg/l;
- Behandlung mit oenologischer Holzkohle bis zum Grenzwert von 100 g/hl trockener Kohle;
- Behandlung mit Eichenholzstückchen (Chips) für die Gärung von frischen Weintrauben und Traubenmost
- Klärung durch einen oder mehrere der folgenden oenologischen Stoffe:
 - Speisegelatine,
 - Proteine pflanzlichen Ursprungs aus Weizen oder Erbsen
 - Hausenblase,
 - Kasein und Kaliumkaseinate,
 - Eialbumin
 - Bentonit,
 - Siliziumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung,
 - Kaolinerde,
 - Tannin,
 - Pektolytische Enzyme,
 - enzymatische Zubereitung von Betaglukanase,
 - Verwendung von Sorbinsäure oder von Kaliumsorbat.
- Verwendung einer oder mehrerer der nachstehenden Substanzen für die Entsäuerung:
 - Neutrales Kaliumtartrat,
 - Kaliumbikarbonat,
 - Kalziumkarbonat, gegebenenfalls mit geringen Mengen von Doppelkalziumsalz der L(+)-Weinsäure und der L(-)-Apfelsäure,
 - Kalziumtartrat,

- Weinsäure für Elbling und Riesling aus bestimmten Anbaugebieten der Zone A - Malitex-Verfahren,
 - homogene Zubereitung von Weinsäure und Calciumcarbonat zu gleichen Teilen, fein gemahlen - erweitertes Malitex-Verfahren,
 - Verwendung von Heferindenzubereitungen bis zum Grenzwert von 40 g/hl;
 - Verwendung von Polyvinylpolypyrrolidon bis zum Grenzwert von 80 g/hl;
- Verwendung von Milchsäurebakterien
- Zugelassene Gattungen: -Leuconostoc,
-Pediococcus,
-Lactobacillus.
- Einsatz des Lysozym bis zu einem Grenzwert von 500 mg/l.
 - Belüftung oder Einleitung von Argon oder Stickstoff

Behandlungsmittel und oenologische Verfahren für Endprodukte teilweise gegorener Traubenmost, Wein, Schaumwein, Perlwein, Likörwein

- in trockenen Weinen Verwendung - bis zu einem Grenzwert von 5 % der Menge von frischen, gesunden und nicht verdünnten Weinhefen;
- Belüftung oder Einleitung von Argon oder Stickstoff;
- Thermische Behandlungen;
- Zentrifugierung und Filtrierung mit oder ohne inerte Filterhilfsstoffe, sofern diese in dem so behandelten Erzeugnis keine unerwünschten Rückstände hinterlassen;
- Verwendung von Kohlendioxid, Argon oder Stickstoff;
- Zusatz von Kohlendioxid, sofern der CO₂-gehalt des Weines 2 g/l nicht übersteigt;
- Verwendung von Schwefeldioxid oder Kaliummetabisulfit;
- Behandlung mit Eichenholzstückchen (Chips)
- Zusatz von Sorbinsäure oder Kaliumsorbat, sofern der Endgehalt des Erzeugnisses an Sorbinsäure 200 mg/l nicht übersteigt;
- Zusatz von L-Ascorbinsäure bis zu einem Grenzwert von 250 mg/l;

- Zusatz von Zitronensäure im Hinblick auf den Ausbau des Weines, wobei der endgültige Gehalt des behandelten Weines 1 g/l nicht übersteigen darf;
- Verwendung einer oder mehrerer der nachstehenden Substanzen für die Entsäuerung:
 - Neutrales Kaliumtartrat,
 - Kaliumbikarbonat,
 - Kalziumkarbonat, gegebenenfalls mit geringen Mengen von Doppelkalziumsalz der L(+)-Weinsäure und L(-)-Apfelsäure,
 - Kalziumtartrat,
 - Weinsäure, für Elbling und Riesling aus bestimmten Anbaugebieten der Zone A - Malitex-Verfahren
 - homogene Zubereitung von Weinsäure und Calciumcarbonat zu gleichen Teilen, fein gemahlen - erweitertes Malitex-Verfahren
- Klärung durch einen oder mehrere der folgenden oenologischen Stoffe:
 - Speisegelatine,
 - Hausenblase,
 - Kasein und Kaliumkaseinate,
 - Eialbumin und/oder Molkenproteine (Lactalbumin),
 - Bentonit,
 - Siliziumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung,
 - enzymatische Zubereitung von Beta-Glucanase.
- Zusatz von Tannin;
- Behandlung der Weißweine mit Aktivkohle bis zum Grenzwert von 100 g/hl;
- Behandlung mit Kaliumhexacyanoferrat;
- Zusatz von Metaweinsäure bis zum Grenzwert von 100 mg/l;
- Verwendung von Gummiarabikum;
- Verwendung von DL-Weinsäure, auch Traubensäure genannt;
- Zusatz von Kaliumbitartrat (Kaliumhydrogentartrat - Weinstein) sowie Calciumtartrat bis zu einem Grenzwert von 200 g/hl;
- Verwendung von Kupfersulfat und Kupfercitrat zur Beseitigung eines geschmacklichen oder geruchlichen Mangels des Weines bis zum Grenzwert von 10 mg/l;
- Verwendung von Heferindenzubereitungen bis zum Grenzwert v.40 g/hl;
- Verwendung von Polyvinylpolypyrrolidon (PVPP) bis zu 80 g/hl;
- Verwendung von Milchsäurebakterien;

- Einsatz des Lysozym bis zu einem Grenzwert von 500 mg/l;
- Zuführung von reinem gasförmigen Sauerstoff;
- Behandlung durch Elektrodialyse zur Verhinderung der Weinsteinausfällung;
- Anwendung von Urease gemäß Art 17 und Anh, XI VO (EG) 1622/2000;
- Zusatz von Thiamin und Ammoniumsalze zu den Grundweinen für die Sektbereitung (Nährsalze max. 0,3 g/l und Thiamin in den Grenzwerten der Weinbereitung),
- Zusatz von Carboxymethylcellulose (CMC) bis zu 100 mg/l
- Belüftung mit Argon oder Stickstoff

"Blanc de noir"

Der Begriff darf nach der Änderung des EU-Bezeichnungsrechtes 2003 verwendet werden.

Bei der Angabe "Blanc de noir" handelt es sich um eine sonstige Angabe im Sinne des neuen Weinbezeichnungsrechtes, deren Verwendung fakultativ ist.

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.
- Die Farbe der Weine muss „weiß“ sein.
- Weißherbst kann mit der Angabe "Blanc de noir" angegeben werden. Die Angabe kann auf dem Hauptetikett oder auf dem Rückenetikett mit anderen informativen Angaben gemacht werden. Bei der Angabe Weißherbst, muss der Wein aus einer einzigen Rebsorte durch Hellkelterung hergestellt sein, inklusive der Süßreserve (die Möglichkeit bis 5% Rotwein der gleichen Sorte zuzusetzen dürfte hier keine Rolle spielen).
- Bei einem hellgekelterten Wein kann auf die Weinart "Weißherbst" verzichtet werden. Es kann auch nur die Rebsorte angegeben werden.
- "Blanc de noir" kann auch aus mehreren Rebsorten hergestellt werden. Sollten mehr als zwei Rebsorten beteiligt sein, so können diese nicht

unmittelbar bei der Bezeichnung "Blanc de noir" stehen, sondern müssen auf einem getrennten Etikett angegeben werden.

Aus dem Rundschreiben des MWVLW Mainz vom 19.12.03 wurde folgende Vorgehensweise vorgegeben;

- Bei der Bezeichnung "Blanc de noir" sind hinsichtlich der maximal zulässigen Schwefeldioxidgehalte die für Roséweine geltenden Grenzwerte anzuwenden
- (bei unter 5g/l Restzucker 210 mg/l und über 5 g/l Restzucker 260 mg/l, Prädikate entsprechend)
- Für die Durchführung der Qualitätsweinprüfung muss eine Weinart auf dem Prüfungsantrag angegeben werden, hierzu sollte die Weinart "Rosé" verwendet werden.

Chipseinsatz

Die bisher nur für die Weinbereitung zugelassene Verwendung von Eichenholzstückchen wird künftig auch für den Weinausbau, einschließlich für die Gärung von frischen Weintrauben und Traubenmost zugelassen (VO (EG) 606/09, Anhang I A, in Anlage 9 festgelegten Bedingungen)

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 2mm groß sein

Ein Hinweis auf eine Holzfass- bzw. Barriquelagerung bleibt, auch wenn diese zusätzlich stattgefunden hat, verboten.

In der Weinbuchführung und in den Begleitdokumenten (Neue Kennziffer = 9) muss die Verwendung von Chips angegeben werden

Classic (siehe auch Übersicht 5 - 11)

Die Bezeichnungen „Classic“ und „Selection“ sind das Ergebnis jahrelangen Bemühens der deutschen Weinwirtschaft, für inländische Weine Beg-

riffe zu schaffen, die auf dem nationalen und internationalen Markt zu besserem Absatz gegenüber der Konkurrenz ausländischer Weine verhelfen.

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: „2003 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 des bestimmten Anbaugebietes, 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.

Cross Compliance

Darunter versteht man die Bindung von EU-Agrarzahlungen an Verpflichtungen im Umweltschutz, bei der Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit, bei der Tiergesundheit und im Tierschutz.

Jeder Betrieb der EU-Förderungen bezieht unterliegt damit diesen Cross-Compliance Verpflichtungen.

Grundanforderung an die Betriebe ist letztendlich im Weinbau eine saubere Betriebsführung **siehe Hygienevorschriften** – Aufzeichnungen über Pflanzenschutz und Düngemaßnahmen sowie eine lückenlose Dokumentation über die Herstellung und Vermarktung der Erzeugnisse (Herbstbuch, Weinbuchführung und Begleitpapiere).

Für die Aufzeichnungen betreffend Pflanzenschutz empfehlen wir das beim DLR Rheinpfalz unter Warndienste/ Pflanzenschutz/ Weinbau/ Pflanzenschutzmittel befindliche Formblatt zu verwenden.

Die Einhaltung der Bestimmungen werden von verschiedenen Behörden kontrolliert (Weinkontrolle, ADD).

Festgestellte Verstöße gegen die Cross Compliance Bestimmungen können je nach Schwere, Ausmaß und Dauer zu Kürzungen bis zum Entzug der Fördergelder führen.

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.

Diabetiker

Mit Inkrafttreten der EG-Verordnung über Nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben sind die Regelungen für diese Bezeichnung weggefallen. Hinweise auf Diabetiker geeignete Erzeugnisse sind weder auf dem Etikett noch in Preislisten oder Werbung erlaubt

Dornfelder – neue Regelungen für Rheinland-Pfalz ab Herbst 2009

- Festlegung eines Mindestalkoholgehaltes für Trauben und Most von: 68°Oe bzw. 8,8 % vol. Alkohol
- für Weingüter, Genossenschaften und Erzeugergemeinschaften gilt das „gärfähige Gebinde“, d.h. im Moment der Traubenablieferung wird keine Einstufung in eine Qualitätsstufe vorgenommen.
- Die Regelung, das zum Zeitpunkt der Anstellung zur Qualitätsweinprüfung 12 % vol vorh. Alkohol vorhanden sein müssen, ist ab dem Jahrgang 2009 aufgehoben.

Entsäuerung

Die Entsäuerung ist in nördlichen Anbaugebieten, in Jahrgängen mit schlechter Witterung notwendig.

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 ein oder mehrere der nachstehend aufgeführten

Behandlungsstoffe verwendet werden:

- Kaliumbicarbonat (Kaliumhydrogencarbonat z.B. Kalinat);

- neutrales Kaliumtartrat (Kaliumtartrat);
- Calciumcarbonat (oder kohlensaurer Kalk),
- Calciumcarbonat mit geringen Mengen von Doppelcalciumsalz der L(+)-Weinsäure und der L(-)-Äpfelsäure (Doppelsalzentsäuerung);
- Calciumtartrat;
- homogene Zubereitung von Weinsäure und Calciumcarbonat zu gleichen Teilen, fein gemahlen (z.B. Malicid);
- Malitex-Verfahren, nur erlaubt bei Most und Wein der Rebsorten Riesling und Elbling in allen rheinland-pfälzischen Anbaugebieten, sowie dem Rheingau.

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 "Feinentsäuerung" 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.
- Bei Wein kann die Entsäuerung mehrmals und das ganze Jahr hindurch erfolgen, jedoch insgesamt nur um 1 g/l.
- Die Entsäuerung darf bei Wein nur in der Weinbauzone, bei Qualitätswein b.A. nur in dem bestimmten Anbaugebiet durchgeführt werden, in der bzw. dem die zur Herstellung verwendeten Trauben geerntet wurden.
- Die Entsäuerung von Wein - nicht von frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost oder Jungwein - muss im Weinbereitungsbetrieb erfolgen, dieser muss in der Weinbauzone gelegen sein, in der die Trauben zur Herstellung dieses Weines geerntet worden sind.
- Die Entsäuerung von zugekauftem Wein ist nicht möglich,
- Die Entsäuerung ist vor Beginn zu melden. Dies wird in den Bundesländern unterschiedlich gehandhabt.
- Entsäuerungsmaßnahmen sind in die Weinbuchführung und das Stoffbuch einzutragen.

Etikett -Angaben für Wein (siehe auch Übersicht 17 - 18)

Die Durchführungsbestimmungen für die Bezeichnung und Aufmachung der Weine wurden ab 01. August 2003 grundlegend geändert und vom bisherigen "Verbotsprinzip" auf das "Missbrauchsprinzip" umgestellt. Das heißt anstatt alles nicht ausdrücklich Zugelassene ist verboten, muss jetzt durch die Angaben eine Irreführung und Täuschung des Verbrauchers vermieden werden. Damit wird für Bezeichnung, Aufmachung und Beschreibung ein größerer Gestaltungsspielraum eröffnet, ähnlich der bereits praktizierten Vorgehensweise im Sektbereich.

Man unterscheidet zwischen:

- obligatorischen Angaben,
- fakultativen Angaben nach festgelegten Bestimmungen,
- andere fakultative Angaben.

Obligatorischen (vorgeschriebenen) Angaben:

Diese Angaben sind von der EU zwingend vorgeschrieben.

Alle vorgeschriebenen Angaben sind zusammen im gleichen Sichtbereich anzubringen. Das kann entweder auf dem gleichen, auf mehreren auf dem Behältnis aufgeklebten Etiketten oder unmittelbar auf dem Behältnis selbst erfolgen.

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 umgedreht werden muss.** Davon ausgenommen sind die Los-Nummer bzw. Amtliche Prüfungsnummer sowie die Allergenkennzeichnung. Alle Angaben müssen in einer oder mehreren Amtssprachen der Gemeinschaft erfolgen, so dass der Endverbraucher jede dieser Angaben ohne weiteres verstehen kann.

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.

Fakultativen Angaben nach festgelegten Bestimmungen: (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.

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

Ausnahmen: Angaben zur Geschichte des Weines, des Abfüllbetriebes oder eines sonstigen Betriebes einer natürlichen oder juristischen Person oder einer Personenvereinigung, die an der Vermarktung des Weines beteiligt war, dürfen nicht auf dem gleichen Teil des Etiketts stehen wie die vorgeschriebenen Angaben (gleiches Sichtfeld ist zulässig).

Diese Angaben müssen:

- entweder auf einem Teil des Etiketts gemacht werden, der deutlich von dem Teil getrennt ist, auf dem die obligatorischen Angaben stehen,
- auf einem zusätzlichen Etikett,
- mehreren zusätzlichen Etiketten,
- auf einem Anhänger stehen

Angaben zu den natürlichen oder technischen Weinbaubedingungen, die dem betreffenden Wein zugrunde liegen oder Informationen zu den verwendeten Rebsorten oder ein Herkunfts- und Qualitätszeichen dürfen nicht

- auf dem demselben Teil des Etiketts oder
- in demselben Sichtfeld stehen wie die obligatorischen Angaben.

Missbrauchsprinzip: Grundsätzlich ist alles erlaubt, es sei denn, es ist zur Irreführung geeignet.

Federweißer (teilweise gegorener Traubenmost)

Federweißer gehört nach neuester gesetzlicher Regelung zu den sog. „Traditionellen Begriffen“

Herstellung aus Gärung von frischem Traubenmost, vorhandener Alkoholgehalt von mehr als 1 %vol und weniger als drei Fünftel seines Gesamtalkoholgehaltes.

Bezeichnung:

Da „Federweißer“ als traditioneller Begriff definiert ist, muss ab 01.01.2011 grundsätzlich **zusätzlich** die Angabe „teilweise gegorener Traubenmost“ gemacht werden

Es ist zu unterscheiden bei der Herstellung aus deutschen oder ausländischen Erzeugnissen:

Deutsche Erzeugnisse:

„Federweißer“ ist nach dem 01.01.2011 ausschließlich deutschen Erzeugnissen vorbehalten.

Bezeichnung:

- Federweißer, teilweise gegorener Traubenmost mit Angabe der Herkunft, z.B. „Deutscher Federweißer“ Abschreibung: 150 hl/ha
- „Süßer“, „Neuer Süßer“, „Bremsen“, „Bitzler“, „Suser“, „Sausen“, „Neuer“, „Rauscher“ dürfen ebenfalls angegeben werden.
- Bei Herstellung aus roten Trauben darf „Roter“ vorangestellt werden bzw. „Federroter“ verwendet werden. Werden rote und weiße Trauben bei der Herstellung vermischt, kann auch „Federrotling“ angegeben werden.
- „Pfälzer Federweißer“, teilweise gegorener Traubenmost Abschreibung: 125 hl/ha

Ausländische Erzeugnisse

- Grundsätzlich ist teilweise gegorener Traubenmost anzugeben, z.B. „italienischer teilweise gegorener Traubenmost“. Die Angabe „Sausen“ darf auch angegeben werden. Ebenso ist die Angabe der Farbe gestattet, z.B. „Roter italienischer Sausen“

Vorgeschriebene Angaben:

- Adresse des Abfüllers, inkl. Ort und Mitgliedstaat;
- Nennvolumen;
- Losnummer;
- Gesamtalkohol in %vol (Toleranz $\pm 0,5$ %vol), Schriftgröße bei Abfüllung in Behältnisse zwischen 200 und 1000 ml = 3mm, über 1000 ml = 5mm;
- Bei Abfüllung in andere Behältnisse als Flaschen ist statt „Abfüller“, oder „abgefüllt von“, „Verpacker“ oder „verpackt von“ anzugeben.

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

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

Bei Abfüllung in Behältnisse bis 60 L ist ein nicht wieder verwendbarer Verschluss erforderlich. Die Behältnisse müssen mit einem Etikett versehen sein.

Beim Transport von Mengen in Behältnissen über 60 L ist ein Begleitpapier erforderlich. Dies kann beim Straßenverkauf auch für den Rücktrans-

port verwendet werden. Dann ist auch die rücktransportierte Menge anzugeben.

Flüchtige Säure

Jedes durch alkoholische Gärung hergestellte Getränk enthält mehr oder weniger flüchtige Säure, die in geringem Umfang auch ein wertvoller Aromabestandteil sein kann. 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.

Der Gehalt an flüchtigen Säuren darf folgende Werte nicht überschreiten:

- Weißwein und Roséwein 18 Milliäquivalent pro Liter = 1,08 g/l,
- Rotwein 20 Milliäquivalent pro Liter = 1,20 g/l,
- Beerenauslese und Eiswein 30 Milliäquivalent pro Liter = 1,80 g/l.
- Trockenbeerenauslese 35 Milliäquivalent pro Liter = 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.

Geografische Angaben (siehe auch Übersicht 1)

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

Vorgeschriebene Angaben

Deutscher Wein: mind. die Angabe des Mitgliedstaats, wobei „Deutsch“ in diesem Zusammenhang nicht als Herkunft bezeichnet wird. Die Angabe von Gemeinden, Lagen oder Bereichen ist nicht erlaubt.

Landwein: Angabe des Landweingebietes in Verbindung mit dem Begriff "Landwein". Die Angabe von Gemeinden, Lagen oder Bereichen ist nicht erlaubt.

Qualitätswein, Prädikat, Sekt b.A., Qualitätsperlwein, Qualitätslikörwein b.A.: Angabe des bestimmten Anbaugebiets. Zusätzlich dürfen – außer bei Qualitätslikörwein b.A. – die Namen von Bereichen, Großlagen, Einzellagen, Gemeinden oder Ortsteilen verwendet werden.

Anbaugebiete

Die Angabe des bestimmten Anbaugebietes (b.A.) ist bei der Bezeichnung eines Qualitätsweines, Qualitätsperlweines, Sekt b.A., Qualitätslikörweines verpflichtend vorgeschrieben.

In Deutschland sind die Weinbaugebiete in 13 "bestimmte Anbaugebiete" unterteilt

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

Das bestimmte Anbaugebiet sollte deutlich getrennt von anderen geographischen Bezeichnungen auf dem Etikett angegeben werden, z.B.:

PFALZ

Südliche Weinstraße und nicht:

PFALZ/ Südliche Weinstraße

Verschnitt oder Süßung mit Erzeugnissen außerhalb des b.A.-Gebietes ist bei b.A.-Erzeugnissen verboten.

Zur Herstellung von Qualitätswein muss die Verarbeitung von Trauben zu Most und des Mostes zu Wein innerhalb des bestimmten Anbaugebietes erfolgen, in dem die dafür verwendeten Trauben geerntet worden sind. In Landes-VO kann auch im angrenzenden Anbaugebiet z.B. angereichert, entsäuert oder abgefüllt werden. In Rheinland-Pfalz gelten alle Anbaugebiete als "angrenzend und benachbart".

Zur Bezeichnung von Deutschem Wein oder Landwein ist die Angabe des bestimmten Anbaugebietes unzulässig.

Bereich

Ein Bereich ist die Zusammenfassung mehrerer Lagen, aus deren Erträgen Weine gleichartiger Geschmacksrichtung hergestellt zu werden pflegen und die in nahe beieinander liegenden Gemeinden desselben bestimmten Anbaugebietes gelegen sind.

Die Namen der Bereiche sind in der Weinbergsrolle eingetragen und nur diese Namen dürfen verwendet werden.

Wird in der Etikettierung eine Bereichsbezeichnung verwendet, so müssen;

- bei einem Qualitätswein und Prädikatswein mindestens 85 %, der zur Herstellung verwendeten Trauben in dem angegebenen Bereich geerntet worden sein.

Eine eventuell zugesetzte Süßreserve gilt nicht als Verschnitt. Deshalb darf auch bei einem Prädikatswein die Süßreserve aus einem anderen als dem angegebenen Bereich stammen.

Es ist zulässig, die Angabe Bereich durch das Wort "district" zu ersetzen und dem Bereichsnamen nachzustellen, wenn auch andere Angaben in der Etikettierung in englischer Sprache gemacht werden. Das Wort Bereich muss dann nicht angegeben werden, wenn es keine andere zugelassene geografische Bezeichnung gibt z.B. Südliche Weinstrasse oder Bereich Nierstein.

Lagen

Die Angabe einer Lage kann wahlweise zur Bezeichnung eines Qualitätsweins, Prädikatsweins, Sekt b.A., Qualitätsperlwein verwendet werden.

Für die Bezeichnung von Deutscher Wein oder Landwein ist die Verwendung von Lagenamen unzulässig.

Es wird unterschieden in

- **Einzellage** und
- **Großlage**.

Eine Einzellage ist eine bestimmte Rebfläche, die in einer Gemeinde oder in mehreren Gemeinden desselben bestimmten Anbaugebietes gelegen und als solche in der Weinbergsrolle eingetragen ist.

Mehrere solcher Einzellagen sind in einer Großlage zusammengefasst. Auf Antrag kann die zuständige Stelle die Zuordnung einer Einzellage zu einer Großlage nicht vollziehen oder eine schon vollzogene Zuordnung rückgängig machen.

Als Lagenamen dürfen nur solche Namen eingetragen werden, die für eine zur Lage gehörende Rebfläche herkömmlich oder in das Flurkataster eingetragen sind oder sich an solche Namen anlehnen.

Einzellagen werden auf Antrag und von Amts wegen, Großlagen von Amts wegen in die Weinbergsrolle eingetragen. Nur diese Namen dürfen zur Kennzeichnung einer Lage verwendet werden.

Anträge auf Eintragung einer Einzellage können stellen

- Eigentümer von Rebflächen und sonstige zur Nutzung Berechtigte,
- Erzeugergemeinschaften für ihre Mitglieder,

sofern diese Rebflächen mindestens fünf Hektar umfassen, es sei denn, der Flächeninhalt der einzutragenden Einzellage liegt unter fünf Hektar, und ihr Anteil an der einzutragenden Einzellage beträgt mindestens ein Drittel. Bei der Wahl eines Lagenamens ist diesem der Name der Gemeinde oder des Ortsteils hinzuzufügen.

Erstreckt sich die Lage (Einzel- oder Großlage) über mehrere Gemeinden, so bestimmt die Landesregierung, welcher Gemeinde- oder Ortsteilname (Leitgemeinde/n) anzugeben ist. Es ist zulässig, für eine Lage mehrere Gemeinde- oder Ortsteilnamen zu bestimmen.

Geschmacksangaben Wein, Perlwein, Schaumwein (siehe auch Übersicht 15)

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 Seite ...)

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
 - 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.

