

Bekanntmachung der Neufassung der Weinverordnung

Vom 21. April 2009

Auf Grund des Artikels 5 der Verordnung vom 7. November 2008 (BGBl. I S. 2166) in Verbindung mit § 3 Absatz 2 des Zuständigkeitsanpassungsgesetzes vom 16. August 2002 (BGBl. I S. 3165) und dem Organisationserlass vom 22. November 2005 (BGBl. I S. 3197) wird nachstehend der Wortlaut der Weinverordnung in der seit dem 14. November 2008 geltenden Fassung bekannt gemacht. Die Neufassung berücksichtigt:

1. die Fassung der Bekanntmachung der Verordnung vom 14. Mai 2002 (BGBl. I S. 1583),
2. die am 9. Juli 2002 in Kraft getretene Verordnung vom 3. Juli 2002 (BGBl. I S. 2513),
3. den teils am 1. Januar 2003, teils am 1. August 2003 in Kraft getretenen Artikel 1 der Verordnung vom 9. Dezember 2002 (BGBl. I S. 4495),
4. den am 4. April 2003 in Kraft getretenen Artikel 1 der Verordnung vom 28. März 2003 (BGBl. I S. 453),
5. die am 1. Oktober 2003 in Kraft getretene Verordnung vom 25. September 2003 (BGBl. I S. 1950),
6. die am 12. März 2004 in Kraft getretene Verordnung vom 4. März 2004 (BGBl. I S. 338),
7. die am 16. Oktober 2004 in Kraft getretene Verordnung vom 6. Oktober 2004 (BGBl. I S. 2579),
8. den am 29. Dezember 2004 in Kraft getretenen Artikel 1 der Verordnung vom 22. Dezember 2004 (BGBl. I S. 3751),
9. den am 26. Januar 2005 in Kraft getretenen Artikel 4 der Verordnung vom 20. Januar 2005 (BGBl. I S. 128),
10. den am 1. Juli 2005 in Kraft getretenen Artikel 10b des Gesetzes vom 21. Juni 2005 (BGBl. I S. 1666),
11. den teils am 25. November 2005, teils am 10. Dezember 2005 in Kraft getretenen Artikel 1 der Verordnung vom 30. November 2005 (BGBl. I S. 3379),
12. die am 14. April 2006 in Kraft getretene Verordnung vom 7. April 2006 (BGBl. I S. 837),
13. die am 7. Dezember 2006 in Kraft getretene Verordnung vom 30. November 2006 (BGBl. I S. 2729), deren Artikel 2 Absatz 2 mit am 2. Juni 2007 in Kraft getretener Verordnung vom 23. Mai 2007 (BGBl. I S. 951) geändert worden ist,
14. die am 28. Dezember 2006 in Kraft getretene Verordnung vom 20. Dezember 2006 (BGBl. I S. 3323),
15. die am 17. April 2007 in Kraft getretene Verordnung vom 13. April 2007 (BGBl. I S. 494),
16. den am 15. August 2007 in Kraft getretenen Artikel 7 der Verordnung vom 8. August 2007 (BGBl. I S. 1816),
17. die am 29. August 2007 in Kraft getretene Verordnung vom 22. August 2007 (BGBl. I S. 2129),
18. die am 13. Oktober 2007 in Kraft getretenen Artikel 1 und 2 der Verordnung vom 27. September 2007 (BGBl. I S. 2308),
19. den am 15. Februar 2008 in Kraft getretenen Artikel 6 der Verordnung vom 30. Januar 2008 (BGBl. I S. 132),
20. die am 19. März 2008 in Kraft getretene Verordnung vom 11. März 2008 (BGBl. I S. 383),
21. den am 14. November 2008 in Kraft getretenen Artikel 1 der eingangs genannten Verordnung.

Bonn, den 21. April 2009

Die Bundesministerin
für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
Ilse Aigner

Weinverordnung*)**Inhaltsübersicht**

	Abschnitt 1	§ 28	Ausnahmen
	Weinanbaugebiet	§ 28a	Qualitätsprüfung bestimmter Qualitätsschaumweine
§ 1	Weinbaugebiete für Tafelwein		
§ 2	Landweingebiete		
§ 2a	Genehmigung zur Vermarktung		
	Abschnitt 2		
	Anbauregeln		
§ 3	Genehmigung von Neuanpflanzungen	§ 29	Eintragung von Lagen und Bereichen
§ 4	Anbaueignung von Rebflächen	§ 30	Auszeichnungen und ähnliche Angaben
§ 5	Vermarktungsnachweis	§ 31	Weine für religiöse Zwecke
§ 6	Verfahren	§ 32	Angabe von Weinarten; Reifeangaben
§ 7	Ausnahmen	§ 32a	Classic
§ 7a	Anbaueignungsprüfung von Rebsorten	§ 32b	Selection
§ 8	Umstrukturierung und Umstellung	§ 32c	Weitere Bestimmungen für Classic und Selection
§ 9	(weggefallen)	§ 32d	Abweichungen; Ausnahmen
§ 10	Hektarertragsregelung	§ 33	Liebfrau(en)milch; Hock
§ 10a	Destillation	§ 33a	Verwendung bestimmter Behältnisformen
	Abschnitt 3	§ 34	Riesling-Hochgewächs; Der Neue; primeur
	Verarbeitung	§ 34a	Crémant
§ 11	Behandlungsverfahren und Behandlungsmittel	§ 34b	Steillage; Terrassenlage
§ 12	Reinheitsanforderungen	§ 34c	Teilweise gegorener Traubenmost
§ 13	Behandlungsverfahren und Gehalt an Stoffen	§ 35	(weggefallen)
§ 13a	Herstellung von aromatisierten weinhaltigen Getränken, aromatisierten weinhaltigen Cocktails und aromatisiertem Wein; Gehalt an Stoffen	§ 36	Vorgeschriebene Angaben
§ 14	Hygienische Anforderungen; betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen	§ 37	Zugelassene und verbotene Angaben
§ 15	Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts	§ 38	Hersteller- und Abfüllerangaben; Angaben zum Betrieb und zur Abfüllung
§ 16	Süßung	§ 39	Geografische Angaben
§ 17	Umrechnung von Oechslegraden in Volumenprozent Alkohol	§ 40	Herkunftsangaben
§ 18	Weitere Verarbeitungsregeln	§ 41	Geschmacksangaben
	Abschnitt 4	§ 42	Rebsortenangaben
	Qualitätswein b.A.	§ 43	Jahrgangsangaben
§ 19	Herstellen von Qualitätswein b.A. außerhalb des bestimmten Anbaugebietes	§ 44	Kumulierungsverbot
§ 20	Herabstufung auf der Erzeugungsstufe	§ 45	Verwendung von Kennziffern
§ 20a	(weggefallen)	§ 46	Angabe des Alkoholgehalts bei weinhaltigen Getränken, aromatisiertem Wein, aromatisierten weinhaltigen Getränken und aromatisierten weinhaltigen Cocktails
§ 21	Qualitätsprüfung	§ 46a	Zusatzstoffangaben
§ 22	Antrag auf Erteilung einer Prüfungsnummer	§ 46b	Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können
§ 23	Untersuchungsbefund	§ 47	Alkoholfreier und alkoholreduzierter Wein
§ 24	Prüfungsverfahren	§ 48	(weggefallen)
§ 25	Zuständige Stelle	§ 49	Art der Aufmachung
§ 26	Prüfungsbescheid	§ 50	Angabe des Loses
§ 27	Rücknahme der Prüfungsnummer	§ 51	Ausnahmen von der Etikettierungspflicht
			Abschnitt 6
			Straftaten und Ordnungswidrigkeiten
		§ 52	Straftaten
		§ 53	Ordnungswidrigkeiten
			Abschnitt 7
			Schlussbestimmungen
		§ 54	Übergangsregelungen

*) Diese Verordnung dient in der ab dem 14. November 2008 geltenden Fassung der Umsetzung der folgenden Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft für Erzeugnisse des Weinsektors:

1. Richtlinie 2002/23/EG der Kommission vom 26. Februar 2002 zur Änderung der Anhänge der Richtlinien 86/362/EWG, 86/363/EWG und 90/642/EWG des Rates hinsichtlich der Festsetzung von Höchstgehalten an Rückständen von Schädlingsbekämpfungsmitteln auf und in Getreide, Lebensmitteln tierischen Ursprungs und bestimmten Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs, einschließlich Obst und Gemüse (ABl. L 64 vom 7.3.2002, S. 13),
2. Richtlinie 2002/42/EG der Kommission vom 17. Mai 2002 zur Änderung der Anhänge der Richtlinien 86/362/EWG, 86/363/EWG und 90/642/EWG des Rates hinsichtlich der Festsetzung von Höchstgehalten an Rückständen von Schädlingsbekämpfungsmitteln (Bentazon und Pyridat) auf und in Getreide, Lebensmitteln tierischen Ursprungs und bestimmten Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs, einschließlich Obst und Gemüse (ABl. L 134 vom 22.5.2002, S. 29),
3. Richtlinie 2002/66/EG der Kommission vom 16. Juli 2002 zur Änderung der Anhänge der Richtlinien 76/895/EWG, 86/362/EWG, 86/363/EWG und 90/642/EWG des Rates hinsichtlich der Festsetzung von Höchstgehalten an Rückständen von Schädlingsbekämpfungsmitteln in und auf Obst und Gemüse, Getreide, Lebensmitteln tierischen Ursprungs und bestimmten Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs, einschließlich Obst und Gemüse (ABl. L 192 vom 20.7.2002, S. 47),
4. Richtlinie 2002/71/EG der Kommission vom 19. August 2002 zur Änderung der Anhänge der Richtlinien 76/895/EWG, 86/362/EWG, 86/363/EWG und 90/642/EWG des Rates hinsichtlich der Festsetzung von Höchstgehalten an Rückständen von Schädlingsbekämpfungsmitteln (Formothion, Dimethoat und Oxydemeton-methyl) auf und in Getreide, Lebensmitteln tierischen Ursprungs und bestimmten Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs, einschließlich Obst und Gemüse (ABl. L 225 vom 22.8.2002, S. 21),
5. Richtlinie 2002/76/EG der Kommission vom 6. September 2002 zur Änderung der Anhänge der Richtlinien 86/362/EWG und 90/642/EWG des Rates hinsichtlich der Festsetzung von Höchstgehalten an Rückständen von Schädlingsbekämpfungsmitteln (Metsulfuron-methyl) auf und in Getreide und bestimmten Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs, einschließlich Obst und Gemüse (ABl. L 240 vom 7.9.2002, S. 45),
6. Richtlinie 2002/79/EG der Kommission vom 2. Oktober 2002 zur Änderung der Anhänge der Richtlinien 76/895/EWG, 86/362/EWG, 86/363/EWG und 90/642/EWG des Rates hinsichtlich der Festsetzung von Höchstgehalten an Rückständen von Schädlingsbekämpfungsmitteln auf und in Getreide, Lebensmitteln tierischen Ursprungs und bestimmten Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs einschließlich Obst und Gemüse (ABl. L 291 vom 28.10.2002, S. 1),
7. Richtlinie 2002/97/EG der Kommission vom 16. Dezember 2002 zur Änderung der Anhänge der Richtlinien 86/362/EWG, 86/363/EWG und 90/642/EWG des Rates hinsichtlich der Festsetzung von Höchstgehalten an Rückständen von Schädlingsbekämpfungsmitteln (2,4-D, Triasulfuron und Thifensulfuron-methyl) auf und in Getreide, Lebensmitteln tierischen Ursprungs und bestimmten Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs, einschließlich Obst und Gemüse (ABl. L 343 vom 18.12.2002, S. 23),
8. Richtlinie 2003/60/EG der Kommission vom 18. Juni 2003 zur Änderung der Anhänge der Richtlinien 76/895/EWG, 86/362/EWG, 86/363/EWG und 90/642/EWG des Rates hinsichtlich der Festsetzung von Höchstgehalten an Rückständen von bestimmten Schädlingsbekämpfungsmitteln in und auf Getreide, Lebensmitteln tierischen Ursprungs und bestimmten Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs, einschließlich Obst und Gemüse (ABl. L 155 vom 24.6.2003, S. 15),
9. Richtlinie 2003/89/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. November 2003 zur Änderung der Richtlinie 2000/13/EG hinsichtlich der Angabe der in Lebensmitteln enthaltenen Zutaten (ABl. L 308 vom 25.11.2003, S. 15),
10. Richtlinie 2003/113/EG der Kommission vom 3. Dezember 2003 zur Änderung der Anhänge der Richtlinien 86/362/EWG, 86/363/EWG und 90/642/EWG des Rates hinsichtlich der Festsetzung von Höchstgehalten an Rückständen von bestimmten Schädlingsbekämpfungsmitteln in und auf Getreide, Lebensmitteln tierischen Ursprungs und bestimmten Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs, einschließlich Obst und Gemüse (ABl. L 324 vom 11.12.2003, S. 24; L 98 vom 2.4.2004, S. 61; L 104 vom 8.4.2004, S. 135),
11. Richtlinie 2003/114/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Dezember 2003 zur Änderung der Richtlinie 95/2/EG über andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel (ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 58),
12. Richtlinie 2003/115/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 22. Dezember 2003 zur Änderung der Richtlinie 94/35/EG über Süßungsmittel, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen (ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 65),
13. Richtlinie 2004/2/EG der Kommission vom 9. Januar 2004 zur Änderung der Richtlinien 86/362/EWG, 86/363/EWG und 90/642/EWG des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen von Fenamiphos (ABl. L 14 vom 21.1.2004, S. 10; L 28 vom 31.1.2004, S. 30),
14. Richtlinie 2004/61/EG der Kommission vom 26. April 2004 zur Änderung der Anhänge der Richtlinien 86/362/EWG, 86/363/EWG und 90/642/EWG des Rates hinsichtlich der Höchstgehalten für bestimmte in der Gemeinschaft verbotene Schädlingsbekämpfungsmittel (ABl. L 127 vom 29.4.2004, S. 81),
15. Richtlinie 2005/5/EG der Kommission vom 26. Januar 2005 zur Änderung der Richtlinie 2002/26/EG zur Festlegung der Probeverfahren und Analysemethoden für die amtliche Kontrolle der Ochratoxin-A-Gehalte in Lebensmitteln (ABl. L 27 vom 29.1.2005, S. 38),
16. Richtlinie 2005/37/EG der Kommission vom 3. Juni 2005 zur Änderung der Richtlinien 86/362/EWG und 90/642/EWG des Rates hinsichtlich der Höchstgehalte an Rückständen bestimmter Schädlingsbekämpfungsmittel in und auf Getreide und bestimmten Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs, einschließlich Obst und Gemüse (ABl. L 141 vom 4.6.2005, S. 10),
17. Richtlinie 2005/48/EG der Kommission vom 23. August 2005 zur Änderung der Richtlinien 86/362/EWG, 86/363/EWG und 90/642/EWG des Rates hinsichtlich der Rückstandshöchstwerte für bestimmte Schädlingsbekämpfungsmittel auf und in Getreide und bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs (ABl. L 219 vom 24.8.2005, S. 29),
18. Richtlinie 2005/70/EG der Kommission vom 20. Oktober 2005 zur Änderung der Richtlinien 76/895/EWG, 86/362/EWG, 86/363/EWG und 90/642/EWG des Rates hinsichtlich der Rückstandshöchstgehalte für bestimmte Schädlingsbekämpfungsmittel auf und in Getreide sowie bestimmten Erzeugnissen tierischen und pflanzlichen Ursprungs (ABl. L 276 vom 21.10.2005, S. 35),
19. Richtlinie 2006/59/EG der Kommission vom 28. Juni 2006 zur Änderung der Anhänge der Richtlinien 76/895/EWG, 86/362/EWG, 86/363/EWG und 90/642/EWG des Rates bezüglich der Rückstandshöchstgehalte für Carbaryl, Deltamethrin, Endosulfan, Fenitrothion, Methidathion und Oxamyl (ABl. L 175 vom 29.6.2006, S. 61),
20. Richtlinie 2006/61/EG der Kommission vom 7. Juli 2006 zur Änderung der Anhänge der Richtlinien 86/362/EWG, 86/363/EWG und 90/642/EWG des Rates bezüglich der Rückstandshöchstgehalte für Atrazin, Azinphosethyl, Cyfluthrin, Ethephon, Fenthion, Methamidophos, Methomyl, Paraquat und Triazophos (ABl. L 206 vom 27.7.2006, S. 12),
21. Richtlinie 2006/62/EG der Kommission vom 12. Juli 2006 zur Änderung der Anhänge der Richtlinien 76/895/EWG, 86/362/EWG, 86/363/EWG und 90/642/EWG des Rates bezüglich der Rückstandshöchstgehalte für Desmedipham, Phenmedipham und Chlorfenvinphos (ABl. L 206 vom 27.7.2006, S. 27),
22. Richtlinie 2006/142/EG der Kommission vom 22. Dezember 2006 zur Änderung des Anhangs IIIa der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates mit dem Verzeichnis der Zutaten, die unter allen Umständen auf der Etikettierung der Lebensmittel anzugeben sind (ABl. L 368 vom 23.12.2006, S. 110),
23. Richtlinie 2007/11/EG der Kommission vom 21. Februar 2007 zur Änderung der Anhänge der Richtlinien 86/362/EWG, 86/363/EWG und 90/642/EWG des Rates hinsichtlich der Rückstandshöchstgehalte für Acetamidiprid, Thiacloprid, Imazosulfuron, Methoxyfenozid, S-metholachlor, Milbectin und Tribenuron (ABl. L 63 vom 1.3.2007, S. 26),
24. Richtlinie 2007/27/EG der Kommission vom 15. Mai 2007 zur Änderung bestimmter Anhänge der Richtlinien 86/362/EWG, 86/363/EWG und 90/642/EWG des Rates bezüglich der dort festgesetzten Rückstandshöchstgehalte für Etoxazol, Indoxacarb, Mesosulfuron, 1-Methylcyclopropen, MCPA und MCPB, Tolyfluanid und Triticonazol (ABl. L 128 vom 16.5.2007, S. 31),
25. Richtlinie 2007/56/EG der Kommission vom 17. September 2007 zur Änderung bestimmter Anhänge der Richtlinien 86/362/EWG, 86/363/EWG und 90/642/EWG des Rates bezüglich der Rückstandshöchstgehalte für Azoxystrobin, Chlorothalonil, Deltamethrin, Hexachlorobenzol, Ioxynil, Oxamyl und Quinoxifen (ABl. L 243 vom 18.9.2007, S. 50),
26. Richtlinie 2007/57/EG der Kommission vom 17. September 2007 zur Änderung bestimmter Anhänge der Richtlinien 76/895/EWG, 86/362/EWG, 86/363/EWG und 90/642/EWG des Rates bezüglich der Rückstandshöchstgehalte für Dithiocarbamate (ABl. L 243 vom 18.9.2007, S. 61),

