

## Informationen zum Weinbezeichnungsrecht

Infolge der Reform der Europäischen Weinmarktordnung werden die Bestimmungen, die den Anbau der Reben, die Herstellung von Wein und die Etikettierung der Erzeugnisse betreffen, in die allgemeinen Bestimmungen „über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte“ integriert (VO (EG)Nr. 1234/2007 u. 479/2008). Durchführungsverordnungen der Kommission ergänzen die Rechtsgrundlagen (für das Bezeichnungsrecht VO(EG)Nr. 607/2009) und auf Bundesebene regeln Weingesetz und Weinverordnung die relevanten Fragen. Zahlreiche Ermächtigungen sind vom Bund auf die weinbautreibenden Länder übertragen worden. Die zusammengestellten Infos geben einen ersten Einblick.

### **Systematik der Weinkategorien mit verschiedenen Güteklassen und Qualitätsstufen Wein ohne geographische Angabe**

Die einfachsten Weine ohne geographische Angabe sind Rot- oder Weißweine als Verschnitte aus mehreren Ländern der Europäischen Gemeinschaft. Diese können bezeichnet werden als „Wein aus der Europäischen Gemeinschaft“ oder „**Europäischer Gemeinschaftswein**“. Eine Codierung des Abfüllortes ist nicht mehr erforderlich.

### **Deutscher Wein (Kategorie = Wein ohne geschützte Herkunftsangabe)**

Die Gruppe der einfachen Trinkweine aus Deutschland darf ohne nähere Herkunftsangabe in Verkehr kommen und in der Etikettierung die Angabe des Jahrgangs tragen. Die Angabe der wichtigsten deutschen Rebsorten (Riesling, Müller-Thurgau, Dornfelder (und 17 weitere) wurde allerdings untersagt, so dass es beispielsweise nicht möglich ist, eine Rieslingcuvée aus dem Rheingau, aus Württemberg und von der Mosel als "Deutscher Wein - Riesling" mit Jahrgangsangabe in Verkehr zu bringen. Begriffe wie Erzeugerabfüllung, Gutsabfüllung oder Schlossabfüllung sind für diese Kategorien nicht erlaubt. Für angereicherte Weißweine ist in Weinbauzone A die Alkoholgrenze auf 11,5%vol und für Rotweine auf 12,0 % Vol. festgelegt. Die Süßung darf mit RTK erfolgen (maximale Erhöhung 4%vol).

### **Landwein (Kategorie = Weine mit geschützter geographischer Angabe)**

Unter bestimmten Voraussetzungen können deutsche Weine als „Landwein“ mit einer geographischen Angabe bezeichnet werden. Dieser Wein weist einen gebietstypischen Charakter auf und muss von Weintrauben stammen, die in dem umschriebenen Gebiet geerntet worden sind; zum Beispiel "Pfälzer Landwein" oder "Landwein der Mosel". Bei einzelnen Landweinen ist die Geschmacksrichtung "trocken" oder "halbtrocken" festgelegt.

Neu eingeführt wurden Landweine, die mehrere Gebiete umfassen und für die die Geschmacksrichtung nicht eingeschränkt ist. Beispielsweise gilt „Landwein Rhein“ für alle Anbaugebiete in Rheinland-Pfalz und Hessen. Für angereicherte Weißweine ist in Weinbauzone A die Alkoholgrenze auf 11,5%vol festgelegt (Rotwein 12,0 %).

Für Landwein, der ausschließlich aus Trauben eines Erntejahres hergestellt wurde, darf die Bezeichnung "Der Neue" verwendet werden, wenn das Erntejahr angegeben ist und er nach dem 01. November des Erntejahres an Letztverbraucher abgegeben wird.

Es muss ein **Hinweis auf den Mitgliedstaat** erfolgen, in dessen Hoheitsgebiet die Trauben geerntet und zu Wein verarbeitet wurden. (z.B. Wein aus Deutschland, erzeugt in Deutschland, Deutscher Landwein).