Perlwein

- **trocken** bei einem Restzuckergehalt zwischen 0 und 35 g/l,
- **halbtrocken** bei einem Restzuckergehalt zwischen 33 und 50 g/l,
- **mild** bei einem Restzuckergehalt von mehr als 50 g/l;

Restzuckergehalte und zugelassene Begriffe für Schaumweine (Schaumwein, Sekt, Sekt b.A.)

Geschmacksangaben sind vorgeschrieben

- „brut nature“ oder „naturherb“ oder „pas dose“ oder „dosage zero“ - weniger als 3 g/l und kein Zuckerzusatz
- "extra brut" oder „extra herb“ - zwischen 0 und 6 g/l
- „brut“ oder „herb“ - niedriger als 12 g/l
- „extra dry“ oder „extra trocken“ - zwischen 12 und 17 g/l
- „sec“, „trocken“, „dry“ - zwischen 17 und 32 g/l
- „demi sec“, „halbtrocken“, „medium dry“ - zwischen 32 und 50 g/l
- „doux“, „mild“, „sweet“ - mehr als 50 g/l

Anmerkungen

- die Toleranz zur Geschmacksangabe auf dem Etikett beträgt 3 g/l.
- es darf nur ein Begriff verwendet werden, der für den Verbraucher verständlich ist (in D sind auch die französischen und englischen Begriffe zugelassen)
- andere als oben angegebene Begriffe sind unzulässig (z.B. „brut de brut“ o. a.)

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

Hektarerträge (siehe auch Übersicht 13)

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

Einwertmodell: Ahr, Mittelrhein und alle Anbauggebiete 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.

Qualitätsgruppenmodell: Mosel, Nahe, Pfalz, Rheinhessen

Für die verschiedenen Qualitäten werden unterschiedliche Hektarerträge festgelegt. Dabei wird unterteilt in

Grundwein 200 hl/ha

Deutscher Wein 150 hl/ha

Deutscher Wein mit Jahrgang und/oder Rebsorte, Landwein, 125 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

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 vier 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 vermarktbare 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 Tabelle zeigt eine Übersicht über 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.

Herbstbuch

Die Betriebe müssen während der Lesezeit täglich die geerntete Traubenmenge feststellen und mit dem Mostgewicht, Herkunft und Rebsorte in das Herbstbuch eintragen. Nur wenn der Erzeuger seine Trauben unverarbeitet verkauft oder an eine Erzeugergemeinschaft/Genossenschaft abgeliefert, genügt die Aufbewahrung der Annahmestätigungen oder Rechnungen, die fortlaufend zu nummerieren und aufzubewahren sind.

Werden Menge und Mostgewicht mit automatischen Einrichtungen festgestellt, treten die dabei ausgedruckten oder eingetragenen Daten an die Stelle des Herbstbuches. Voraussetzung ist, dass diese alle vorgeschriebenen Angaben enthalten.

Das Herbstbuch oder die an seine Stelle getretenen Ausdrucke und Eintragungen sind fünf Jahre lang in den Geschäftsräumen aufzubewahren. Die

Aufbewahrungsfrist beginnt mit dem Schluss des Kalenderjahres, in dem die letzte Eintragung gemacht worden ist.

Das Herbstbuch kann durch ergänzende Eintragungen (in der Rubrik Bemerkungen) als Kellerhilfsbuch wertvolle Dienste leisten und bei der Erstellung von Weinkonten verwendet werden. Das Herbstbuch kann die Weinbuchführung bis 10.12. des Jahres ersetzen, wenn alle erforderlichen Eintragungen darin oder in entsprechenden Belegen gemacht werden z.B. Anreicherung, Entsäuerung, Verschnitte, Fassnummer, Tresterentsorgung etc.

Wird kein Herbstbuch geführt ist der Nachweis über die Zulässigkeit von Einzellagen, Rebsorten etc. bei der Bezeichnung der Erzeugnisse erschwert wenn nicht sogar unmöglich.

Herkunftstypenweine

Sind durch Herkunft, Rebsorten, Herstellungsverfahren, Qualitätszuordnung und Tradition bedingte Markenweine, die zusätzliche Vermarktungsmöglichkeiten ergeben.

Affentaler

Affentaler ist ein roter Qualitätswein oder roter Prädikatswein der Rebsorte Blauer Spätburgunder aus den Gemarkungen Altschweier, Bühl, Eisental und Neusatz der Stadt Bühl, der Gemarkung Bühlertal sowie der Gemarkung Neuweier der Stadt Baden-Baden. Der Begriff Affentaler darf nicht zur Kennzeichnung von Deutscher Wein oder Landwein verwendet werden. Die Bezeichnung muss lauten "Affentaler Spätburgunder Rotwein".

Ehrentrudis

Ehrentrudis ist ein Qualitätswein oder Prädikatswein der Weinart Roséwein, hergestellt aus der Rebsorte Blauer Spätburgunder, die im Bereich Tuniberg geerntet worden sind. Die Bezeichnung muss lauten: "Ehrentrudis Spätburgunder Weißherbst".

Der Begriff Ehrentrudis darf nicht zur Kennzeichnung von Deutscher Wein oder Landwein verwendet werden.

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.

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.

Hinweise

Hinweise und Informationen zum Inhalt einer Flasche dürfen zusätzlich auf dem gleichen Etikett wie die vorgeschriebenen Angaben gemacht werden.

Zur Art des Erzeugnisses

Dazu gehören: die besondere Farbe des Weins, organoleptische Eigenschaften, die für das Erzeugnis charakteristisch sind, für die Bezeichnung von Qualitätswein b.A. ein Hinweis auf die Herstellungsart.

Als zulässig angesehen werden Angaben wie "fruchtig", "harmonisch", "mit herzhafter Säure" oder auch "Pfersichnote" oder andere Geschmacksangaben wie z.B. "herb", "feinherb" oder "mild". Auch Hinweise auf die Farbe eines Weines sind zulässig.

Als unzulässig angesehen wird die Verwendung von Negativ-Angaben z.B.: "ohne Zusatz von Schwefel", "nicht angereichert", "ohne zugesetzte Säure", "ungeschönt", "ohne jegliche Filtration".

Auch Angaben wie "leicht", "schwefelarm", "extraktreich" 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.

Zusätzliche Informationen in der Etikettierung können bestimmte Informationen gegeben werden. Sie müssen sich auf einen nachprüfbaren Sachverhalt beziehen.

Diese Angaben dürfen nicht auf dem gleichen Teil des Etiketts oder in demselben Sichtfeld stehen wie die vorgeschriebenen Angaben. Damit kommt nur das Rückenetikett in Frage, außer, dieses ist für die obligatorischen Angaben vorgesehen. Ausgenommen sind:

kurze Angaben wie "Gründung der Firma im Jahr ... " oder "Weinbau in der Familie seit.....", die Reifeangaben "im Barrique gereift" und "im Holzfass gereift", die Angaben "Steillage" oder "Steillagenwein" und "Terrassenlage" oder "Terrassenlagenwein", die auf dem gleichen Teil des Etiketts stehen dürfen wie die vorgeschriebenen Angaben.

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

Zulässig sind Informationen hinsichtlich der natürlichen oder technischen Weinbaubedingungen, die dem betreffenden Wein (Wein, Qualitätswein und Qualitätswein mit Prädikat) zugrunde liegen. Dazu gehört z. B. die Angabe "Wein aus alten Rebbeständen", "Steillage" oder "Steillagenwein" sowie "Terrassenlage" oder "Terrassenlagenwein".

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 ei-

ner 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 dürfen nicht gleichzeitig verwendet werden. Zulässig sind Informationen zu den verwendeten Rebsorten, selbst wenn es sich um drei oder mehr Rebsorten handelt, sofern in diesem Fall die angegebenen Rebsorten mindestens 85 % der für die Bereitung des betreffenden Weines insgesamt verwendeten Rebsorten ausmachen (nicht zu verwechseln mit der Rebsortenangabe im Hauptetikett).

Zulässig sind ebenfalls Informationen zu der durch die Lagerung erreichten Reife

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.

Ab 1. August 1998 unterliegen das Herstellen und Inverkehrbringen von Erzeugnissen des Weinbaus den Vorschriften der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHIV).

Betriebseigene Kontrollen sind in allen Betrieben erforderlich, die Lebensmittel herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen. Durch Kontrollen ist die Entstehung gesundheitlicher Gefahren durch Faktoren biologischer, chemischer oder physikalischer Natur im Prozessablauf festzustellen und zu gewährleisten, dass angemessene Sicherungsmaßnahmen festgelegt, durchgeführt und überprüft werden.

Dies erfolgt durch ein Konzept, das der Gefahrenidentifizierung und -bewertung dient, zu deren Beherrschung beiträgt und folgenden Grundsätzen genügt:

- Analyse dieser Gefahren in den Produktions- und Arbeitsabläufen beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln;
- Identifizierung der Punkte in diesen Prozessen, an denen diese Gefahren auftreten können;
- Entscheidung, welche dieser Punkte die für die Lebensmittelsicherheit kritischen Punkte sind;

- Festlegung und Durchführung wirksamer Sicherungsmaßnahmen und deren Überwachung für diese kritischen Punkte;
- Überprüfung der Gefahrenanalyse, der kritischen Punkte und der Sicherungsmaßnahmen und deren Überwachung in regelmäßigen Abständen sowie bei jeder Änderung der Produktions- und Arbeitsabläufe beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln.

Bei der Durchführung betriebseigener Kontrollen ist insbesondere auf folgende Gefahren zu achten:

Physikalische Gefahren

- Glassplitter,
- Fremdkörper.

Chemische Gefahren

- Reinigungs- und Desinfektionsmittel,
- Schweflige Säure,
- Kaliumhexacyanoferrat II.

Biologische Gefahren

- Bakterien (krankheitserregende Bakterien) und Gifte,
- Viren,
- Parasiten,
- Schimmelpilze.

Eine gesonderte Dokumentation (Checklisten) der durchgeführten Kontrollmaßnahmen ist in der LMHV nicht ausdrücklich vorgeschrieben; sie ist jedoch zu empfehlen, um die Darlegung gegenüber der Weinkontrolle zu vereinfachen.

Personen, die mit Erzeugnissen umgehen, haben ein hohes Maß an persönlicher Sauberkeit zu halten und müssen angemessene, saubere Kleidung und erforderlichenfalls Schutzkleidung tragen.

Personen mit infizierten Wunden, Hautinfektionen oder Geschwüren dürfen mit Lebensmitteln nicht umgehen, sofern die Möglichkeit besteht, dass Lebensmittel direkt oder indirekt mit pathogenen Mikroorganismen verunreinigt werden.

Personen, die mit Erzeugnissen umgehen, sind entsprechend ihrer Tätigkeit und unter Berücksichtigung ihrer Ausbildung und Kenntnisse in Fragen der Erzeugnishygiene zu unterrichten und zu schulen. Es ist zu empfehlen, sich die Unterrichtung und Schulung vom Personal bestätigen zu lassen (Checkliste).

Betriebsstätten, müssen so beschaffen sein dass:

- eine gute Lebensmittelhygienepaxis zum Schutz der Lebensmittel gegen nachteilige Beeinflussung gewährleistet ist;
- eine Reinigung und erforderlichenfalls eine Desinfektion möglich ist;
- geeignete Temperaturen für ein hygienisch einwandfreies Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen herrschen;
- Betriebsstätten müssen sauber und instand gehalten werden und es müssen in ausreichender Zahl leicht erreichbare Handwaschbecken vorhanden sein, ebenso Toiletten mit Wasserspülung, bei denen eine einwandfreie Ableitung erfolgt;
- Toiletten müssen mit Handwaschbecken ausgestattet sein und dürfen keinen direkten Zugang zu Räumen haben, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden;
- für Handwaschbecken muss eine Warm- und Kaltwasserzufuhr vorhanden sein; darüber hinaus müssen Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände vorhanden sein; es muss eine ausreichende natürliche oder mechanische Be- und Entlüftung vorhanden sein;
- mechanische Luftströmungen aus einem unreinen zu einem reinen Bereich sind zu vermeiden;
- Lüftungssysteme müssen so installiert sein, dass Filter und andere Teile, die gereinigt oder ausgetauscht werden müssen, leicht zugänglich sind;
- alle sanitären Einrichtungen müssen über eine ausreichende natürliche oder mechanische Be- und Entlüftung verfügen;
- Betriebsstätten müssen über eine ausreichende natürliche oder künstliche Beleuchtung verfügen;
- die Abwasseranlagen müssen so beschaffen sein, dass es nicht zu einer nachteiligen Beeinflussung der Lebensmittel kommen kann;
- für ausreichende Umkleidemöglichkeiten für das Personal ist, soweit erforderlich, zu sorgen.

Die **Räume in Betriebsstätten** müssen folgenden Anforderungen genügen:

- Die Fußböden sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein, sofern erforderlich, sind dabei wasserundurchlässige, wasserabstoßende und abwaschbare Materialien zu verwenden; gegebenenfalls muss auf den Fußböden eine angemessene Ableitung des Abwassers möglich sein;
- die Wandflächen sind erforderlichenfalls mit glatten Oberflächen bis zu einer für die entsprechenden Arbeitsvorgänge angemessener Höhe zu

versehen, sie sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein, sofern erforderlich, sind dabei wasserundurchlässige, wasserabstoßende und abwaschbare Materialien zu verwenden; die Decken und Deckenvorrichtungen müssen so beschaffen sein, dass Schmutzansammlungen vermieden werden;

- können Fenster oder Öffnungen ins Freie geöffnet werden, müssen sie erforderlichenfalls mit Insektengittern ausgestattet sein., Fenster und sonstige Öffnungen müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein. Sie müssen erforderlichenfalls mit glatten und wasserabstoßenden Oberflächen versehen werden;
- Oberflächen, einschließlich der Oberflächen von Einrichtungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und zu desinfizieren sein; sofern erforderlich, sind für Oberflächen von Einrichtungen hygienisch unbedenkliche, glatte und abwaschbare Materialien zu verwenden;
- Räume dürfen nicht für betriebsfremde Zwecke benutzt werden.
- Es ist zu empfehlen, regelmäßig zu kontrollieren, ob die Reinigungs- und Desinfektionsmittel-Behälter aufgefüllt sind, Toilettenpapier und Handtuchrollen/Recycling-Papiertücher vorhanden sind, die Mülleimer entleert sind, die Toiletten und Waschbecken in sauberem Zustand sind, die Toilettenräume täglich gereinigt und mindestens 1 mal pro Woche desinfiziert werden (Checkliste).
- Gegenstände und Ausrüstungen; zum Reinigen und Desinfizieren von Arbeitsgeräten und Ausrüstungen müssen, soweit erforderlich, geeignete Vorrichtungen vorhanden sein.
- Diese müssen aus korrosionsbeständigen Materialien bestehen, leicht zu reinigen sein und eine ausreichende Warm- und Kaltwasserzufuhr besitzen.
- Gegenstände und Ausrüstungen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen so beschaffen sein, dass sie sauber und instand gehalten werden und erforderlichenfalls desinfiziert werden können und von ihnen keine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel ausgeht;
- so installiert sein, dass das unmittelbare Umfeld angemessen gereinigt werden kann; Gegenstände und Ausrüstungen müssen sauber und instand gehalten werden;
- Vorrichtungen und Behälter, die der Lagerung oder Beförderung von Lebensmitteln dienen, müssen so ausgerüstet und ausgestattet sein, dass

die für die Verkehrsfähigkeit der Lebensmittel erforderliche Temperatur eingehalten werden kann. Sie müssen so beschaffen sein, dass eine angemessene Reinigung und, falls erforderlich, eine Desinfektion möglich ist. Sofern erforderlich, müssen angemessene Vorrichtungen zur Aufrechterhaltung und Überwachung der Temperaturen vorhanden sein;

- Vorrichtungen und Behälter zur Lagerung und Beförderung von Lebensmitteln müssen sauber und instand gehalten werden.

Behältnisse

Erzeugnisse dürfen nur in Behältnissen gelagert und transportiert werden;

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

Die Behältnisse für die Lagerung von Erzeugnissen sind unverwischbar zu beschriften, so dass die mit der Überwachung beauftragte Stelle ihren Inhalt schnell mit Hilfe der Bücher oder der an ihrer Stelle geltenden Unterlagen identifizieren kann.

Bei Behältnissen mit einem Nennvolumen bis zu 60 Litern, die mit demselben Erzeugnis gefüllt sind und als eine Partie gelagert werden, kann jedoch die Einzelkennzeichnung der Behältnisse durch die Kennzeichnung der gesamten Partie ersetzt werden, sofern diese Partie von den übrigen Partien deutlich getrennt gelagert wird.

Behältnisse von 10 hl oder mehr, in denen Lebensmittel transportiert werden, sind mit der Aufschrift "für Lebensmittel" mit Buchstaben von mindestens 120 mm Höhe zu versehen.

Anforderungen beim Umgang mit Lebensmitteln

Lebensmittel dürfen von einer Betriebsstätte nicht angenommen werden, wenn sie erwiesenermaßen oder aller Voraussicht nach mit tierischen Schädlingen, pathogenen Mikroorganismen oder gesundheitlich bedenklichen, verdorbenen oder fremden Stoffen derart verunreinigt sind, dass sie auch nach normaler Aussortierung oder nach einer in der Betriebsstätte hygienisch durchgeführten Vorbehandlung oder Verarbeitung nicht für den Verzehr geeignet sind.

Schädlingsbefall ist durch geeignete Verfahren zu kontrollieren, und der gegebenenfalls festgestellte Befall ist nach dem Stand der Technik sachgerecht zu bekämpfen. Gefährliche oder ungenießbare Stoffe und Zubereitungen sind als solche auszuweisen und in abgesonderten verschlossenen Behältern aufzubewahren.

Abfälle

- Behälter für Lebensmittelabfälle und andere Abfälle müssen angemessen beschaffen, leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein;
- Lebensmittelabfälle und andere Abfälle dürfen nicht in Räumen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden, gesammelt werden, es sei denn, dies ist für den ordnungsgemäßen Betriebsablauf unvermeidbar. Sie müssen, soweit erforderlich, in verschließbaren Behältern gelagert werden. Die Behälter müssen in einwandfreiem Zustand gehalten werden;
- für die Lagerung und Entsorgung von Lebensmittelabfällen und anderen Abfällen müssen geeignete Vorkehrungen getroffen werden;
- Abfalllager müssen so beschaffen sein und geführt werden, dass sie sauber und frei von tierischen Schädlingen gehalten werden können und nachteilige Beeinflussungen von Lebensmitteln, des in den Betriebsstätten verwendeten Wassers und der betrieblichen Vorrichtungen vermieden werden.

Im Fass gegoren, Im Fass ausgebaut, Im Fass gereift

Folgende Voraussetzungen müssen erfüllt werden

- nur bei Wein mit geografischen Angaben, Landwein, Qualitätswein, Prädikatswein
- mind. 75 % müssen den Angaben entsprechen
- Lagerung mind. 6 Monate bei Rotwein bzw. 4 Monate bei Weiß- oder Roséwein
- Angabe der Holzart, wenn zutreffend und nachweisbar, möglich

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
- Für Weine nach Jahrgang 2008 keine Prüfung der Eigenschaften im Rahmen der Qualitätsweinprüfung
- Für Weine Jahrgang 2007 und älter können die alten Bestimmungen noch angewendet werden

Anmerkung:

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

Kategorien Deutscher Weine

Nach Änderung der entsprechenden EG-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 ohne Herkunft.

Aus dieser Einteilung ergeben sich sowohl bezeichnungsrechtliche Folgen, wie auch Hektarerträge.

Wein ohne geografische Angabe:

– Wein

- Zur Herstellung von europäischem Gemeinschaftswein
- Deutscher Wein mit Jahrgang und/oder Rebsorte

Es sind keine Angaben zum Erzeugerbetrieb wie „Winzer“, „Weingut“, „Winzergenossenschaft“ und ähnliche Begriffe erlaubt.

Ebenfalls nicht gestattet sind die Angaben „Erzeugerabfüllung“, „Gutsabfüllung“ oder „Schloßabfüllung“.

Grundsätzlich verboten sind auch geografische Angaben wie Bereiche, Groß-, Einzellagen oder Prädikate.

Erlaubt ist bei dieser Kategorie bei der Herstellung der Verschnitt von Weiß-, Rosé- und Rotwein. In der Etikettierung darf der Begriff „Rosé“ oder „Rosewein“ nicht verwendet werden.

Eine Rebsorteangabe ist grundsätzlich zulässig, jedoch dürfte eine eindeutige Gefahr der Irreführung des Verbrauchers vorliegen, wenn ein Ver-

schnitt aus Riesling (85 %) und Dornfelder (15 %) als Riesling bezeichnet wird.

Zu beachten ist auch, dass die Rebsortenangabe nicht eine g.U oder g.g.A. enthalten darf. Dies betrifft folgende Angaben: Spätburgunder, Grauburgunder, Weißburgunder, Frühburgunder. Blaufränkisch, und Rheinriesling. Synonyme ohne geografische Angaben dürfen verwendet werden, z.B. Pinot Noir, Lemberger, Riesling.

Beim Hektarertrag wird unterschieden nach Anbaugebieten und der Bezeichnung der fertigen Produkte.

Wein mit geografischer Angabe

Hier wird unterschieden nach:

Wein mit geschützter geografischer Angabe (g.g.A.)

Dies sind in Deutschland die Landweine.

Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.)

In Deutschland sind dies derzeit alle Erzeugnisse die der Qualitätsweinprüfung unterliegen.

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

Hier sind Erzeugerangaben etc. soweit die Voraussetzungen erfüllt sind gestattet.

Traditionelle Begriffe

Dies sind Begriffe die im EU-Recht verankert sowie national geregelt sind. Hierzu gehören z.B.:

- Alle Prädikate
- Federweißer

Korkbrand

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

Landwein

Landwein ist nach der neuen EG-Marktordnung ein Wein mit geschützter geographischer Angabe.

Herstellung:

- Aus alle klassifizierte bzw. zugelassen Rebsorten
- Alkoholgehalt nach Anreicherung, in der Weinbauzone A:
Weiß und Rosé: 11,5 % vol
Rot: 12,0 % vol

Diese Grenzen dürfen zu keinem Zeitpunkt der Herstellung überschritten werden.

Bezeichnung:

Vorgeschriebene Angaben:

- geographischem Angabe, z.B. Pfälzer Landwein
- Abfüller mit Namen, Anschrift, PLZ und Ort
- Herkunft des Weines, z.B. Wein aus Deutschland oder Deutscher Pfälzer Landwein
- Losnummer
- Vorhandener Alkoholgehalt
- Nennvolumen
- Allergenkennzeichnung, derzeit nur „enthält Sulfite“ oder „enthält Schwefeldioxid“

Zulässige Angaben:

- Rebsorten und Jahrgangsangabe erlaubt, wenn die Bedingungen eingehalten sind (Verschnittgrenzen beachten)
- „Weingut“, „Winzer“, „Winzer-genossenschaft“ und ähnliche Begriffe dürfen bei 100 % Eigenerzeugung verwendet werden
- „Erzeugerabfüllung“, „Gutsabfüllung“ oder „Schlossabfüllung“ sind erlaubt.
- Geschmacksangaben sind nicht vorgeschrieben. Es müssen aber je nach Bezeichnung folgende Grenzen eingehalten werden:

Zuckergehalt:

Diese Landweine dürfen einen Zuckergehalt von **max. halbtrocken** aufweisen:

- Pfälzer Landwein
- Rheinischer Landwein
- Nahegauer Landwein
- Landwein der Mosel
- Landwein der Saar
- Landwein der Ruwer
- Rheinburger Landwein
- Ahrtaler Landwein

Bei folgenden Landweinen darf der Zuckergehalt **über** „halbtrocken“ sein:

Landwein Neckar

Landwein Rhein-Neckar

Landwein Oberrhein

Landwein Rhein

Hock

Nur für Landwein Rhein

Nur weiße Rebsorten

Zuckergehalt „Lieblich“

Für Qualitätswein nach dem 31.12.2010 nicht mehr erlaubt

Likörwein

Ist das in der Gemeinschaft hergestellte Erzeugnis, mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 15 % vol und höchstens 22 % vol, dessen 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 Anbauggebiete (b.A.).

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 Anbauggebiet stammen, dessen Name der betreffende Qualitätslikörwein trägt.

Die Herkunft des Alkohols oder des Destillates ist nicht an das bestimmte Anbauggebiet gebunden.

Bekannte Likörweine b.A. sind u.a.: Sherry, Portwein, Malaga, Madeira.

Alle oenologischen Verfahren dürfen bei der Herstellung eines Qualitätslikörweines b.A. nur innerhalb des bestimmten Anbauggebietes 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 schwefeliger 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. Darüber hinaus sind im Wesentlichen die für die Kennzeichnung von Wein geltenden Vorschriften zu beachten.

Der vorhandene Alkoholgehalt ist auf dem Etikett mit mindestens 3 mm hohen Schriftzeichen 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.

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

Diese Vorschrift gilt nicht für Erzeugnisse;

- 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.

Amtliche Prüfungsnummer: Bei Qualitätswein, Prädikatswein, Qualitätslikörwein, Sekt b.A. und Qualitätsperlwein genügt die Angabe der amtlichen Prüfungsnummer. Den Worten "Amtliche Prüfungsnummer" oder der Kurzform "A.P.Nr." kann, muss aber nicht, 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.