27. Richtlinie 2007/62/EG der Kommission vom 4. Oktober 2007 zur Änderung bestimmter Anhänge der Richtlinien 86/362/EWG und 90/642/EWG des Rates bezüglich der dort festgesetzten Rückstandshöchstgehalte für Bifenazat, Pethoxamid, Pyrimethanil und Rimsulfuron (ABl. L 260 vom 5.10.2007, S. 4),
28. Richtlinie 2007/68/EG der Kommission vom 27. November 2007 zur Änderung von Anhang IIIa der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich bestimmter Lebensmittelzutaten (ABl. L 310 vom 28.11.2007, S. 11).

Abschnitt 1 Weinanbaugesbiet

§ 1

Weinbaugesbiete für Tafelwein

(zu § 3 Absatz 2 Satz 1
Nummer 1 des Weingesetzes)

Für Tafelweine werden folgende Weinbaugesbiete mit ihren Untergesbieten festgelegt:

1. Albrechtsburg,
2. Bayern
 - a) Donau,
 - b) Lindau,
 - c) Main,
3. Neckar,
4. Niederlausitz,
5. Oberrhein,
 - a) Burgengau,
 - b) Römertor,
6. Rhein-Mosel
 - a) Moseltal,
 - b) Rhein,
7. Stargarder Land.

§ 2

Landweingesbiete

(zu § 3 Absatz 2 Satz 1
Nummer 2 des Weingesetzes)

Für die Bezeichnung von Landwein werden folgende Gesbiete festgelegt:

1. Ahrtaler Landwein,
2. Badischer Landwein,
3. Bayerischer Bodensee-Landwein,
4. Brandenburger Landwein,
5. Landwein Main,
6. Landwein der Mosel,
7. Landwein der Ruwer,
8. Landwein der Saar,
9. Mecklenburger Landwein,
10. Mitteldeutscher Landwein,
11. Nahegauer Landwein,
12. Pfälzer Landwein,
13. Regensburger Landwein,
14. Rheinburgen-Landwein,
15. Rheingauer Landwein,
16. Rheinischer Landwein,

17. Saarländischer Landwein,
18. Sächsischer Landwein,
19. Schwäbischer Landwein,
20. Starckenburger Landwein,
21. Taubertäler Landwein.

§ 2a

Genehmigung zur Vermarktung

(zu § 4 Absatz 2 Nummer 2 Buchstabe b i. V. m.
§ 53 Absatz 1 und § 54 Absatz 1 des Weingesetzes)

Die Landesregierungen können durch Rechtsverordnung

1. bestimmen, dass nach Maßgabe des Artikels 2 Absatz 3 bis 6 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 des Rates vom 17. Mai 1999 über die gemeinsame Marktorganisation für Wein (ABl. EG Nr. L 179 S. 1) in der jeweils geltenden Fassung für die in Artikel 2 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 genannten Flächen die Genehmigung erteilt wird, zur Vermarktung bestimmten Wein zu erzeugen,
2. das Verfahren für die Genehmigung nach Nummer 1 regeln.

Abschnitt 2

Anbauregeln

§ 3

Genehmigung von Neuanpflanzungen

(zu § 7 Absatz 2
Nummer 1 und 3 des Weingesetzes)

(1) Die Genehmigung für eine Neuanpflanzung nach § 7 Absatz 1 Nummer 1 bis 3 Buchstabe a des Weingesetzes darf nur erteilt werden, wenn

1. die Fläche für die Erzeugung von Qualitätswein b.A. geeignet ist,
2. die Vermarktung des auf der Fläche und den sonstigen Rebflächen desselben Nutzungsberechtigten erzeugten Weines gewährleistet ist,
3. die Fläche die besonderen landesrechtlich festgesetzten Voraussetzungen für die Anbaueignung erfüllt, soweit Regelungen nach § 7 Absatz 4 Nummer 1 des Weingesetzes erlassen worden sind.

(2) Die Genehmigung für eine Neuanpflanzung nach § 7 Absatz 1 Nummer 3 Buchstabe b des Weingesetzes darf nur erteilt werden, wenn

1. die Fläche für die Erzeugung von Qualitätswein b.A. geeignet ist,
2. die Fläche die besonderen landesrechtlich festgesetzten Voraussetzungen für die Anbaueignung erfüllt, soweit Regelungen nach § 7 Absatz 4 Nummer 1 Buchstabe d des Weingesetzes erlassen worden sind.

(3) Die Genehmigung für eine Neuanpflanzung ist nicht erforderlich für nicht weinbergmäßig 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 weinbergmäßig bepflanzten Fläche stehen.

§ 4

Anbaueignung von Rebflächen

(zu § 7 Absatz 2
Nummer 1 und 2 des Weingesetzes)

Eine Fläche ist für die Erzeugung von Qualitätswein b.A. geeignet, wenn zu erwarten ist, dass auf der Fläche in den in Anlage 1 aufgeführten bestimmten Anbaugebieten oder Bereichen die dort genannten Rebsorten (Vergleichsrebsorten) bei herkömmlichen Anbaumethoden im zehnjährigen Durchschnitt einen Weinmost ergeben, der die in Anlage 1 aufgeführten Mindestgehalte an natürlichem Alkohol (Mindestmostgewichte) erreicht.

§ 5

Vermarktungsnachweis

(zu § 7 Absatz 2 Nummer 1 i. V. m.
§ 53 Absatz 1 und § 54 Absatz 1 des Weingesetzes)

(1) Die Vermarktung des auf der Fläche und den sonstigen Rebflächen desselben Nutzungsberechtigten erzeugten Qualitätsweines b.A. gilt insbesondere als gewährleistet, wenn für die Erträge

1. die Mitgliedschaft in einem Erzeugerzusammenschluss, der bereit und in der Lage ist, die Erträge zu übernehmen,
2. der Abschluss von Lieferverträgen mit einer Dauer von mindestens fünf Jahren, beginnend mit dem zweiten Weinwirtschaftsjahr nach dem der Pflanzung, oder
3. ganz oder überwiegend die Möglichkeit zur Abgabe an Letztverbraucher

nachgewiesen wird. Im Falle des Satzes 1 Nummer 1 muss ferner der Abschluss eines Vertrages mit dem Erzeugerzusammenschluss nachgewiesen werden, wonach die Erträge vom zweiten Weinwirtschaftsjahr nach dem der Pflanzung an für die Dauer von mindestens fünf Jahren an den Erzeugerzusammenschluss abgeliefert werden müssen. In den Fällen des Satzes 1 Nummer 2 und 3 muss ferner die Möglichkeit der Einlagerung und fachgerechten kellerwirtschaftlichen Behandlung nachgewiesen werden. Die Landesregierungen können zur Sicherstellung der Vermarktung durch Rechtsverordnung nähere Voraussetzungen für die Einlagerung und die fachgerechte kellerwirtschaftliche Behandlung festlegen.

(2) Werden die Nachweise nach Absatz 1 nicht mit dem Antrag auf Genehmigung erbracht, so kann die Genehmigung in begründeten Ausnahmefällen ohne diese Nachweise erteilt werden. In diesen Fällen ist die Genehmigung mit dem Vorbehalt zu versehen, dass sie widerrufen werden kann, wenn die Nachweise nicht spätestens zwei Jahre nach Erteilung der Genehmigung erbracht werden.

§ 6

Verfahren

(zu § 7 Absatz 2 Nummer 1 und 4 i. V. m.
§ 53 Absatz 1 und § 54 Absatz 1 des Weingesetzes)

(1) Die Landesregierungen können durch Rechtsverordnung vorsehen, dass vor einer Entscheidung über die Eignung der Fläche für die Erzeugung von Qualitätswein b.A. ein Sachverständigenausschuss angehört

werden kann. In der Rechtsverordnung ist die Zusammensetzung des Sachverständigenausschusses zu regeln.

(2) Bei der Entscheidung sind insbesondere auch Höhenlage, Hangneigung, Hangrichtung, Bodenbeschaffenheit, Frostgefährdung sowie die Werte, die sich aus der Bodenkartierung und Kleinklimakartierung der Fläche ergeben, zu berücksichtigen.

(3) Eine Genehmigung nach § 7 Absatz 1 Nummer 2 des Weingesetzes (Versuchsgenehmigung) ist entsprechend dem Zweck des Weinbauversuches zu befristen.

§ 7

Ausnahmen

(zu § 7 Absatz 2 Nummer 3 des Weingesetzes)

(1) In Ausnahmefällen, insbesondere wenn die Form des Geländes es erfordert, zur Erhaltung der Weinbaustruktur oder zur Schaffung einer einheitlichen Weinbaustruktur, kann abweichend von § 7 Absatz 1 Nummer 1 Buchstabe a des Weingesetzes die Genehmigung auch für Flächen erteilt werden, die nicht in unmittelbarem räumlichen Zusammenhang mit zulässigerweise mit Reben bepflanzten oder vorübergehend nicht bepflanzten Flächen stehen.

(2) In Ausnahmefällen, insbesondere in den Fällen des Absatzes 1 oder wenn die Bodenbeschaffenheit es erfordert, kann abweichend von § 7 Absatz 1 Nummer 3 des Weingesetzes die Genehmigung auch für Flächen erteilt werden, die nicht in unmittelbarem räumlichen Zusammenhang mit zulässigerweise mit Reben bepflanzten oder vorübergehend nicht bepflanzten Rebflächen stehen.

(3) In den Fällen des Absatzes 2 können mit der Genehmigung abweichend von § 4 die Voraussetzungen für die Eignung der für die Neuanpflanzung vorgesehenen Flächen festgelegt werden.

(4) Für eine Versuchsgenehmigung kann von der Vermarktungsvoraussetzung nach § 3 Absatz 1 Nummer 2 abgesehen werden, wenn sonst der Weinbauversuch nicht durchgeführt werden kann. Eine Versuchsgenehmigung kann auch für nicht in der Klassifizierung geführte Rebsorten oder darin nur vorübergehend zugelassene Rebsorten erteilt werden, wenn die Neuanpflanzung zu einem der folgenden Zwecke erfolgt:

1. Prüfung der Anbaueignung einer Rebsorte,
2. wissenschaftliche Untersuchungen oder
3. Kreuzungs- und Selektionsarbeiten.

§ 7a

Anbaueignungsprüfung von Rebsorten

(zu § 7 Absatz 3 i. V. m.
§ 54 Absatz 1 des Weingesetzes)

Die Landesregierungen können durch Rechtsverordnung zur Sicherung der Qualität die Voraussetzungen und das Verfahren für die Prüfung der Anbaueignung von Rebsorten regeln.

§ 8

Umstrukturierung und Umstellung

(1) Die Landesregierungen erlassen durch Rechtsverordnung unter Beachtung der maßgeblichen

Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft die Vorschriften über die Voraussetzungen und das Verfahren für die Umstrukturierung und Umstellung von Rebflächen.

(2) Die in der Rechtsverordnung nach Absatz 1 festzulegende

1. Mindestparzellengröße, für die eine Umstrukturierungsbeihilfe gewährt werden kann, darf ein Ar und die
2. Mindestparzellengröße, die sich aus der Umstrukturierung und Umstellung ergeben muss, darf 20 Ar nicht unterschreiten. Um der besonderen Weinbaustruktur in bestimmten Anbaugebieten oder Teilen von diesen Rechnung zu tragen, darf abweichend von Satz 1 Nummer 2 die Mindestparzellengröße
 - a) in den Ländern Baden-Württemberg, Brandenburg, Sachsen, Sachsen-Anhalt und Thüringen auf drei Ar und
 - b) in den übrigen Ländern auf fünf Ar festgelegt werden.

(3) In der Rechtsverordnung nach Absatz 1 sind die näheren Voraussetzungen und das Verfahren zu regeln, um die Verpflichtung nach Artikel 13 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 1227/2000 vom 31. Mai 2000 (ABl. EG Nr. L 143 S. 1) in der jeweils geltenden Fassung sicherzustellen.

§ 9
(weggefallen)

§ 10

Hektarertragsregelung

(zu § 12 Absatz 1 Nummer 1, 2 und 5
und Absatz 2 und § 33 Nummer 2
i. V. m. § 54 Absatz 1 des Weinggesetzes)

(1) Für die Umrechnung der Mengen nach § 9 Absatz 2 Satz 2 in Verbindung mit § 2 Nummer 8 des Weinggesetzes entsprechen

1. 100 Kilogramm Weintrauben = 75 Liter Wein,
2. 100 Liter Traubenmost = 95 Liter Wein.

(2) Die Landesregierungen können durch Rechtsverordnung

1. die Voraussetzungen und das Verfahren für die gesonderte Berechnung der Gesamthektarerträge im Sinne des § 9 Absatz 1 Satz 2 des Weinggesetzes regeln,
2. vorschreiben, dass und in welcher Weise die gesonderte Berechnung der Gesamthektarerträge im Sinne des § 9 Absatz 1 Satz 2 des Weinggesetzes zu melden ist.