**Hinweis:** Das bisherige deutsche Weinbezeichnungsrecht mit den Begriffen wie Landwein, Qualitätswein und Prädikatswein bleibt über die Kategorie der „**traditionellen Begriffe**“ erhalten bleiben, doch die Systematik der EU differenziert in „Weine ohne Herkunftsangabe“ und „Weine mit Herkunftsangabe“. Die Verwendung der auf EU-Ebene festgelegten Begriffe „geschützte geographische Angabe“ und „geschützte Ursprungsbezeichnung“ ist fakultativ erlaubt.

**Qualitätswein (Kategorie = Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung)** Deutscher Wein darf mit dem traditionellen Begriff „Qualitätswein“ nur gekennzeichnet werden, wenn 100 Prozent des Weines aus dieser benannten Weinregion stammen und für ihn auf Antrag eine amtliche Prüfungsnummer zugeteilt worden ist. Aus diesen Erfordernissen lässt sich bereits ableiten, dass diese Weinkategorie besondere Qualitätsanforderungen erfüllen muss:

- Die verwendeten Weintrauben müssen in einem einzigen „bestimmten Anbaugebiet“ geerntet worden sein. In Deutschland gibt es 13 Anbaugebiete (Ahr, Hessische Bergstraße, Mittelrhein, Mosel, Nahe, Rheingau, Rheinhessen, Pfalz, Franken, Württemberg, Baden, Saale-Unstrut, Sachsen). Diese gelten neu als "geschützte Ursprungsbezeichnung" und sind damit international registriert und geschützt. (siehe Datenbank der EU-Kommission „E-Bacchus“).
- Der von den Ländern für jedes Anbaugebiet festgelegte natürliche Mindestalkoholgehalt muss eingehalten werden. Der vorhandene Alkoholgehalt muss mindestens 7% Vol. = 56 g/l betragen und der Wein einen Mindestgesamtalkoholgehalt von 9% = 71 g/l aufweisen. Für angereicherte Weine beträgt die Alkoholobergrenze 15%vol.
- Alle Qualitätsweine müssen eine Sinnenprüfung absolvieren und nach dem 5-Punkte-Schema eine Mindestpunktzahl von 1,5 erreichen. Dabei werden Geruch, Geschmack und Harmonie der Weine bewertet.

Bei Qualitätsweinen können traditionelle Begriffe wie „Classic“ und „Selection“ in Verbindung mit bestimmten ausgewählten Rebsortenangaben verwendet werden. "**Classic**" steht für einen Qualitätswein gehobener Güte, der einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 12% Vol. (Ausnahme Mosel 11,5% Vol.) aufweist, und dessen Geschmacksprofil im „international-trockenen“ Bereich liegt (Säure x 2, maximal 15 g/l Restzucker). Die Geschmacksangabe „trocken“ darf nicht verwendet werden. Bei dem Begriff „**Selection**“ ist die Messlatte der Qualität noch höher gelegt. Hier muss bei den Mindestalkoholgehalten mindestens „Auslesequalität“ erreicht werden. Auch Selectionsweine sind auf bestimmte Rebsortenweine beschränkt, entsprechen dem internationalen Geschmacksbild für „trocken“ (bei der Rebsorte Riesling bis 12 g/l Restzucker) und müssen im Vergleich zu „Classic“ zusätzlich höhere Anforderungen bei der Sinnenprüfung erfüllen.

Weitere traditionelle Begriffe sind z.B. Riesling-Hochgewächs, Liebfraumilch, Rotling oder Weißherbst. Die traditionellen Begriffe sind alle in der EU-Datenbank „E-Bacchus“ erfasst und erläutert. Für alle Weinkategorien gilt, dass ein **Hinweis auf den Mitgliedstaat** erfolgen muss, in dessen Hoheitsgebiet die Trauben geerntet und zu Wein verarbeitet wurden. (z.B. Wein aus Deutschland, erzeugt in Deutschland, Deutscher Qualitätswein).