Diese Regelung wird, mit Ausnahme von Bayern, von allen Weinbauländern mitgetragen. In Bayern genügt zwar ebenfalls die Angabe der amtlichen Prüfungsnummer ohne die Voranstellung des Buchstabens "L", je-

doch wird bei echten Teilfüllungen, die mit derselben Prüfungsnummer gekennzeichnet werden, ein zusätzliches "Merkzeichen" (z.B. Abfülldatum) verlangt.

Mindesthaltbarkeitsdatum: Wird das Mindesthaltbarkeitsdatum unverschlüsselt unter Angabe mindestens des Tages und des Monats aufgedruckt, genügt dieses als Loskennzeichnung. Dieser Angabe ist dann kein "L" voranzustellen.

Marken-, Phantasie-Bezeichnungen

Markennamen oder Phantasiebezeichnungen können in der Etikettierung wahlweise für alle Qualitätsstufen verwendet werden.

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 b.A. enthalten oder mit der Bezeichnung eines Qualitätsweins b.A. verwechselbar sind; soweit es sich um einen Qualitätswein b.A. handelt, über eine an der Vermarktung des gekennzeichneten Erzeugnisses beteiligte Person, insbesondere des Abfüllers, irreführen könnten, falsche Angaben enthalten oder irreführende Angaben über den geographischen Ursprung, die Rebsorte, den Jahrgang oder eine gehobene Qualität.

Insbesondere sind als irreführend anzusehen:

- 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 di-

rekter 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").

Mengenverluste

Die Weinüberwachungsverordnung regelt die Weinverluste die durch Verarbeitung und Lagerung entstehen. Für die Mengenverluste sind folgende zulässige Höchstsätze festgesetzt:

- Verluste durch Lagerung im Holzfass: **0,4 %, für jeden Monat der Lagerung**
- Verluste durch Lagerung in anderen Behältnissen mit einem Volumen von mehr als 60 Litern: **0,05 % für jeden Monat der Lagerung**
- Verluste bei der Verarbeitung von Traubenmost zu Wein: **8 %**
- Verluste durch Behandlungen und Abfüllung: **5 %**

Mengenverluste, die diese Höchstsätze überschreiten, sind der zuständigen Stelle unverzüglich zu melden.

Mindestmostgewichte (siehe auch Übersicht 2 und 3 und für die Anbaugebiete Übersichten 5-10)

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 (Anlage 5 der Weinverordnung).

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.

Roséwein, Weißherbst

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

Rotling, Schillerwein, Badisch Rotgold (siehe: Herkunftstypenwein und Weinarten)

Bei der Herstellung von Rotling, Schillerwein oder eines Badisch Rotgold sind die Mindestmostgewichte der jeweiligen zur Herstellung verwendeten Rebsorten zu beachten.

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 beigegefügt werden.

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

Die **Mindesthöhe** der Ziffern beträgt bei einem Nennvolumen von;

- mehr als 100 cl 6 mm,
- mehr als 20 cl bis 100 cl 4 mm,
- mehr als 5 cl bis 20 cl 3 mm,
- 5 cl oder weniger 2 mm.

Dies gilt auch für alkoholfreien oder alkoholreduzierten Wein.

Bei Schaumwein, Sekt, Sekt b.A., Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure und Qualitätsperlwein b.A. sind folgende Flaschengrößen (

Nennvolumen in Liter) zugelassen: 0,125; 0,20; 0,375; 0,75; 1,5; 3,0; 4,5; 6,0; 9,0.

Mindestschriftgrößen:

- 150 cl und mehr 6 mm,
- 37,5 cl und 75 cl 4 mm,
- 12,5 cl und 20 cl 3 mm.

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.

N e n n f ü l l m e n g e 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 Stichproben- mittelwerte 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.

Neuzüchtungen

Grundsätzlich dürfen innerhalb der EU nur empfohlene oder zugelassene Rebsorten angepflanzt werden, sie müssen also klassifiziert sein. Soweit Neuzüchtungen noch nicht in die Klassifizierungsliste aufgenommen worden sind, dürfen sie auch nicht angepflanzt werden.

Ausnahmen vom Anpflanzungsverbot können zugelassen werden, insbesondere für die Prüfung der Anbaueignung. Dazu bedarf es einer Genehmigung der zuständigen Behörde (Anbaueignungsversuch)

Trauben von nicht klassifizierten Rebsorten, die im Rahmen von Anbaueignungsversuchen geprüft werden, können zur Herstellung von Landwein, Qualitätswein oder Prädikatswein verwendet werden, wenn ein Zeugnis der den Versuch überwachenden Behörde über die Einhaltung der Versuchsbedingungen vorgelegt wird. Diese Regelung gilt für pilzwiderstandsfähige Neuzüchtungen nur dann, wenn diese vom Bundessortenamt als *Vitis vinifera* eingestuft worden sind. Das trifft nach Auskunft des Bundessortenamtes derzeit zu, für die Rebsorten Bronner, Hecker, Orion, Phoenix, Primera, Prinzpal, Rondo, Serena, Sibera, Sirius und Staufer.

Werden Wein oder andere Erzeugnisse aus Anbaueignungsversuchen mit Angabe der Rebsorte/n in Verkehr gebracht, so ist der Hinweis „aus Versuchsanbau“ erforderlich. Auf dem Etikett ist dieser unmittelbar bei der Rebsortenangabe zu machen.

Öko - Wein

Die Kennzeichnung von Wein, der von alternativ bewirtschafteten Rebflächen erzeugt wird, ist sowohl national als auch durch die EU geregelt. Unterschieden wird in umweltschonenden Weinbau und ökologischen Weinbau.

Die Kennzeichnung für Wein aus umweltschonendem Weinbau ist durch nationale Vorschriften geregelt (verschiedene Richtlinien der Länder, Verbände oder Vereinigungen), während die Kennzeichnung von Wein aus ökologischem Anbau auf der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 beruht. Einige Verbände, wie z.B. der Bundesverband Ökologischer Weinbau (BÖW), Bioland oder Demeter, haben für den ökologischen Weinbau Vorschriften erlassen, die über die der EU hinausgehen. Die so erzeugten Weine sind mit dem jeweiligen Verbandssignum gekennzeichnet. Ein solches Signum ist z.B. der Begriff "ECOVIN".

Umweltschonender Weinbau

In Rheinland-Pfalz ist die Kennzeichnung "kontrolliert umweltschonender Weinbau" zugelassen, wobei verschiedene Arbeitskreise die Einhaltung der Richtlinien für den umweltschonenden Weinbau überwachen. Die dafür entwickelten Landesrichtlinien sowie die Anschriften der Arbeitskreise können beim Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft, und Weinbau, Stiftsstraße 9, 55116 Mainz angefordert werden.

Der Inhalt der Grundsätze für umweltschonenden Weinbau lässt sich kurzgefasst wie folgt beschreiben: "Weinbauliche Produktion unter Verzicht auf chemische Mittel gegen Gräser und Kräuter, Schimmelpilze, Insekten und Milben".

Zulässig ist nach Ansicht der Weinkontrolle auch eine ausführliche Beschreibung des umweltschonenden Weinbaus, z.B. ein Hinweis auf Verzicht bestimmter Schädlingsbekämpfungsmittel, Herbizide usw.

Ökologischer Weinbau

Über diese nationalen Bemühungen hinaus hat die EU mit der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 Vorschriften für die Kennzeichnung von Erzeugnissen aus ökologischem Landbau erlassen, die auch für Wein gelten.

Die zur Kennzeichnung aus ökologischem Landbau (auch Weinbau) zugelassenen Begriffe sind für

- Deutschland: "ökologisch",
- Frankreich: "biologique",
- Italien: "biologico"
- England : "liorganic"

oder ähnliche Begriffe.

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.

Vorschriften zur Herstellung; Die Anbauflächen zur Erzeugung ökologischer Produkte müssen bei mehrjährigen Kulturen mindestens drei Jahre vor der ersten Ernte nach ökologischen Grundregeln bewirtschaftet worden sein.

Diese Grundregeln schreiben vor, dass Fruchtbarkeit und biologische Aktivität des Bodens zu erhalten sind bzw. in geeigneten Fällen zu steigern durch den Anbau von Leguminosen, Gründüngungspflanzen bzw. Tiefwurzlern in einer geeigneten weitgestellten Fruchtfolge;

Einarbeitung von kompostiertem organischem Material, das in Betrieben gewonnen wurde, die nach den Vorschriften dieser Verordnung wirtschaften. Im Hinblick auf die Genehmigung gemeinsamer Vorschriften für die biologische tierische Produktion können Nebenerzeugnisse der Tierhaltung, wie Stallmist, verwendet werden, wenn sie aus Zuchtbetrieben stammen, welche die geltenden einzelstaatlichen Regelungen bzw. in Ermangelung solcher Regelungen international anerkannte Praktiken der ökologischen tierischen Erzeugung befolgen. Andere organische oder mineralische Düngemittel dürfen nur dann ergänzend eingesetzt werden, wenn der Nährstoffbedarf der Pflanzen im Rahmen der Fruchtwechselwirtschaft bzw. die Aufbereitung des Bodens nicht allein mit den o.g. Mitteln sichergestellt werden können.

Für die Aktivierung von Kompost können geeignete Zubereitungen (biodynamische Zubereitungen) auf der Basis von Mikroorganismen oder auf pflanzlicher Basis verwendet werden.

Schädlinge, Krankheiten und Unkräuter müssen durch die ganzheitliche Anwendung folgender Maßnahmen bekämpft werden; geeignete Arten- und Sortenwahl, geeignete Fruchtfolge, mechanische Bodenbearbeitung, Schutz von Nützlingen durch Schaffung günstiger Verhältnisse (z.B. Hecken, Nistplätze, Aussetzung von Gegenspielern), Abflammen von Unkrautkeimlingen.

Ebenfalls geregelt ist die Verwendung von Mitteln in Ausnahmefällen für Düngung, Bodenverbesserung und Pflanzenschutz.

Vorgeschriebene Angaben zur Bezeichnung;

-zusätzlich zu den obligatorischen Angaben muß angegeben werden – „Wein, Sekt, Perlwein aus ökologischem Weinbau“
-während der Umstellungsphase zusätzlich „aus Umstellung auf ökologischen Landbau“

Weiterhin vorgeschrieben ist die Angabe der ökologischen Kontrollstelle, z.B Ökokontrollstelle DE Nr... (dreistellige Zahl)

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

Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure muss folgende Voraussetzungen erfüllen;

- 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,
- der Gehalt an gesamter schwefliger Säure darf zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens 260 mg/l nicht übersteigen.

Perlwein

Das Erzeugnis, wird mit Ausnahme des Kohlendioxides wie oben hergestellt und hat in geschlossenen Behältnissen bei 20°C einen auf endogenes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar.

Qualitätsperlwein

Muss die für Perlwein festgelegten Bedingungen erfüllen und muss aus Qualitätswein b.A. hergestellt werden. Auf Antrag wird dem Produkt eine amtliche Prüfungsnummer zugeteilt.

Endogene Kohlensäure

Der Überdruck muss bei Perlwein und Qualitätsperlwein auf endogene Kohlensäure zurückzuführen sein. Endogen heißt, die Kohlensäure muss bei der Vergärung von Traubenmost zu Wein entstanden sein. Erforderlich ist nicht, dass sie in dem betreffenden Gebinde selbst entstanden ist. Somit ist auch der Zusatz solcher Kohlensäure erlaubt. (Diese Interpretation wird von Rheinland-Pfalz vertreten; in anderen Bundesländern empfiehlt es sich, vor Herstellungsbeginn bei der staatlichen Weinkontrolle oder der Qualitätsprüfstelle nachzufragen.)

Die Verwendung von technisch hergestellter Kohlensäure ist nur zur Herstellung von Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure erlaubt.

Bezeichnung

Auch beim Perlwein wird, in verpflichtend vorgeschriebene und wahlweise zu gebrauchende Angaben unterschieden.

Verpflichtend vorgeschrieben sind;

- die Angabe "Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure" oder "Perlwein" oder "Qualitätsperlwein.,
- die Loskennzeichnung, bzw. bei Qualitätsperlwein die amtliche Prüfungsnummer,
- die Angabe „Abfüller“, „abgefüllt“,
- Angabe des Abfüllortes, wenn dies nicht der Betriebssitz ist.
- Wird keine engere geografische Angabe als „deutsch“ verwendet, so ist die Angabe der Weinart vorgeschrieben,
- der vorhandene Alkoholgehalt gemäß den Durchführungsbestimmungen,
- das Nennvolumen,
- bei Qualitätsperlwein zusätzlich das bestimmte Anbaugebiet,
- Angabe „Wein aus Deutschland“, „erzeugt in Deutschland“ oder ähnliche Begriffe, z.B. Deutscher Qualitätsperlwein oder Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

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 deutscher Sprache, leicht verständlich, deutlich lesbar und unverwischbar an-

zubringen. Die Verwendung einer anderen, leicht verständlichen Sprache ist zulässig, wenn dadurch die Information des Verbrauchers nicht beeinträchtigt wird. Die Bezeichnung Perlwein, die Angabe des vorhandenen Alkoholgehaltes sowie die Angabe der Nennfüllmenge sind im gleichen Sichtfeld anzubringen.

Zulässige Angaben bei Qualitätsperlwein:

- Jahrgang,
- Rebsorte,
- Geografische Angaben, z.B. Bereich, Großlage, Einzellage,
- Geschmackangaben,
- Vermarktungsbeteiligter,
- Auszeichnungen,
- „Weißherbst“, wenn die Bedingungen eingehalten sind,
- Weingut und ähnliche Begriffe

Angaben bei Perlwein:

- Geschmacksangaben,
- Vermarktungsbeteiligter,
- Jahrgang
- Rebsorte

Angaben bei Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure:

- Jahrgang,
- Rebsorte
- Keine engere geografische Angabe als „deutsch“ zulässig,
- Geschmacksangaben,
- Vermarktungsbeteiligter,
- Keine Erzeugerbezeichnungen wie „Weingut“, „Winzer“ etc. erlaubt,
- Die Angabe „mit zugesetzter Kohlensäure“ muss unmittelbar bei der Verkehrsbezeichnung erfolgen.

Unzulässig sind:

- die Verwendung der für Wein gültigen Prädikatsbegriffe,
- Hinweise für Diabetiker,
- Angaben „Erzeugerabfüllung“, „Gutsabfüllung“, „Schlossabfüllung“.

Bemerkungen

- Der Verschnitt von Weiß-, Rosé-, und Rotwein zur Herstellung eines Perlweines mit zugesetzter Kohlensäure ist erlaubt, Der Perlwein kann auch als „Rosé“ bezeichnet werden.
- Bei Angabe von Jahrgang und Rebsorte sind die Verschnittregelungen zu beachten, d.h. mind. 85% (inkl. Süßung 75%) müssen aus dem Jahrgang und der 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 kohlensäurehaltigem Wasser hergestellt wird, darf als Schorle bezeichnet werden.
- Der Perlwein unterliegt der Schaumweinsteuer wenn die Flaschen mit einem Schaumweinstopfen und Bügel verschlossen sind.

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 b.A. oder Qualitätswein;
- Prädikatswein
- Qualitätsperlwein;
- Qualitätslikörwein b.A.;
- Sekt b.A.;
- Qualitätswein oder Qualitätsschaumwein garantierten Ursprungs.

Vorbedingungen:

- Die Prüfung muss in dem Anbaugebiet erfolgen, in dem die zur Herstellung verwendeten Weintrauben geerntet wurden,
- Eine Prüfungsnummer für Qualitätswein, Prädikatswein, Qualitätsperlwein kann nur der Abfüller, bei Fasswein 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, welche Prüfungsnummer
- 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 5vol.,
 - 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 3 Flaschen des Erzeugnisses einzureichen.

Erleichterungen:

Tank- oder Fassprobe; Es kann auch nicht abgefüllter Wein angestellt werden. Auch hier sind 3 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 Vorraussetzung, dass die weiteren Teilfüllungen von gleicher Zusammensetzung sind, für die gesamte Menge verwendet werden.

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,
- im Barrique gereift.
- 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. Qualitätswein mit Prädikat 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.

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, Sekt, Sekt b.A. und Qualitätslikörwein 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.

Nur an diesen Dienststellen werden die Erzeugnisse der jeweiligen Anbaugebiete entgegengenommen und geprüft.

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 1-3 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 3 Monate sein.

Anstellung: Mit dem Antrag sind 3 Probeflaschen einzureichen. Diese werden mit einer Registriernummer versehen. Zwei Flaschen gehen versiegelt an den Ansteller zurück.

Diese Flaschen sind bei Qualitätswein b.A., Qualitätswein mit Prädikat Kabinett, Qualitätsperlwein b.A., Qualitätslikörwein b.A., Sekt und Sekt b.A. 2 Jahre, bei den übrigen Qualitätsweinen mit Prädikat 3 Jahre nach Erteilen der Prüfungsnummer aufzubewahren.

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

Bezeichnung auf dem Antrag:

Es sind alle vorgeschriebenen und zugelassene Angaben zu machen, mit denen das Erzeugnis bezeichnet und in Verkehr gebracht werden soll (Es sollte die kleinstmögliche Bezeichnung gewählt werden).

Folgende Angaben sind zulässig: Jahrgang, Herkunft, Rebsorte/n, Qualitätsstufe, Geschmacksangaben

Folgende Angaben müssen zusätzlich beantragt werden: Classic, Selection, „im Barrique gereift“

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

- Fass oder Teilfüllung, vollständige Füllung,
- Weinnummer,
- Gesamtmenge der Weinnummer,
- tatsächlich abgefüllte Literzahl,
- falls gesüßt: tatsächliche Menge in L und %,
- Mostgewicht oder natürlicher Alkoholgehalt,

- Anreicherung,
- wurde Prüfung schon einmal beantragt,

Bei Sekt bzw. 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.

Prüfungsbescheid

Innerhalb von 10 Tagen nach der Prüfung bzw. 3 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.

Neue Verwaltungsvorschrift

Mit Erlass der neuen Verwaltungsvorschrift für die Durchführung der Qualitätsprüfung im Jahre 2003 ergeben sich einige wesentliche Änderungen.

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

Die Vorschrift, dass nur die im Prüfungsbescheid angegebene Bezeichnung verwendet werden darf, wurde geändert. Zukünftig darf von dieser Bezeichnung abgewichen werden, wenn folgende Bedingungen eingehalten werden: Beantragung mit der kleinstmöglichen Bezeichnung, dann sind folgende Alternativen denkbar (nicht vollständig),

- ohne Jahrgang,
- Großlage,
- nur Orts- bzw. Gemeindename – mind. 85% müssen dort gewachsen sein,
- nur Anbaugebiet,
- ohne Rebsorte,
- ohne Geschmacksangabe,
- Rebsortensynonyme.

Jahrgangs-, Rebsorten- und Lageangaben müssen beantragt werden. Wurden diese nicht beantragt, so können sie auch später nicht verwendet werden.

Geschmacksangaben können auch ohne Beantragung verwendet werden, wenn sie zutreffen.

Eine Änderung der Qualitätsstufe z.B. Spätlese in Kabinett ist nur möglich wenn noch der vollständige Flaschenbestand vorhanden ist und eine Änderung beantragt wurde.

Anmerkung:

- Für Prädikatsweine mit Chipsbehandlung oder entalkoholisierte- und teilentalkoholisierte Weine werden keine AP-Nr. vergeben werden

Qualitätsstufen (siehe auch Übersichten 5-10)

Das Kernstück der deutschen Weingesetzgebung sind die Qualitätsstufen.. Man unterscheidet die Güteklassen; Wein, Landwein, Qualitätswein, Prädikatswein (Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein).

Die Einstufung in eine Qualitätsstufe erfolgt über das Mostgewicht (Feststellung im gärfähigen Gebinde). Die Angabe der Qualitätsstufe ist verpflichtend vorgeschrieben.

Für alle Qualitätsstufen gilt folgendes:

- zur Herstellung von Wein dürfen nur Trauben von klassifizierten (empfohlene und zugelassene) Rebsorten und Rebsorten aus Versuchsanbau verwendet werden,
- die Ernte (Mostgewicht, Menge, Herkunft, Rebsorte) ist täglich in ein Herbstbuch einzutragen,
- die Ernte der verwendeten Trauben ist jährlich bis zum 15.01. des auf die Ernte folgenden Jahres der zuständigen Behörde zu melden.

Wein

Bei der Herstellung von Wein ist zusätzlich zu beachten;

- er muss in der Zone hergestellt werden, in der die dafür verwendeten Trauben geerntet wurden,
- er muss einen natürlichen Mindestalkoholgehalt (Mindestmostgewicht) von 5,0 % vol (44° Oe) in der Zone A und 6,0 % vol (50° Oe) in der Zone B (Weinbaugebiet Baden) aufweisen,

- er muss nach etwaiger Anreicherung einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 8,5 % vol (67 g/l) aufweisen ,
- Gesamtalkoholgehalt nach Anreicherung in der Zone A bei Weißwein und Roséwein von max. 11,5 % vol (91 g/l), bei Rotwein von max. 12,0 % vol (95 g/l),
- Gesamtalkoholgehalt nach Anreicherung in der Zone B bei Weißwein und Roséwein von max. 12,0 % vol (95 g/l), bei Rotwein von max. 12,5 % vol (99 g/l),
- er muss einen Mindestsäuregehalt von 3,5 g/l aufweisen,
- er muss als "Deutscher Wein" gekennzeichnet sein.

Landwein

Bei der Herstellung von Landwein ist zusätzlich zu beachten;

- Er muss aus Trauben hergestellt sein, die in genau umschriebenen Räumen gewachsen sind (Landweingebiete),
- er muss einen natürlichen Mindestalkoholgehalt (Mindestmostgewicht) aufweisen, der mindestens um 0,5 % vol höher ist als der für Wein festgelegte; das sind für Zone A 5,9 % vol (50° Oe), für Zone B 6,7 % vol (55° Oe),
- er muss nach etwaiger Anreicherung einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 8,5 % vol (67 g/l) erreichen und darf einen Gesamtalkoholgehalt in der Zone A bei Weiß- und Roséwein von 11,5 % vol (91 g/l), bei Rotwein von 12,0 % vol (95 g/l), in der Zone B bei Weiß- und Roséwein von 12,0 % vol (95 g/l), bei Rotwein von 12,5 % vol (99 g/l) nicht überschreiten,
- er muss einen Gesamtsäuregehalt von mindestens 3,5 g/l aufweisen,
- er muss mit einem Hinweis auf seine engere geografische Herkunft, z.B. "Pfälzischer Landwein" bezeichnet sein,
- der Restzuckergehalt darf den für die Kennzeichnung "halbtrocken" höchstzulässigen Wert nicht übersteigen. Ausnahme: Landwein „Rhein“, „Neckar“, „Rhein-Neckar“ u. „Oberrhein“

Qualitätswein

Bei der Herstellung und dem Inverkehrbringen von Qualitätswein b.A. ist zusätzlich zu beachten;

- als Qualitätswein b.A. oder Qualitätswein darf ein Wein nur bezeichnet werden, wenn ihm auf Antrag eine Prüfungsnummer zugeteilt worden ist,
- die zur Herstellung verwendeten Trauben müssen in einem einzigen bestimmten Anbaugebiet geerntet worden sein,

- der durch Landesverordnung festgelegte natürliche Mindestalkoholgehalt (Mindestmostgewicht) muss erreicht worden sein,
- der Wein muss mindestens 9 % vol (71 g/l) Gesamtalkohol und 7 % vol (56 g/l) vorhandenen Alkohol aufweisen,
- als geografische Herkunftsangabe ist mindestens das bestimmte Anbaugebiet anzugeben.

Prädikatswein

Bei der Herstellung und dem Inverkehrbringen von Prädikatswein ist zu beachten;

- als Prädikatswein darf ein Wein nur bezeichnet werden, wenn ihm auf Antrag das Prädikat unter Zuteilung einer Prüfungsnummer zuerkannt worden ist,
- die verwendeten Trauben müssen aus einem einzigen Bereich stammen, ausgenommen die zur Herstellung der Süßreserve verwendeten Trauben (vgl. Stichwort "Süßung"),
- der durch Landesverordnung festgelegte natürliche Mindestalkoholgehalt (Mindestmostgewicht) muss erreicht worden sein (vgl. Stichwort "Mindestmostgewichte),
- eine Anreicherung ist unzulässig;
- konzentrierter Traubenmost darf nicht zugesetzt und eine Konzentrierung nicht vorgenommen werden,
- es dürfen bei der Herstellung von Wein Chips eingesetzt werden
- der Wein muss mindestens 9 % vol (71 g/l) Gesamtalkohol, die Prädikate Kabinett, Spätlese und Auslese mindestens 7 % vol (56 g/l) vorhandenen Alkohol, die Prädikate Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein mindestens 5,5 % vol (44 g/l) vorhandenen Alkohol aufweisen,
- als geografische Herkunftsangabe ist mindestens das bestimmte Anbaugebiet anzugeben.

Für bestimmte Prädikate wurden **Beschaffenheitsvorschriften** erlassen;

- für die **Spätlese** dürfen nur vollreife Trauben verwendet werden, die in einer späten Lese geerntet worden sind,
- bei der **Auslese** dürfen nur vollreife oder edelfaule Weintrauben verwendet werden,
- bei der Beerenauslese dürfen nur edelfaule oder wenigstens überreife Beeren verwendet werden,
- bei der **Trockenbeerenauslese** dürfen nur weitgehend eingeschrumpfte, edelfaule Beeren verwendet werden; ist wegen besonderer Sortenei-

genschaft oder besonderer Witterung ausnahmsweise keine Edelfäule eingetreten, genügt auch Überreife der eingeschrumpften Beeren;

- bei **Eiswein** müssen die verwendeten Trauben bei ihrer Lese und Kelterung gefroren sein.
- die zur Herstellung von Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen verwendeten Trauben müssen von Hand gelesen worden sein.