(3) Die Landesregierungen können ferner, abweichend von § 9 Absatz 2 Satz 1 in Verbindung mit § 2 Nummer 8 des Weinggesetzes, durch Rechtsverordnung Vorschriften über die Berechnung der für den Gesamthektarertrag maßgeblichen Fläche im Falle von Flurbereinigungen erlassen. Soweit die Landesregierungen von der Ermächtigung des Satzes 1 Gebrauch machen, haben sie vorzuschreiben, dass die vorübergehend nicht zur Ertragsrebläche gehörenden Rebflächen, die zulässigerweise mit Reben bestockt werden dürfen oder bestockt sind, längstens bis zum Ablauf des Wein-

wirtschaftsjahres, das der Besitzeinweisung oder dem Abschluss der Arbeiten zur wertgleichen Abfindung folgt, als Ertragsrebläche im Sinne des § 2 Nummer 7 des Weinggesetzes gelten.

§ 10a

Destillation

(zu § 12 Absatz 1 Nummer 6 und
§ 30 Satz 1 Nummer 2 des Weinggesetzes)

(1) Die Destillation von Wein, der nach § 11 Absatz 1 Satz 1 des Weinggesetzes zu destillieren ist, darf nur in einer nach den §§ 52 und 134 des Gesetzes über das Branntweinmonopol zugelassenen Verschlussbrennerei durchgeführt werden.

(2) Wer beabsichtigt, in Absatz 1 genannten Wein zu destillieren, hat dies mindestens fünf Tage vor Beginn der Destillation der nach den Vorschriften des Gesetzes über das Branntweinmonopol und den zu ihrer Ausführung erlassenen Vorschriften in der jeweils geltenden Fassung zuständigen Zolldienststelle schriftlich zu melden. Er hat ferner jede Unterbrechung sowie die Beendigung der Destillation zu melden.

(3) Die Überwachung bei der Destillation von in Absatz 1 genanntem Wein richtet sich nach den Vorschriften des fünften Abschnitts des Gesetzes über das Branntweinmonopol und den zu ihrer Ausführung erlassenen Vorschriften in der jeweils geltenden Fassung.

(4) Der aus der Destillation nach Absatz 1 gewonnene Alkohol muss einen Alkoholgehalt von mindestens 80 Volumenprozent aufweisen.

(5) Für die zollamtliche Bescheinigung nach § 11 Absatz 1 Satz 3 des Weinggesetzes kann die Bundesfinanzverwaltung Muster in der „Vorschriftensammlung Bundesfinanzverwaltung“ bekannt machen. Soweit Muster bekannt gegeben werden, sind diese zu verwenden.

(6) Auf dem bei der Beförderung von in Absatz 1 genanntem Wein zur Brennerei auszustellenden Begleitpapier sind deutlich sichtbar und gut lesbar die Worte „Wein – nur zur Destillation nach § 11 Absatz 1 Satz 1 des Weinggesetzes“ anzubringen.

Abschnitt 3 Verarbeitung

§ 11

Behandlungsverfahren und Behandlungstoffe

(zu § 13 Absatz 3
Nummer 1 und 3 des Weinggesetzes)

(1) Bei den zur Herstellung von weinhaltigen Getränken bestimmten Erzeugnissen dürfen vorbehaltlich des Absatzes 5 nur die in Artikel 43 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 genannten Behandlungsverfahren angewendet und die dort aufgeführten Stoffe zugesetzt worden sein.

(2) Solange und soweit nicht auf Grund anderer Rechtsvorschriften etwas Abweichendes bestimmt ist, dürfen vorbehaltlich des Absatzes 5 bei der Behandlung eines in einem Drittland hergestellten Likörweines im Inland nur die in Anhang IV der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 aufgeführten Stoffe zugesetzt werden.

(3) (weggefallen)

(4) Bei der Herstellung von aromatisiertem Wein, aromatisierten weinhaltigen Getränken und aromatisierten weinhaltigen Cocktails dürfen vorbehaltlich des Absatzes 7 Satz 1 und 2 neben den in Anlage 4 genannten Stoffen

1. als Konservierungsstoffe im Sinne der Anlage 7 Nummer 1 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung nur Sorbinsäure, Kaliumsorbat und Calciumsorbat,
2. als Trägerstoffe und Trägerlösungsmittel im Sinne der Anlage 7 Nummer 3 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung für Stoffe, die bei ihrer Herstellung zugesetzt werden dürfen, nur die in Anlage 4 der Zusatzstoff-Verkehrsverordnung zugelassenen Stoffe unter den dort festgelegten Bedingungen,
- 2a. als Zusatzstoffe im Sinne der Anlage 7 Nummer 1 bis 23 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung für Aromen, die bei ihrer Herstellung verwendet werden dürfen, nur die nach § 5 in Verbindung mit den Anlagen 3 bis 5 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung zugelassenen Stoffe unter den dort festgelegten Bedingungen sowie
3. nur
 - a) die durch § 5 Absatz 1 in Verbindung mit Anlage 4 Teil A der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung für Lebensmittel allgemein zugelassenen Stoffe und
 - b) die in Anlage 2 genannten Stoffe
 zu den sich aus § 5 Absatz 1 in Verbindung mit Anlage 7 Nummer 2 und 4 bis 25 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung ergebenden Zwecken

zugesetzt werden. Bei der Herstellung von weinhaltigen Getränken dürfen vorbehaltlich des Absatzes 7 Satz 1 und 2 neben den in Anlage 4 genannten Stoffen

1. nur
 - a) die durch § 5 Absatz 1 in Verbindung mit Anlage 4 Teil A der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung für Lebensmittel allgemein zugelassenen Stoffe und
 - b) die in Anlage 2 genannten Stoffe
 zu den sich aus § 5 Absatz 1 in Verbindung mit Anlage 7 Nummer 2 und 4 bis 25 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung ergebenden Zwecken,
2. als Trägerstoffe und Trägerlösungsmittel im Sinne der Anlage 7 Nummer 3 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung für Stoffe, die bei ihrer Herstellung zugesetzt werden dürfen, nur die durch § 4 in Verbindung mit Anlage 4 der Zusatzstoff-Verkehrsverordnung zugelassenen Stoffe unter den dort festgelegten Bedingungen sowie
3. als Stoffe, die dazu verwendet werden, einem Erzeugnis einen süßen Geschmack zu verleihen (Süßungsmittel), nur die in Anlage 3 genannten Stoffe

zugesetzt werden. Abweichend von Satz 1 Nummer 3 Buchstabe b und Satz 2 Nummer 1 Buchstabe b darf Kohlendioxid den dort genannten Erzeugnissen auch zu anderen als den dort aufgeführten Zwecken zugesetzt werden.

(5) Bei der Herstellung von

1. aromatisierten weinhaltigen Getränken mit Ausnahme von Sangria, Clarea und Zurra,
2. aromatisiertem Wein,
3. aromatisierten weinhaltigen Cocktails,
4. weinhaltigen Getränken,
5. Likörwein und
6. Qualitätslikörwein b.A.

dürfen als Stoffe, die einem Erzeugnis Farbe geben oder die Farbe in einem Erzeugnis wiederherstellen (Farbstoffe), nur die in Anlage 4 genannten Stoffe zugesetzt werden.

(6) Soweit für die bei den in den Absätzen 4 und 5 genannten Stoffe durch § 4 in Verbindung mit Anlage 4 der Zusatzstoff-Verkehrsverordnung, § 7 in Verbindung mit den Anlagen 3 bis 5 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung oder § 13 Absatz 1 ein Höchstgehalt nicht festgesetzt worden ist, dürfen diese Stoffe gemäß der guten Herstellungspraxis nur in einer Menge zugesetzt werden, die erforderlich ist, um die gewünschte Wirkung zu erzielen. Der Verbraucher darf durch den Zusatz der in Satz 1 genannten Stoffe nicht irregeführt werden. Soweit für Farbstoffe durch § 13 Absatz 1 ein Höchstgehalt festgesetzt worden ist, bezieht sich dieser auf die Menge des färbenden Anteils des Farbstoffs.

(7) Soweit einem zur Herstellung von weinhaltigen Getränken, aromatisierten weinhaltigen Getränken, aromatisierten weinhaltigen Cocktails oder aromatisiertem Wein bestimmten Bestandteil ein Stoff zugesetzt werden darf, der bei diesen Erzeugnissen nicht zugelassen ist, darf dieser Bestandteil bei der Herstellung dieser Erzeugnisse verwendet werden. Einem für die Herstellung von weinhaltigen Getränken, aromatisierten weinhaltigen Getränken, aromatisierten weinhaltigen Cocktails oder aromatisiertem Wein bestimmten Erzeugnis oder Lebensmittel, das kein Erzeugnis ist, dürfen auch die Stoffe zugesetzt werden, die nur bei der Herstellung des jeweiligen Erzeugnisses zugelassen sind. Einem Erzeugnis, das als Zutat für ein anderes Lebensmittel, das kein Erzeugnis ist, bestimmt ist, dürfen auch die Zusatzstoffe zugesetzt werden, die nur für das andere Lebensmittel zugelassen sind.

(8) Soweit in Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft nichts anderes bestimmt ist, dürfen bei im Inland hergestellten

1. weinhaltigen Getränken (inländische weinhaltige Getränke),
2. aromatisierten weinhaltigen Getränken (inländische aromatisierte weinhaltige Getränke),
3. aromatisierten weinhaltigen Cocktails (inländische aromatisierte weinhaltige Cocktails) und
4. aromatisierten Weinen (inländische aromatisierte Weine) sowie
5. bei der Behandlung von anderen als inländischen weinhaltigen Getränken, aromatisierten weinhaltigen Getränken, aromatisierten weinhaltigen Cocktails und aromatisierten Weinen im Inland

nur Behandlungsverfahren angewendet werden, wenn durch sie kein Stoff zugesetzt wird. Bei der Herstellung der in Satz 1 genannten Getränke dürfen Ionenaustau-

scher oder ultraviolette oder energiereiche Strahlen nicht angewendet werden.

§ 12

Reinheitsanforderungen

(zu § 13 Absatz 3
Nummer 1 und 2 des Weingesetzes)

Bei der Herstellung von Erzeugnissen dürfen die in Anlage 5 genannten Stoffe nur zugesetzt werden, wenn sie den dort aufgeführten Reinheitsanforderungen entsprechen.

§ 13

Behandlungsverfahren und Gehalt an Stoffen

(zu § 13 Absatz 3
Nummer 1 und 3 des Weingesetzes)

(1) Solange und soweit nicht auf Grund anderer Rechtsvorschriften etwas Abweichendes bestimmt ist, dürfen Erzeugnisse, wenn sie in den Verkehr gebracht werden, keinen Gehalt an in

1. Anlage 6 oder
2. Anlage 7

aufgeführten Stoffen aufweisen, der die dort jeweils angegebenen Höchstmengen überschreitet.

(2) Soweit nicht nach Absatz 1 Nummer 2 in Verbindung mit der Anlage 7 etwas anderes bestimmt ist, gilt für

1. Erzeugnisse, wenn sie in den Verkehr gebracht werden, vorbehaltlich der Nummer 2 als Gehalt an einem in Anlage 7a genannten Stoff, dessen Höchstmenge nicht überschritten werden darf, der in Anwendung des § 13 Absatz 5 des Weingesetzes für Weintrauben festgesetzte Gehalt
 - a) bei in Anlage 7a Abschnitt 1 genannten Stoffen
 - aa) zuzüglich der durch die Herstellung eingetretenen Erhöhung oder
 - bb) abzüglich der durch die Herstellung eingetretenen Verringerung,
 - b) bei in Anlage 7a Abschnitt 2 genannten Stoffen unverändert,
2. Erzeugnisse, soweit sie aus mehreren, aus Weintrauben hergestellten Zutaten bestehen, wenn diese Erzeugnisse in den Verkehr gebracht werden, als Gehalt an einem in Anlage 7a genannten Stoff, dessen Höchstmenge nicht überschritten werden darf, der Gehalt, der sich aus der Summe der für die einzelnen Zutaten geltenden Gehalte für den Stoff entsprechend dem Anteil der Zutaten an dem jeweiligen Erzeugnis ergibt.
 - (3) Absatz 2 gilt auch für Erzeugnisse, wenn sie als Zutat für ein anderes Lebensmittel, das kein Erzeugnis ist, in den Verkehr gebracht werden.
 - (4) Die in Anhang V Abschnitt A Nummer 1 und 2 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 genannten Grenzwerte des Gesamtgehalts an Schwefeldioxid dürfen
 1. bei inländischem Wein aus im Jahr 2000 geernteten Trauben,
 2. bei Wein aus Trauben, die im Jahr 2006 in den Weinanbaugebieten der Länder Baden-Württemberg,

Bayern, Hessen und Rheinland-Pfalz geerntet worden sind,

um jeweils höchstens 40 mg/l überschritten werden.

(5) Bei inländischem Traubenmost und Wein aus im Jahre 2003 geernteten Trauben darf abweichend von Anhang V Abschnitt E Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 eine Säuerung nach Maßgabe des Anhangs V Abschnitt E Nummer 2, 3 und 7 der genannten Verordnung vorgenommen werden.

§ 13a

Herstellung von aromatisierten weinhaltigen Getränken, aromatisierten weinhaltigen Cocktails und aromatisiertem Wein; Gehalt an Stoffen

(zu § 13 Absatz 3 Nummer 1 und 3
und § 16 Absatz 2 Satz 1 des Weingesetzes)

(1) Soweit bei der Herstellung von aromatisierten weinhaltigen Getränken, aromatisierten weinhaltigen Cocktails und aromatisiertem Wein Aromen verwendet werden, gilt § 2 Absatz 1 der Aromenverordnung entsprechend. Die in § 2 Absatz 2 Satz 1 und Absatz 3 Satz 1 der Aromenverordnung genannten Stoffe dürfen bei der Herstellung der in Satz 1 genannten Getränke nicht verwendet werden.

(2) Für aromatisierte weinhaltige Getränke, aromatisierte weinhaltige Cocktails und aromatisierten Wein, die in den Verkehr gebracht werden, gelten

1. § 2 Absatz 2 Satz 2, Absatz 3 Satz 3 und 4 und Absatz 4 Satz 1 sowie
2. § 3 Absatz 2 in Verbindung mit Absatz 1 Nummer 4, soweit dort Stoffe zur Geschmacksbeeinflussung von Aromen zugelassen werden,

der Aromenverordnung entsprechend. Abweichend von Satz 1 Nummer 1 dürfen die dort genannten Getränke, wenn sie in den Verkehr gebracht werden, keinen Gehalt an Chinarindearoma, Chinin oder seinen Salzen, als Chinin berechnet, aufweisen, der in einem Liter 300 Milligramm übersteigt.

§ 14

Hygienische Anforderungen

Erzeugnisse dürfen nur unter Beachtung der Anforderungen des § 3 der Lebensmittelhygiene-Verordnung gewerbsmäßig verarbeitet, befördert, gelagert, verwertet oder in den Verkehr gebracht werden.

§ 15

Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts

(zu § 15 Nummer 1, 3 und 4 des Weingesetzes)

(1) Der im gärfähig befüllten Behältnis festgestellte vorhandene oder potenzielle natürliche Alkoholgehalt von gemischten Rotweinträuben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost und Jungwein, soweit diese Erzeugnisse aus nach § 8c des Weingesetzes klassifizierten Rebsorten hergestellt worden sind, sowie von zur Gewinnung von Tafelwein geeignetem Wein und Tafelwein darf nach Maßgabe des Anhangs V Buchstaben C und D der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 erhöht werden.

(2) Der im gärfähig befüllten Behältnis festgestellte vorhandene oder potenzielle natürliche Alkoholgehalt von gemischten Rotweintrrauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost, Jungwein und Wein, soweit diese Erzeugnisse zur Erzeugung von Qualitätswein b.A. geeignet sind, darf nach Maßgabe des Anhangs V Buchstaben C und D Nummer 1 bis 6 und 9 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 erhöht werden.