**Hinweis:** Neben den bestehenden Anbaugebieten wird es ab 2010 möglich sein, neue Ursprungsweingebiete mit entsprechenden Qualitätskriterien und Weinprofilen zu entwickeln und in sogenannten Lastenheften die Produktspezifikationen festzuschreiben. Die Anträge dazu sind bei der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung einzureichen.

### **Prädikatswein**

Innerhalb der weinbautreibenden Länder in Europa haben Deutschland und Österreich besondere Gütestufen ausgewiesen. Für alle nun nachfolgend aufgeführten Qualitätsstufen gilt, dass eine künstliche Erhöhung des Alkoholgehaltes (Anreicherung) nicht vorgenommen wurde. Der traditionelle Begriff „Prädikatswein“ ist in Verbindung mit einem der nachstehenden Prädikate anzugeben.

#### **Kabinett**

Wein, der je nach Rebsorte und Anbaugebiet einen bestimmten Reifegrad hat.

#### **Spätlese**

Die Weintrauben müssen in einer späten Lese und im vollreifen Zustand geerntet sein.

#### **Auslese**

Bei der Auslese werden vollreife oder edelfaule Weintrauben unter Aussonderung von kranken und unreifen Beeren verwendet.

#### **Beerenauslese**

Bei der Beerenauslese werden nur edelfaule oder wenigstens überreife Beeren verwendet. Eine aufwendige Selektion ist erforderlich.

#### **Trockenbeerenauslese**

Wein aus weitgehend eingeschrumpften edelfaulen Beeren, der nur in besonders guten Jahren erzeugt werden kann.

#### **Eiswein**

Ausschließlich aus Weintrauben erzeugt, die bei ihrer Lese (mindestens Minus 7 Grad) und Kelterung gefroren sein müssen und deren Ausgangsmostgewicht mindestens den für Beerenauslesen festgesetzten Wert erreicht.

Auch bei Prädikatsweinen muss ein **Hinweis auf den Mitgliedstaat** erfolgen, in dessen Hoheitsgebiet die Trauben geerntet und zu Wein verarbeitet wurden. (z.B. Wein aus Deutschland, erzeugt in Deutschland, Deutscher Prädikatswein).

### **Weinbezeichnungsrecht mit Pflichtangaben und freiwilligen Angaben**

Die EU-Weinmarktorganisation hat mit der Einführung des sog. Missbrauchsprinzip eine gewisse Liberalisierung im Bezeichnungsrecht vorgenommen (zuvor galt das Verbotsprinzip d.h. was nicht ausdrücklich zugelassen war, durfte nicht in der Etikettierung verwendet werden). Es gilt nun eine Einteilung in „obligatorische Angaben“, „definierte fakultative Angaben“ und „sonstige fakultative Angaben“. Die „obligatorischen Angaben“ sind zwingend vorgeschrieben. Die „fakultativen Angaben“ müssen wahrheitsgemäß sein, dem Informationsbedürfnis des Verbrauchers dienen können und dürfen nicht zur Täuschung geeignet sein. Für die Größe der Schriftzeichen gibt es in der Etikettierung – ausgenommen Nennvolumen, vorhandener Alkoholgehalt und EG-Verpackungszeichen „e“ – keine Vorschriften. Die vorgeschriebenen Angaben müssen zusammen im gleichen Sichtbereich auf dem Behältnis so angebracht sein, dass sie leicht lesbar sind und gleichzeitig gelesen werden können, ohne dass es erforderlich ist, das Behältnis umzudrehen - ausgenommen die Losnummer und Allergenkennzeichnung.