Termin des Inverkehrbringens

Die Beschränkungen sind weggefallen.

Rebsorten - Klassifizierung (siehe Übersicht 12)

Für die Züchtung und Untersuchung der Eigenschaften neuer Rebsorten bedarf es vieler Jahre intensiver Arbeit. Die Klassifizierung in den einzelnen Anbaugebieten unterliegt für die Weinproduktion EU-Regeln und für die Qualitätsweine werden diese durch die Landes- VO in:

- vorübergehend zugelassene,
- zugelassene und
- empfohlene Rebsorten klassifiziert.

Für die Veredlung und Anpflanzung dürfen nur zugelassene und empfohlene Rebsorten verwendet werden.

Das "Nachpflanzen" von nicht oder nicht mehr klassifizierten Rebsorten ist unzulässig.

Nicht im Klassifizierungskatalog enthaltene Rebsorten (z.B. Neuzüchtungen), die in behördlich genehmigten Anbauversuchen geprüft werden, gelten als zugelassene Rebsorten. Sie können zur Herstellung von Wein verwendet werden. Wird ein Zeugnis von der den Versuch überwachenden Stelle (Landwirtschaftskammer) vorgelegt, das die Einhaltung der Versuchsbedingungen bestätigt, kann der aus einer solchen Rebsorte hergestellte Wein auch als Landwein, Qualitätswein oder Prädikatswein eingestuft werden.

Die Verwendung der Namen von nicht klassifizierten Rebsorten in der Etikettierung ist erlaubt, jedoch nur mit dem Zusatz "Aus Versuchsanbau". 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 destil-

lieren. Die Verwendung eines solchen Erzeugnisses zur Selbstversorgung im Haushalt des Winzers ist unzulässig.

Reinheitsanforderungen

Für bestimmte Behandlungsstoffe sind Reinheitsvorschriften erlassen worden:

Kaliumbitartrat (Kaliumhydrogentartrat oder Weinstein)

- Gehalt mind. 99 %,
- Trockenverlust (105° C) max. 1 %,
- Blei max. 5 mg/kg,
- Arsen max. 3 mg/kg,
- pH-Wert (0,5%ige wässrige Lösung): 3,5-4,0.

Speisegelatine ist zugelassen, wenn sie:

- weniger als 2,5 % Asche,
- weniger als 400 mg/kg schweflige Säure,
- weniger als 2 mg/kg Arsen,
- weniger als 30 mg/kg Kupfer,
- weniger als 5 mg/kg Blei enthält und
- Wasserstoffperoxyd nicht nachweisbar ist.

Die aerobe Keimzahl (Nährmedium: Trypton-Hefeextrakt-Glukon-Agar) darf 10 000 in einem Gramm nicht übersteigen. Coliforme Bakterien dürfen in 0,1 Gramm, Clostridien sowie Escherichia coli in einem Gramm nicht nachweisbar sein.

Speisegelatine in wässriger Lösung ist zur Behandlung nur zugelassen, wenn der Gelatineanteil mindestens 20 % beträgt, der Gehalt an schwefliger Säure in einem Liter 2 500 mg/l nicht übersteigt und im übrigen die o.g. Reinheitsanforderungen erfüllt sind.

Bentonit ist zugelassen, wenn folgende Anforderungen erfüllt sind:

in 100 Gramm luftgetrocknetem Bentonit dürfen nicht mehr als

- 0,5 Gramm in 1 %iger Weinsäure lösliches Natrium (Na),
- 0,8 Gramm in 1 %iger Weinsäure lösliches Calcium (Ca),
- 0,5 Gramm in 1 %iger Weinsäure lösliches Magnesium (Mg.),
- 0,2 Gramm in 1 %iger Weinsäure lösliches Eisen (Fe),
- 0,2 Milligramm in 1 %iger Weinsäurelösung lösliches Arsen (As),
- 2,0 Milligramm in 1 %iger Weinsäurelösung lösliches Blei (Pb),

- 1,0 Gramm Kohlensäure (CO₂), gebunden enthalten sein. (Für die Herstellung der Untersuchungslösung sind Vorschriften erlassen); die Asche der in 1%iger Weinsäure löslichen Stoffe darf den Betrag von drei Gramm pro 100 Gramm luftgetrocknetem Bentonit nicht übersteigen; der Wirkungswert des Bentonits (nicht luftgetrocknet) muss mindestens 40 % betragen.

Aktivkohle ist nur zur Behandlung zugelassen, wenn in 100 Gramm luftgetrockneter Aktivkohle:

- nicht mehr als 5 Milligramm in 20%iger Salpetersäure lösliches Blei (Pb),
- nicht mehr als 150 Milligramm in 20%iger Salpetersäure lösliches Zink (Zn),
- nicht mehr als 0,5 Milligramm in 20%iger Salpetersäure lösliches Arsen (As)

enthalten sind, (für die Herstellung der Untersuchungslösung sind Vorschriften erlassen);

Cyanverbindungen, Teerprodukte und polycyclische aromatische Verbindungen nicht nachweisbar sind.

Saccharose darf zur Alkoholerhöhung nur verwendet werden, wenn sie technisch rein und nicht färbend ist; sie muss in der Trockensubstanz mindestens 99,5 % vergärbaren Zucker enthalten.

Restzuckergehalt (siehe auch Übersicht 15 und 22)

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.

Eine bestimmte Schriftgröße ist nicht vorgeschrieben.

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.

Schriftgröße und Schriftart

Die Schrift auf dem Etikett ist sehr genau definiert und in absoluten Größenordnungen oder in relativen Größenangaben (z.B. im Verhältnis zum bestimmten Anbaugebiet) geregelt.

Grundsätzlich gilt, dass die obligatorischen (vorgeschriebenen) Angaben zusammen im gleichen Sichtbereich auf dem Behältnis in leicht lesbaren, unverwischbaren und ausreichend großen Schriftzeichen so anzubringen sind, dass sie sich vor dem Hintergrund, auf dem sie abgedruckt sind, von allen anderen schriftlichen Angaben deutlich abheben und so auf dem Behältnis angebracht sind, dass sie gelesen werden können, ohne dass das Behältnis (Flasche) umgedreht werden muss. Ausnahme: Allergenkennzeichnung und Los- bzw. A.P.Nr.

Für einzelne Angaben sind **besondere Regelungen** getroffen worden

- Für Qualitätswein und Prädikatswein dürfen die Schriftzeichen nicht größer sein als die für die Angabe des bestimmten Anbaugebietes verwendeten Buchstaben;
- Für die Prädikate Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein gibt es keine Regelung der Schriftgrößen mehr;
- Die Begriffe Weißherbst, Schillerwein, Liebfrauenmilch, Liebfraumilch sind in Schriftzeichen anzugeben, die höchstens so hoch sind wie die für die Bezeichnung des bestimmten Anbaugebietes verwendeten;
- Für Gemeinde bzw. Ortsteil des Abfüllers bei Qualitätswein dürfen die Schriftzeichen höchstens halb so groß sein, wie die für die Angabe des bestimmten Anbaugebietes;

- Für Rotling, Ehrentrudis, Affentaler, Badisch Rotgold, Der Neue, Riesling- Hochgewächs dürfen die Schriftzeichen nicht größer sein, als die für die Angabe des Weinbaugebietes oder des bestimmten Anbaugebietes verwendeten.
- Für die Rebsorte und ihre Synonymen, die sich aus mehreren Worten zusammensetzen (z.B. Weißer Burgunder oder Grauer Burgunder) sind auf dem Etikett höchstens zweizeilig in einheitlicher Schriftart und -größe anzugeben; dabei darf die Bezeichnung durch keine weitere Angabe unterbrochen werden;
- Bei Verwendung des Begriffs Weißherbst muss die Rebsorte in Schriftzeichen gleicher Art, Größe und Farbe angegeben werden.
- Wird der Begriff "Bereich" einem Bereichsnamen vorangestellt, so hat das in gleicher Schriftart, -farbe und -größe zu erfolgen. Das gilt auch für die Verwendung des Begriffs "District". Bei zusätzlicher Angabe in englischer Sprache darf das Wort "District" in gleicher Schriftart, -farbe und -größe nachgestellt werden;
- Die Verwendung des Wortes "Bereich" in Verbindung mit dem Bereichsnamen ist nur dann zwingend erforderlich, wenn der Bereichsname identisch oder verwechselbar mit einer sonstigen geographischen Bezeichnung ist.

Schwefelung (siehe auch Übersicht 14)

Der Einsatz von Schwefeldioxid (umgangssprachlich auch schweflige Säure) im Maische-, Most- und Weinstadium konnte durch keinen anderen Konservierungsstoff 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.

Zur Begrenzung der schwefligen Säure sind Höchstgehalte für den Gehalt an gesamter schweflige Säure festgelegt. Für den Gehalt an freier schweflige Säure gibt es keine zusätzlichen Regelungen mehr.

Zur Durchführung der Schwefelung dürfen nur verwendet werden:

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

Die Verwendung von wässriger SO_2 -Lösung, ist außer zur Konservierung und Sterilisierung von Flaschen, Verschlüssen, Leitungen etc. nicht erlaubt!

Die zulässigen Höchstgehalte gelten für den Zeitpunkt des Inverkehrbringens. Während des Ausbaus kann der Höchstwert überschritten werden. Somit ist auch ein Rückverschnitt überschwefelter Weine zulässig.

Bei Wein gelten die höheren Obergrenzen nur für Weine mit einem Restzuckergehalt von 5 g/l oder mehr. Das bedeutet, dass eine Spät- oder Auslese mit einem Restzuckergehalt unter 5 g/l nicht mehr als 150 mg/l (Rotwein) bzw. 200 mg/l (Weißwein) gesamtschweflige Säure enthalten darf. Das gilt auch für Beeren- und Trockenbeerenauslesen bzw. Eiswein; diese Qualitäten werden jedoch nur selten, wahrscheinlich sogar nie, weniger als 5 g/l Restzucker enthalten.

Als Restzuckergehalt ist der als "Invertzucker berechnete Restzuckergehalt" anzusehen. Das bedeutet, dass zu dem im Untersuchungsbefund für die Anstellung zur Qualitätsweinprüfung angegebenen Gehalt an vergärbarem Zucker 1 g zugerechnet werden kann; für einen Wein mit einem Gehalt an vergärbarem Zucker von 4 g/l könnte somit schon die höhere Obergrenze ausgenutzt werden.

Für Roséwein, Weißherbst, Rotling gelten die Obergrenzen für Weißwein.

Ausnahmegenehmigungen; Wenn die Witterungsverhältnisse es erforderlich machen, kann der nationale Gesetzgeber von der EG 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.

Selection (siehe auch Übersicht 11)

Ist zusammen mit "Classic" eine neue Güteklasse, die mit qualitätsfördernden Voraussetzungen und Bestimmungen ein hochwertiges Produkt garantieren:

- Die Herstellung erfolgt aus roten oder weißen Qualitätsweinen,
- Angabe einer einzigen Rebsorte – Ausnahme: Süßung,
- Hektarertrag höchstens 60 hl/ha,
- Meldung und Kennzeichnung der Rebflächen,
- Handlese,
- Angabe der Einzellage vorgeschrieben,

- Angabe des Jahrganges vorgeschrieben,
- Mostgewicht mind. 12,2 %vol = 90° Oe, Ausnahme: wenn das Mostgewicht für Auslese niedriger ist, so gilt mind. das Mostgewicht für Auslese,
- Restzucker bei Riesling: Gesamtsäure mal 1,5 bis max. 12 g/l Restzucker,
- Bei anderen Rebsorten max. Zuckergehalt für die Geschmacksangabe „trocken“,
- Amtliche Qualitätsprüfung frühestens am 1. Mai des auf das Ernte folgenden Jahres,
- Zusätzlich muss der Abfüller der zuständigen Landesbehörde bis zum 1. Mai eines jeden Jahres die Rebfläche mitteilen, auf der die Trauben geerntet werden sollen. Diese Rebflächen sind entsprechend zu kennzeichnen (durch Tafeln o.ä., vom Weinbergsweg aus sichtbar),
- Qualitätswein mit der Bezeichnung „Selection“ darf nicht vor dem 1. September des auf die Ernte folgenden Jahres an den Endverbraucher abgegeben werden,
- Bis zum 1. Mai 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 (Ausgenommen von dieser Verpflichtung ist der Erzeuger des Weines),
- Vorgeschriebene Rebsorten in den verschiedenen Anbaugebieten - siehe Übersicht 4

Süßung

Ist eine wichtige Maßnahme zur Herstellung restsüßer Weine im Geschmacksbereich trocken, halbtrocken, lieblich oder süß.

Die Süßung von Wein ist nur zulässig auf der Stufe der Erzeugung und des Großhandels.

Die Süßung darf bei einem Qualitätswein b.A. nur in dem bestimmten Anbaugebiet vorgenommen werden, aus dem der betreffende Wein stammt.

Bei Tafel- oder Landwein kann die Süßung auch außerhalb der Weinbauzone bzw. des Landweingebietes vorgenommen werden, aus dem der betreffende Wein stammt.

Nachstehend aufgeführte Erzeugnisse dürfen zur Süßung verwendet werden:

Bei nicht angereichertem Wein

- Traubenmost,
- konzentrierter Traubenmost,
- rektifiziertes Traubenmostkonzentrat (RTK)

Bei nicht angereichertem und angereichertem Landwein, Qualitätswein und Qualitätswein mit Prädikat

- Traubenmost

mit der Maßgabe, dass der Gesamtalkoholgehalt des zu süßenden Weines um nicht mehr

als 2 % vol (16 g/l) erhöht wird.

Das Verbot, bei angereichertem Wein keine Süßreserve die höher im Gesamtalkohol liegt, wie der zu süßende Wein, ist weggefallen.

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 b.A. und Landwein darf zur Süßung von Weißwein nur Traubenmost aus Weißweitrauben, zur Süßung von Rotwein und Roséwein (Weißherbst) nur Traubenmost aus Rotweitrauben und zur Süßung von Rotling seit 2000 Traubenmost aus Rot- oder Weißweitrauben verwendet 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.

Traubensaft

Traubensaft ist das flüssige, nicht gegorene, aber gärfähige Erzeugnis, das so behandelt wurde, dass es zum Verzehr in unverändertem Zustand geeignet ist, und aus frischen Weintrauben oder Traubenmost, durch Rückverdünnung von konzentriertem Traubenmost, einschließlich konzentrierter Traubenmostes oder konzentrierten Traubensaftes gewonnen worden ist.

Ein vorhandener Alkoholgehalt von bis zu 1 % vol (8 g/l) wird geduldet. Zusätzlich wird in der Fruchtsaft-Verordnung verlangt: Der Traubensaft muss mittels mechanischer Verfahren gewonnen werden und in Farbe, Aroma und Geschmack charakteristische Merkmale von Trauben aufweisen.

Ausgangsstoffe; Traubensaft kann hergestellt werden aus

- frischen Weintrauben,
- Traubenmost,
- konzentriertem Traubenmost,
- konzentriertem Traubensaft.

Das Mindestmostgewicht ist für aus inländischen (deutschen) Trauben und aus Trauben von klimatisch vergleichbaren Gebieten hergestelltem Traubensaft auf 55°Oe festgesetzt, ansonsten auf 65°Oe. Die verwendeten Trauben müssen aus zulässigerweise mit Reben bepflanzten Flächen stammen, womit nicht genehmigte Rebanlagen ausscheiden.

Bestimmte Rebsorten sind nicht vorgeschrieben, jedoch müssen sie klassifiziert sein.

Beschaffenheitsmerkmale; Für bestimmte Inhaltsstoffe sind Mindest- bzw. Höchstwerte festgesetzt:

-Vorhandener Alkoholgehalt	höchstens	1 % vol (8g/l)
-Gesamte schweflige Säure	höchstens	10 mg/l
-Sulfatgehalt, berechnet als SO ₄ ,	höchstens	350 mg/l
-Flüchtige Säure	höchstens	0,4 g/l

-Milchsäure	höchstens	0,5 g/l
-Gesamtsäure, berechnet als Weinsäure	mindestens	6 g/l

Behandlungsstoffe - Oenologische Verfahren

Zulässig sind:

- thermische Behandlungen,
- Zentrifugieren,
- Filtrieren,
- die Verwendung von;
 - L-Ascorbinsäure,
 - Kohlendioxid.
 - Stickstoff,
 - Pektolytische, proteolytische und amylolytische Enzyme,
 - Speisegelatine,
 - Tannin,
 - Bentonit,
 - Siliziumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung,
 - Kohle und inerte Filterhilfsstoffe,
 - Kasein,
 - Eiklar und anderen tierischen Albuminen,
- die teilweise Entsäuerung mittels;
 - neutralem Kaliumtartrat,
 - kohlensauren Kalkes, wobei letzterer kleine Mengen des Calciumdoppelsalzes der L(+)Weinsäure und der L(-)Äpfelsäure enthalten kann,
- die Entschwefelung mittels physikalischer Verfahren

Nicht zulässig sind;

- die Anreicherung,
- die Süßung,
- die Säuerung,
- die Behandlung mit Kaliumhexacyanoferrat (Blauschönung),
- die Behandlung mit Kupfersulfat (Kupferschönung),
- Zusatz von Sorbinsäure

Verarbeitungsverbot; Aus Traubensaft darf kein Wein hergestellt, noch darf er Wein zugesetzt werden.

Bezeichnung

Verpflichtend vorgeschrieben sind:

- die Bezeichnung als "Traubensaft" (ggf. "aus Traubensaftkonzentrat"),
- die Angabe des Herstellers bzw. Abfüllers mit Namen und Firmensitz;

- das Nennvolumen (zulässig sind: 0,01 L - 0,10 L - 0,125 L - 0,20 L - 0,25 L - 0,33 L - 0,50 L - 0,70 L [nur für Mehrwegflaschen - 0,75 L - 1,0 L - 1,5 L - 2,0 L - 3,0 L - 4,0 L - 5,0 L - 9,0 L - 10,0 L
- das Mindesthaltbarkeitsdatum in der Form: "mindestens haltbar bis Ende..... gefolgt von Monat und Jahr
- die Angabe von Zusätzen, z.B. "Zutaten: Traubensaft, Antioxidationsmittel L-Ascorbinsäure";
- die Loskennzeichnung; nicht erforderlich, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum mit Tag, Monat und Jahr angegeben wird.
- die Angabe rot oder weiß ist vorgeschrieben, wenn keine Rebsorte angegeben wird.

Die Angaben sind gut sichtbar, deutlich lesbar und unverwischbar anzubringen; eine bestimmte Buchstabengröße ist nur für die Angabe des Nennvolumens vorgeschrieben.

Sie betragen:

- | | |
|--|------|
| - bei einem Nennvolumen bis 50 ml | 2 mm |
| - bei einem Nennvolumen bis 200 ml | 3 mm |
| - bei einem Nennvolumen von 200 ml bis 1000 ml | 4 mm |
| - bei einem Nennvolumen von mehr als 1000 ml | 6 mm |

Wahlweise können verwendet werden:

- alle geografischen Herkunftsangaben, die für Wein zulässig sind,
- Marken- und Phantasiebezeichnungen,
- die Angabe von Rebsorten,
- der Jahrgang.

Im Gegensatz zur Weinbezeichnung müssen die Angaben in jedem Fall zu **100 % zutreffend** sein.

Zulässig ist auch die Angabe "Ohne Zuckerzusatz" in Verbindung mit den Worten "Laut Gesetz" oder "Laut den lebensmittelrechtlichen Bestimmungen". In diesem Fall ist in der Etikettierung die große Nährwertkennzeichnung anzubringen, bestehend aus folgenden Angaben:

- Brennwert kJ/kcal,
- Eiweiß in Gramm je Liter,
- Kohlenhydrate in Gramm je Liter - davon Zucker in Gramm je Liter,
- Fett in Gramm je Liter,
- gesättigte Fettsäuren in Gramm je Liter,
- Ballaststoffe in Gramm je Liter,
- Natrium in Gramm je Liter.

Verboten sind Prädikatsbezeichnungen wie z.B. "Kabinett" oder "Spätlese". Auch Angaben wie "100 % Fruchtgehalt/Saftanteil" sind unzulässig, da eine Selbstverständlichkeit. Ebenfalls nicht erlaubt sind die Angaben „Erzeugerabfüllung“, „Gutsabfüllung“ oder „Schlossabfüllung“.

Begleitdokumentenpflicht

Traubensaft unterliegt wie Wein der Begleitdokumentenpflicht. Ausgenommen ist abgefüllter Traubensaft in Behältnissen bis höchstens 5 L, sofern diese Behältnisse mit einem zugelassenen, nicht wieder verwertbaren Verschluss versehen sind und auf dem Verschluss Name und Anschrift oder Schlüsselzahl (Kennziffer) des Abfüllers angegeben sind und die gesamte beförderte Menge 100 Liter nicht übersteigt.

Kellerbuchführung; Traubensaft muss wie Wein in die Kellerbuchführung eingetragen werden.

Verschnittregelungen

Durch den Verschnitt von Most oder Wein können natürliche Mängel oder qualitative Schwankungen ausgeglichen werden. Dabei können verschiedene geographische Herkünfte, Rebsorten, 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

Der Rebsortenverschnitt ist zulässig. 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

Der Jahrgangsverschnitt ist zulässig. 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 2003 gewachsenen Trauben hergestellt ist, gilt als 2003er, auch wenn die Trauben erst 2004 geerntet wurden (Eisweingewinnung).

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

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

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

$$\text{Gesamtmenge} = 1000 \text{ Liter GW} + 176,5 \text{ Liter FW} = 1176,5 \text{ Liter}$$

Gesüßter Wein mit Fremdweinanteil und Fremdsüßreserve

Ausgangswein (GW) 75%

Fremdwein (FW) 15%

Süßreserve (SR) 10%

$$\text{Fremdanteil(FA)} = FW + SR = 25 \%$$

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

$FA = (GW \text{ Liter} \times 25) : 85$

$FA = (1000 \text{ Liter} \times 25) : 85 = 333,3 \text{ Liter}$

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

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

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 ist zu bezeichnen als "Europäischer Gemeinschaftswein".
- 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.
- Der Landwein muss zu 100 % aus Trauben hergestellt sein, die in abgegrenzten Räumen gewachsen sind. Für die Pfalz ist der „Pfälzer Landwein“ als Bezeichnung zugelassen.
- Wird der Begriff "Qualitätswein" verwendet, muss 100 % des Weins aus dem angegebenen bestimmten Anbaugebiet stammen, einschließlich der eventuell zugesetzten Süßreserve.
- Weißweintrauen und die aus ihnen hergestellten Maischen, Moste und Weine dürfen nicht mit Rotweintrauen und den aus ihnen hergestellten Maischen, Mosten und Weinen verschnitten werden.
- Zulässig ist das Verschneiden von Weißweintrauen, auch gemischt, mit Rotweintrauen, auch gemischt, zur Herstellung eines Weines von blass- bis hellroter Farbe (Rotling bzw. Badisch Rotgold 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 Weißweintrauen, zur Süßung von Rotwein und Ro-

séwein nur Traubenmost aus Rotweintrauben und zur Süßung von Rotling nur Traubenmost von Weiß- oder Rotwein verwendet werden.

- Die Vorschriften bezüglich der Einengung auf Weinarten bei der Süßung gelten nicht für „Wein“.
- Eine kumulative Ausnutzung der Verschnittanteile ist nicht erlaubt, 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.

Weinarten

Die Definition der Weinarten bildet die Grundlage der europäischen und deutschen Weingesetzgebung

Weißwein

Weißwein muss ausschließlich aus Weißweintrauben hergestellt werden.

"Weißwein" ist ein wahlweise zu gebrauchender Begriff. Er wird zur verpflichtend vorgeschriebenen Angabe bei Wein, wenn keine engere geographische Bezeichnung als das Wort "deutsch" gebraucht wird.

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" ist ein wahlweise zu gebrauchender Begriff. Er wird zur verpflichtend vorgeschriebenen Angabe bei Wein, wenn keine engere geographische Bezeichnung als das Wort "deutsch" gebraucht wird,

Roséwein – Rosé

Roséwein bzw. Rosé muss, wie Rotwein, ausschließlich aus Most von Rotweintrauben hergestellt werden und eine blass- bis hellrote Farbe aufweisen. Es ist ab dem Jahrgang 1995 nicht mehr 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 Wein ohne geografischer Angabe = Deutscher Wein, Sekt und Perlwein ist die Herstellung mittels Verschnitt von Rot- und Weißwein erlaubt. Allerdings ist bei Sekt und Wein dann die Angabe der Weinart „Rosé“ nicht erlaubt.

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.

Rotling

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

Seit Herbst 2000 kann Rotling zukünftig auch mit Traubenmost aus Weißwein- oder Rotweintrauben gesüßt werden. Damit ist keine spezifische Rotling- Süßreserve mehr erforderlich.

"Rotling" ist eine verpflichtend vorgeschriebene Angabe.

Schillerwein

Schillerwein ist ein Rotling; für ihn gelten deshalb die gleichen Herstellungsvorschriften wie für Rotling. Der Begriff kann jedoch nur für Qualitätswein b.A. oder Prädikatswein aus dem b.A. Württemberg verwendet werden.