(3) Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts darf bei den in Absatz 2 genannten Erzeugnissen nicht mit konzentriertem Traubenmost oder durch Konzentrierung durch Kälte vorgenommen werden.

(4) Die Anreicherung der Cuvée am Herstellungsort der Schaumweine wird nach Maßgabe des Anhangs V Buchstabe H Nummer 4 Satz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 zugelassen.

§ 16

Süßung

(zu § 15 Nummer 2, 3 und 6 des Weingesetzes)

(1) Qualitätswein und Prädikatswein darf nach Maßgabe des Anhangs VI Buchstabe G Nummer 2 und 3 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 nur mit Traubenmost gesüßt werden.

(2) Bei Qualitätswein und Prädikatswein sowie bei Landwein darf zur Süßung von Weißwein nur Traubenmost aus Weißweintrrauben, zur Süßung von Rotwein und Roséwein nur Traubenmost aus Rotweintrrauben und zur Süßung von Rotling Traubenmost derselben Art, Traubenmost aus Weißweintrrauben oder Traubenmost aus Rotweintrrauben verwendet werden.

§ 17

Umrechnung von Oechslegraden in Volumenprozent Alkohol

(zu § 15 Nummer 7 des Weingesetzes)

Die Ermittlung des natürlichen Alkoholgehalts in Volumenprozent (%vol) aus den Oechslegraden (°Oe) erfolgt nach der in der Anlage 8 aufgeführten Tabelle. Für andere Umrechnungen ist die Tabelle nicht anzuwenden.

§ 18

Weitere Verarbeitungsregeln

(zu § 15 Nummer 3 und § 16 Absatz 2 des Weingesetzes)

(1) Soweit in Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft nichts anderes bestimmt ist, dürfen Weißweintrrauben und die aus ihnen hergestellten Maischen, Moste und Weine nicht mit Rotweintrrauben und den aus ihnen hergestellten Maischen, Mosten und Weinen verschnitten werden.

(2) Bei der Herstellung von inländischen weinhaltigen Getränken dürfen nur

1. Wein,
2. Perlwein,
3. Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure,
4. Schaumwein,

5. Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure oder
6. Likörwein

verwendet und miteinander verschnitten werden.

(3) Bei der Herstellung von inländischen weinhaltigen Getränken dürfen vorbehaltlich des § 11 Absatz 4 Satz 2, Absatz 5 und 7 Satz 1 und 2 nur Zucker, konzentrierter Traubenmost und in § 47 genannte Getränke, die den dort für die Herstellung und das Inverkehrbringen festgelegten Anforderungen entsprechen, sowie Wasser und kohlensäurehaltiges Wasser zugesetzt werden. Wasser darf nur zugesetzt werden, wenn es den Anforderungen der Trinkwasser-Verordnung entspricht und nicht geeignet ist, das Erzeugnis geschmacklich, geruchlich oder farblich nachteilig zu beeinflussen.

(4) Mit der Herstellung von

1. Perlwein,
2. Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure,
3. Schaumwein,
4. Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure,
5. weinhaltigen Getränken,
6. aromatisiertem Wein,
7. aromatisierten weinhaltigen Getränken und
8. aromatisierten weinhaltigen Cocktails

darf, soweit es sich um inländische Erzeugnisse handelt, erst begonnen werden, nachdem die zu ihrer Herstellung bestimmten Erzeugnisse als solche gekennzeichnet und unter Angabe dieser Bestimmung in die zu führenden Bücher eingetragen sind.

(5) Nicht im Inland hergestellter Likörwein wird durch Behandeln oder Verschneiden im Inland nicht zu inländischem Likörwein. Nicht im Inland hergestellte weinhaltige Getränke werden durch Behandeln im Inland nicht zu inländischen weinhaltigen Getränken.

(6) In einem Drittland hergestelltem Likörwein darf im Inland Alkohol und Zucker nicht zugesetzt werden.

(7) (weggefallen)

(8) Das gesamte Verarbeiten von inländischem Qualitätsschaumwein b.A., Sekt b.A., Qualitätsschaumwein und Sekt muss in demselben Betrieb vorgenommen werden. Abweichend von Satz 1

1. darf Schaumwein nach Maßgabe des Anhangs VIII Buchstabe G Nummer 1 Unterabsatz 3 Buchstabe a erster bis dritter Anstrich der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 in den Verkehr gebracht werden;
2. kann die zuständige Stelle des Landes, in dessen Gebiet mit der Herstellung begonnen worden ist, genehmigen, dass Schaumwein im Sinne des Anhangs VIII Buchstabe G Unterabsatz 3 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 an einen anderen Hersteller von Schaumwein abgegeben wird, soweit dafür ein wirtschaftliches Bedürfnis besteht.

(9) Qualitätsweine und Erzeugnisse, aus denen sie hergestellt werden, dürfen nur miteinander und untereinander verschnitten werden, wenn jeder Verschnittanteil den jeweils vorgeschriebenen natürlichen Mindestalkoholgehalt aufweist. Erzeugnisse, die zur Herstellung von Prädikatswein bestimmt sind, dürfen nur miteinander verschnitten werden, wenn jeder Verschnittanteil den für das jeweilige Prädikat vorgeschrie-

benen natürlichen Mindestalkoholgehalt aufweist. Für die Süßung gelten die Sätze 1 und 2 entsprechend.

(10) (weggefallen)

(11) (weggefallen)

(12) Die Landesregierungen können zur Erhaltung der Eigenart der Weine durch Rechtsverordnung den zulässigen Restzuckergehalt für Wein, der aus in ihrem Gebiet geernteten Weintrauben hergestellt worden ist, den Rebstandorten, Rebsorten und Weinarten entsprechend festlegen.

(13) Wein, dessen Restzuckergehalt den auf Grund einer Rechtsverordnung nach Absatz 12 festgelegten Wert übersteigt, darf nicht zum offenen Ausschank feilgehalten oder abgefüllt in den Verkehr gebracht werden. Bei Verschnitten gilt der für den namengebenden Verschnittanteil maßgebliche Restzuckergehalt und, soweit ein namengebender Verschnittanteil nicht vorhanden ist, der Restzuckergehalt, der sich aus dem gewonnenen Mittel der jeweils vorgeschriebenen Restzuckergehalte ergibt.

(14) Ein Erzeugnis, das als Zutat für ein anderes Lebensmittel, das kein Erzeugnis ist, bestimmt ist und dem Zusatzstoffe zugesetzt worden sind, die nur für das andere Lebensmittel zugelassen sind, darf nur mit dieser Zweckbestimmung in den Verkehr gebracht werden.

(15) Abweichend von Artikel 32 Satz 1 der Verordnung (EG) Nr. 423/2008 der Kommission vom 8. Mai 2008 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 des Rates und zur Einführung eines Gemeinschaftskodex der oenologischen Verfahren und Behandlungen (ABl. EU Nr. L 127 S. 13) in der jeweils geltenden Fassung darf

1. die zur Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes erlaubte Zugabe von Saccharose oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat,
2. die Entsäuerung von frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost oder Jungwein,
3. die Säuerung nach § 13 Absatz 5 in mehreren Arbeitsgängen erfolgen.

Abschnitt 4

Qualitätswein b.A.

§ 19

Herstellen von Qualitätswein b.A. außerhalb des bestimmten Anbaugebietes

(zu § 17 Absatz 2 Nummer 1 des Weingesetzes)

(1) Qualitätswein und Prädikatswein darf, soweit ein wirtschaftliches Bedürfnis besteht, nach Maßgabe des Anhangs VI Buchstabe D Nummer 3 Unterabsatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 in einem Gebiet in unmittelbarer Nähe des bestimmten Anbaugebietes hergestellt werden, in dem die Weintrauben geerntet worden sind.

(2) Qualitätsschaumwein b.A. darf, soweit ein wirtschaftliches Bedürfnis besteht, nach Maßgabe des Anhangs VI Buchstabe D Nummer 4 Unterabsatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 in einem Gebiet in unmittelbarer Nähe des bestimmten Anbaugebietes her-

gestellt werden, in dem die zu seiner Herstellung verwendeten Weintrauben geerntet worden sind.

(3) Die zuständige Stelle des Weinbaubetriebenden Landes, in dessen Gebiet die Herstellung vorgenommen werden soll, kann nach Maßgabe

1. des Anhangs VI Buchstabe D Nummer 3 Unterabsatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 und der zu seiner Durchführung erlassenen Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft genehmigen, dass aus Weintrauben und Traubenmost außerhalb eines Gebietes in unmittelbarer Nähe des betreffenden bestimmten Anbaugebietes, in dem die Weintrauben geerntet worden sind, Qualitätswein oder Prädikatswein hergestellt werden;
2. des Anhangs VI Buchstabe D Nummer 4 Unterabsatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 und der zu seiner Durchführung erlassenen Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft genehmigen, dass Qualitätsschaumwein b.A. außerhalb eines Gebietes in unmittelbarer Nähe des betreffenden bestimmten Anbaugebietes, in dem die zu seiner Herstellung verwendeten Weintrauben geerntet worden sind, hergestellt wird.

(4) Qualitätssperlwein b.A. darf, soweit ein wirtschaftliches Bedürfnis besteht, nach Maßgabe des entsprechend anzuwendenden Anhangs VI Buchstabe D Nummer 4 Unterabsatz 1 in Verbindung mit Nummer 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 in einem Gebiet in unmittelbarer Nähe des bestimmten Anbaugebietes, in dem die zu seiner Herstellung verwendeten Weintrauben geerntet worden sind, hergestellt werden.

§ 20

Herabstufung auf der Erzeugungsstufe

(zu § 17 Absatz 2 Nummer 2 und § 33 Nummer 7 i. V. m. § 54 des Weingesetzes)

(1) Auf der Erzeugungsstufe kann der Erzeuger gegenüber der Einstufung in der Weinerzeugungsmeldung Qualitätswein und Qualitätswein mit Prädikat zu

1. Tafelwein,
2. Wein, der zur Herstellung von Tafelwein geeignet ist, oder
3. Wein, der weder Tafelwein noch zur Herstellung von Tafelwein geeignet ist,

herabstufen. Die Herabstufung ist nur zulässig, soweit

1. dem Wein eine amtliche Prüfungsnummer nicht zugeteilt werden dürfte oder
2. hierfür ein wirtschaftliches Bedürfnis besteht.

(2) Die Landesregierungen können durch Rechtsverordnung bestimmen, dass der Erzeuger die Herabstufung eines Weines, dem eine amtliche Prüfungsnummer zugeteilt worden ist, der zuständigen Stelle unverzüglich schriftlich zu melden hat.

(3) (weggefallen)

(4) Als Erzeuger im Sinne des Absatzes 1 gilt

1. die natürliche oder juristische Person,
2. die Vereinigung der in Nummer 1 genannten Personen,
3. die nichtrechtsfähige Personenvereinigung,

die aus frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost oder nicht abgefülltem Wein, die aus Eigenproduktion stammen oder erworben worden sind, das herabzustufende Erzeugnis erzeugt hat.

§ 20a
(weggefallen)

§ 21

Qualitätsprüfung

(zu § 21 Absatz 1 Nummer 1
i. V. m. § 54 Absatz 1 des Weingesetzes)

(1) Eine Prüfungsnummer wird einem Qualitätswein b.A. zugeteilt, wenn

1. der Traubenmost oder die Maische im gärfähig befüllten Behältnis mindestens den für den jeweiligen Wein vorgeschriebenen natürlichen Mindestalkoholgehalt aufgewiesen hat und
2. er in Aussehen, Geruch und Geschmack frei von Fehlern ist.

Die amtliche Prüfungsnummer ist auf den Behältnissen anzugeben.

(2) Abweichend von Absatz 1 Nummer 1 und § 18 Absatz 9 Satz 1 und 2 ist, soweit es sich um Qualitätswein, Prädikatswein, Qualitätssperlwein b.A. und Qualitätsschaumwein b.A. handelt, bei Verschnitten im gärfähig befüllten Behältnis der für den namengebenden Verschnittanteil vorgeschriebene natürliche Mindestalkoholgehalt und, soweit ein namengebender Verschnittanteil nicht vorhanden ist, der natürliche Mindestalkoholgehalt maßgebend, der sich aus dem gewogenen Mittel der jeweils vorgeschriebenen natürlichen Mindestalkoholgehalte der Verschnittanteile ergibt.

(3) Einem Wein, der nach Anhang IV Nummer 4 Buchstabe e der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 mit Eichenholzstücken behandelt worden ist, darf eine Prüfungsnummer für einen Prädikatswein nicht zugeteilt werden.

(4) Die Landesregierungen können durch Rechtsverordnung zur Erhaltung der Eigenart der Erzeugnisse vorschreiben, dass eine Prüfungsnummer einem Qualitätswein nur zugeteilt werden darf, wenn sein Gesamtalkoholgehalt, sofern der festgestellte vorhandene oder potenzielle natürliche Alkoholgehalt nach § 15 Absatz 2 erhöht worden ist, einen bestimmten Wert nicht übersteigt.

§ 22

Antrag auf Erteilung einer Prüfungsnummer

(zu § 21 Absatz 1 Nummer 1 und 3 des Weingesetzes)

(1) Eine Prüfungsnummer kann beantragen:

1. für Qualitätswein oder Prädikatswein der Abfüller, im Falle des Absatzes 5 der Hersteller,
2. für Qualitätsschaumwein b.A., Qualitätslikörwein b.A. und Qualitätssperlwein b.A. der Hersteller.

Der Antrag ist der zuständigen Stelle auf einem Formblatt einzureichen, das die in Anlage 9 Abschnitt I aufgeführten Angaben enthält. Dem Antrag ist unentgeltlich eine Probe von drei Flaschen beizufügen. Die zuständige Stelle kann, soweit die Probe von drei Fla-

schen zur Beurteilung des Weines nicht ausreicht, weitere unentgeltliche Proben anfordern oder entnehmen lassen. Der Antrag ist mit einer fortlaufenden Nummer zu versehen (Antragsnummer). Die fortlaufende Zählung der Antragsnummern endet mit dem Kalenderjahr. Auf Antrag kann die zuständige Stelle von der fortlaufenden Zählung der Antragsnummern absehen, wenn hierfür ein dringendes Bedürfnis nachgewiesen wird und eine ausreichende Kontrolle gewährleistet ist.

(2) Der Antrag auf Zuteilung einer Prüfungsnummer kann zurückgewiesen werden, wenn für das Erzeugnis die vorgeschriebenen Eintragungen in der Weinbuchführung oder den Begleitpapieren nicht, nicht vollständig oder nicht richtig vorgenommen worden sind, es sei denn, der Antragsteller weist auf andere Weise nach, dass das Erzeugnis den für die Zuteilung der Prüfungsnummer vorgeschriebenen Voraussetzungen entspricht.

(3) Wird ein Antrag auf Zuteilung einer Prüfungsnummer abgelehnt oder mit Auflagen beschieden, so kann das Erzeugnis nach Ablauf der Widerspruchs- oder Klagefrist erneut zur Qualitätsprüfung angestellt werden. Eine erneute Anstellung ist nicht zulässig, wenn der Wein mit der Ablehnung des Antrages oder nach § 20 vom Erzeuger herabgestuft worden ist.

(4) Von der Probe ist mindestens eine Flasche bis zum Ablauf von zwei Jahren nach Erteilung des Prüfungsbescheides aufzubewahren. Die Aufbewahrung kann nach Versiegelung der Flaschen auch dem Antragsteller aufgegeben werden. Nach Ablauf der Aufbewahrungsfrist kann der Antragsteller innerhalb von drei Monaten über die von der zuständigen Stelle aufbewahrte Probe verfügen, soweit sie nicht für Zwecke der Prüfung oder Überwachung verwendet wurde.