### Zu den „obligatorischen Angaben“ zählen:

- Verkehrsbezeichnung z.B. Wein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure.
- Herkunft des Weines (z.B. Europäischer Gemeinschaftswein; Wein aus Deutschland; Anbaugebiet; Landweingebiet).
- Nennvolumen. Schriftgröße richtet sich nach dem Flascheninhalt: z.B. bei mehr als 20-100 cl mindestens 4 mm hoch.
- Name (Firma) des Abfüllers sowie Mitgliedsstaat, Gemeinde (Ortsteil) des Hauptsitzes bzw. Angabe des tatsächlichen Abfüllungsortes.
- Vorhandener Alkoholgehalt in vollen oder halben Einheiten (z.B. 10,5% Vol.) Schriftgröße bei Behältnissen von z.B. mehr als 20 cl bis 100 cl mindestens 3 mm hoch.
- Loskennzeichnung (Bei Qualitätsweinen mit amtlicher Prüfungsnummer ersetzt diese die Losnummer).
- Allergenkennzeichnung: enthält Sulfite, Ei, Milch. In den Mitgliedstaaten der EU wird vielfach die Auffassung vertreten, dass die Angabe der Allergene in der jeweiligen Amtssprache erfolgen muss. Auch in Deutschland wird die Angabe in deutscher Sprache verlangt. Zusätzlich sind Piktogramme erlaubt.

### Zu den „fakultativen Angaben“ zählen:

- Engere geografische Herkunftsangaben (beispielsweise Lagenbezeichnungen: Wehlener Sonnenuhr, Deidesheimer Hofstück,...).
- Eine oder mehrere Rebsorten (bei zwei Rebsorten zu 100 % aus diesen Rebsorten, Süßung ausgenommen).
- Jahrgang
- Weingut, Kloster, Burg, Schloss, Erzeugerabfüllung, Gutsabfüllung (Diese Begriffe dürfen nur von demjenigen gebraucht werden, der einen Wein mit Herkunftsangabe ausschließlich aus von ihm erzeugten Weintrauben herstellt und auch abfüllt).
- **Geschmacksangaben**
  - *Trocken*, wenn der Wein einen Restzuckergehalt bis höchstens 9 g/l aufweist und der in g/l ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens 2 g/l niedriger ist als der Restzuckergehalt (Formel: Säure + 2 bis zur Höchstgrenze 9).
  - *Halbtrocken*, wenn der Wein einen Restzuckergehalt bis höchstens 18 g/l aufweist und der in g/l Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens 10 g/l niedriger ist als der Restzuckergehalt (Formel: Säure + 10 bis zur Höchstgrenze 18).
  - *Lieblich*, wenn der Wein einen Restzuckergehalt aufweist, der die für „halbtrocken“ festgelegten Werte übersteigt, aber höchstens 45 g/l erreicht.
  - *Süß*, kann nur gebraucht werden, wenn der Restzuckergehalt mindestens 45 g/l beträgt. Es gilt folgende Toleranzregelung: Der Zuckergehalt darf nicht mehr als 1g/l von der Angabe auf dem Etikett abweichen.

- Auszeichnungen bei Prämierungen, Verleihungen von Gütezeichen, soweit diese ausdrücklich zugelassen sind.
- EU-Verpackungszeichen „e“ in Verbindung mit der Angabe des Nennvolumens, Schriftgröße mindestens 3 mm.
- Angabe "im Barrique gereift, gegoren oder ausgebaut" ist nur zulässig, wenn mindestens 75 Prozent des (Qualitäts- oder Prädikats-)Weines in dem Holzbehältnis ausgebaut oder gereift sind, die Dauer der Reifung in dem Holzbehältnis mindestens sechs Monate bei Rotwein und mindestens vier Monate bei Weiß- und Rosewein betragen hat und das Barrique-Fass ein Fassungsvermögen von nicht mehr als 350 Litern hat.
- Angabe „im ...-Holzfass gereift, gegoren oder ausgebaut“ darf verwendet werden, wenn mindestens 75 Prozent des (Qualitäts- oder Prädikats-)Weines in dem Holzbehältnis ausgebaut oder gereift sind, die Dauer der Reifung in dem Holzbehältnis mindestens sechs Monate bei Rotwein und mindestens vier Monate bei Weiß- und Rosewein betragen hat.
- Mit den Durchführungsbestimmungen für die ökologische Weinerzeugung, die ab der Ernte 2012 gelten, wird die Verwendung der Angaben „BioWein“ bzw. „ÖkoWein“ in der Etikettierung zugelassen. Das Gleiche gilt für die Verwendung des EU-Bio-Logos. Zu beachten sind einschränkende Bestimmungen beim zulässigen Gesamt-SO<sub>2</sub>-Gehalt und bei den önologischen Verfahren.