Wenn für die Herstellung des Schillerweins nur zwei Rebsorten verwendet werden, ist die Angabe zweier Rebsorten zulässig (entsprechend dem Mengenanteil in absteigender Folge).

"Schillerwein" ist eine verpflichtend vorgeschriebene Angabe.

Badisch Rotgold - Grauburgunder und Spätburgunder

Badisch Rotgold ist, wie der Schillerwein, ein Rotling. Deshalb muss auch er eine blass- bis hellrote Farbe aufweisen.

Er wird hergestellt durch das Verschneiden von Trauben oder Maische der Rebsorten Grauburgunder (Ruländer) und Spätburgunder. Der Anteil des Grauburgunders muss mehr als 50 % ausmachen. Der Begriff ist nur für Qualitätswein b.A. und Prädikatswein aus dem b.A. Baden erlaubt.

"Badisch Rotgold" ist eine verpflichtend vorgeschriebene Angabe mit dem Zusatz "Grauburgunder und Spätburgunder".

Weinart und Qualitätsstufe

Die Begriffe Weißwein, Rotwein, Roséwein bzw. Rosé, Rotling dürfen sowohl zur Bezeichnung von Wein, Landwein- als auch von Qualitätswein b.A. bzw. Prädikatswein verwendet werden.

Die Begriffe Weißherbst, Schillerwein, Badisch Rotgold nur zur Bezeichnung von Qualitätswein b.A. bzw. Prädikatswein.

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 verwendet werden.

Dem Begriff Weingut gleichgestellt sind die Begriffe:

- Weinbau,
- Winzer,
- Weingutsbesitzer,
- Schloss,
- Domäne,
- Burg,
- Kloster
- Winzergenossenschaft
- Winzerverein

- Erzeugergemeinschaft und ähnliche Begriffe, die sich auf einen landwirtschaftlichen Betrieb beziehen.

Voraussetzungen für die Verwendung des Begriffs Weingut; 100 % der für die Weinbereitung - einschließlich Süßreserve - verwendeten Trauben müssen aus dem betreffenden Betrieb stammen, wobei die Herstellung der Süßreserve jedoch außerhalb des betreffenden Betriebs erfolgt sein kann (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 und die Abfüllung müssen in dem angegebenen Betrieb erfolgt sein.

Zulässig ist es, die mobile Abfüllanlage eines anderen zu benutzen, wenn die Abfüllung im angegebenen Betrieb und in eigener Verantwortung (Anwesenheit des Betriebsinhabers oder seines Vertreters) erfolgt. Die Herstellung der Süßreserve kann in einem anderen Betrieb erfolgen.

Anmietung von Abfüllanlagen; In Rheinland-Pfalz, Hessen und Baden-Württemberg ist die Verwendung des Begriffs Erzeugerabfüllung 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;
- der Transport des nicht gefüllten Weines muss mit einem Begleitpapier durchgeführt werden, oder es muss eine Befreiung 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 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;

- Der Begriff "Erzeugerabfüllung" kann auch für die Bezeichnung eines Weines gebraucht werden, wenn die für die Bereitung verwendeten Trauben aus Pachtflächen stammen; dabei muss ein Pachtvertrag vorliegen, der mindestens zwei Ernten umfasst,
- Wird der Abfüller mittels einer Kennziffer (Code) angegeben, ist die Verwendung des Begriffs "Erzeugerabfüllung" nur zulässig, wenn der an der Vermarktung beteiligte in der Etikettierung mit dem Zusatz "Vertrieb durch ..." gekennzeichnet ist und die Codierung unmittelbar bei dem Wort „Erzeugerabfüllung“ steht,
- 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,
- Der Begriff "Erzeugerabfüllung" kann auch von einer Erzeugergemeinschaft gebraucht werden, sofern der betreffende Wein von der Erzeugergemeinschaft aus Trauben oder Traubenmost seiner Mitglieder bereitet und im Betrieb der Erzeugergemeinschaft abgefüllt worden ist.
- Stellen die Mitglieder einer Erzeugergemeinschaft aus ihren eigenen Trauben selbst Wein her, so kann die Erzeugergemeinschaft diesen Wein nicht mit dem Begriff "Erzeugerabfüllung" kennzeichnen.
- Die Erzeugergemeinschaft muss nicht nach dem Marktstrukturgesetz als solche anerkannt sein, um den Begriff "Erzeugerabfüllung" verwenden zu dürfen.

Gutsabfüllung

Die Verwendung des Begriffs "Gutsabfüllung" ist an folgende Voraussetzungen gebunden:

- Die Bedingungen für „Erzeugerabfüllung“ müssen erfüllt sein,
- der Weinbaubetrieb muss eine Steuerbuchhaltung führen;
- 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 drei Jahren vom betreffenden Weinbaubetrieb bewirtschaftet worden sein.

Steuerbuchhaltung

Die Verpflichtung zur Steuerbuchhaltung ist gegeben, wenn ein Betrieb entweder

- einen Wirtschaftswert der selbst bewirtschafteten Weinbauflächen von mehr als 20.000 € nachweist oder
- einen Umsatz im Kalenderjahr von mehr als 250.000 € erreicht oder
- einen nachhaltigen Gewinn pro Kalenderjahr von mehr als 18.000 € 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.

Zulässige nicht geregelte Angaben:

„Alte Reben“

Das ursprüngliche Pflanzdatum muss 25 Jahre zurückliegen. Das Ersetzen kranker, ausgefallener Stöcke ist zulässig. Ein Verschnitt mit Weinen aus Weinbergen jüngeren Datums ist nicht zulässig. Die Süßung im zulässigen Rahmen ist nicht bezeichnungsschädlich.

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 % - Ausnahme Süßreserve – von der Bodenart stammen.

Öko-Wein Bezeichnung

Wein darf als „ökologisch“ nur bezeichnet werden, wenn die Bedingungen der EG-VO eingehalten werden. Der Betrieb muss regelmäßig von einer zugelassenen Kontrollstelle überprüft werden. Die Kontrollstelle ist mit „Öko-Kontrollstelle Nr. 555444“ auf dem Etikett anzugeben.

Auch die Angabe der Mitgliedschaft in Verbänden ist gestattet, z.B. Mitgliedsbetrieb Bioland Nr. 123.

Weine aus Umstellungsbetrieben bzw. Weinbergen müssen als „Aus Umstellung aus ökologisch“ bezeichnet werden.

Spirituosen - Rohstoffe

Brennwein

Das Erzeugnis, das

- einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 18 % vol und höchstens 24 % vol aufweist,
- ausschließlich dadurch gewonnen wird, dass einem Wein ohne Restzucker ein nicht rektifiziertes, aus der Destillation von Wein hervorgegangenes Erzeugnis mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von höchstens 86 % vol zugesetzt wird, einen Gehalt an flüchtiger Säure von höchstens 1,50 g/l, berechnet als Essigsäure, aufweist.

Weintrub

- Der Rückstand, der sich in den Behältern, die Wein enthalten, nach der Gärung oder während der Lagerung oder nach einer zulässigen Behandlung absetzt sowie der durch die Filterung oder Zentrifugierung dieses Erzeugnisses entstandene Rückstand. Ferner gelten als Weintrub:
- der Rückstand, der sich in den Behältern, die Traubenmost enthalten, während der Lagerung oder nach einer zulässigen Behandlung absetzt,
- der durch die Filterung oder Zentrifugierung dieses Erzeugnisses entstandene Rückstand.

Traubentrester

Der gegorene oder ungegorene Rückstand bei der Kelterung von frischen Weintrauben.

Destillat landw. Ursprungs

Die alkoholische Flüssigkeit, die durch Destillation nach alkoholischer Gärung hergestellt wird ein Aroma und einen Geschmack bewahrt hat, die von den verwendeten Ausgangsstoffen stammen. Wenn auf den verwendeten Ausgangsstoff Bezug genommen wird, muss das Destillat ausschließlich aus dem betreffenden Ausgangsstoff gewonnen werden.

Äthylalkohol landw. Ursprungs

Äthylalkohol, der durch Destillation nach alkoholischer Gärung aus landw. Erzeugnissen hergestellt wird und bestimmte Eigenschaften aufweist.

Spirituosen - Behandlungsstoffe und Herstellungsvorschriften

Filtration und Schönung

Es ist davon auszugehen, dass alle Verfahren, die in irgendwelchen lebensmittel- und weinrechtlichen Rechtsvorschriften zugelassen sind, auch zur Behandlung von Spirituosen verwendet werden dürfen, denn die ursprünglich geregelten Verfahren und Behandlungsstoffe sind in der neuen Spirituosen-VO nicht mehr aufgelistet. In Zweifelsfällen sollte man mit der Lebensmittelkontrolle Rücksprache halten.

Wasserzusatz

Der Wasserzusatz, gegebenenfalls destilliert oder entmineralisiert, ist zulässig. Alle Spirituosen werden durch Wasserzusatz auf den handelsüblichen Alkoholgehalt gebracht. Das Wasser muss den Anforderungen der Trinkwasser-Verordnung entsprechen.

Süßung

Die Spirituosenverordnung vom 29. Januar 1998 lässt eine begrenzte Süßung ausdrücklich für "Deutscher Weinbrand" zu.

Zur Süßung dürfen nur die nachstehend aufgeführten Zuckerarten - auch karamellisiert - zur Anwendung kommen:

- Raffinierter Zucker, raffinierter Weißzucker oder Raffinade,
- Zucker oder Weißzucker,
- Halbweißzucker,
- Flüssigzucker,
- Invertflüssigzucker,
- Invertzuckersirup.

Die vorgeschriebenen Merkmale dieser Zuckerarten müssen der Zuckerartenverordnung entsprechen.

Die Süßung darf nur in einer solchen Menge erfolgen, dass der Gesamtgehalt an Zucker, als Invertzucker berechnet, in einem Liter des gebrauchsfertigen Erzeugnisses nicht mehr als 20 Gramm beträgt. Eine Obergrenze für den Gehalt an Zucker wurde (bisher) nicht festgelegt.

Aromatisierung

Brände

Aufgrund der Definition ist davon auszugehen, dass die Aromatisierung von Tresterbrand, Hefebrand und Traubenbrand nicht erlaubt ist.

Weinbrand/Brandy

Zur Abrundung der Geschmacks- und Geruchsmerkmale von **Weinbrand** dürfen nur Auszüge verwendet werden, die durch Lagerung von Weindestillat auf

- Eichenholz oder Eichenholzspänen oder
- getrockneten Pflaumen oder
- grünen (unreifen) Walnüssen, auch getrocknet, oder
- getrockneten Mandelschalen, auch geröstet,

hergestellt wurden, wobei das zur Herstellung verwendete Weindestillat zu weniger als 94,5 % vol destilliert worden sein muss.

Deutscher Weinbrand

Zur Abrundung der Geschmacks- und Geruchsmerkmale von **"Deutscher Weinbrand"** dürfen nur Auszüge verwendet werden, die durch Lagerung von Weindestillat auf

- getrockneten Pflaumen oder
- grünen (unreifen) Walnüssen, auch getrocknet, oder
- getrockneten Mandelschalen, auch geröstet,

hergestellt wurden, wobei das zur Herstellung verwendete Weindestillat zu weniger als 94,5 % vol destilliert worden sein muss.

Die Auszüge (Typagen) müssen auf kaltem Wege hergestellt werden; dabei dürfen die aus ihren Rückständen gewonnenen Destillate verwendet werden.

Färbung

Aufgrund der Definition ist davon auszugehen, dass die Färbung von Tresterbrand, Hefebbrand und Traubenbrand nicht erlaubt ist.

Zur Färbung von Weinbrand (jedoch nicht von Deutscher Weinbrand) dürfen zum Einsatz kommen:

- Einfache Zuckerkuleur (E 150 a),
- Sulfitlaugen- Zuckerkuleur (E 150 b),
- Ammoniak- Zuckerkuleur (E 150 c),
- Ammonsulfit- Zuckerkuleur (E 150 d).

Sonstige Behandlungsstoffe

Bei der Herstellung der hier angesprochenen Spirituosen, auch von Weinbrand (jedoch nicht von Deutscher Weinbrand) dürfen eine Vielzahl zu-

sätzlicher Behandlungsstoffe verwendet werden, u.a. Ascorbinsäure, Glycerin, Lecithin usw.
Der Zusatz dieser Behandlungsstoffe muss bei der Abgabe an den Verbraucher kenntlich gemacht werden

Spirituosen - Bezeichnung und Aufmachung

Grundsätzlich gilt bei der Kennzeichnung von Spirituosen die Lebensmittel-Kennzeichnungs-Verordnung. Bei frei wählbaren Angaben ist zu beachten, dass die Angaben nicht irreführend sein dürfen.

Verpflichtend vorgeschriebene Angaben

Bei abgefülltem Branntwein sind der Name oder die Firma und die Anschrift

- des Herstellers,
- des Abfüllers oder
- eines in der EU niedergelassenen Verkäufers anzugeben.

Die Angabe der Verkehrsbezeichnung ist zwingend vorgeschrieben. Diese sind:

- Spirituose oder alkoholisches Getränk (bei Hefebrand),
- Branntwein,
- Weinbrand oder Brandy,
- Deutscher Weinbrand,
- Tresterbrand oder Trester,
- Traubenbrand.

Der vorgeschriebenen Verkehrsbezeichnung dürfen keine Worte wie "Art", "Typ", "Façon", "Stil", "Marke", "Geschmack" oder ähnliche Angaben beigelegt werden.

Der Begriff Hefebrand ist durch die Angabe des verwendeten Grundstoffs zu ergänzen, z.B. "Weinhefe-Brand", zusätzlich ist ein solcher Brand als "Spirituose" oder "alkoholisches Getränk" zu kennzeichnen.

Wahlweise zu gebrauchende Angaben

Bei den Spirituosen Branntwein, Brandy bzw. Weinbrand sowie Tresterbrand bzw. Trester darf die Angabe der Verkehrsbezeichnung durch das Wort "Zusammenstellung" (Blend) ergänzt werden, wenn eine solche Behandlung vorgenommen worden ist.

Eine Reifezeit darf nur angegeben werden, wenn sie den jüngsten alkoholischen Bestandteil betrifft und wenn das Erzeugnis unter Steuerkontrolle oder unter einer gleichwertige Garantien bietenden Kontrolle gereift ist.

Ein Hinweis auf das Alter ist zur Kennzeichnung von Weinbrand oder Brandy und Deutscher Weinbrand nur zulässig, wenn das zur Herstellung verwendete Destillat mindestens 12 Monate in Eichenholzfässern gereift ist.

Die vorgeschriebenen Verkehrsbezeichnungen können durch geografische Angaben ergänzt werden, sofern der Verbraucher nicht irreführt wird.

Zulässige Flaschengrößen-Nennfüllmenge; Die Spirituosen dürfen nur in den nachstehend aufgeführten Flaschengrößen (Nennfüllmengen - Angabe in Litern) in Verkehr gebracht werden:

0,02 0,03 - 0,04 - 0,05 - 0,10 - 0,20 - 0,35 - 0,50 - 0,70 - 1,0 - 1,5 - 2,0 - 2,5 - 3,0 - 4,5.

Bleikapseln; Seit dem 1. Januar 1993 ist die Verwendung von aus Blei hergestellten Kapseln und Folien verboten.

Schaumwein - Begriffsbestimmungen

Schaumwein ist das durch erste oder zweite alkoholische Gärung von

- zur Gewinnung von Wein geeigneten frischen Weintrauben,
- zur Gewinnung von Wein geeignetem Traubenmost,
- zur Gewinnung von Wein geeignetem Wein,
- Wein,
- Qualitätswein b.A.,
- oder eingeführtem Wein

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, wird das Mostgewicht unterschritten, z.B. Pfalz 57° Oe, so ist der Wein als zur Herstellung von Sekt b.A. in der Weinbuchführung zu kennzeichnen.

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.

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

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 denselben Behälter 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.

Schaumweinbereitung - Voraussetzungen (siehe auch Übersicht 20)

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 Cuvées 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 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.

Schaumwein -Aromatischer

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.

Schaumwein - Alkoholgehalt (siehe auch Übersicht 20)

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.

Schaumwein - 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.

Schaumwein - Aufmachung

Beim Vorrätighalten zum Verkauf und beim Verkauf müssen die Flaschen etikettiert sein.

Als "Vorrätiggehalten zum Verkauf" muss der Schaumwein angesehen werden, wenn er aus dem Ausgangslager entfernt wird. Das bedeutet, dass die Flaschen spätestens zu diesem Zeitpunkt etikettiert werden müssen.

Unzulässig ist der Transport von nicht etikettierten Flaschen.

Vorgeschriebene Angaben sind im gleichen Sichtbereich auf dem Behälter selbst anzubringen, d.h. die Angaben können direkt auf der Flasche oder einem aufgeklebten Etikett gemacht werden, jedoch nicht auf einem Anhänger.

Lediglich die Angaben über den Importeur 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.

Bestimmte Mindestgrößen sind für die Angabe des Nennvolumens vorgeschrieben, und zwar:

0,125 L bis 0,20 L 3 mm

0,375 L bis 0,75 L 4 mm

1,5 L bis 3,0 L 6 mm

Vorgeschriebene und wahlweise Angaben können in jeder der Amtssprachen der Gemeinschaft gemacht werden, mit der Einschränkung, dass der Endverbraucher jede dieser Angaben ohne weiteres verstehen kann. Weist die Verpackung eines Schaumweines Angaben auf, die sich auf den verpackten Schaumwein beziehen, müssen diese den Bezeichnungsvorschriften entsprechen.

Schaumwein - Bezeichnung (siehe auch Übersicht 23)

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 ausdrück-

lich 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 vorgeschriebene Angaben** gehören:

- die Verkehrsbezeichnung,
- das Nennvolumen,
- die Geschmacksangabe bzw. Dosagenbezeichnung,
- der Alkoholgehalt,
- 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 Mitgliedsstaates 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.
- einer der Begriffe "Hersteller", "hergestellt von", "Vertrieb", "verkauft durch". Der Begriff "Hersteller" oder ein anderer gleichwertiger Begriff muss nicht angegeben werden, wenn die Begriffe "Sektellerei", "Weingut-Sektgut" oder "Sektgut" in Verbindung mit dem Firmennamen verwendet wird.
- oder ein anderer gleichwertiger Begriff,
- 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 gebrauchende Angaben** gehören:

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,
- Weinart, auch die Angabe „Weißherbst“ ist gestattet, wenn der Schaumwein aus Grundweinen hergestellt wurde, denen diese Bezeichnung zusteht
- der Begriff "Crémant".
- Winzersekt,

Sonstige Angaben,

- Hinweise auf gehobene Qualität,
- Hinweis auf die Farbe,
- Auszeichnungen,
- Art des Betriebes (Weingut, Sektgut),
- Hochgewächs, wenn nicht in direktem Zusammenhang mit der Rebsortenbezeichnung "Riesling", da der Begriff "Riesling-Hochgewächs" für Qualitätswein reserviert ist,
- der Begriff "Cabinet", in direkter Verbindung mit dem Namen des Herstellers oder Vertreibers

Schaumwein - Flaschen

Schaumweine dürfen nur in Glasflaschen abgefüllt, feilgehalten und in den Verkehr gebracht werden.

In Flaschen von der Art der "Schaumweinflasche" oder "ähnlichen Flaschen" mit einem für Schaumwein typischen Verschluss (pilzförmiger Stopfen mit Haltevorrichtung).

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)

Für die Versorgung von Luftfahrzeugen, Seeschiffen und Eisenbahnzügen oder für den Verkauf in Duty-free-Shops sind auch alle anderen Werte zugelassen.

Für die Angabe des Nennvolumens sind folgende Schriftgrößen vorgeschrieben

0,125 L bis 0,20 L = 3mm

0,375 L bis 0,75 L = 4mm

1,50 L und mehr = 6 mm

Verschluss; Die Flaschen müssen mit einem pilzförmigen Stopfen aus Kork oder einem anderen für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassenen Stoff mit Haltevorrichtung verschlossen sein.

Bei Sekt b.A. muss der Stopfen ganz und der Flaschenhals ganz oder teilweise mit Folie umkleidet sein.

Bei Flaschen bis 0,2 Liter können auch andere Verschlüsse verwendet werden, z.B. Kronkorken, Anrollverschlüsse, Abreißverschlüsse oder Andrehverschlüsse.

Schaumwein - 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. Der Name des Anbaugebietes muss zusätzlich auf dem Stopfen angegeben werden (nicht auf dem Drehverschluss der 1/4-Flasche). 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.

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.

- Der Name eines Weinbaugebietes oder Untergebietes zur Bezeichnung von Qualitätsschaumwein bzw. Sekt.

Zugelassen sind die Namen folgender Gebiete:

-Rhein-Moseltal

- Rhein
- Moseltal
- Saar
- Bayern
- Main
- Lindau
- Bayerische Donau

Bei Verwendung eines dieser Namen müssen alle der zur Herstellung verwendeten Trauben aus dem angegebenen Gebiet stammen (Füll- und Versanddosage werden nicht angerechnet).

- Die Namen von kleineren geographischen Einheiten als die des bestimmten Anbaubereiches 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 Füll- und Versanddosage) aus dem angegebenen b.A., die Versanddosage wird nicht angerechnet.

Schaumwein - Geschmacksangaben (siehe auch Übersicht 15)

Die Angabe der Art des Schaumweines nach Maßgabe seines Restzucker- und Restsüßigkeitsgehaltes (Geschmacksangabe, Dosagebezeichnung) ist verpflichtend vorgeschrieben.

Restzuckergehalte und zugelassene Begriffe für

- „brut nature“ oder „naturherb“ oder „pas dose“ oder „dosage zero“- weniger als 3 g/l und kein Zuckerzusatz
- " extra brut“ oder „extra herb“ - zwischen 0 und 6 g/l
- „brut“ oder „herb“ - niedriger als 12 g/l
- „extra dry“ oder „extra trocken“ - zwischen 12 und 17 g/l
- „sec“, „trocken“, „dry“ - zwischen 17 und 32 g/l
- „demi sec“, „halb trocken“, „medium dry“ - zwischen 32 und 50 g/l
- „doux“, „mild“, „sweet“ - mehr als 50 g/l

Anmerkungen

- die Toleranz zur Geschmacksangabe auf dem Etikett beträgt 3 g/l.

- es darf nur ein Begriff verwendet werden, der für den Verbraucher verständlich ist (in D sind auch die französischen und englischen Begriffe zugelassen)
- andere als oben angegebene Begriffe sind unzulässig (z.B. „brut de brut“ o.a.)
- erlaubt der Restzuckergehalt die Angabe von zwei verschiedenen Angaben, so darf nur eine verwendet werden (freie Wahl)

Bei der Bezeichnung eines aromatischen Qualitätsschaumweines kann die Geschmacksangabe durch die Angabe des Restzuckergehaltes in g/l ersetzt werden, hierbei ist eine Toleranz von ± 5 g/l zulässig.

Schaumwein - Grundwein (siehe auch Übersicht 20 - 22)

Zur Herstellung von Schaumwein dürfen nur die nachstehend aufgeführten Erzeugnisse verwendet werden

- Wein
- Landwein
- Qualitätswein b.A.

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 Qualitätsweine mit Prädikat aus dem bestimmten Anbaugebiet verwendet werden. Wir das zulässige Mindestmostgewicht für Qualitätswein nicht erreicht und ist für Sekt b.A. eine geringeres Mostgewicht festgelegt (z.B. Pfalz 57° Oe) so ist die Verwendung zur Sektherstellung in der Weinbuchführung deutlich anzugeben.

Von den in der Bundesrepublik angebauten Rebsorten sind zur Herstellung eines aromatischen Schaumweines nur die nachstehend aufgeführten Rebsorten zugelassen:

- Gewürztraminer,
- Huxelrebe,
- Perle,
- Scheurebe,
- Müller-Thurgau.

Schaumwein - 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.

Die Angabe "Vertrieb", "verkauft durch", "Hausmarke" u.a. kann weggelassen, wenn ein Hinweis auf den Hersteller erfolgt. Dieser Hinweis kann durch eine Kennziffer erfolgen.

In diesem Fall muss der Kennziffer einer der Begriffe "Hersteller" oder "hergestellt von" vorangestellt werden.

Schaumwein - Herstellungsverfahren (siehe auch Übersicht 20-22)

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 nicht zugelassen.

Schaumwein - Herstellungsdauer (siehe auch Übersicht 21)

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-Bildung bis zur Vermarktung, oder die Dauer des Hefekontaktes. Bei der Herstellung von einfachem Schaumwein sind derartige Vorschriften nur dann zu beachten, wenn dieser mit einer Rebsortenangabe versehen werden soll.

Schaumwein - Lohnversektung

Lohnversektung ist das Herstellenlassen 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. Eine Befreiung ist nicht möglich.

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 "Sektellerei" 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“, „Winzer-genossenschaft“ 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.

Schaumwein - Rebsortenangabe (siehe auch Übersicht 12 und 23)

Eine Rebsortenangabe ist zulässig zur Bezeichnung von:

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

Dazu müssen 85 % der für die Herstellung verwendeten Trauben müssen 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 und Ruländer 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 drei Rebsorten beschränkt, d.h. andere Rebsorten, aus der Burgundergruppe, darunter fallen insbesondere Auxerrois, Chardonnay oder Schwarzriesling, dürfen nicht als Pinot bezeichnet werden.