(5) Sofern für Qualitätswein b.A. ein Antrag gestellt wird, bevor der Wein abgefüllt ist, ist auch diesem Antrag unentgeltlich eine Probe von drei Flaschen beizufügen. Zur Feststellung der Identität ist nach der Abfüllung eine weitere unentgeltliche Probe von drei Flaschen und ein Untersuchungsbefund nach § 23 Absatz 1 nachzureichen. Abweichend von Satz 2 kann die zuständige Stelle zulassen, dass der nachzureichende Untersuchungsbefund nur die in Anlage 10 genannten Angaben enthalten muss, die zur Feststellung der Identität zwingend erforderlich sind.

(6) Wird der Antrag zurückgenommen oder abgelehnt oder wird der Prüfungsbescheid aufgehoben, so ist dem Antragsteller die Probe unverzüglich zur Verfügung zu stellen, soweit der von der zuständigen Stelle erlassene Verwaltungsakt nicht angefochten wird. Absatz 4 Satz 3 gilt entsprechend. Die zuständige Stelle kann jedoch die weitere Aufbewahrung der Probe anordnen, wenn sie eine erneute Untersuchung des Erzeugnisses eingeleitet hat.

§ 23

Untersuchungsbefund

(zu § 21 Absatz 1 Nummer 3
i. V. m. § 54 Absatz 1 des Weingesetzes)

(1) Mit dem Antrag auf Erteilung einer Prüfungsnummer ist unbeschadet des § 22 Absatz 5 von dem abgefüllten Erzeugnis ein Untersuchungsbefund eines von der zuständigen Stelle zugelassenen Labors vorzule-

gen. Einer Zulassung bedarf es nicht für Labors, die über hinreichend qualifiziertes Personal verfügen und eine Akkreditierung durch eine hierfür allgemein anerkannte Stelle erhalten haben; sie sind der zuständigen Stelle anzuzeigen. Der Untersuchungsbefund muss die in Anlage 10 genannten Angaben enthalten.

(2) Die Landesregierungen können durch Rechtsverordnung bestimmen, dass der Untersuchungsbefund für bestimmte Qualitätsweine und Prädikatsweine mit dem Prädikat Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese oder Eiswein durch ein amtliches Labor zu erstellen ist.

(3) Die Zulassung des in Absatz 1 Satz 1 genannten Labors setzt eine fachliche Ausbildung der die Untersuchung ausführenden Personen und eine ausreichende Laboreinrichtung voraus. Eine allgemeine Zulassung kann für Labors erfolgen, die gewerblich weinchemische Untersuchungen ausführen. Die Zulassung kann, auch nachträglich, inhaltlich beschränkt oder mit Auflagen verbunden werden. Sie kann versagt, zurückgenommen oder widerrufen werden, wenn das Labor

1. gegen die Weinbuch- oder Analysenbuchführung verstoßen,
2. an der Erschleichung einer Prüfungsnummer mitgewirkt,
3. an der Herstellung verkehrswidriger Erzeugnisse mitgewirkt oder
4. die Fertigung ordnungsgemäßer Analysen gröblich oder wiederholt vernachlässigt

hat.

§ 24

Prüfungsverfahren

(zu § 16 Absatz 2 Satz 1,
§ 17 Absatz 2 Nummer 2 und
§ 21 Absatz 1 Nummer 3 und 6 des Weinggesetzes)

(1) Die zuständige Stelle hat eine Sinnenprüfung zu veranlassen, sofern nicht bereits auf Grund der vorliegenden Unterlagen der Antrag zurückzuweisen oder abzulehnen ist. Sie trifft ihre Entscheidung nach Überprüfung der eingereichten Unterlagen und dem Ergebnis der Sinnenprüfung. Sie kann

1. eine andere Einstufung als die beantragte vornehmen,
2. eine nochmalige oder eine weitergehende Untersuchung veranlassen sowie
3. die Vorlage weiterer sachdienlicher Unterlagen verlangen.

Für die Sinnenprüfung und ihre Bewertung gilt das in Anlage 9 Abschnitt II angegebene Schema.

(2) Lehnt die zuständige Stelle einen Antrag auf Erteilung einer Prüfungsnummer für einen Qualitätswein oder einen Prädikatswein ab, hat sie zusammen mit der Ablehnung über die Herabstufung des Weines zu entscheiden. Ein Wein ist dabei zu Tafelwein, zu Wein, der zur Herstellung von Tafelwein geeignet ist, oder zu Wein, der weder Tafelwein noch zur Herstellung von Tafelwein geeignet ist, herabzustufen, wenn er

1. die für ihn typischen Bewertungsmerkmale nicht aufweist oder

2. in Aussehen, Geruch oder Geschmack nicht frei von Fehlern ist

und dies auch künftig nicht zu erwarten ist.

(3) Wird einem im Inland hergestellten Qualitätsschaumwein oder Sekt, der mit einer Rebsortenangabe versehen werden soll, eine amtliche Prüfungsnummer deshalb nicht zugeteilt, weil das Erzeugnis für die angegebene Rebsorte nicht typisch ist, darf es mit einer Rebsortenangabe nicht in den Verkehr gebracht werden.

(4) Wird derselbe Qualitätswein b.A. in mehreren Teilmengen abgefüllt, so kann die Prüfungsnummer der ersten Abfüllung für alle weiteren Abfüllungen verwendet werden. Dies setzt voraus, dass im Zeitpunkt der ersten Antragstellung die gesamte Weinmenge im Betrieb des Antragstellers lagert und jede Teilmenge nach ihrer Herstellung von gleicher Zusammensetzung wie die erste Teilmenge ist. Die Erteilung der Prüfungsnummer ist für jede abgefüllte Teilmenge neu zu beantragen; § 22 und § 23 Absatz 1 und 2 und die Absätze 1 und 2 gelten entsprechend. Die zuständige Stelle kann zulassen, dass statt des Antrags die Abfüllung der Teilmenge lediglich angezeigt wird. In diesem Falle kann die zuständige Stelle eine unentgeltliche Probe von drei Flaschen anfordern. Weichen bei einer Teilmenge Geschmacksrichtung, Qualität oder das Analysenbild nicht nur unwesentlich von der ersten Teilmenge ab, so gilt deren Prüfungsnummer nicht für diese Teilmengen.

(5) Wird derselbe nach Maßgabe des Anhangs VIII Buchstabe E Nummer 4 Unterabsatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 hergestellte Qualitätsschaumwein b.A. in mehreren Teilmengen degorgiert, ist Absatz 4 entsprechend anzuwenden.

§ 25

Zuständige Stelle

(zu § 21 Absatz 1 Nummer 3 des Weinggesetzes)

(1) Die zuständige Stelle des Landes, in dem die bei der Herstellung des Erzeugnisses verwendeten Weintrauben geerntet worden sind, trifft die nach § 19 Absatz 1 und § 20 Absatz 1 des Weinggesetzes und § 20a Absatz 1 erforderlichen Entscheidungen. Sind Weintrauben aus den Gebieten mehrerer Länder verwendet worden, obliegt die Entscheidung der zuständigen Stelle des Landes, aus dem der größte Anteil stammt.

(2) Bei den nach Absatz 1 zuständigen Stellen können zur Mitwirkung an den Prüfungen und Herabstufungen Kommissionen bestellt werden.

§ 26

Prüfungsbescheid

(zu § 21 Absatz 1 Nummer 3 und
§ 24 Absatz 2 Nummer 1 des Weinggesetzes)

(1) Die zuständige Stelle erteilt dem Antragsteller über das Ergebnis der Prüfung einen Prüfungsbescheid mit einer Prüfungsnummer für die beantragte Menge, soweit sie sich zu diesem Zeitpunkt in seiner Verfügungsgewalt befindet. Die Prüfungsnummer setzt sich zusammen aus:

1. einer Nummer für den Betrieb des Antragstellers (Betriebsnummer), die von der zuständigen Stelle zugeteilt wird,
2. der Antragsnummer des Antragstellers,
3. den beiden letzten Ziffern der Jahreszahl der Antragstellung.

Der Prüfungsbescheid und die Prüfungsnummer sind dem Antragsteller innerhalb von zehn Tagen nach der Prüfung schriftlich bekannt zu geben. Der Prüfungsbescheid ist mit einer Rechtsbehelfsbelehrung zu versehen. Soweit sich aus § 21 Absatz 4 nichts anderes ergibt, soll die Bekanntgabe innerhalb von drei Wochen nach dem Eingang des Antrags bei der zuständigen Stelle erfolgen.

(2) Bei Qualitätsschaumwein oder Sekt, dem auf Grund des § 19 Absatz 2 des Weingesetzes eine amtliche Prüfungsnummer zugeteilt worden ist, ist der amtlichen Prüfungsnummer der gemäß Anlage 11 abgekürzte Name des Landes voranzustellen, in dem die für die Erteilung der Prüfungsnummer zuständige Stelle ihren Sitz hat.

§ 27

Rücknahme der Prüfungsnummer

(zu § 17 Absatz 2 Nummer 2 und § 21 Absatz 1 Nummer 3 und 5 des Weingesetzes)

(1) Die Entscheidung über die Erteilung der Prüfungsnummer kann insbesondere zurückgenommen werden, wenn

1. nachträglich ein Umstand bekannt wird, der der Erteilung einer Prüfungsnummer entgegengestanden hätte,
2. für das Erzeugnis die vorgeschriebenen Eintragungen in der Weinbuchführung oder den Begleitpapieren nicht, nicht vollständig oder nicht richtig erfolgt sind, es sei denn, derjenige, der den Antrag auf Zuteilung der Prüfungsnummer seinerzeit gestellt hat, weist auf andere Weise nach, dass das Erzeugnis den für die Zuteilung der Prüfungsnummer vorgeschriebenen Voraussetzungen entspricht,
3. der Antragsteller unrichtige Angaben im Sinne des § 22 Absatz 1 Satz 2 in Verbindung mit Anlage 9 Abschnitt I gemacht hat.

Im Übrigen bleiben die Vorschriften über die Rücknahme und den Widerruf von Verwaltungsakten unberührt.

(2) Wird die Entscheidung über die Erteilung einer amtlichen Prüfungsnummer für Qualitätswein oder Prädikatswein widerrufen, weil nachträglich ein Umstand eintritt, der der Erteilung einer Prüfungsnummer entgegenstehen würde, so hat die zuständige Stelle zusammen mit dem Widerruf der Prüfungsnummer über die Herabstufung des Weines zu entscheiden. Soweit der Wein die Erzeugungsstufe noch nicht verlassen hat, ist § 24 Absatz 2 Satz 2 entsprechend anzuwenden.

§ 28

Ausnahmen

(zu § 16 Absatz 2 Satz 1, § 21 Absatz 2, § 24 Absatz 2, § 29 Absatz 1 Satz 1 Nummer 1 und § 30 Satz 1 Nummer 2 des Weingesetzes)

Abweichend von § 19 Absatz 1 und § 20 Absatz 1 des Weingesetzes dürfen die beantragte Prüfungsnummer und die Bezeichnung Qualitätswein b.A., Qualitätswein, Prädikatswein in Verbindung mit dem beantragten Prädikatsbegriff, Qualitätslikörwein b.A., Qualitätsperlwein b.A., Qualitätsschaumwein b.A. oder Sekt b.A. vom Antragsteller schon vor der Zuteilung einer Prüfungsnummer auf dem Behältnis des abgefüllten Erzeugnisses und bei Preisangeboten angegeben werden. Darüber hinaus darf ein in Satz 1 genanntes, nicht zum Verkauf bestimmtes abgefülltes Erzeugnis, dessen Behältnisse mit der beantragten Prüfungsnummer versehen sind, in geringer Menge in den Verkehr gebracht werden. Als gering gilt dabei eine Menge, die insgesamt 3 vom Hundert der Menge, für die ein Antrag auf Erteilung einer amtlichen Prüfungsnummer nach Satz 1 gestellt worden ist, und, soweit diese Menge größer als 100 Liter sein würde, 100 Liter nicht übersteigt. Wer ein in Satz 2 genanntes Erzeugnis in den Verkehr bringt, hat dies unter Angabe der in den Verkehr gebrachten Menge und des Empfängers in die Weinbuchführung einzutragen und auf dem Behältnis deutlich sichtbar und gut lesbar die Angabe „Muster, nicht zum Verkauf bestimmt“ anzugeben. Im Übrigen darf ein so gekennzeichnetes Erzeugnis erst nach der Zuteilung der Prüfungsnummer und, soweit es sich um Prädikatswein handelt, erst nach der Zuerkennung des Prädikats in den Verkehr gebracht werden.

§ 28a

Qualitätsprüfung bestimmter Qualitätsschaumweine

(zu § 21 Absatz 1 Nummer 1, 3, 5 und 6 des Weingesetzes)

Wird für einen in § 19 Absatz 2 des Weingesetzes genannten Qualitätsschaumwein ein Antrag auf Zuteilung einer amtlichen Prüfungsnummer gestellt, sind § 21 Absatz 1 Satz 1 Nummer 1 und 2 und Absatz 2, § 22 Absatz 1, 2 Satz 1 und Absatz 3 bis 6, § 23 Absatz 1 und 3, § 24 Absatz 1 Satz 1, 2, 3 Nummer 2 und 3 und Absatz 5, §§ 25, 26 Absatz 1 und § 27 Absatz 1 anzuwenden.

Abschnitt 5

Bezeichnung und Aufmachung

§ 29

Eintragung von Lagen und Bereichen

(zu § 23 Absatz 3 des Weingesetzes)

(1) Eine Lage darf in die Weinbergrolle nur eingetragen werden, wenn sie insgesamt mindestens fünf Hektar groß ist. Abweichend davon kann die zuständige Behörde eine kleinere Fläche als Lage eintragen, wenn

1. die Bildung einer größeren Lage
 - a) wegen der örtlichen Nutzungsverhältnisse oder
 - b) wegen der Besonderheit der auf der Fläche gewonnenen Weine

nicht möglich ist oder

2. der Lagename

a) durch eine vor dem 19. Juli 1971 eingetragene Marke oder

b) durch ein vor diesem Zeitpunkt auf Grund markenrechtlicher Vorschriften erworbenes Ausstattungsrecht

geschützt ist.

(2) Als Lagename darf nur ein Name eingetragen werden, der für eine zur Lage gehörende Rebfläche herkömmlich oder in das Flurkataster eingetragen ist oder der sich an einen solchen Namen anlehnt. Abweichend von Satz 1 darf im begründeten Einzelfall, insbesondere wenn bestehende Lagen zusammengefasst werden sollen, auch ein anderer Name eingetragen werden, wenn hierfür ein wirtschaftliches Bedürfnis besteht und Interessen des Verbrauchers nicht entgegenstehen; der Name muss einen geografischen Bezug aufweisen.

(3) Eine Rebfläche, die keiner Lage angehört, kann in einen Bereich einbezogen werden, wenn die Voraussetzungen nach § 2 Nummer 23 des Weingesetzes erfüllt sind.

§ 30

Auszeichnungen und ähnliche Angaben

(zu § 24 Absatz 2 i. V. m.

§ 54 Absatz 1 des Weingesetzes)

(1) Auf Grund eines im Inland durchgeführten Wettbewerbs sind Hinweise im Sinne des Artikels 21 der Verordnung (EG) Nr. 753/2002 bei Qualitätsweinen b.A. und Prädikatsweinen nur zulässig, soweit es sich handelt um den Hinweis auf

1. Auszeichnungen

a) der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft e. V. oder

b) eines Trägers eines Wettbewerbs, der von einer Landesregierung erlaubt worden ist, und

der Wein bei einer in entsprechender Anwendung der Anlage 9 Abschnitt II durchgeführten Sinnenprüfung mindestens die Qualitätszahl 3,50 erhalten hat,

2. folgende Gütezeichen:

a) „Deutsches Weinsiegel“ der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft e. V. oder

b) ein von der Landesregierung eines Weinbau treibenden Landes zugelassenes Gütezeichen, und

der Wein bei einer in entsprechender Anwendung der Anlage 9 Abschnitt II durchgeführten Sinnenprüfung mindestens die Qualitätszahl 2,50 erhalten hat.