#### **Zu den „anderen fakultativen Angaben“ zählen:**

- Zusatzinformationen über Analysedaten, den Wein charakterisierende Eigenschaften, Empfehlungen an den Verbraucher, Angaben zur Geschichte des Weins oder des Abfüllbetriebs, natürliche und technische Weinbaubedingungen, Lagerungsbedingungen, Lieferantenhinweise, Erläuterungen bestimmter gesetzlicher Begriffe können verwendet werden, soweit es nicht irreführende Angaben sind.
- Ein Korkbrand ist ab dem 01.08.2009 nicht mehr vorgeschrieben, aber aus Gründen der Rechtssicherheit zu empfehlen (als Prüfnummer, Betriebsnummer oder Firmennamen).
- Es ist zulässig, Weiß- und Rotweine der Kategorie „Wein“ zu verschneiden. Das Produkt kann ohne Herkunftsangabe als „Deutscher Wein“ vermarktet werden. Die Angabe Rosé ist bei dieser Herstellungsart nicht erlaubt.

#### **Weitere Erzeugnisse aus Wein:**

**Perlweine** sind schaumweinähnliche Getränke. Unterschieden wird zwischen „Perlwein“, dessen Kohlensäure durch Gärung im Wein selbst entstanden ist und „Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“. Der Hauptunterschied des Perlweines zum Schaumwein liegt im geringeren Kohlensäureüberdruck (1 bis 2,5 bar). Eine Abfüllung in Formflaschen wird bevorzugt; Sektflaschen sind verboten, desgleichen die Verkleidung des oberen Flaschenteils mit Metallfolie oder die Verwendung von Agraffen, wie es bei Schaumweinen üblich ist. Bei Perlwein ist die Angabe „Abfüller“ an Stelle von „Hersteller“ zu verwenden. Für Qualitätssperlwein ist eine Prüfnummer zu beantragen und das Anbaugesbiet anzugeben. Ein Rot/Weißverschnitt kann als Rosé bezeichnet werden.

Für die Geschmacksangaben gilt: trocken 0 bis 35 g/l RZ; halbtrocken 33 bis 50 g/l RZ; mild mehr als 50 g/l RZ.

Für **Qualitätsschaumwein** wurde 1925 in Deutschland erstmals offiziell die Bezeichnung „**Sekt**“ eingeführt. Beruht der Kohlendioxidgehalt ganz oder teilweise auf künstlichem Zusatz, so muss auf dem Etikett „Schaumwein mit Zusatz von Kohlensäure“ vermerkt werden. Der Kohlensäureüberdruck muss mindestens 3 bar betragen. Die Qualität von Sekt wird wesentlich durch eine Cuvée bestimmt, aus der er hergestellt wird. Die Technologie der Sektherstellung beruht generell darauf, dass nach der ersten Gärung beim Stillwein durch Zucker- und Hefezusatz eine zweite kohlendioxidbildende Gärung ausgelöst wird. Dabei werden drei Verfahren unterschieden: Großraum- oder Tankgärung, Flaschengärung (Transvasierverfahren) und Traditionelle oder Klassische Flaschengärung. Qualitätsschaumweine/Sekte erreichen ihr Optimum nach 6–12 Monaten Lagerung. Innerhalb der EU werden die Sekte nach der Höhe der Dosage in Extra Brut (unter 3 g/l Restzucker) (RZ), Brut (unter 12 g/l RZ), Extra Trocken (zwischen 12 und 17 g/l RZ), Trocken (zwischen 17 und 32 g/l RZ), Halbtrocken (zwischen 32 und 50 g/l RZ) und Mild (über 50 g/l RZ) unterteilt. Neu: Der Restzuckergehalt darf nicht mehr als 3 g/l von der Angabe auf dem Etikett abweichen. Die Geschmacksangaben sind verpflichtend anzugeben. Besondere Qualitätskriterien gelten für die Bezeichnungen „Winzersekt“ und "Cremant".