Schaumwein - Winzersekt (siehe auch Übersicht 22)

Sektherstellende Betriebe unterliegen im Regelfall der Gewerbe- bzw. Körperschaftsteuer.

Stellt jedoch ein Weinbaubetrieb im Rahmen eines landwirtschaftlichen Betriebs Winzersekt her, ist die Sektherstellung als landwirtschaftlicher Nebenbetrieb anzusehen und die Einkünfte aus der Herstellung und dem Vertrieb des Winzersektes den Einkünften aus Land- und Forstwirtschaft zuzuordnen, falls die Merkmale eines land- und forstwirtschaftlichen Nebenbetriebs vorliegen; er ist damit bezüglich der Sektherstellung von der Gewerbe- bzw. Körperschaftsteuer befreit.

Verwendung des Begriffes Winzersekt

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

- Der Winzersekt muss aus Grundweinen 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.

Winzergenossenschaften bzw. Erzeugergemeinschaften, die Winzersekt aus Grundwein herstellen, der ausschließlich aus dem Lesegut ihrer Mitglieder gewonnen wurde, betätigen sich mit der Herstellung und dem Vertrieb des Winzersektes noch im Bereich der Landwirtschaft.

Crémant (siehe auch Übersicht 22)

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), Ausnahme: Rotwein, 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.

Mosel	Mittelrhein	Nahe
Weißburgunder, Elbling, Ruländer, Spätburgunder, Riesling,	Weißburgunder, Riesling, Ruländer, Spätburgunder	Weißburgunder, Riesling, Ruländer, Silvaner, Dornfelder, Spätburgunder
max. 20 g/l Restzucker	max. 20 g/l Restzucker	max. 20 g/l Restzucker
Rheinhessen	Pfalz	Ahr
Weißburgunder, Chardonnay, Riesling, Ruländer, Silvaner, Spätburgunder	Weißburgunder, Chardonnay, Riesling, Ruländer, Müllerrebe, Spätburgunder	Weißburgunder, Chardonnay, Riesling, Ruländer, Frühburgunder, Müllerrebe, Spätburgunder
max. 20 g/l Restzucker	max. 15 g/l Restzucker	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.

Weinbuchführung (siehe auch Übersicht 24)

Die Wein- oder Kellerbuchführung ist eines der wichtigsten Mittel zur Überwachung der Einhaltung weinrechtlicher Vorschriften.

Buchführungspflichtiger Personenkreis

- Buchführungspflichtig sind alle Weinkellereien, Winzergenossenschaften, Weingüter und Selbstvermarkter.
- Erzeuger, die Most oder Wein ohne Behandlung (Anreicherung, Entsäuerung) an Andere abgeben, kann die Weinbuchführung durch die geordnete Ablage der Begleitpapiere ersetzt werden. Ein Herbstbuch ist trotzdem erforderlich.
- Bei Winzern, die nicht an eine Erzeugergemeinschaft angeschlossen sind, aber ihre Trauben an andere abgeben (also selbst keinen Wein herstellen) und somit zur Abgabe einer Ernte- Erzeugungs- und Bestandsmeldung verpflichtet sind, gilt die Sammlung dieser Meldungen als Buchführung.
- Buchführungspflichtig sind auch Geschäftsvertreter (Kommissionäre). Dieser Kreis ist folgendermaßen definiert: Natürliche oder juristische Personen, oder Vereinigungen von solchen Personen, die für gewerbliche Zwecke Weinbauerzeugnisse kaufen oder verkaufen, ohne über Einrichtungen zur Lagerung dieser Erzeugnisse zu verfügen.
- Die Eintragung von Weinessig in die Kellerbuchführung ist nicht vorgeschrieben.

Ein und Ausgangsbücher

- das Kellerbuch: enthält alle Eintragungen in der zeitlichen Reihenfolge der Betriebsvorgänge;
- das Weinbuch: enthält die buchungspflichtigen Angaben in Konten getrennt für die einzelnen Erzeugnisse,
- das Buch des Geschäftsvertreters / Kommissionär(Ein- und Ausgang);
- das Stoffbuch.

Buchführungspflichtige, deren jährlicher Zukauf eine Menge von 30 000 Liter Fasswein oder 40.000 kg Trauben übersteigt, haben ein Kellerbuch und Weinbuch zu führen.

Weinbuchführung

Die Weinbuchführung ist die Zusammenfassung sämtlicher Unterlagen die zur Übersicht, Dokumentierung und Kontrolle der Weinmengen, von der Ernte bis zum Verkauf, in einem Betrieb erforderlich sind.

Für jeden buchführungspflichtigen Ein- und Ausgang sind einzutragen: die Weinnummer, die Bezeichnung des Erzeugnisses gemäß den bezeichnungsrechtlichen Vorschriften, das Datum des Vorganges, die tatsächlich ein- oder ausgegangene Menge und die Nummer des betreffenden Begleitpapiers.

Bei jedem Erzeugnis ist in der Weinbuchführung anzugeben:

- der Wein- und Behältnisnummer,
- der amtlichen Prüfungsnummer,
- der Losnummer,
- der Menge,
- dem Mostgewicht,
- den Verarbeitungs- und Verwendungsbeschränkungen sowie erteilte Ausnahmegenehmigungen und Versuchserlaubnisse und das Ausmaß ihrer Ausnutzung.

Folgende Vorgänge sind festzuhalten:

- Anreicherung: einzutragen sind der Gesamtalkoholgehalt vor der Anreicherung und die Anreicherungsspanne,
- Entsäuerung: einzutragen sind der Gesamtsäuregehalt vor der Entsäuerung und die Entsäuerungsspanne,
- Verwendung von Aktivkohle, DL-Weinsäure, Sorbinsäure/Kaliumsorbat, Kaliumhexacyanoferrat,
- Verwendung, Menge und Datum von Schwefeldioxid
- Verwendung von Eichenholzchips
- Buchungspflichtige Vorgänge: Verschnitt inkl. Süßreserve, Abfüllung in Flaschen, Destillation, Herstellung von Schaumwein, Perlwein, Likörwein und konzentriertem Traubenmost (auch rektifiziert), Herstellung von Brennwein und sonstige Fälle von Alkoholzusatz, die Verarbeitung zu einem Erzeugnis einer anderen Kategorie, insbesondere zu aromatisiertem Wein, Mengenkorrekturen, Eigenverbrauch, unvorhersehbare Änderungen in der Menge als Schwund oder Mehrmenge.

Für jede der o.g. Behandlungsarten ist folgendes anzugeben: Zeitpunkt, Art und Menge des verwendeten Erzeugnisses, die Menge des durch die Behandlung gewonnenen Erzeugnisses, die Menge des Stoffes, der ver-

wendet wird für Anreicherung, Säuerung, Entsäuerung oder Süßung, die Bezeichnung des Erzeugnisses vor und nach der Behandlung, die Kennzeichnung der Behältnisse, in denen die Erzeugnisse vor der Behandlung enthalten waren und derjenigen, in denen sie nach der Behandlung enthalten sind.

Bei der Abfüllung in Flaschen ist die Anzahl der Flaschen und deren Nennvolumen sowie die Kennzeichnung der Partie (Losnummer), bei der Lohnabfüllung Name und Anschrift des Abfüllers anzugeben.

Bei der Herstellung von Schaumwein muss das Verzeichnis der Cuvée folgende Angaben enthalten:

- das Datum der Herstellung und bei Qualitätsschaumwein und Qualitäts-schaumwein b.A. zusätzlich das Datum der Abfüllung;
- die Gesamtmenge der Cuvée sowie die Menge ihrer Bestandteile, sowie deren Volumen an vorhandenem und potentielltem Alkoholgehalt;
- Angaben über Anreicherung, Säuerung und Entsäuerung;
- die Menge der verwendeten Fülldosage sowie ihr gesamter und vorhandener Alkoholgehalt;
- die Zahl der abgefüllten Flaschen, gegebenenfalls mit der Angabe der Art des Schaumweins durch einen auf den Restzuckergehalt hinweisenden Begriff, soweit dieser Begriff auch in der Etikettierung verwendet wird.

Buch des Geschäftsvermittlers

Geschäftsvermittler haben für die von ihnen vermittelten Erzeugnisse ein Buch mit folgenden Angaben zu führen: 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.

Stoffbuch

Neben einem Keller- und Weinbuch ist **zusätzlich** ein Stoffbuch für folgende Produkte zu führen :

- Saccharose, konzentrierter Traubenmost, rektifiziertes Traubenmost-konzentrat,

- die zur Säuerung verwendeten Stoffe,
- Entsäuerung verwendeten Stoffe,
- Alkohol und Branntwein aus Wein.

Jeder dieser Stoffe ist bei Verwendung für jedes betroffene Erzeugnis gesondert einzutragen.

Merkmale

Behälter, die nicht abgefüllte Erzeugnisse enthalten, und Flaschenstapel sind so mit Merkmalen zu versehen, dass sie nicht verwechselt werden können. Als Merkmal für Flaschenstapel gilt die Weinnummer oder die genaue Bezeichnung des Erzeugnisses.

Behälterliste

Darin sind die Behälternummer und das Fassungsvermögen sowie der Aufstellungsort aller Tanks und Fässer einschließlich Transporttanks und Barrique aufzuführen. Alle Behälter sind zu nummerieren und in der Liste mit Nummer anzuführen.

Buchführungsverfahren

Die Ein- und Ausgangsbücher können in Form gebundener Bücher mit durchnummerierten Seitenzahlen geführt werden (z.B. Weinbuch oder Kellerbuch).

Es ist zulässig, das Weinbuch in nicht gebundener Form zu führen, z.B. in Form loser Konten oder als Durchschreibebuchführung. Voraussetzung ist, dass zusätzlich ein Buch geführt wird, in dem die Vergabe der Weinnummern, das Datum des ersten Vorgangs und die Bezeichnung der Erzeugnisse eingetragen werden (Registerbuch).

Die Buchführung mittels automatischer Datenverarbeitung ist nur zulässig, wenn das verwendete EDV-Programm eine Systemgenehmigung erhalten hat. Wer ein solches Programm verwendet, hat dies innerhalb eines Monats der zuständigen Stelle unter Angabe der Prüfnummer des Programms anzuzeigen. In Rheinland-Pfalz ist die Aufsichts- und Dienstleistungsdirektion (ADD) Trier, für beides zuständig.

Art der Eintragung

Für die Kellerbuchführung gelten die Grundsätze der ordnungsgemäßen Buchführung. Die Schrift muss urkundenfest und deutlich lesbar sein. Eintragungen dürfen nicht unkenntlich gemacht werden. Sind Korrekturen vorzunehmen, ist die ursprüngliche Eintragung durchzustreichen (nicht radieren) und die gültige Eintragung oberhalb oder seitlich anzubringen. In die Buchführung dürfen nicht vorgeschriebene Eintragungen nur gemacht werden, soweit dadurch die Übersichtlichkeit nicht leidet.

Eintragungsfristen

Für die Eintragungen gelten folgende Fristen:

- Eingänge sind spätestens am Arbeitstag nach Erhalt,
- Ausgänge sind spätestens am dritten Arbeitstag nach dem Versand,
- Behandlungen sind spätestens am ersten Arbeitstag nach der Behandlung,
- Angaben bezüglich der Anreicherung sind am selben Tag,
- Buchungen im Stoffbuch sind für den Erhalt des Stoffes spätestens am ersten Tag nach Erhalt, für die Verwendung des Stoffes am selben Tag einzutragen.

Die Eintragungen in die Ein- und Ausgangsbücher können jedoch bis zu 30 Tagen nach dem Zeitpunkt des Vorgangs erfolgen, wenn ein Nachweis anhand anderer Unterlagen (z.B. Herbstbuch, Begleitpapier, Notizbuch) jederzeit möglich ist und diese Unterlagen glaubwürdig sind. In Rheinland-Pfalz können die Eintragungen im Herbstbuch die Eintragungen in den Ein und Ausgangsbüchern bis zum 10. Dezember des Erntejahres ersetzen, sofern alle erforderlichen Angaben darin enthalten sind.

Jahresabschluss

Jede Kellerbuchführung ist einmal im Jahr abzuschließen. Mit dem Jahresabschluss ist eine Bestandsaufnahme zu verbinden. Die Bestände sind bei der erstmaligen Anlage eines Kontos als Eingang neu vorzutragen. 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 oder der 31. August als Stichtag für die Bestands- und Absatzmeldung zur Durchführung der Vermarktungsregelung und die Bestandsmeldung EG).

Die vorhandenen Bestände sind als Eingang neu vorzutragen mit dem Datum des nächsten Tages.

Aufbewahrung und Aufbewahrungsfristen

Buchführung und Unterlagen müssen in den Geschäftsräumen aufbewahrt werden und zwar mindestens fünf Jahre lang nach dem Zeitpunkt, an dem die darin enthaltenen Konten vollgeschrieben sind.

Übergangsvorschriften (siehe Übersicht 24)

Die Umsetzung der geänderten Vorschriften erfordert einen gewissen Zeitraum. Aus diesem Grund wurden von der EU großzügige Aufbrauchsfristen gewährt.

Bezeichnung:

Alle etikettierten Erzeugnisse die nach den vor dem 01.08.2009 geltenden Vorschriften ordnungsgemäß ausgestattet sind, dürfen bis 31.12.2010 angeboten und verkauft werden.

Ab dem 01.01.2011 abgefüllte bzw. hergestellte Erzeugnisse müssen nach den neuen Vorschriften ausgestattet werden.

Dies gilt auch für bis dahin nicht etikettierte Flasche älterer Jahrgänge. Eventuell müssen dann vorrätig gehaltene Etiketten geändert werden.

Herstellung:

Die geänderten Vorschriften betreffend die Herstellung von Erzeugnissen gelten ab dem Jahrgang 2009. Dies insbesondere die verringerte Anreicherungsspanne und der Einsatz von Chips schon in Trauben, Maische und Most.

ANHANG

Übersicht 1: GESAMTDARSTELLUNG GEOGRAFISCHE HERKÜNFTE	148
Übersicht 2: MINDESTMOSTGEWICHTE DER VERGLEICHSREBSORTEN	150
Übersicht 3: MINDESTMOSTGEWICHTE IN DEN RHEINLAND- PFÄLZISCHEN ANBAUGEBIETEN	152
Übersicht 4: ALKOHOLGEHALT UND ANREICHERUNG DER WEINE	154
Übersicht 5: QUALITÄTSSTUFEN AHR	156
Übersicht 6: QUALITÄTSSTUFEN MITTEL RheIN	158
Übersicht 7: QUALITÄTSSTUFEN MOSEL	160
Übersicht 8: QUALITÄTSSTUFEN NAHE	162
Übersicht 9: QUALITÄTSSTUFEN PFALZ	164
Übersicht 10: QUALITÄTSSTUFEN RHEINHESSEN	166
Übersicht 11: REBSORTEN FÜR CLASSIC UND SELECTION	168
Übersicht 12: REBSORTEN UND SYNONYME RHEINLAND-PFALZ	170
Übersicht 13: HEKTARHÖCHSTERTRAGSMENGE DER ANBAUGEBIETE	174
Übersicht 14: ZULÄSSIGE HÖCHSTGEHALTE AN GESAMTER SO ₂	176
Übersicht 15: GESCHMACKSANGABEN in g/l Restzucker	178
Übersicht 16: MELDUNGEN IN RHEINLAND-PFALZ	181
Übersicht 17: BEZEICHNUNG WEIN	182
Übersicht 18: ETIKETTENMUSTER	184
Übersicht 19: AROMATISIERTE WEINHALTIGE GETRÄNKE	190
Übersicht 20: SCHAUMWEINBEREITUNG – gesetzliche Regelungen	194
Übersicht 21: SCHAUMWEIN - HERSTELLUNGSDAUER	196
Übersicht 22. SCHAUMWEINBEREITUNG– Crémant, Winzersekt, Geschmack	198
Übersicht 23: SCHAUMWEIN-BEZEICHNUNG	200
Übersicht 24: ÜBERGANGSVORSCHRIFTEN	202

Übersicht 1: GESAMTDARSTELLUNG GEOGRAFISCHE HERKÜNFTE

bestimmtes Anbau- gebiet	Bereich	Regionale Landweinbezeichnung	Übergreifende Land- weinbezeichnung	Überregionale Land- weinbezeichnung
Ahr	Warpolzheim Ahrtal	Ahrtaler Landwein	Landwein Rhein	Landwein Rhein- Neckar
	Zell Mosel			
Mosel	Bernkastel	Landwein der Mosel		
	Obermosel			
	Saar-Ruwer			
	Burg Cochem			
Mittelrhein	Ruwertal	Landwein der Ruwer		
	Saar	Landwein der Saar		
	Loreley	Rheinburgen-Landwein		
	Siebengebirge			
	Nahetal			
	Rhein- hessen	Bingen		
Nierstein				
Wonnegau				
Pfalz	Mittelhaardt/ Deutsche Weinstrasse	Pfälzer Landwein		
	Südliche Weinstrasse			
Rheingau Hessische Bergstraße	Johannisberg	Rheingauer Landwein		
	Umstadt	Starkenburger Landwein		
	Starkenburg			

Fortsetzung Übersicht I

Baden	Badische Bergstraße	Badischer Landwein	Landwein Oberrhein	Landwein Rhein-Neckar
	Bodensee			
	Breisgau			
	Kaiserstuhl			
	Kraichgau			
	Markgräflerland			
	Ortenau			
Württemberg	Tübingen	Taubertäler Landwein	Landwein Neckar	
	Tauberfranken			
	Kocher-Jagst-Tauber	Schwäbischer Landwein		
	Württembergisches Unterland			
	Remstal-Stuttgart			
	Württembergischer Bodensee			
	Oberer Neckar			
Bayrischer Bodensee	Bayrischer Bodensee-Landwein			
Steigerwald	Landwein Main			
Maindreieck				
Franken	Mainviereck	Mitteldeutscher Landwein	Albrechtsburg	
	Schloß Neuenburg			
Thüringen				
Mansfelder Seen	Sächsischer Landwein			
Meißen				
Elstertal				
Sachsen				
		Mecklenburger Landwein		
		Schleswig-Holsteinischer Landwein		

Übersicht 2: MINDESTMOSTGEWICHTE DER VERGLEICHSRBSORTEN

bestimmtes Anbaugebiet	Rebsorte	Mindestmostgew. % vol (°Oe)
Weißer Traubenmost		
Ahr	Riesling	7,5 (60)
Baden	Riesling, Gutedel	9,4 (72)
	Silvaner	9,8 (75)
	Müller-Thurgau	10,3 (78) 11,3 (84)
Franken	Ruländer	
	Silvaner	9,4 (72)
	Müller-Thurgau	10,2 (77)
Hessische Bergstraße	Riesling	8,3 (65)
Mittelrhein	Riesling	7,5 (60)
Mosel: Bereich Obermosel und Moseltor Übrige Bereiche	Müller-Thurgau	8,3 (65)
	Riesling	7,5 (60)
	Riesling	8,3 (65)
Nahe		
Pfalz: Bereich Mittelhardt/Deutsche W. Bereich Südliche Weinstraße	Riesling Silvaner	9,1 (70) 9,1 (70)

bestimmtes Anbaugebiet	Rebsorte	Mindestmostgewicht % vol (°Oe)
Rheingau	Riesling	9,1 (70)
Rheinhausen	Silvaner	9,1 (70)
Saale Unstrut	Müller-Thurgau	7,5 (60)
Sachsen	Müller-Thurgau	7,5 (60)
	Riesling	8,3 (65)
	Weißer Burgunder	9,1 (70)
	Gewürztraminer	9,8 (75)
Württemberg	Müller-Thurgau	9,8 (75)
	Silvaner, Riesling	9,4 (72)
	Ruländer, Kerner	10,8 (81)
<u>Roter Traubenmost</u>		
Baden	Blauer Spätburgunder	10,8 (81)
Franken	Blauer Spätburgunder	10,6 (80)
Pfalz	Portugieser	8,3 (65)
Rheinhausen	Portugieser	8,3 (65)
Saale-Unstrut	Portugieser	7,5 (60)
Württemberg	Trollinger	8,9 (69)
	Schwarzriesling, Blauer Spätburg	10,3 (78)

Übersicht 3: MINDESTMOSTGEWICHTE IN DEN RHEINLAND-PFÄLZISCHEN ANBAUGEBIETEN

	Ahr	Mosel	Mittelrhein
Qualitäts- wein	Riesling: 55° Oe = 6,7 % vol Weißburgunder, Ruländer, Frühburgunder, Müllerrebe, Späburgunder: 65° Oe = 8,3 % vol Domfelder: 68° Oe = 8,8 % vol alle übrigen Rebsorten: 60° Oe = 7,5 % vol	Riesling: 55° Oe = 6,7 % vol, Müller-Thurgau: 58° Oe = 7,2 % vol Domfelder: 68° Oe = 8,8 % vol alle übrigen Rebsorten: 60° Oe = 7,5 % vol	Riesling: 55° Oe = 6,7 % vol Domfelder: 68° Oe = 8,8 % vol übrige Rebsorten: 60° Oe = 7,5 % vol
Kabinett	alle Weißen: 76° Oe = 10,0 % vol alle Roten: 80° Oe = 10,6 % vol	Elbling: 70° Oe = 9,1 % vol, alle übrigen: 73° Oe = 9,5 % vol	alle Weißen: 76° Oe = 10,0 % vol alle Roten: 80° Oe = 10,6 % vol
Spätlese	Weißburgunder, Müller-Thurgau, Riesling: 80° Oe = 10,6 % vol alle übrigen Weißen: 87° Oe = 11,7 % vol alle Roten: 85° Oe = 11,4 % vol	Riesling, Elbling, Müller-Thurgau: 80° Oe = 10,6 % vol alle übrigen Weißen: 85° Oe = 11,4 % vol alle Roten: 80° Oe = 10,6 % vol	Riesling: 80° Oe = 10,6 % vol übrige Weißen: 85° Oe = 11,4 % vol alle Roten: 87° Oe = 11,7 % vol
Auslese	Weißburgunder, Müller-Thurgau, Riesling: 88° Oe = 11,9 % vol alle übrigen Weißen: 93° Oe = 12,7 % vol alle Roten: 90° Oe = 12,2 % vol alle Rebsorten: 110° Oe = 15,3 % vol	Elbling, Müller-Thurgau, Riesling: 88° Oe = 11,9 % vol alle übrigen Weißen: 93° Oe = 12,7 % vol alle Roten: 88° Oe = 11,9 % vol alle Rebsorten: 110° Oe = 15,3 % vol	Riesling: 88° Oe = 11,9 % vol alle Weißen: 93° Oe = 12,7 %
Beerenauslese	alle Rebsorten: 110° Oe = 15,3 % vol	alle Rebsorten: 110° Oe = 15,3 % vol	alle Rebsorten: 110° Oe = 15,3 % vol
Trocken- beerenausl.	alle Rebsorten: 150° Oe = 21,5 % vol	alle Rebsorten: 150° Oe = 21,5 % vol	alle Rebsorten: 150° Oe = 21,5 % vol
Eiswein	alle Rebsorten: 110° Oe = 15,3 % vol	alle Rebsorten: 110° Oe = 15,3 % vol	alle Rebsorten: 110° Oe = 15,3 % vol
Sekt b.A.	Riesling: 51° Oe = 6,1 % vol alle anderen Rebsorten: 57° Oe = 7,0 % vol	Riesling, Elbling: 51° Oe = 6,1 % vol alle anderen Rebsorten: 57° Oe = 7,0 % vol	Riesling: 51° Oe = 6,1 % vol andere Rebsorten: 57° Oe = 7,0 % vol

Fortsetzung Übersicht 3

	Nahe	Rheinhessen	Pfalz
Qualitäts- wein	Riesling: 57° Oe = 7,0 % vol Dornfelder: 68° Oe = 8,8 % vol alle übrigen Rebsorten: 60° Oe = 7,5 % vol	Morio-Muskat, Portugieser, Riesling: 60° Oe = 7,5 % vol Dornfelder: 68° Oe = 8,8 % vol. alle übrigen Rebsorten: 62° Oe = 7,8 % vol	Morio-Muskat, Portugieser, Riesling: 60° Oe = 7,5 % vol Dornfelder: 68° Oe = 8,8 % vol. übrige Rebsorten: 62° Oe = 7,8 % vol
Kabinett	alle Rebsorten: 73° Oe = 9,5 % vol	Müller-Thurgau, Riesling, Silvaner: 73° Oe = 9,5 % vol. alle übrigen Rebsorten: 76° Oe = 10,0 % vol	Müller-Thurgau, Riesling, Silvaner: 73° Oe = 9,5 % vol. alle übrigen Rebsorten: 76° Oe = 10,0 % vol
Spätlese	Riesling: 78° Oe = 10,3 % vol, Müller-Thurgau und Silvaner: 82° Oe = 10,9 % vol, alle übrigen Weißen: 87° Oe = 11,7 % vol, alle Roten: 82° Oe = 10,9 % vol	Riesling und Silvaner: 85° Oe = 11,4 % vol, alle übrigen Rebsorten: 90° Oe = 12,2 % vol	Riesling 85° Oe = 11,4 % vol, alle übrigen Rebsorten: 90° Oe = 12,2 % vol
Auslese	Riesling: 85° Oe = 11,4 % vol, Müller-Thurgau und Silvaner: 92° Oe = 12,5 % vol, alle übrigen Weißen: 95° Oe = 13,0 % vol, alle Roten: 92° Oe = 12,5 % vol alle Rebsorten: 120° Oe = 16,9 % vol	Riesling: 92° Oe = 12,5 % vol Silvaner: 95° Oe = 13,0 % vol alle übrigen Rebsorten: 100° Oe = 13,8 % vol alle Rebsorten: 120° Oe = 16,9 % vol	Riesling: 92° Oe = 12,5 % vol alle übrigen Rebsorten: 100° Oe = 13,8 % vol alle Rebsorten: 120° Oe = 16,9 % vol
Beeren- auslese	alle Rebsorten: 150° Oe = 21,5 % vol	alle Rebsorten: 150° Oe = 21,5 % vol	alle Rebsorten: 150° Oe = 21,5 % vol
Trocken- beerenausl.	alle Rebsorten: 120° Oe = 16,9 % vol alle Rebsorten: 57° Oe = 7,0 % vol	alle Rebsorten: 120° Oe = 16,9 % vol alle Rebsorten: 57° Oe = 7,0 % vol	alle Rebsorten: 120° Oe = 16,9 % vol alle Rebsorten: 57° Oe = 7,0 % vol