Anstelle einer Bewertung nach Anlage 9 Abschnitt II kann ein an internationalen Verfahren für Weinwettbewerbe orientiertes Bewertungsschema angewendet werden, wenn dieses zugelassen worden ist durch

1. das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, soweit ein Wettbewerb der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft e. V. betroffen ist,

2. die den Wettbewerb erlaubende Landesregierung, soweit ein anderer Träger von Weinwettbewerben betroffen ist.

(2) Eine Auszeichnung darf für Wein einer homogenen Partie vergeben werden, der aus demselben Behältnis stammt und mindestens folgende Mengen umfasst:

1. Qualitätswein 1 000 Liter,

2. die Prädikatsweine Beerenauslese, Trockenbeerenauslese oder Eiswein jeweils mindestens 100 Liter,

3. der Prädikatswein Auslese und Qualitätswein, der als „Selection“ bezeichnet wird, sowie Prädikatswein und Qualitätswein, der eine Angabe nach Anhang X in Verbindung mit Artikel 22 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 753/2002 trägt, jeweils mindestens 200 Liter,

4. die Prädikatsweine Kabinett und Spätlese sowie Qualitätswein, der als „Riesling-Hochgewächs“ bezeichnet wird, jeweils mindestens 400 Liter.

Die Behältnisse müssen entsprechend den Vorschriften der Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft, des Weingesetzes und der auf Grund des Weingesetzes erlassenen Rechtsverordnungen gekennzeichnet sein und den Namen der geografischen Einheit, aus der der Wein stammt, sowie den Jahrgang, in dem die bei seiner Bereitung verwendeten Trauben geerntet worden sind, erkennen lassen und mit einem nicht wieder verwendbaren Verschluss versehen sein.

(3) Die Landesregierungen können durch Rechtsverordnung bestimmen, dass Auszeichnungen und Gütezeichen bei von Absatz 2 abweichenden Mindestmengen vergeben werden dürfen, wenn die zur Prüfung angestellte Partie mehr als 100 Liter und weniger als 1 000 Liter umfasst und die Voraussetzungen des Absatzes 2 Satz 2 vorliegen.

(4) Bei inländischem Qualitätsschaumwein b.A. dürfen als Auszeichnungen im Sinne des Anhangs VIII Buchstabe E Nummer 10 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 nur angegeben werden:

1. Auszeichnungen

a) der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft e. V. und

b) der von einer Landesregierung anerkannten Träger von Sektprämierungen,

wenn das Erzeugnis bei einer in entsprechender Anwendung der Anlage 9 Abschnitt II durchgeführten Sinnenprüfung mindestens die Qualitätszahl 3,50 erhalten hat,

2. Gütezeichen, die von der Landesregierung eines Weinbau treibenden Landes zugelassen sind, wenn der Qualitätsschaumwein b.A. bei einer in entsprechender Anwendung der Anlage 9 Abschnitt II durchgeführten Sinnenprüfung mindestens die Qualitätszahl 2,50 erhalten hat.

Absatz 1 Satz 2 gilt entsprechend.

(4a) Bei inländischem Qualitätssperlwein b.A. gilt für Hinweise im Sinne des Artikels 21 in Verbindung mit Artikel 39 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 753/2002 der Absatz 1 entsprechend.

§ 31

Wein für religiöse Zwecke

(zu § 24 Absatz 2 des Weingesetzes)

Die Bezeichnungen „Abendmahlswein“, „Messwein“, „Koscherer Wein“ oder „Koscherer Passahwein“ dürfen nur im geschäftlichen Verkehr mit der jeweiligen Kirche oder Religionsgemeinschaft und nach deren besonderen Vorschriften gebraucht werden.

§ 32

Angabe von Weinarten; Reifeangaben

(zu § 16 Absatz 2 Satz 1 und § 24 Absatz 2 und 3 Nummer 5 des Weingesetzes)

(1) Bei inländischem Qualitätswein b.A. darf die Bezeichnung

1. Weißwein nur für einen ausschließlich aus Weißweinträuben hergestellten Wein,
2. Rotwein nur für einen ausschließlich aus Rotweinträuben hergestellten Wein und
3. Roséwein nur für einen ausschließlich aus Rotweinträuben hergestellten Wein von blass- bis hellroter Farbe

verwendet werden.

(2) Die Bezeichnung Rotling darf nur verwendet werden für einen inländischen Wein von blass- bis hellroter Farbe, der abweichend von § 18 Absatz 1 durch Verschneiden von Weißweinträuben, auch gemischt, mit Rotweinträuben, auch gemischt, hergestellt ist. Ein inländischer Schaumwein, Perlwein oder Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure darf als Rotling nur bezeichnet werden, wenn er ausschließlich aus Wein hergestellt worden ist, der nach Satz 1 die Bezeichnung Rotling führen darf.

(3) Inländischer Tafelwein muss als „Deutscher Tafelwein“ bezeichnet werden, sofern nicht die Bezeichnung „Landwein“ verwendet wird. Bei inländischem Tafelwein, bei dem zur Angabe der Herkunft keine engere geografische Bezeichnung als das Wort „deutsch“ verwendet wird, sind die Bezeichnungen Weißwein oder Rotwein anzugeben.

(4) Bei inländischem Wein müssen die Bezeichnungen Roséwein, Rosé oder Rotling angegeben werden; bei Perlwein und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure muss die Bezeichnung Rosé angegeben werden.

(5) Bei inländischem Qualitätswein und Prädikatswein darf die Bezeichnung Weißherbst nur gebraucht werden, wenn er

1. aus einer einzigen roten Rebsorte und
2. zu mindestens 95 vom Hundert aus hell gekelertem Most

hergestellt worden ist. Die Rebsorte muss in Verbindung mit der Bezeichnung Weißherbst in Schriftzeichen gleicher Art, Größe und Farbe angegeben werden. Bei inländischem Qualitätsschaumwein b.A. oder Qualitätssperlwein b.A. darf die Bezeichnung „Weißherbst“ nur verwendet werden, wenn der Qualitätsschaumwein b.A. oder Qualitätssperlwein b.A. nur aus Wein hergestellt worden ist, der nach Satz 1 die Bezeichnung „Weißherbst“ führen darf.

(6) Wird die Bezeichnung Weißherbst gebraucht, darf die Bezeichnung Roséwein nicht verwendet werden.

(7) Bei inländischem Qualitätswein und Prädikatswein darf statt der Bezeichnung Rotling die Bezeichnung

1. „Schillerwein“ nur gebraucht werden, wenn die zur Herstellung des Weines verwendeten Weintrauben ausschließlich in dem bestimmten Anbaugebiet Württemberg geerntet worden sind;
2. „Badisch Rotgold“ mit dem Zusatz „Grauburgunder und Spätburgunder“ nur gebraucht werden, wenn die zur Herstellung verwendeten Weintrauben ausschließlich in dem bestimmten Anbaugebiet Baden geerntet worden sind;
3. „Schieler“ nur gebraucht werden, wenn die zur Herstellung des Weines verwendeten Weintrauben ausschließlich in dem bestimmten Anbaugebiet Sachsen geerntet worden sind; der Bezeichnung „Schieler“ darf zur Angabe der Großlage, aus der die zur Herstellung des Weines verwendeten Trauben stammen, der von der Landesregierung durch Rechtsverordnung nach § 39 Absatz 2 festgelegte Gemeindegemeinde vorangestellt werden.

Wird aus einem Qualitätswein b.A., der eine der in Satz 1 Nummer 1 bis 3 genannten Bezeichnungen tragen darf, ein Qualitätsschaumwein b.A. oder ein Qualitätssperlwein b.A. hergestellt, darf für diesen Qualitätsschaumwein b.A. oder Qualitätssperlwein b.A. im Falle der Nummer 1 die Bezeichnung „Schiller“, im Falle der Nummer 2 die Bezeichnung „Badisch-Rotgold“ und im Falle der Nummer 3 die Bezeichnung „Schieler“ verwendet werden.

(8) Bei inländischen Qualitätsweinen b.A. und Prädikatsweinen, die in Holzbehältnissen gegoren, ausgebaut oder gereift wurden, ist die Verwendung einer Angabe nach Anhang X in Verbindung mit Artikel 22 Absatz 3 Unterabsatz 1 Satz 1, Unterabsatz 2 Satz 1 und Unterabsatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 753/2002 nur zulässig, wenn

1. mindestens 75 vom Hundert des Weines oder der zu seiner Herstellung verwendeten Erzeugnisse in dem Holzbehältnis der angegebenen Art gegoren, ausgebaut oder gereift worden sind,
2. die Dauer der Gärung, des Ausbaus oder der Reifung in dem Holzbehältnis
 - aa) mindestens sechs Monate bei Rotwein,
 - bb) mindestens vier Monate bei anderem als Rotwein
 betragen hat und
3. sofern die Angabe „im Barrique gegoren“, „im Barrique ausgebaut“ oder „im Barrique gereift“ verwendet wird, das Barrique-Fass ein Fassungsvermögen von nicht mehr als 350 Litern hat.

Eine Kennzeichnung mit mehreren Angaben nach Anhang X der genannten Verordnung ist nicht zulässig.

§ 32a

Classic

(zu § 24 Absatz 2
Nummer 1 bis 3 des Weingesetzes)

Die Bezeichnung „Classic“ darf nur verwendet werden, wenn es sich um Qualitätswein der Weinart Weißwein oder Rotwein handelt und

1. eine einzige Rebsorte angegeben wird; die Rebsorte muss in Verbindung mit der Bezeichnung „Classic“ angegeben werden,
2. er mit Ausnahme der zur Süßung verwendeten Erzeugnisse ausschließlich aus Weintrauben von gebietstypischen klassischen Rebsorten hergestellt worden ist,
3. der zur Herstellung verwendete Most einen natürlichen Mindestalkoholgehalt aufgewiesen hat, der mindestens 1 Volumenprozent über dem natürlichen Mindestalkoholgehalt liegt, der für das bestimmte Anbaugebiet oder dessen Teil vorgeschrieben ist, in dem die Weintrauben geerntet worden sind,
4. der Gesamtalkoholgehalt mindestens
 - a) 11,5 Volumenprozent, sofern die zur Herstellung des Weines verwendeten Weintrauben im bestimmten Anbaugebiet Mosel geerntet worden sind,
 - b) 12 Volumenprozent, sofern die zur Herstellung des Weines verwendeten Weintrauben in einem anderen bestimmten Anbaugebiet geerntet worden sind,
 beträgt,
5. zur Angabe der Herkunft ein in § 23 Absatz 1 Nummer 1 Buchstabe a oder b des Weingesetzes genannter Name nicht angegeben wird,
6. der Jahrgang angegeben wird,
7. der Restzuckergehalt nicht mehr als 15 Gramm je Liter beträgt und den Gesamtsäuregehalt um nicht mehr als das Doppelte übersteigt und
8. eine Geschmacksangabe nicht verwendet wird.

§ 32b

Selection

(zu § 24 Absatz 2
Nummer 1 bis 3 des Weingesetzes)

Die Bezeichnung „Selection“ darf nur verwendet werden, wenn es sich um Qualitätswein der Weinart Weißwein oder Rotwein handelt und

1. eine einzige Rebsorte angegeben wird,
2. er mit Ausnahme der zur Süßung verwendeten Erzeugnisse ausschließlich aus Weintrauben von gebietstypischen klassischen Rebsorten hergestellt worden ist,
3. der zur Herstellung verwendete Most einen natürlichen Mindestalkoholgehalt
 - a) von mindestens 12,2 Volumenprozent oder,
 - b) soweit der natürliche Mindestalkoholgehalt auf Grund des § 17 Absatz 3 Buchstabe d des Weingesetzes für das Prädikat Auslese der angegebenen Rebsorte niedriger festgelegt ist, von mindestens dem danach für die angegebene

Rebsorte in dem bestimmten Anbaugebiet oder dessen Teil festgelegten Wert

aufgewiesen hat,

4. die zur Herstellung verwendeten Weintrauben von Rebflächen stammen, deren Ertrag 60 Hektoliter pro Hektar an Wein nicht überschritten hat,
5. die zur Herstellung verwendeten Weintrauben von Hand gelesen worden sind,
6. eine Einzellage angegeben wird,
7. der Jahrgang angegeben wird,
8. der Restzuckergehalt, soweit er aus Weintrauben der Rebsorte Riesling hergestellt worden ist, nicht mehr als zwölf Gramm je Liter beträgt und den Gesamtsäuregehalt um nicht mehr als das Eineinhalbfache übersteigt,
9. der Restzuckergehalt in anderen als den in Nummer 8 genannten Fällen die nach den Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft bei Wein geltende Geschmacksangabe „trocken“ einhält,
10. eine Geschmacksangabe nicht verwendet wird und
11. er zum Zeitpunkt der Zuteilung einer amtlichen Prüfungsnummer die sich aus den Anforderungen der Nummern 2 bis 4, 8 und 9 ergebenden in einer im Rahmen der amtlichen Qualitätsprüfung durchgeführten gesonderten Prüfung, die nicht vor dem 1. Mai des auf das Erntejahr der verwendeten Trauben folgenden Jahres erfolgen darf, festzustellenden typischen sensorischen Merkmale aufweist.

§ 32c

**Weitere Bestimmungen
für Classic und Selection**

(zu § 16 Absatz 2 Satz 1
und § 24 Absatz 2 Nummer 1 bis 3,
dieser i. V. m. § 54 Absatz 1 des Weingesetzes)

(1) Die in den §§ 32a und 32b genannten Bezeichnungen dürfen ferner nur verwendet werden, wenn

1. der Wein abgefüllt in den Verkehr gebracht wird, der Abfüller, soweit die zur Herstellung des Weines verwendeten Trauben nicht in seinem Weinbaubetrieb geerntet und dort zu Wein bereitet worden sind, der nach Landesrecht zuständigen Stelle bis zum 1. Mai im Fall der Bezeichnung „Selection“ und bis zum 1. September im Fall der Bezeichnung „Classic“ eines jeden Jahres den Abschluss einer zwischen ihm und einem Weinbaubetrieb oder einem Zusammenschluss von Weinbaubetrieben (Betrieb) getroffenen Vereinbarung angezeigt hat, die mindestens Folgendes enthält:
 - a) Name und Anschrift der Vertragsparteien,
 - b) Laufzeit des Vertrages,
 - c) Verpflichtung des Betriebs zur Lieferung einer bestimmten Mindestmenge an Trauben, Maische, Traubenmost oder Wein aus der Ernte des jeweiligen Jahres,
 - d) Verpflichtung des Abfüllers zur Abnahme einer bestimmten Mindestmenge an Trauben, Maische, Traubenmost oder Wein aus der Ernte des jeweiligen Jahres,

2. der in Nummer 1 genannte Abfüller die dort in Buchstabe d genannten Erzeugnisse entsprechend der eingegangenen Verpflichtung abgenommen hat,
3. der Wein von einem in Nummer 1 genannten Abfüller abgefüllt in den Verkehr gebracht wird, die zu seiner Herstellung verwendeten Erzeugnisse mit Ausnahme der zur Süßung verwendeten Erzeugnisse Gegenstand einer Vereinbarung nach Nummer 1 gewesen sind,
4. der Abfüller der nach Landesrecht zuständigen Stelle bis zum 1. Mai eines jeden Jahres die Rebfläche mitteilt, von denen die zur Herstellung des mit der Angabe „Selection“ bezeichneten Weines verwendeten Erzeugnisse dieses Jahres stammen müssen, und diese Rebflächen entsprechend gekennzeichnet werden.