Als **Schorle** darf ein weinhaltiges Getränk bezeichnet werden, wenn es durch Vermischen von Wein, Perlwein oder Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure mit kohlenensäurehaltigem Wasser hergestellt wird. Der Anteil an Wein oder Perlwein im fertigen Getränk muss mindestens 50% betragen. Bei Verwendung von Wein darf das weinhaltige Getränk auch als Weinschorle bezeichnet werden.

„**Kalte Ente**“ ist ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk. Es wird hergestellt durch Vermischung von Wein, Perlwein oder Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, mit Schaumwein oder Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure (mindestens 50 % im Fertigerzeugnis) unter Zusatz von natürlichen Zitronenbestandteilen oder deren Auszügen, die geschmacklich deutlich wahrnehmbar sein müssen. Der Anteil des Schaumweines mit zugesetzter Kohlensäure muss mindestens 25% des fertigen Getränkes betragen.

**Glühwein** wird ausschließlich aus Rotwein oder Weißwein, Zucker und würzenden Stoffen hergestellt. Ist Weißwein verwendet worden, so ist der Wein zu bezeichnen als „Glühwein aus Weißwein“. Eine Angabe der Rebsorte ist möglich, wenn die Bedingungen eingehalten wurden. Glühwein zählt zu den aromatisierten weinhaltigen Getränken, d.h. der vorhandene Alkoholgehalt muss mindestens 7%vol und weniger als 14,5% aufweisen.

Daneben gibt es auch noch weitere „**Wein-Aperitif**“-Bezeichnungen. Für die Bezeichnung und Aufmachung dieser Erzeugnisgruppe gelten grundsätzlich die allgemeinen Vorschriften der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LMKV), die von den Vorschriften der VO (EG)Nr. 1601/91 ergänzt werden. Als Verkehrsbezeichnung sind vorgeschrieben „**aromatisierter Wein**“ (u.a. ist ein vorhandener Alkoholgehalt von mindestens 14,5%vol und weniger als 22%vol einzuhalten) oder „**aromatisierter weinhaltiger Cocktail**“ (u.a. liegt der vorhandene Alkoholgehalt bei weniger als 7%vol). Auch „**alkoholfreie und alkoholreduzierte Weine**“ oder „schäumende Getränke aus alkoholfreiem oder alkoholreduziertem Wein“ sind keine Erzeugnisse im Sinne des Weingesetzes, sondern Getränke, die nach allgemeinem Lebensmittelrecht zu bewerten sind. „Alkoholfreier Wein“ bei dem Getränk mit weniger als 0,5%vol vorhandener Alkohol und „Alkoholreduzierter Wein“ bei dem Getränk mit mindestens 0,5%vol

und weniger als 4%vol vorhandener Alkohol. Sowohl in den Getränkekarten als auch in der Etikettierung der Produkte müssen diese Angaben deutlich gekennzeichnet werden. Ebenfalls ist der Alkoholgehalt hier anzugeben.

*Dieses Merkblatt wurde mit größter Sorgfalt zusammengestellt. Für die Richtigkeit der Informationen übernimmt die IHK Trier keine Gewähr. Für Verbesserungsvorschläge und sachdienliche Hinweise und Anregungen sind wir jederzeit dankbar.*

Trier, im Juni 2012

---

Ansprechpartner: IHK Trier, Albrecht Ehses, Telefon: (06 51) 97 77-2 01