Übersicht 4: ALKOHOLGEHALT UND ANREICHERUNG DEUTSCHER WEINE

Qualitätsstufen	Mindestmostgewicht °Oechsle (°Oe) entspricht natürlichem Alkoholge- halt in %vol	Erhöhung des Alkoholgehaltes durch Anreicherung		davon vorhandener Alkoholgehalt mind. %vol (g/l)
		um max. %vol (g/l)	auf höchstens %vol (g/l) Alkohol	
DEUTSCHER WEIN: Weinbauzone A (alle Anbau- gebiete-ohne Baden)	44°Oe (5 %vol)	3,0 %vol (24 g/l)	weiß 11,5 %vol (91 g/l) rot 12,0 %vol (95 g/l)	8,5 %vol (67 g/l)
	50°Oe (6 %vol)	2,0 %vol (16 g/l)	weiß 12,0 %vol (95 g/l) rot 12,5 %vol (99 g/l)	
in Jahren mit außergewöhnli- chen Witterungsbedingungen können diese Grenzwerte heraufgesetzt werden:				
Weinbauzone A		3,5 %vol (28 g/l)		
Weinbauzone B (Baden)		2,5 %vol (20 g/l)		

Qualitätsstufen	Mindestmostgewicht (°Oe) entspricht natürl. Alkoholgehalt in %vol	Erhöhung des Alkoholgehaltes durch Anreicherung		davon vorhandener Alkoholgehalt mind. %vol (g/l)
		um max. %vol (g/l)	auf höchstens %vol (g/l) Alk.	
LANDWEIN Weinbauzone A	Ahr, Mittelrhein, Mosel- 47° Oe (5,5 % vol Nahe, Rheinhessen, Pfalz: 50 °Oe (6 %vol)			
Weinbauzone B	55° Oe (7 %vol)			
QUALITÄTSWEIN b.A. Q.b.A. → wird von den wein- baureibenden Ländern für jedes Anbaugebiet nach Sor- ten, in Landesverordnungen festgesetzt.	siehe Mindestmostge- wichte in Anbaugebieten (Übersichten)	wie beim Wein	seit dem 01.08.2009 max. 15% vol für Qualitätsweine	7 % vol (55 g/l)
Prädikatsweine: → ebenfalls von den Bundes- ländern festgesetzt.	siehe Mindestmostge- wichte in Anbaugebieten (Übersichten)	nicht erlaubt		7 % vol (55 g/l) für Kabinett bis Auslese 5,5 % vol (44 g/l) für BA, TBA, Eiswein

Übersicht 5: QUALITÄTSSTUFEN AHR

Qualitätsstufen	Mindestmostgewicht in ° Oechsle (°Oe) entspricht natürlichem Alkoholgehalt in %vol	Erhöhung des Alkoholgehaltes	
		um max.	durch Anreicherung auf höchstens
DEUTSCHERWEIN:			
LANDWEIN in Jahren mit außergewöhnlichen Witterungsbedingungen können diese Grenzwerte heraufgesetzt werden	44° Oe (5 % vol)	mit Saccharose, RTK 3,0 % vol (24 g/L), durch Konzentrierung	weiß 11,5 % vol (91 g/L)
	47° Oe (5,5 % vol)	2,0 % vol (16g/L) mit Saccharose, RTK 3,5 % vol (28 g/L), durch Konzentrierung	rot 12,0 % vol (95 g/L)
QUALITÄTSWEIN	Riesling: 55° Oe = 6,7 % vol, Weißburgunder, Ruländer, Frühburgunder, Müllerre- be, Spätburgunder: 65 °Oe=8,3 % vol, Dornfelder: 68° Oe = 8,8 % vol, alle anderen Rebsorten: 60° Oe = 7,5 % vol 65° Oe = 8,3 % vol	mit Saccharose, RTK 3,0 % vol (24 g/L), durch Konzentrierung	15% vol
Riesling Hochgewächs			
CLASSIC	Riesling: 61° Oe=7,6 %vol, Frühburgunder, Spätburgunder: 71° Oe=9,2 % vol		mind. 12,0% vol Gesamtalkohol
SELECTION	Riesling: 88° Oe = 11,9 % vol, Frühburgunder, Spätburgunder 90° Oe=12,2 % vol		

Qualitätsstufen	Mindestmostgewicht in ° Oechsle (°Oe) entspricht natürlichem Alkoholgehalt in % vol	Erhöhung des Alkoholgehaltes durch Anreicherung	
		um max.	auf höchstens
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		
		keine Anreicherung erlaubt	

Übersicht 6: QUALITÄTSSTUFEN MITTEL RheIN

Qualitätsstufen	Mindestmostgewicht in ° Oechsle (°Oe) entspricht natürlichem Alkoholgehalt in % vol	Erhöhung des Alkoholgehaltes durch Anreicherung um max.	auf höchstens
DEUTSCHERWEIN:	44 °Oe = 5 % vol	mit Saccharose, RTK 3,0 % vol (24 g L), durch Konzentrierung 2,0 % vol (16g L)	weiß 11,5 % vol (91 g/l)
LANDWEIN in Jahren mit außergewöhnli- chen Witterungsbedingungen können diese Grenzwerte heraufgesetzt werden.	47 °Oe = 5,5 % vol	mit Saccharose, RTK 3,5 % vol (28 g l), durch Konzentrierung 2,0 % vol (16g L)	rot 12,0 % vol (95 g/l)
QUALITÄTSWEIN	Riesling: 55° Oe = 6,7 % vol, Domfelder: 68° Oe = 8,8 % vol, alle anderen Rebsorten: 60° Oe = 7,5 % vol	mit Saccharose, RTK 3,0 % vol (24 g L), durch Konzentrierung 2,0 % vol (16g L)	15% vol
Riesling Hochgewächs	65° Oe = 8,3 % vol		
CLASSIC	Riesling: 61° Oe = 7,7 % vol, alle anderen zugelassenen Rebsorten: 66° Oe = 8,4 % vol		mind. 12,0% vol Gesamtalkohol

Qualitätsstufen	Mindestmostgewicht in ° Oechsle (°Oe) entspricht natürlichem Alkoholgehalt in % vol	Erhöhung des Alkoholgehaltes durch Anreicherung	
		um max.	auf höchstens
SELECTION	alle zugelassenen Rebsorten: 90° Oe = 12,2 % vol		
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		
		keine Anreicherung erlaubt	

Übersicht 7: QUALITÄTSSTUFEN MOSEL

Qualitätsstufen	Mindestmostgewicht in ° Oechsle (°Oe)	Erhöhung des Alkoholgehaltes durch Anreicherung	
		um max.	auf höchstens
DEUTSCHER WEIN:	entspricht natürlichem Alkoholgehalt in % vol		
LANDWEIN in Jahren mit außergewöhnlichen Witterungsbedingungen können diese Grenzwerte heraufgesetzt werden.	44 °Oe (5 % vol)	mit Saccharose, RTK 3,0 % vol (24 g/L), durch Konzentrierung	weiß 11,5 % vol (91 g/L)
	47 °Oe (5,5 % vol)	2,0 % vol (16 g/L) mit Saccharose, RTK 3,5 % vol (28 g/L), durch Konzentrierung	rot 12,0 % vol (95 g/L)
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 CLASSIC	65° Oe = 8,3 % vol		15 % vol
	Riesling: 61° Oe, alle anderen zugelassenen Rebsorten: 66° Oe = 8,4 % vol	mit Saccharose, RTK 3,5 % vol (28 g/L), durch Konzentrierung	
SELECTION	66° Oe = 8,4 % vol	2,0 % vol (16 g/L)	mind. 12,0° vol Gesamtalkohol
	Riesling: 88° Oe = 11,9 % vol		

Qualitätsstufen	Mindestmostgewicht in ° Oechsle (°Oe)	Erhöhung des Alkoholgehaltes durch Anreicherung	
		um max.	auf höchstens
KABINETT	entspricht natürlichem Alkoholgehalt in %vol 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		
		keine Anreicherung erlaubt	

Übersicht 8: QUALITÄTSTSTUFEN NAHE

Qualitätsstufen	Mindestmostgewicht in ° Oechsle (°Oe)	Erhöhung des Alkoholgehaltes durch Anreicherung	
		um max.	auf höchstens
DEUTSCHER WEIN:	entspricht natürlichem Alkoholgehalt in ‰vol		
LANDWEIN in Jahren mit außergewöhnlichen Witterungsbedingungen können diese Grenzwerte heraufgesetzt werden.	44 °Oe (5 ‰vol)	mit Saccharose, RTK 3,0 ‰vol (24 g/L), durch Konzentrierung	weiß 11,5 ‰vol (91 g/L)
	50 °Oe (5,9 ‰vol)	2,0 ‰vol (16g/L) mit Saccharose, RTK 3,5 ‰vol (28 g/L), durch Konzentrierung	rot 12,0 ‰vol (95 g/L)
QUALITÄTSWEIN	Riesling: 57° Oe = 7,0 ‰ vol, Dornfelder: 68 ° Oe = 8,8 ‰ vol, alle übrigen Rebsorten: 60° Oe = 7,5 ‰ vol 67° Oe = 8,6 ‰vol		15 ‰vol
Riesling Hochgewächs	Riesling: 63° Oe, Dornfelder: 74° Oe, alle anderen zugelassenen Rebsorten: 66° Oe = 8,4 ‰vol	mit Saccharose, RTK 3,05 ‰vol (2 g/L), durch Konzentrierung	mind. 12,0 ‰vol Gesamialkohol

Qualitätsstufen	Mindestmostgewicht in ° Oechsle (°Oe) entspricht natürlichem Alkoholgehalt in %vol alle zugelassenen Rebsorten: 90° Oe = 12,2 %vol	Erhöhung des Alkoholgehaltes	
		um max.	durch Anreicherung auf höchstens
SELECTION	alle Rebsorten: 73° Oe = 9,5 %vol		
KABINETT	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		
SPÄTLESE	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,		
AUSLESE	alle Rebsorten: 120° Oe = 16,9 %vol		
BEEREN-AUSLESE	alle Rebsorten: 150° Oe = 21,5 %vol		
TROCKENBEEREN-AUSLESE	alle Rebsorten: 120° Oe = 16,9 %vol		
EISWEIN	alle Rebsorten: 57° Oe = 7,0 % vol		
SEKT b.A.			
			keine Anreicherung erlaubt

Übersicht 9: QUALITÄTSSTUFEN PFALZ

Qualitätsstufen	Mindestmostgewicht in° Oechsle (°Oe) entspricht natürlichem Alkoholgehalt in %vol	Erhöhung des Alkoholgehaltes durch Anreicherung	auf höchstens
DEUTSCHER WEIN:	44°Oe (5 %vol)	um max.	weiß 11,5 %vol (91 g/l)
LANDWEIN in Jahren mit außergewöhnlichen Witterungsbedingungen können diese Grenzwerte heraufgesetzt werden.	50°Oe (5,9 %vol)	mit Saccharose, RTK 3,0 %vol (24 g/L), durch Konzentrierung 2,0 %vol (16g/L)	rot 12,0 %vol (95 g/l)
QUALITÄTSWEIN	Morio-Muskat, Portugieser, Riesling: 60° Oe = 7,5 % vol Dornfelder: 68° Oe = 8,8 % vol, alle übrigen Rebsorten: 62° Oe = 7,8 % vol 70° Oe = 9,1 %vol	mit Saccharose, RTK 3,5 %vol (28 g/l), durch Konzentrierung 2,0 %vol (16g/L)	15 % vol
Riesling Hochgewächs CLASSIC	Riesling: 66° Oe = 8,4 %vol, Dornfelder: 74° Oe, alle anderen zugelassenen Rebsorten: 68° Oe = 8,8 %vol	mit Saccharose, RTK 3,0 %vol (24 g/L), durch Konzentrierung 2,0 %vol (16g/L)	mind. 12,0%vol Gesamalkohol

Qualitätsstufen	Mindestmostgewicht in ° Oechsle (°Oe) entspricht natürlichem Alkoholgehalt in %vol alle zugelassenen Rebsorten: 90° Oe = 12,2 %vol	Erhöhung des Alkoholgehaltes durch Anreicherung	
		um max.	auf höchstens
SELECTION			
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		

keine Anreicherung erlaubt

Übersicht 10: QUALITÄTSTSTUFEN RHEINHESSEN

Qualitätsstufen	Mindestmostgewicht in ° Oechsle (°Oe) entspricht natürlichem Alkoholgehalt in °vol	Erhöhung des Alkoholgehaltes durch Anreicherung um max. auf höchstens
DEUTSCHER WEIN:	44 °Oe (5 °vol)	mit Saccharose, RTK 3,0 °vol (24 g/L), durch Konzentrierung 2,0 °vol (16g/L)
LANDWEIN in Jahren mit außergewöhnli- chen Witterungsbedingungen können diese Grenzwerte heraufgesetzt werden:	50 °Oe (5,9 °vol)	rot 12,0 °vol (95 g/L)
QUALITÄTSWEIN	Morio-Muskat, Portugieser, Riesling: 60° Oe = 7,5 % vol Dornfelder: 68 ° Oe = 8,8 % vol. alle übrigen Rebsorten: 62° Oe = 7,8 % vol	Mit Saccharose, RTK 3,5 °vol (28 g/L), durch Konzentrierung 2,0 °vol (16g/L)
Riesling Hochgewächs	70° Oe = 9,1 °vol	mit Saccharose, RTK 3,0 °vol (24 g/L), durch Konzentrierung 2,0 °vol (16g/L)

Qualitätsstufen	Mindestmostgewicht in ° Oechsle (°Oe) entspricht natürlichem Alkoholgehalt in %vol	Erhöhung des Alkoholgehaltes durch Anreicherung	
		um max.	auf höchstens
CLASSIC	Riesling: 66° Oe = 8,4 %vol, Dornfelder: 74° Oe, alle anderen zugelassenen Rebsorten: 68° Oe = 8,8 %vol		mind. 12,0%vol Gesamtalkohol
SELECTION	alle zugelassenen Rebsorten: 90° Oe = 12,2 %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		
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		
		keine Anreicherung erlaubt	

Übersicht 11: REBSORTEN FÜR CLASSIC UND SELECTION

	Ahr	Mosel	Mittelrhein
Classic	Frühburgunder, Riesling, Spätburgunder	Weißburgunder, Elbling, Rivaner, Riesling, Grauburgunder	Weißburgunder, Rivaner, Riesling, Grauburgunder, Spätburgunder
Selection	Frühburgunder, Riesling, Spätburgunder	Riesling	Weissburgunder, Riesling, Grauburgunder, Spätburgunder
	Nahe	Rheinhessen	Pfalz
Classic	Weißburgunder, Dornfelder, Rivaner, Portugieser, Riesling, Scheurebe, Silvaner, Grauburgunder, Spätburgunder	Weißburgunder, Dornfelder, Rivaner, Portugieser, Riesling, Grauburgunder, Silvaner, Spätburgunder	Weißburgunder, Dornfelder, Rivaner, Riesling, Grauburgunder, Spätburgunder
Selection	Weißburgunder, Riesling, Grauburgunder, Spätburgunder	Weißburgunder, Chardonnay, Frühburgunder, Gewürztraminer, Portugieser, Riesling, Silvaner, Grauburgunder, Spätburgunder	Weißburgunder, Chardonnay, Gewürztraminer, Schwarzes Riesling, Riesling, Rieslaner, St. Laurent, Grauburgunder, Spätburgunder

	Rheingau	Hessische Bergstraße	Baden	Württemberg
Classic	Riesling	Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder, Silvaner, Rivaner oder Müller-Thurgau, Spätburgunder	Weißburgunder, Gutedel, Müllerrebe, Rivaner, Riesling, Grauburgunder, Silvaner, Spätburgunder	Domfelder, Kerner, Lemberger, Müllerrebe, Rivaner, Riesling, Silvaner, Spätburgunder
Selection	Riesling, Spätburgunder	Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder, Silvaner, Rivaner oder Müller-Thurgau, Spätburgunder	Auxerrois, Weißburgunder, Chardonnay, Gutedel, Müllerrebe, Rivaner, Riesling, Grauburgunder, St. Laurent, Silvaner, Spätburgunder	Domfelder, Kerner, Lemberger, Müllerrebe, Riesling, Grauburgunder, Silvaner, Spätburgunder, Trollinger
	Franken	Sachsen	Saale-Unstrut Sachsen-Anhalt	Saale-Unstrut Sachsen
Classic	Silvaner, Müller-Thurgau, Bacchus, Kerner, Spätburgunder, Domina, Portugieser, Domfelder	Spätburgunder, Ruländer, Traminer, Weißburgunder, Riesling	Kerner, Müller-Thurgau, Portugieser, Riesling, Silvaner, Spätburgunder, Traminer, Weißburgunder	Grauburgunder, Riesling, Traminer, Spätburgunder, Weißburgunder
Selection	Silvaner, Riesling, Rieslaner, Weißburgunder, Grauburgunder, Spätburgunder	Spätburgunder, Ruländer, Traminer, Weißburgunder, Riesling	Grauburgunder, Riesling, Silvaner, Spätburgunder, Weißburgunder	Grauburgunder, Riesling, Traminer, Spätburgunder, Weißburgunder

Übersicht 12: ZUGELASSENE REBSORTEN UND SYNONYME RHEINLAND-PFALZ

Name der Rebsorte	Synonym	Neu
<u>Weisse Rebsorten</u>		
Albalonga		
Auxerrois		Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois
Bacchus		
Weißer Burgunder	Weißburgunder	Pinot blanc, Pinot bianco
Chardonnay		
Ehrenfelser		
Weißer Elbling	Elbling	
Faberrebe		
Findling		
Freisamer		
Gewürztraminer	Roter Traminer	
Weißer Gutedel	Gutedel, Chasselas	
Huxelrebe		
Johanniter		
Kanzler		
Kerner		
Kernling		

Name der Rebsorte	Synonym	Neu
Früher Malingre	Malingre	
Merzling		
Morio-Muskat		
Müller-Thurgau	Rivaner	
Gelber Muskateller	Muskateller, Moscat, Muscat	
Roter Muskateller	Muskateller, Moscat, Muscat	
Muskat-Ottonel		
Nobling		
Optima		
Ortega		
Perle		
Phönix		
Regner		
Reichensteiner		
Rieslaner		
Weißer Riesling	Riesling, Rheinriesling, Riesling renano	
Ruländer	Grauer Burgunder, Grauburgunder	Pinot gris, Pinot grigio
Sauvignon blanc		
Saphira		

Name der Rebsorte	Synonym	Neu
Scheurebe		
Schönburger		
Septimer		
Stiegenerbe		
Grüner Silvaner	Silvaner, Sylvaner	
Grüner Veltliner	Veltliner	
Würzer		
Rote Rebsorten	Synonyme	Neu
Acolon		
Cabernet Dorsa		
Cabernet Dorio		
Cabernet Mitos		
Cabernet Sauvignon		
Dakapo		
Domina		
Dornfelder		
Dunkelfelder		
Färbertraube		
Blauer Frühburgunder	Frühburgunder	Pinot Madeleine, Pinot noir précoce

Name der Rebsorte	Synonym	Neu
Helfensteiner		
Heroldrebe		
Blauer Limberger	Lemberger, Blaufränkisch	
Früher roter Malvasier	Malvasier, Malvoisie	
Merlot		
Müllerrebe	Schwarzriesling	Pinot meunier
Palas		
Blauer Portugieser	Portugieser	
Regent		
Rondo		
Rotberger		
Saint Laurent		
Blauer Spätburgunder	Spätburgunder	Pinot noir, Pinot nero
Blauer Trollinger	Trollinger	

Übersicht 13: HEKTARHÖCHSTERTRAGSMENGE DER DEUTSCHEN ANBAUGEBIETE

<u>Ahr</u>	
Einwertmodell	100 hl/ha 20%ige Überlagerung möglich
<u>Mittelrhein</u>	
Einwertmodell	105 hl/ha 20%ige Überlagerung möglich
<u>Mosel</u>	
Qualitätsgruppenmodell	ohne Überlagerung
Qualitätswein b.A., Landwein, Deutscher Wein mit Jahrgang und/oder Rebsorte	125 hl/ha
Deutscher Wein ohne Jahrgang und Rebsorte Tafelwein*	150 hl/ha
Grundwein Verarbeitungswein	200 hl/ha
<u>Nahe, Pfalz, Rheinhessen</u>	
Qualitätsgruppenmodell	ohne Überlagerung
Qualitätswein b.A.	105 hl/ha
Landwein, Deutscher Wein mit Jahrgang und/oder Rebsorte	125 hl/ha
Deutscher Wein ohne Jahrgang und Rebsorte Tafelwein*	150 hl/ha
Grundwein	200 hl/ha

*für Tafelwein gelten die Höchstmengen nur noch bis Ende 2010

<u>Baden</u>		
Wein/Landwein; Qualitätswein	90 hl/ha	20%ige Überlagerung möglich
<u>Württemberg</u>		
Wein/Landwein; Qualitätswein	110 hl/ha	20%ige Überlagerung möglich
bei gemeldeten und genehmigten Stellagen	150 hl/ha	20%ige Überlagerung möglich
<u>Franken</u>		
Wein/Landwein; Qualitätswein	90 hl/ha	20%ige Überlagerung möglich
<u>Rheingau</u> und <u>Hessische Bergstrasse</u>		
Wein/Landwein; Qualitätswein	100 hl/ha	20%ige Überlagerung möglich
<u>Sachsen</u>		
Wein/Landwein; Qualitätswein	80 hl/ha	20%ige Überlagerung möglich
<u>Saale-Unstrut</u>		
Wein/Landwein; Qualitätswein	90 hl/ha	20 %ige Überlagerung möglich

Übersicht 14: ZULÄSSIGE HÖCHSTGEHALTE AN GESAMTER SCHWEFELIGER SÄURE STAND: 2010

Rotwein:	unter 5 g/l Restzucker	150 mg/l
	über 5 g/l Restzucker	200 mg/l

Weißwein: (Rosé, Weißherbst, Rotling)	unter 5 g/l Restzucker	200 mg/l
	über 5 g/l Restzucker	250 mg/l

Spätlese --> über 5 g/l Restzucker		300 mg/l	} bei unter 5 g/l Zucker Werte wie oben
Auslese---> über 5 g/l Restzucker		350 mg/l	
Beerenauslese, Eiswein, Trockenbeerenauslese		400 mg/l	

Perlwein, Perlwein mit zugesetzter CO₂, Qualitätsperlwein b.A.,	gelten die Werte für Wein
---	----------------------------------

Schaumwein **235 mg/l**
 Sekt, Sekt b.A. **185 mg/l**
 Crémant **150 mg/l**

Alkoholfreie- und Alkoholreduzierte Getränke	nur „carry over“-SO ₂ (ist jener Anteil der aus dem Weinanteil ins Getränk übergeht)
Aromatisierte weinhaltige Getränke	nur „carry over“-SO ₂ (ist jener Anteil der aus dem Weinanteil ins Getränk übergeht)
Weinhaltige Getränke (z.B. Schorle)	150 mg/l
Likörwein und Qualitätslikörwein mit < 5 g/l Zu	150 mg/l
Likörwein und Qualitätslikörwein mit > 5 g/l Zu	200 mg/l
Traubensaft	10 mg/l

Übersicht 15: GESCHMACKSANGABEN in g/l Restzucker

<u>Deutscher Wein, Landwein, Qualitätswein, Prädikatswein, alkoholfreier und alkoholreduzierter Wein*</u>		
-nicht vorgeschriebene Angabe		
trocken	bis 4 g/l (nur Franken), sonst Ges. Säure plus 2 bis max. 9 g/l	
halbtrocken	bis 12 g/l (Franken) bzw. 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	0 – 35 g/l
halbtrocken	33 – 50 g/l
mild	über 50 g/l
Aromatisierte weinhaltige Getränke -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.	