(1a) Abweichend von Absatz 1 Nummer 1 bis 3 darf die in § 32a genannte Bezeichnung in dem Fall, dass der Abfüller die zur Herstellung des Weines verwendeten Trauben nicht in seinem Betrieb geerntet und zu Wein bereitet hat, verwendet werden, wenn der Abfüller den Wein oder die zu seiner Herstellung verwendeten Erzeugnisse als Erzeugnisse, die in der Weinbuchführung und den Begleitpapieren als zur Verwendung der Bezeichnung „Classic“ geeignet bezeichnet werden, erworben hat von

1. einem Betrieb, der eine den Anforderungen nach Absatz 1 entsprechende Vereinbarung mit einem Weinbaubetrieb oder einem Zusammenschluss von Weinbaubetrieben abgeschlossen hat, den Abschluss der zuständigen Behörde innerhalb der in Absatz 1 bestimmten Frist angezeigt und die in der Vereinbarung genannten Erzeugnisse entsprechend der eingegangenen Verpflichtung abgenommen hat,
2. einer Erzeugergemeinschaft, die nach dem Marktstrukturgesetz anerkannt ist und das jeweilige Erzeugnis ausschließlich aus Trauben ihrer Mitgliedsbetriebe hergestellt hat, oder
3. – soweit sonstige Betriebe beteiligt sind und mehrere Erwerbsgeschäfte vorliegen – einem sonstigen Betrieb, sofern es sich beim ersten Erwerbsgeschäft, an dem ein sonstiger Betrieb beteiligt ist, um eine Abgabe durch einen unter Nummer 1 oder 2 genannten Betrieb handelt.

(2) Um sicherzustellen, dass für die Herstellung von Wein mit der Angabe „Classic“ und der Angabe „Selection“ nur für das jeweilige bestimmte Anbaugebiet typische klassische Rebsorten verwandt werden, legen die Landesregierungen durch Rechtsverordnung die jeweils zulässigen Rebsorten fest. Dabei kann vorgeschrieben werden, dass ausschließlich bestimmte Rebsortennamen oder synonyme Bezeichnungen verwendet werden dürfen.

(3) Die Landesregierungen können durch Rechtsverordnung vorschreiben, dass

1. die in Absatz 1 Nummer 1 genannte Vereinbarung weitere Bestandteile enthalten muss,
2. abweichend von § 32a Nummer 5 zur Angabe der Herkunft der Name eines Bereiches zu verwenden ist.

(4) Qualitätswein mit der Bezeichnung „Classic“, der aus vor dem 1. Januar 2001 geernteten Weintrauben

hergestellt worden ist, darf nicht vor dem 1. Januar 2001 abgegeben werden.

(5) Qualitätswein mit der Bezeichnung „Selection“ darf nicht vor dem 1. September des auf das Erntejahr der verwendeten Trauben folgenden Jahres abgegeben werden. Als verwendete Trauben im Sinne des Satzes 1 gelten nicht die zur Süßung verwendeten Erzeugnisse.

§ 32d

Abweichungen; Ausnahmen

(zu § 24 Absatz 2
Nummer 1 bis 3 des Weingesetzes)

(1) Abweichend von

1. § 32a Nummer 1 dürfen bei einem als „Classic“ bezeichneten Qualitätswein aus im bestimmten Anbaugebiet Württemberg geernteten Weintrauben die Rebsorten Trollinger und Lemberger angegeben werden, soweit diese Rebsorten durch Rechtsverordnung nach § 32c Absatz 2 festgelegt worden sind; diese Rebsorten müssen in Verbindung mit der Bezeichnung „Classic“ angegeben werden,
2. § 32c Absatz 1 Nummer 1 darf aus vor dem 1. Januar 2001 geernteten Weintrauben hergestellter Qualitätswein als „Classic“ bezeichnet werden, wenn der Abfüller der nach Landesrecht zuständigen Stelle bis zum 15. Dezember 2000 eine Vereinbarung vorlegt, die die unter § 32c Absatz 1 Nummer 1 genannten Angaben enthalten muss,
3. § 32c Absatz 1 Nummer 1 darf aus vor dem 1. Januar 2001 geernteten Weintrauben hergestellter Qualitätswein als „Selection“ bezeichnet werden, wenn der Abfüller der nach Landesrecht zuständigen Stelle bis zum 15. Dezember 2000 eine Vereinbarung vorlegt, die die unter § 32c Absatz 1 Nummer 1 genannten Angaben enthalten muss; in diesem Fall ist § 32c Absatz 1 Nummer 4 nicht anzuwenden,
4. den §§ 32a bis 32c Absatz 1 dürfen die Bezeichnungen „Classic“ und „Selection“ von einem Abfüller für andere als die dort genannten Qualitätsweine und für Prädikatsweine bis zum 31. Dezember 2010 weiterverwendet werden, wenn er sie vor dem 6. Dezember 2000 in Übereinstimmung mit den maßgeblichen Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft verwendet hat.

(2) Abweichend von § 32b Nummer 10 darf die nach den Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft bei Wein geltende Geschmacksangabe „trocken“ für Weine verwendet werden, bei denen der Jahrgang 2000, 2001 oder 2002 angegeben wird.

(3) Die Bezeichnungen „Classic“ oder „Selection“ dürfen von einem Hersteller oder Verkäufer für Qualitätsschaumwein, bei dem nach den Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft die Angabe Deutschland oder deutsch oder der Name einer kleineren geografischen Einheit als Deutschland verwendet wird, oder für deutschen Qualitätsschaumwein b.A., deren zur Bereitung der Cuvée verwendeten Erzeugnisse die Anforderungen nach den §§ 32a bis 32c nicht erfüllen, bis zum 31. Dezember 2010 weiterverwendet werden, wenn er sie vor dem 6. Dezember 2000 in Übereinstimmung mit den maßgeblichen Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft verwendet hat.

(4) Für Qualitätswein, der nach Absatz 1 Nummer 4 als „Selection“ bezeichnet werden darf, ist § 32c Absatz 5 nicht anzuwenden.

(5) Qualitätswein, der nach den bis zum 8. Juli 2002 geltenden Vorschriften als „Classic“ oder „Selection“ gekennzeichnet ist, darf noch bis zum Aufbrauchen der Bestände in den Verkehr gebracht werden.

§ 33

Liebfrau(en)milch; Hock

(zu § 24 Absatz 2 des Weinggesetzes)

(1) Weißer Qualitätswein der bestimmten Anbaugebiete Nahe, Pfalz, Rheingau und Rheinhessen darf als „Liebfrauenmilch“ oder „Liebfräumlch“ nur bezeichnet werden, wenn

1. er zu mindestens 70 vom Hundert aus Weintrauben der Rebsorten Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau oder Kerner hergestellt und von der Geschmacksart dieser Rebsorten bestimmt ist und
2. der Restzuckergehalt innerhalb der nach Artikel 16 Absatz 1 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 753/2002 für die Geschmacksangabe „lieblich“ zulässigen Spanne liegt.

(2) (weggefallen)

(3) Bei dem in Absatz 1 genannten Wein ist die Angabe einer Rebsorte und des Namens einer kleineren geografischen Einheit als des bestimmten Anbaugebietes nicht zulässig.

(4) Bei weißem Tafelwein darf die Bezeichnung „Hock“ nur verwendet werden, wenn er den Namen des Untergebietes Rhein des Weinbaugebietes Rhein-Mosel trägt, aus Weintrauben weißer Rebsorten hergestellt ist und der Restzuckergehalt innerhalb der nach Artikel 16 Absatz 1 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 753/2002 für die Geschmacksangabe „lieblich“ zulässigen Spanne liegt.

(5) Bei weißem Qualitätswein b.A. darf die Bezeichnung „Hock“ nur verwendet werden, wenn er den Namen eines der bestimmten Anbaugebiete Ahr, Hessische Bergstraße, Mittelrhein, Nahe, Rheingau, Rheinhessen oder Pfalz trägt, aus Weintrauben weißer Rebsorten hergestellt ist und der Restzuckergehalt innerhalb der nach Artikel 16 Absatz 1 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 753/2002 für die Geschmacksangabe „lieblich“ zulässigen Spanne liegt.

§ 33a

Verwendung bestimmter Behältnisformen

Die Landesregierungen von Baden-Württemberg und Bayern können für in ihrem Gebiet hergestellte Qualitätsweine b.A., die in Flaschen der Art Bocksbeutel nach Anhang I Absatz 2 Buchstabe b Ziffer i der Verordnung (EG) Nr. 753/2002 vermarktet werden dürfen, durch Rechtsverordnung vorschreiben, dass nur Qualitätsweine b.A., die bestimmte Anforderungen erfüllen, insbesondere in der amtlichen Qualitätsprüfung eine bestimmte Qualitätszahl erreicht haben, in Bocksbeuteln abgefüllt werden dürfen.

§ 34

Riesling-Hochgewächs; Der Neue; primeur

(zu § 24 Absatz 2 des Weinggesetzes)

(1) Weißer Qualitätswein darf als „Riesling-Hochgewächs“ nur bezeichnet werden, wenn

1. er ausschließlich aus Weintrauben der Rebsorte Riesling hergestellt worden ist,
2. der zur Herstellung verwendete Most einen natürlichen Alkoholgehalt aufgewiesen hat, der mindestens 1,5 Volumenprozent über dem natürlichen Mindestalkoholgehalt liegt, der für das bestimmte Anbaugebiet oder dessen Teil vorgeschrieben ist, in dem die Weintrauben geerntet worden sind, und
3. er in der amtlichen Qualitätsprüfung eine Qualitätszahl von mindestens 3,0 erreicht hat.

(2) Für Landwein, der ausschließlich aus Weintrauben eines Erntejahres gewonnen wurde, darf die Bezeichnung „Der Neue“ nur verwendet werden, wenn das Erntejahr angegeben ist und er nicht vor dem 1. November des Erntejahres an Endverbraucher abgegeben wird.

(3) Für einen in Frankreich geernteten Qualitätswein b.A. des bestimmten Anbaugebietes Beaujolais, für den die geltenden Vorschriften des Herstellungslandes eingehalten worden sind und der nach diesen Vorschriften als primeur bezeichnet werden soll, darf die Bezeichnung primeur nur verwendet werden, wenn er nicht vor dem dritten Donnerstag des Monats November des Erntejahres an Endverbraucher abgegeben wird.

§ 34a

Crémant

(zu § 24 Absatz 2 Nummer 1 und 2, auch i. V. m. § 54 Absatz 1 des Weinggesetzes)

(1) Für Qualitätsschaumwein b.A. darf die Bezeichnung „Crémant“ nur nach Maßgabe des Anhangs VIII Buchstabe E Nummer 6 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 in Verbindung mit dem Namen des bestimmten Anbaugebietes verwendet werden.

(2) Die Landesregierungen können durch Rechtsverordnung für Qualitätsschaumwein b.A., der aus in ihrem Gebiet geernteten Weintrauben hergestellt worden ist, zusätzliche Voraussetzungen für die Verwendung der Bezeichnung „Crémant“ festlegen, soweit dies erforderlich ist, um regionalen Gegebenheiten Rechnung zu tragen. Dabei können sie insbesondere vorschreiben, dass die Bezeichnung „Crémant“

1. nur verwendet werden darf, wenn der Qualitätsschaumwein b.A. aus Weintrauben bestimmter Rebsorten hergestellt worden ist, oder
2. nicht für einen roten Qualitätsschaumwein b.A. verwendet werden darf.

§ 34b

Steillage; Terrassenlage

(zu § 24 Absatz 2

Nummer 1, 2 und 3 des Weinggesetzes)

(1) Bei inländischem Tafelwein mit geografischer Angabe, Qualitätswein und Prädikatswein darf die Angabe „Steillage“ oder „Steillagenwein“ in Anwendung von Artikel 22 Absatz 1 Unterabsatz 1 der Verordnung (EG)

Nr. 753/2002 nur verwendet werden, wenn er ausschließlich aus Weintrauben hergestellt worden ist, die von einer Rebfläche stammen, die

1. in einem Gelände belegen ist, dessen Neigung mindestens 30 vom Hundert beträgt, oder,
2. sofern die Neigung des Geländes, in der die Rebfläche belegen ist, weniger als 30 vom Hundert beträgt, eine eigene Geländeneigung von mindestens 30 vom Hundert aufweist.

(2) Bei inländischem Tafelwein mit geografischer Angabe, Qualitätswein und Prädikatswein darf die Angabe „Terrassenlage“ oder „Terrassenlagenwein“ in Anwendung von Artikel 22 Absatz 1 Unterabsatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 753/2002 nur verwendet werden, wenn er ausschließlich aus Weintrauben hergestellt worden ist, die von einer

1. durch Stützmauern oder Böschungen unterbrochenen oder
2. durch Stützmauern oder Böschungen nicht unterbrochenen, in einem als Terrassenlage bewirtschafteten Gebiet belegenden

Rebfläche stammen, die

3. in einem Gelände belegen ist, dessen Neigung mindestens 30 vom Hundert beträgt, oder,
4. sofern die Neigung des Geländes, in der die Rebfläche belegen ist, weniger als 30 vom Hundert beträgt, eine eigene Geländeneigung von mindestens 30 vom Hundert aufweist.

(3) Die Bezeichnungen nach den Absätzen 1 und 2 dürfen nicht gleichzeitig verwendet werden.

§ 34c

Teilweise gegorener Traubenmost

(zu § 24 Absatz 2

Nummer 1, 2 und 3 des Weingesetzes)

(1) Für teilweise gegorenen Traubenmost, der im Inland aus inländischen Trauben hergestellt worden ist, darf die Bezeichnung „Federweißer“, „Federroter“, „Süßer“, „Neuer Süßer“, „Bremser“, „Bitzler“, „Suser“, „Sauser“, „Neuer“ oder „Rauscher“ verwendet werden. Bei der ausschließlichen Verwendung von Rotweintrauben darf das Wort „Roter“ vorangestellt werden.

(2) Für teilweise gegorenen Traubenmost, der in einem anderen Mitgliedstaat der Europäischen Union hergestellt worden ist, darf die Bezeichnung „Federweißer“ oder „Sauser“ verwendet werden, sofern in Verbindung mit der Bezeichnung der Name des Herstellungslandes oder das aus diesem Namen abgeleitete Eigenschaftswort angegeben wird. Absatz 1 Satz 2 gilt entsprechend.

(3) Die für inländischen teilweise gegorenen Traubenmost nach Absatz 1 zulässigen Bezeichnungen sind traditionelle spezifische Begriffe nach Artikel 14 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 753/2002.

(4) Bei inländischem teilweise gegorenem Traubenmost, der zum unmittelbaren Verzehr bestimmt ist, darf zur Angabe der Herkunft nur

1. die Bezeichnung „deutsch“ in Verbindung mit einem traditionellen spezifischen Begriff im Sinne des Absatzes 3 oder
2. eine Angabe nach Absatz 5 verwendet werden.

(5) Vorbehaltlich des Satzes 2 gelten die für die Bezeichnung von Landwein festgelegten Gebiete für die Bezeichnung von teilweise gegorenem Traubenmost mit der Maßgabe, dass das Wort „Landwein“ durch einen traditionellen spezifischen Begriff im Sinne des Absatzes 3 ersetzt wird. Für teilweise gegorenen Traubenmost aus den bestimmten Anbaugebieten Franken und Rheinhessen darf das aus dem Namen des bestimmten Anbaugebietes abgeleitete Eigenschaftswort in Verbindung mit einem traditionellen spezifischen Begriff verwendet werden.

§ 35

(weggefallen)

§ 36

Vorgeschriebene Angaben

(zu § 24 Absatz 2 des Weingesetzes)

Weinhaltige Getränke müssen als weinhaltiges Getränk bezeichnet werden. Abweichend von Satz 1 darf ein weinhaltiges Getränk, das durch Vermischen von Wein, Perlwein oder Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure mit kohlenensäurehaltigem Wasser hergestellt wird, als Schorle oder bei Verwendung von Wein als Weinschorle bezeichnet werden.