Übersicht 16: MELDUNGEN IN RHEINLAND-PFALZ

- 01.05.** Abgabe der Verträge für "**Classic**"
- 31.05. Änderungsmeldungen** zur EG-Weinbaukartei (Rodung, Wieder-, Neuanpflanzung, Zukauf/Verkauf von Weinbergen)
- 01.07.** Abgabe der Verträge und Flächenmeldung für "**Selection**"
- 31.07. Zollamtliche Bescheinigung** der Destillation zu Industrialkohol
- 31.08. Bestandsmeldung** und Anzeige der Anreicherung und Entsäuerung
Verwendung von Übermenge - nur Einwertmodell
- 15.01. Traubenerntemeldung (TEM)** - für alle selbst erzeugten Trauben, Most und Wein
(bei Abgabe dieser Erzeugnisse vor diesem Termin ist dies durch Ankreuzen und der Betriebsnummer des Empfängers 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
- 15.01.** Meldung der Kelterstationen und Kellereien über zugekaufte Trauben-, Maische- und Mostmengen

Übersicht 17: BEZEICHNUNG WEIN

Obligatorische Angaben für alle Qualitätsstufen:

Verkehrsbezeichnung (Wein, Landwein, Qualitätswein, Prädikatswein)

- Abfüller, mit Name, Firmenbezeichnung, Ort, Mitgliedsstaat, bei c) und d) ist der Ort zu verschlüsseln
- Nennvolumen
- Alkoholgehalt
- Rotling, Roséwein,
- Wein aus Deutschland, Wein erzeugt in Deutschland bzw. vergleichbare Begriffe
- Allergenkennzeichnung

für Deutschen Wein

- Losnummer
- Eine der folgenden Angaben:
 - a) Bezeichnung **Deutscher Wein**,
 - b) Europäischer Gemeinschaftswein
 - c) In ... aus in ... geernteten Trauben hergestellter Wein

Zusätzlich für Landwein

- Landweingebiet, z.B. Pfälzer Landwein
- Losnummer

Zusätzlich für Qualitätswein

- Bestimmtes Anbaugebiet
- Amtliche Prüfungsnummer (A.P.Nr.)

Zusätzlich für Prädikatswein

- Bestimmtes Anbaugebiet
- Prädikat
- Amtliche Prüfungsnummer (A.P.Nr.)

Zulässige Angaben mit festgelegten Bedingungen für alle Qualitätsstufen

- Geschmacksangaben
- Jahrgang
- Rebsorte
- an der Vermarktung Beteiligter

die folgenden Angaben sind für nur für Wein mit geografischer Angabe zulässig

- besondere Angaben zum Abfüller, z. B. Erzeugerabfüllung, Weingut etc.
- Weinart, soweit nicht obligatorisch gefordert

Zusätzlich bei Qualitätswein und Prädikatswein

- Engere geografische Angaben (Bereich, Groß-, Einzellage, Ort und Gemeinde)
- Auszeichnungen
- Herkunftstypenweine
- Besondere Herstellungsverfahren (z.B. "Im Barrique gereift", Weißherbst)
- "Classic" und "Selection" **nur** für Qualitätswein

Weitere zulässige Angaben

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

Übersicht 18: ETIKETTENMUSTER

Deutscher Wein– ohne geografische Angabe

Wein mind. doppelt so groß wie Weindorf	Deutscher Wein Rotwein L 12/1005 1,0 L Abfüller: <i>Weinkellerei H.Müller, D-12345 Weindorf, Weinstr.5</i> Enthält Sulfite	Nennvolumen mind. 4 mm, Alk. mind. 3 mm
--	--	---

Deutscher Wein mit Rebsorten und Jahrgangsangabe

Deutscher Wein mind. doppelt so groß wie Weindorf	Deutscher Wein 2009er Müller-Thurgau L 13/09 1,0L Abfüller <i>Weingut H.Müller, D-12345 Weindorf, Weinstr.5</i> Enthält Sulfite	Nennvolumen mind. 4 mm, Alk. mind. 3 mm
---	---	---

Qualitätswein

Pfalz mind. doppelt so groß wie Weindorf	Pfalz 2009er Weinheimer Riesling trocken Deutscher Qualitätswein Erzeugerabfüllung 0,75 L amtl. Prüfungsnummer 5 123 456 05 10 Weingut H. Müller, D-12345 Weindorf, Weinstr. 5 Enthält Sulfite 12,0 %vol	Nennvolumen mind.4 mm, Alk. mind. 3mm
---	--	---

Prädikatswein

Pfalz mind. doppelt so groß wie Weindorf	Pfalz 2009er Weinheimer Sonnenberg Riesling Spätlese halbtrocken Deutscher Prädikatswein Erzeugerabfüllung 0,75 L amtl. Prüfungsnummer 5 123 456 06 10 Weingut H. Müller, D-12345 Weindorf, Weinstr. 5 Enthält Sulfite 12,0 %vol	Nennvolumen mind.4 mm, Alk. mind. 3mm
---	--	---

Qualitätswein mit verschlüsseltem Abfüller

Pfalz mind. doppelt so groß wie Marktstadt	Pfalz 2009er Weinheimer Riesling halbtrocken Qualitätswein 0,75 L aml. Prüfungsnummer 1 123 456 0710 12,0 %vol Erzeugerabfüllung D-RP 123456 Enthält Sulfite Wein aus Deutschland <i>Vertrieb: U. Winter, Schlossstr. 14, D-22255 Marktstadt</i>	Nennvolumen mind. 4 mm, Alk. mind. 3mm
---	---	---

Perlwein bzw. (Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure)

Perlwein mind. doppelt so groß wie Weindorf	Sonnen-Secco Deutscher Perlwein (mit zugesetzter Kohlensäure) trocken 10,5 %vol L 10/10 0,75 L abgefüllt für: Weingut H. Müller, Weinstr. 5, D- 12345 Weindorf in Weinstadt Enthält Sulfite	Nennvolumen mind. 4 mm, Alk. mind. 3mm <i>Angabe des Abfüll- ortes nur, wenn nicht identisch mit Betriebsitz</i>
--	---	--

Qualitätsperlwein b.A.

Pfalz mind. doppelt so groß wie Weindorf	Pfalz 2009 <i>Riesling trocken</i> Deutscher Qualitätsperlwein b.A. A.P.Nr 5 123 456 08 10 Abfüller: Weingut H. Müller, Weinstr. 5, Weindorf/Deutschland 10,5 %vol Enthält Sulfite	Nennvolumen mind. 4 mm, Alk. mind. 3mm
---	--	---

Sekt

	Deutscher Sekt 2009 trocken L 21/10 12,5 %vol Sektellerei H. Müller, Weinstr. 5, Weindorf/Deutschland	Nennvolumen mind. 4 mm, Alk. mind. 3mm
Enthält Sulfite		

Sekt b. A.	Pfalz 2009er Weißburgunder brut Deutscher Sekt b.A. amtl. Prüfungsnummer 1 123456 7 10 Weingut H. Müller, Weinstr. 5, Weindorf/Deutschland 12,0 %vol Enthält Sulfite 0,75 L	Nennvolumen mind. 4 mm, Alk. mind. 3mm
------------	---	--

Übersicht 19: AROMATISIERTE WEINHALTIGE GETRÄNKE

Bezeichnung:	Aromatisierter Wein (Weinaperitif)-VO(EWG) 1601/91, Art. 2, Abs. 1a
Ausgangsstoffe	• Traubenmost, • teilweise gegorener Most • aufgespritzter Most • Wein (TW, QW) • Likörwein • Perlwein/Schaumwein
Zusätze:	• natürliche Aromastoffe/Würzkräuter • Süßung zulässig • Färbung nur mit Zuckercouleur • Alkohol muß zugesetzt werden • Wasserzusatz: ja
Anforderungen	- 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)

Bezeichnung:	aromatisiertes weinhaltiges Getränk VO(EWG)1601/91, Art. 2, Abs. 1b
Ausgangsstoffe	• Jungwein • Wein versetzt mit Traubenmost oder teilweise gegorenem Most • Wein • Perlwein/Schaumwein
Zusätze:	• Aromatisierung • Süßung zulässig • Keine Färbung • Alkoholzusatz verboten • Wasserzusatz: ja (außer Glühwein)
Anforderungen	-vorhandener Alkohol 7 – 14,5 %vol -Weinanteil mindestens 50 %
<u>definierte Erzeugnisse</u>	• 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-od. Weißwein + Zucker + Zimt + Gewürznelken • Maiwein: Wein + Waldmeister • Sangria: aus Weiß-od. Rotwein Zitrusfrüchte+Gewürz Vorhandener Alkohol <12% vol

Bezeichnung:	aromatisierter weinhaltiger Cocktail VO(EWG) 1601/91, Art. 2 Abs. 1c
Ausgangsstoffe	• aus Wein • und oder Traubenmost
Zusätze:	• Aromatisierung; Süßung ist zulässig; Färbung möglich • Alkoholzusatz verboten; Wasserzusatz; ja
Anforderungen	- vorhandener Alkoholgehalt < 7 % - Wein und oder Traubenmost > 50 % - im fertigen Erzeugnis (TW)
<u>definierte Erzeugnisse</u>	- Weinhaltiger Cocktail mit <10% Anteil konz. Traubensaft und Zucker unter 80 g/l - Aromatisierter Traubenperlmost → ausschließlich aus Traubenmost mit < 4 % vol vorh. Alkohol und der CO₂ aus der Gärung der verwendeten Erzeugnisse
<u>Bezeichnung für arom. weinh. Getränke</u> <u>Vorgeschriebene Angaben</u> - Angaben der Verkehrsbezeichnung. - Name und Anschrift des Herstellers oder Verkäufers incl. Mitgliedstaat - Alkoholgehalt in % vol - Los-Nummer - Nennfüllmenge-ml, cl, l - Allergenkennzeichnung Fakultative Angaben - verwendete Aromen - Geschmacksangaben	<u>HERSTELLUNG von aromatisierten weinhaltigen Getränken</u> → 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. → der Zusatz von SO₂ ist nicht erlaubt. → die enthaltene SO₂ besteht nur aus den Anteilen der Ausgangsstoffe

<u>Möglichkeiten zur Süßung der arom. weinh. Getränke</u> - Halbweißzucker - Weißzucker - Raffinierter Weißzucker - Dextrose - Fructose - Glucosesirup - flüssiger Invertzucker - RTK - konzentrierter Traubenmost - frischer Traubenmost - karamellisierter Zucker - Honig - Johannisbrotsirup - andere natürliche Zuckerstoffe, die eine ähnliche Wirkung wie die vorstehend genannten Erzeugnisse haben	<u>Erzeugnisse für den Alkoholzusatz:</u> - Ethylalkohol aus Erzeugnissen der Weinrebe - Alkohol aus Wein oder getrockneten Trauben - Äthylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs - Destillat aus Wein oder getrockneten Weintrauben - Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs - Brannwein, Brandy/Weinbrand oder Tresterbrand - Brand aus getrockneten Weintrauben <u>Aromatisierung:</u> → mit Hilfe von : - natürlichen Aromastoffen und/oder Aromaextrakten bzw. natürlichen Aromastoffen und/oder Aromaextrakten [Aromen-VO (EWG) 88/388] - Würzkräutern und/oder Gewürzen und/oder geschmacksgebenden Nahrungsmitteln - Chinin, Chinarindenaroma → max. 300 mg/l - Birkenteeröl, Bittersüßstengel, Engelstafurwurzelstock und Wacholdertereröl sind verboten
--	--

Übersicht 20: SCHAUMWEINBEREITUNG – gesetzliche Regelungen

A n g a b e n	SCHAUMWEIN	SEKT	SEKT b.A. (z. B. b.A. Pfalz)
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	9,5 % vol (75 g/l)	10,0 % vol (79 g/l)	10,0 % vol (79 g/l)
Mindestgehalt vorhandener Alkohol	8,5 % vol (67 g/l)	9,0 % vol (71 g/l)	9,0 % vol (71 g/l)
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 -in Flaschen von weniger als 25 cl	3,0 bar 3,0 bar	3,5 bar 3,0 bar	3,5 bar 3,0 bar

<u>A n g a b e n</u>	<u>SCHAUMWEIN</u>	<u>SEKT</u>	<u>SEKT b.A. (b.A.Pfalz)</u>
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, ObA 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

Übersicht 21: SCHAUMWEIN - HERSTELLUNGSDAUER

Mindestherstelldauer einschließlich Alterung im Herstellungsbetrieb ab Beginn der Gärung			
Kriterium zur Herstellungsdauer	Schaumwein	Qualitätsschaumwein (Sekt)	
nach dem eingesetzten Verfahren	keine	Sekt b.A.	
bei Herstellung als "Flaschengärung"	nicht zugelassen	6 Monate bei Tankgärung	9 Monate bei Flaschengärung
bei Herstellung als:		9 Monate	
- "Flaschengärung nach dem traditionellen Verfahren"	nicht zugelassen	9 Monate	
- "traditionelle Flaschengärung"			
- "klassische Flaschengärung"			
- "traditionelles klassisches Verfahren"			
bei Verwendung einer Rebsortenangabe	90 Tage, unabhängig von der Herstellungsart	9 Monate	

Mindestlagerdauer auf der Hefe einschließlich Gärung		
	Schaumwein	Qualitätsschaumwein (Sekt)
		Sekt b.A.
nach dem eingesetzten Verfahren	keine	90 Tage bei Flaschengärung oder Tankgärung ohne Rührvorrichtung 30 Tage Tankgärung mit Rührvorrichtung
Bei Herstellung als: -"Flaschengärung nach dem traditionellen Verfahren" -"traditionelles Verfahren" -"klassische Flaschengärung" -"traditionelles klassisches Verfahren"	nicht zugelassen	9 Monate
bei Verwendung einer Rebsortenangabe	60 Tage bei Flaschengärung oder bei Tankgärung ohne Rührvorrichtung 30 Tage bei Tankgärung mit Rührvorrichtung.	9 Monate

Übersicht 22. SCHAUMWEINBEREITUNG – Crémant, Winzersekt, Geschmacksangaben

Crémant

- nur für Sekt b.A. zugelassen
- traditionelle Flaschengärung
- Bezeichnung "Crémant" in Verbindung mit bestimmtem Anbaugebiet
- Die Grundweine werden durch Ganztraubenpressung gewonnen → Ausbeute max. 100 L aus 150 kg Trauben
- Höchstgehalt an schwefeliger Säure 150 mg/l
- Zuckergehalt: in den Anbaugebieten unterschiedlich geregelt (in Rheinland-Pfalz siehe Tabelle)
- Rebsorten: in Rheinland-Pfalz in den einzelnen Anbaugebieten folgende Rebsorten vorgegeben, in den übrigen deutschen Anbaugebieten keine Rebsortenfestlegung

Mosel*	Mittelrhein	Nahe
Weissburgunder, Elbling, Riesling, Ruländer, Spätburgunder	Weissburgunder, Riesling, Ruländer, Spätburgunder	Weissburgunder, Riesling, Ruländer, Silvaner, Domfelder, Spätburgunder
max. 20 g/l Restzucker	max. 20 g/l Restzucker	max. 20 g/l Restzucker
Rheinhessen	Pfalz	Ahr
Weissburgunder, Chardonnay, Riesling, Ruländer, Silvaner, Spätburgunder	Weissburgunder, Chardonnay, Riesling, Ruländer, Müllerrebe, Spätburgunder	Weissburgunder, Chardonnay, Riesling, Ruländer, Frühburgunder, Müllerrebe, Spätburgunder
max. 20 g/l Restzucker	max. 15 g/l Restzucker	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.

Winzersekt

- nur Sekt b.A.
- traditionelle Flaschengärung
- Herstellung im Betrieb der auch den Wein hergestellt hat (Erzeuger)
- dieser Hersteller muss auch den Sekt vermarkten
- Jahrgang, Rebsorte und Weinbaubetrieb müssen angegeben werden

Restzuckergehalte und zugelassene Begriffe für SCHAUMWEINE

G E S C H M A C K S A N G A B E	R E S T Z U C K E R G E H A L T
„brut nature“ oder „naturherb“ oder „pas dose“ oder „dosage zero“	weniger als 3 g/l
„extra brut“ oder „extra herb“	und kein Zuckerzusatz bei d er Versanddosag zwischen 0 und 6 g/l
„brut“ oder „herb“	niedriger als 12 g/l
„extra dry“ oder „extra trocken“	zwischen 12 und 17 g/l
„sec“, „trocken“, „dry“	zwischen 17 und 32 g/l
„demi sec“, „halbtrocken“, „medium dry“	zwischen 32 und 50 g/l
„doux“, „mild“, „sweet“	mehr als 50 g/l
* die Toleranz beträgt max. 3 g/l	

- es darf nur ein Begriff verwendet werden, der für den Verbraucher verständlich ist (in Deutschland auch die französischen und englischen Begriffe)
- andere als oben angegebene Begriffe sind unzulässig (z.B. „brut de brut“ o. a.)
- erlaubt der Restzuckergehalt die Angabe von zwei verschiedenen Angaben, so darf nur eine verwendet werden

Übersicht 23: SCHAUMWEIN-BEZEICHNUNG

Obligatorische Angaben für alle Erzeugnisse

- Verkehrsbezeichnung (z.B. Schaumwein, Sekt, Sekt b.A.)
- Hersteller oder an der Vermarktung Beteiligter mit Name, Firmenbezeichnung, Ort, Mitgliedsstaat
- Geschmacksangabe
- Nennvolumen
- Alkoholgehalt
- Los- oder A.P.- Nummer
- Allergen Kennzeichnung (vorerst „enthält Schwefeldioxid“ oder „enthält Sulfite“
- Sekt aus Deutschland, Deutscher Sekt

Obligatorische Angaben für Sekt b.A.

- Bestimmtes Anbaugebiet
- Amtliche Prüfungsnummer

Zulässige Angaben mit festgelegten Bedingungen für alle Erzeugnisse

- Weinart
- Herkunft wenn zutreffend
- Hausmarken

Zulässige Angaben mit festgelegten Bedingungen für Qualitätsschaumwein und Sekt b.A.

- Gärverfahren
- Rebsorte
- Jahrgang

Zulässige Angaben mit festgelegten Bedingungen für Sekt b.A.

- Engere geografische Angaben
- Auszeichnungen
- Winzersekt
- Crémant

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

Übersicht 24: ÜBERGANGSVORSCHRIFTEN

Die Umsetzung der geänderten Vorschriften erfordert einen gewissen Zeitraum. Aus diesem Grund wurden von der EU großzügige Aufbrauchsfristen gewährt.

Bezeichnung:

Alle etikettierten Erzeugnisse die nach den vor dem 01.08.2009 geltenden Vorschriften ordnungsgemäß ausgestattet sind, dürfen bis 31.12.2010 angeboten und verkauft werden.

Ab dem 01.01.2011 abgefüllte bzw. hergestellte Erzeugnisse müssen nach den neuen Vorschriften ausgestattet werden.

Dies gilt auch für bis dahin nicht etikettierte Flaschen älterer Jahrgänge. Eventuell müssen dann vorrätig gehaltene Etiketten geändert werden.

Herstellung:

Die geänderten Vorschriften betreffend die Herstellung von Erzeugnissen gelten ab dem Jahrgang 2009. Dies insbesondere die verringerte Anreicherungsspanne und der Einsatz von Chips schon in Trauben, Maische und Most.

Weinrecht für Praktiker - Stichwortregister

Abfüllerangabe	13
Abkürzungen	40
Alkoholgehalte	14
Alkoholreduzierte Getränke	16
Alkoholzusatz zu weinhaltigen Getränken	193
Allergene	18
Alte Reben-Angabe	118
Amtliche Prüfung	69
Anbaugebiete	55
Anbauregelungen	19
Anbaueignung	20
Anbaugebiet Ahr – Übersicht 5	156
Anbaugebiet Mittelrhein – Übersicht 6	158
Anbaugebiet Mosel – Übersicht 7	160
Anbaugebiet Nahe – Übersicht 8	162
Anbaugebiet Pfalz – Übersicht 9	164
Anbaugebiet Rheinhessen – Übersicht 10	166
Anbaustopp	20
Anpflanzung	19
Angaben auf dem Etikett	51, 184
Anreicherung	23, 154
Anreicherungsverfahren	24
Anschriften für Info's	10
Aromatischer Qualitätsschaumwein	126
Aromatisierte weinhaltige Getränke	26, 190
Aromatisierte weinhaltige Getränke-	31
Bezeichnung	192
Aromatisierter Traubenperlmost	30
Aromatisierter Wein oder Weinaperitif	25
Aromatisierter Wein mit Ei	26
Aromatisierter weinhaltiger Cocktail	30
Aromatisierung weinhaltige Getränke	193
Aufbewahrungsfristen	146
Auslese	98
Auspressen	33

Begleitpapiere	35
Begleitpapiere in Rheinland-Pfalz	39
Begriffsbestimmungen Schaumwein	125
Behandlungsstoffe und oenologische Verfahren	41
Behältnisliste	144
Bereich	56
Beschaffenheitsvorschriften Prädikats Weine	98
Beseitigung Nebenerzeugnisse	34
Bezeichnungsrechtliche Regelungen	51
Bezeichnung Wein - Übersicht	182
Bitterer aromatisierter Wein	26
Bitter Soda	27
Blanc de noir	45
Bodenart-Angabe	118
Brennwein	120
Buchführung	141
Buch des Geschäftsvermittlers	143
Chipseinsatz	46
Classic	46
Classic-Rebsorten	168
Crémant	139
Cocktail	30
Cross Compliance	48
Der Neue	48
Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs	120
Deutscher Weinbrand	122
Diabetiker	49
Dornfelder-Regelungen	49
Eintragungsfristen Weinbuch	145
Einwertmodell Erträge	60
Eiswein	99
Endogene Kohlensäure	87
Entsäuerung	49

Erzeugerabfüllung	116
Etikettierung	51
Etikettenmuster - Übersicht	184
Fass-AP	91
Federweißer	52
Flaschengrößen	132
Flaschengärung	126
Flüchtige Säure	52
Fülldosage	125
Geschmacksangaben	32, 58, 134
Gesetzliche Grundlagen	11
Glühwein	27
Geographische Angaben	55
Geographische Herkünfte	148
Gutsabfüllung	117
Hektarerträge	60
Hektarerträge Anbaugebiete - Übersicht	174
Herbstbuch	62
Herkunftstypenweine	63
Hinweise auf Etikett	64
Höchstgehalte an SO ₂	
Hygienevorschriften	66
Im Barrique gereift	71
Im Holzfass gereift	71
Jahresabschluß	145
Kalte Ente	27
Kellerbuchführung	141
Kennziffer für Abfüllort (Code)	13
Korkbrand	74
Lage	57

Landwein	74
Landweingebiete	75
Liebfrauenmilch	63
Likörwein	75
Loskennzeichnung	17, 77
Maiwein, Maitrank	29
Marken – Phantasie - Bezeichnungen	79
Meldepflichten	22
Mengenregulierung	62
Mengenverluste	80
Merkzeichen	
Mietvertrag bei Abfüllung	
Mindestmostgewichte Anbaugebiete	152
Mindestalkoholgehalte Rebsorten - Übersicht	150
Mindesthaltbarkeitsdatum	79
Mindestmostgewichte	80
Nennvolumen	81
Neuanpflanzungen	19
Neuzüchtungen	83
Ökologischer Weinbau	84
Öko-Wein	83
Öko-Wein-Bezeichnung	119
Perlwein	86
Prädikatswein	98
Preislisten, Weinkarten	
Prüfungsnummer	92
Prüfmerkmale Qualitätswein-Prüfung	91
Prüfungsverfahren	91
Qualitätsgruppenmodell-Erträge	60
Qualitätsstufen	96
Qualitätswein	97
Qualitätswein mit Prädikat	98

Qualitätsweinprüfung	89
Qualitätsweinprüfung Rheinland-Pf.	93
Rebsortenangabe - Übersicht	170
Rebsorten-Klassifizierung	99
Reinheitsanforderungen	100
Restzuckergehalt	101
Riesling-Hochgewächs	64
Rodung	19
Roséwein, Weißherbst	81, 114
Rotling	81, 114
Sangria	27
Schaumwein- Begriffsbestimmungen	125
Schaumwein-Bereitung	126, 194
Schaumwein -. Bezeichnung	129, 200
Schaumwein-Geschmacksangaben	134, 199
Schaumwein-Grundwein	135
Schaumwein-Hausmarke	136
Schaumwein-Flaschen	132
Schaumwein-Lohnversektung	137
Schaumwein – Regelungen	125, 194
Schaumwein - Übersichten	194 ff
Schlossabfüllung	115
Schorle, Weinschorle	
Schriftgröße und Schriftart	102
Schwefelung	103, 176
Selection	104
Selection - Rebsorten	168
Spätlese	98
Spirituosen	120
Spirituosen-Behandlungsstoffe und herstellung	121
Spirituosen-Bezeichnung und Aufmachung	123
Stoffbuch	143
Süßung	105
Süßung aromatisierte weinhaltige Getränke	193
Synonyme - Übersicht	170

Tank- oder Fassprobe	90
Teilfüllung	91
Traubensaft	107
Traditionelle Begriffe	73
Übergangsvorschriften	146, 202
Übermenge	60
Umrechnung Alkohol	
Umweltschonender Weinbau	84
Verbraucherempfehlungen	65
Verpflichtung Eigenkontrolle (FPVO)	82
Vergleichsrebsorten Mindestmostg.	125
Versanddosage	110
Verschnittregelungen	69
Vorbedingungen Quali-Prüfung	90
Weinarten	113
Weinbaugebiete	55
Weinbrand	121
Weinbuchführung	141
Weingut	115
Wein ohne geographische Angabe	72
Wein mit geographischer Angabe	73
Weintrub	32
Weißherbst	114
Wermut oder Wermutwein	25
Wiederbepflanzung	19
Winzersekt	139
Zusätzliche Informationen	65

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.