§ 37

Zugelassene und verbotene Angaben

(zu § 24 Absatz 2

Nummer 1 bis 3 des Weingesetzes)

(1) Die Worte Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein dürfen im geschäftlichen Verkehr allein oder in Verbindung mit anderen Worten für andere Erzeugnisse als Wein nicht gebraucht werden.

(2) Für Qualitätsschaumwein und Sekt sowie Qualitätsschaumwein b.A. und Sekt b.A. darf das Wort „Cabinet“ nur verwendet werden, wenn es in dieser Schreibweise deutlich getrennt von der Bezeichnung des Erzeugnisses in Verbindung mit dem Namen (Firma) des Herstellers oder desjenigen benutzt wird, der das Erzeugnis in den Verkehr bringt.

(3) Soweit nach den Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft, nach dem Weingesetz oder einer auf Grund des Weingesetzes erlassenen Rechtsverordnung Bezeichnungen oder sonstige Angaben für ausländische Erzeugnisse nur zulässig sind, wenn die Angabe durch eine Rechtsvorschrift des Herstellungslandes zugelassen ist, gilt diese Voraussetzung nur als erfüllt, wenn die Angabe auch für den Verkehr innerhalb des Herstellungslandes zulässig ist.

§ 38

Hersteller- und Abfüllerangaben; Angaben zum Betrieb und zur Abfüllung

(zu § 24 Absatz 2 des Weingesetzes)

(1) Bei inländischem Wein, Perlwein und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure dürfen als Angaben nach Artikel 15 Absatz 1 und 2 der Verordnung (EG) Nr. 753/2002 die Begriffe Weinbau, Weingut, Winzer, Weingärtner oder ein ähnlicher, nach der Verkehrsauffassung üb-

licher Begriff für einen Betrieb nach Artikel 15 Absatz 2 der vorgenannten Verordnung verwendet werden.

(2) Bei inländischem Tafelwein mit geografischer Angabe und Qualitätswein b.A. dürfen bei der Angabe des Namens eines Weinbaubetriebes nach Artikel 25 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 753/2002 die Begriffe „Schloss“, „Domäne“, „Burg“, „Stift“ oder „Kloster“ verwendet werden.

(3) Bei inländischem Tafelwein mit geografischer Angabe und Qualitätswein b.A. sind als Angaben über die Abfüllung nach Artikel 26 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 753/2002 nur die Angaben „Erzeugerabfüllung“, „Gutsabfüllung“, „Schlossabfüllung“ oder „abgefüllt durch den Zusammenschluss von Weinbaubetrieben“ nach Maßgabe der folgenden Absätze zulässig.

(4) Der Begriff „Erzeugerabfüllung“ darf nur

1. von einem Weinbaubetrieb, in dem die für diesen Wein verwendeten Trauben geerntet und zu Wein bereitet wurden,
2. von einem Zusammenschluss von Weinbaubetrieben, sofern der betreffende Wein von dem Zusammenschluss selbst aus Trauben, auch eingemaischt, oder Traubenmosten bereitet worden ist, die in den zusammengeschlossenen Weinbaubetrieben erzeugt worden sind, und
3. von einem in dem angegebenen bestimmten Anbaugebiet oder in unmittelbarer Nähe dieses Gebietes gelegenen Betrieb, mit dem die Weinbaubetriebe, die die verwendeten Trauben geerntet haben, im Rahmen eines Zusammenschlusses von Weinbaubetrieben verbunden sind und der diese Trauben zu Wein bereitet hat,

verwendet werden.

(5) Der Begriff „Gutsabfüllung“ darf bei Vorliegen der Voraussetzungen nach Absatz 4 Satz 1 Nummer 1 nur gebraucht werden, wenn

1. der Weinbaubetrieb eine Steuerbuchhaltung führen muss,
2. die für die Weinbereitung verantwortliche Person eine abgeschlossene önologische Ausbildung nachweisen kann und
3. die Rebflächen, auf denen die zur Bereitung des betreffenden Weines verwendeten Trauben geerntet worden sind, mindestens seit 1. Januar des Erntejahres von dem betreffenden Weinbaubetrieb bewirtschaftet werden.

(6) Der Begriff „Schlossabfüllung“ darf bei Vorliegen der Voraussetzungen nach Absatz 5 nur gebraucht werden, wenn

1. ein unter Denkmalschutz stehendes Schloss der Sitz des Weinbaubetriebes ist und dort die Weinbereitung und die Abfüllung erfolgen und
2. die zur Weinbereitung verwendeten Trauben ausschließlich von betriebseigenen Rebflächen stammen.

(7) Wenn ein von einem Zusammenschluss von Weinbaubetrieben abgefüllter Wein nicht von diesem Zusammenschluss selbst bereitet worden ist, darf der Hinweis „abgefüllt durch den Zusammenschluss von Weinbaubetrieben“ verwendet werden, sofern der Wein

aus Weintrauben eines Betriebes des Zusammenschlusses erzeugt worden ist.

(8) Bei abgefüllten weinhaltigen Getränken, aromatisierten Weinen, aromatisierten weinhaltigen Getränken und aromatisierten weinhaltigen Cocktails ist der Name oder die Firma und die Anschrift des Herstellers, des Abfüllers oder eines in der Europäischen Gemeinschaft oder in einem Vertragsstaat niedergelassenen Verkäufers anzugeben.

(9) Bei nicht abgefüllten weinhaltigen Getränken, aromatisierten Weinen, aromatisierten weinhaltigen Getränken und aromatisierten weinhaltigen Cocktails ist, soweit sie in der Europäischen Gemeinschaft oder in einem Vertragsstaat hergestellt worden sind, der Hersteller, soweit sie in Drittländern hergestellt worden sind, der Einführer anzugeben.

(10) Ist bei weinhaltigen Getränken, aromatisiertem Wein, aromatisierten weinhaltigen Getränken oder aromatisierten weinhaltigen Cocktails die Angabe des Herstellers, Einführers oder Abfüllers vorgeschrieben, so ist neben dem Namen (Firma) der Ort des Betriebs oder der Hauptniederlassung anzugeben.

§ 39

Geografische Angaben

(zu § 24 Absatz 2 i. V. m.

§ 54 Absatz 1 des Weingesetzes)

(1) Wird zur Bezeichnung eines Qualitätsweines b.A. der Name

1. eines Bereichs verwendet, ist diesem, soweit er mit einer sonstigen geografischen Bezeichnung identisch oder verwechselbar ist, die Angabe „Bereich“ in Schriftzeichen gleicher Art, Größe und Farbe voranzustellen,
2. einer Lage verwendet, ist diesem der Name der Gemeinde oder des Ortsteils hinzuzufügen.

Die Angabe „Bereich“ darf durch die Angabe „district“ ersetzt und abweichend von Satz 1 dem Bereichsnamen in Schriftzeichen gleicher Art, Größe und Farbe nachgestellt werden, wenn auch andere Angaben in der Etikettierung in englischer Sprache gemacht werden.

(2) Erstreckt sich eine Lage über mehrere Gemeinden, so bestimmt die Landesregierung durch Rechtsverordnung nach Maßgabe des Artikels 31 Absatz 3 Unterabsatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 753/2002, welcher Gemeindegemeinde anzugeben ist; dabei können, wenn unter Berücksichtigung der berechtigten Interessen der Beteiligten ein unabweisbares wirtschaftliches Bedürfnis besteht, auch mehrere Gemeindegemeinden bestimmt werden, von denen wahlweise einer anzugeben ist.

(3) Ist eine Gemeinde in mehreren bestimmten Anbaugebieten belegen, so kann die Landesregierung durch Rechtsverordnung bestimmen, dass für Weine aus bestimmten Ortsteilen nur der Name des Ortsteils oder der Name des Ortsteils neben dem Gemeindegemeindenamen benutzt werden darf.

(4) Bei inländischen weinhaltigen Getränken darf ein Hinweis auf die Herkunft der zu ihrer Herstellung verwendeten Erzeugnisse nicht verwendet werden.

§ 40

Herkunftsangaben

(zu § 24 Absatz 2

Nummer 1 und 2 des Weinggesetzes)

(1) Abweichend von Artikel 31 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 753/2002 und unter der Voraussetzung des § 44 Absatz 1 wird die Angabe des Namens einer kleineren geografischen Einheit als der des bestimmten Anbaugebietes bei inländischem Qualitätswein und Prädikatswein zugelassen, wenn

1. er mindestens zu 85 vom Hundert aus Weintrauben der angegebenen geografischen Einheit bereitet worden ist und,
2. sofern er gesüßt worden ist, einschließlich des zur Süßung verwendeten Traubenmostes nicht mehr als 25 vom Hundert der zu seiner Herstellung verwendeten Erzeugnisse aus anderen geografischen Einheiten stammen.

(2) Abweichend von Anhang VIII Buchstabe E Nummer 1 Unterabsatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 und unter den Voraussetzungen des § 44 Absatz 1 ist die Angabe des Namens einer kleineren geografischen Einheit als der des bestimmten Anbaugebietes bei inländischem Qualitätsschaumwein b.A. und Sekt b.A. zugelassen, wenn er mindestens zu 85 vom Hundert aus Weintrauben der angegebenen geografischen Einheit hergestellt worden ist.

(3) Bei inländischem Qualitätssperlwein b.A. und inländischem Qualitätslikörwein b.A. ist unter den Voraussetzungen des § 44 Absatz 3 und 4 die Angabe des Namens einer kleineren geografischen Einheit als der des bestimmten Anbaugebietes zugelassen, wenn

1. er mindestens zu 85 vom Hundert aus Weintrauben der angegebenen geografischen Einheit bereitet worden ist und,
2. sofern er gesüßt worden ist, einschließlich der zur Süßung verwendeten Erzeugnisse nicht mehr als 25 vom Hundert der zu seiner Herstellung verwendeten Erzeugnisse aus anderen geografischen Einheiten stammen.

§ 41

Geschmacksangaben

(zu § 24 Absatz 2 des Weinggesetzes)

(1) Die nach Artikel 16 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 753/2002 zulässige Angabe „halbtrocken“ darf nur gebraucht werden, wenn der Restzuckergehalt des Weines

1. den nach Artikel 16 Absatz 1 Buchstabe a Doppelbuchstabe ii der Verordnung (EG) Nr. 753/2002 für „trocken“ festgelegten Wert übersteigt und
2. bis zu höchstens 18 Gramm je Liter beträgt und der in Gramm je Liter Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt des Weines höchstens zehn Gramm je Liter niedriger ist.

(2) Bei Perlwein und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure dürfen nur die Geschmacksangaben

1. trocken bei einem Restzuckergehalt zwischen 0 und 35 Gramm je Liter,
2. halbtrocken bei einem Restzuckergehalt zwischen 33 und 50 Gramm je Liter oder

3. mild bei einem Restzuckergehalt von mehr als 50 Gramm je Liter

verwendet werden.

(3) Die Bezeichnung Landwein darf nur verwendet werden, wenn der Restzuckergehalt den für die Bezeichnung „halbtrocken“ höchstzulässigen Wert nicht übersteigt.

§ 42

Rebsortenangaben

(zu § 24 Absatz 2 des Weinggesetzes)

(1) Bei inländischem Tafelwein mit geografischer Angabe und Qualitätswein b.A., die gesüßt worden sind, darf der Name einer Rebsorte nach Maßgabe des Artikels 19 Absatz 1 und Artikels 20 der Verordnung (EG) Nr. 753/2002 und unter der Voraussetzung des § 44 Absatz 1 angegeben werden, wenn einschließlich der zur Süßung verwendeten Erzeugnisse nicht mehr als 25 vom Hundert der zu ihrer Herstellung verwendeten Erzeugnisse von anderen Rebsorten stammen.

(2) Soweit die Voraussetzungen und das Verfahren für die Anbaueignungsprüfung von Rebsorten geregelt und eingehalten sind, darf die betreffende Rebsorte für die Dauer der Anbaueignungsprüfung angegeben werden, wenn

1. bei Tafelwein mit geografischer Angabe
 - a) der Anbau dieser Rebsorte nur für eine begrenzte Versuchsfläche genehmigt worden ist,
 - b) die zuständigen Landesstellen Kontrollen durchführen und
 - c) die Angabe dieser Rebsorte auf dem Etikett zusammen mit der Angabe „aus Versuchsanbau“ erfolgt;
2. bei Qualitätswein b.A. zusätzlich zu den Anforderungen unter Nummer 1 die Rebsorte zur Art „Vitis vinifera“ gehört.

(3) Abweichend von Anhang VIII Buchstabe E Nummer 2 Unterabsatz 2 Buchstabe e der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 und unter den Voraussetzungen des § 44 Absatz 1 und 2 werden bei inländischem Qualitätsschaumwein und Sekt und inländischem Qualitätsschaumwein b.A. und Sekt b.A. zugelassen:

1. die Angabe einer Rebsorte, wenn das Erzeugnis, mit Ausnahme der in der Fülldosage und der Versanddosage enthaltenen Erzeugnisse, mindestens zu 85 vom Hundert aus Weintrauben der angegebenen Rebsorte bereitet worden ist und diese seine Art bestimmt;
2. die Angabe zweier oder dreier Rebsorten, wenn das Erzeugnis, mit Ausnahme der in der Fülldosage und der Versanddosage enthaltenen Erzeugnisse, vollständig aus Weintrauben der angegebenen Rebsorten hergestellt worden ist und die Mischung dieser Rebsorten seine Art bestimmt; die Rebsorten sind ihrem Mengenanteil entsprechend in absteigender Folge anzugeben.

Satz 1 gilt auch für inländischen Schaumwein.

(4) Bei inländischem Perlwein mit geografischer Angabe und Likörwein mit geografischer Angabe, die gesüßt worden sind, darf die Rebsorte nach Maßgabe des Artikels 39 Absatz 2 Buchstabe b in Verbindung mit Ar-

tikel 19 Absatz 1 und Artikel 20 der Verordnung (EG) Nr. 753/2002 und unter der Voraussetzung des § 44 Absatz 4 und 5 angegeben werden, wenn einschließlich der zur Süßung verwendeten Erzeugnisse nicht mehr als 25 vom Hundert der zu ihrer Herstellung verwendeten Erzeugnisse von anderen Rebsorten stammen.

§ 43

Jahrgangsangaben

(zu § 24 Absatz 2 des Weingesetzes)

(1) Bei inländischem Tafelwein mit geografischer Angabe und Qualitätswein b.A., die gesüßt worden sind, darf der Jahrgang nach Maßgabe des Artikels 18 Absatz 1 und Artikels 20 der Verordnung (EG) Nr. 753/2002 und unter der Voraussetzung des § 44 Absatz 1 angegeben werden, wenn einschließlich der zur Süßung verwendeten Erzeugnisse nicht mehr als 25 vom Hundert der zu ihrer Herstellung verwendeten Erzeugnisse aus anderen Jahrgängen stammen.

(2) Bei inländischem Perlwein mit geografischer Angabe, der gesüßt worden ist, darf der Jahrgang nach Maßgabe des Artikels 39 Absatz 2 Buchstabe a in Verbindung mit Artikel 18 Absatz 1 und Artikel 20 der Verordnung (EG) Nr. 753/2002 und unter der Voraussetzung des § 44 Absatz 4 angegeben werden, wenn einschließlich der zur Süßung verwendeten Erzeugnisse nicht mehr als 25 vom Hundert der zu ihrer Herstellung verwendeten Erzeugnisse aus anderen Jahrgängen stammen.

(3) Bei inländischem Likörwein mit geografischer Angabe, der gesüßt worden ist, darf der Jahrgang nach Maßgabe des Artikels 39 Absatz 2 Buchstabe a in Verbindung mit Artikel 18 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 753/2002 und unter der Voraussetzung des § 44 Absatz 5 angegeben werden, wenn einschließlich der zur Süßung verwendeten Erzeugnisse nicht mehr als 25 vom Hundert der zu ihrer Herstellung verwendeten Erzeugnisse aus anderen Jahrgängen stammen.

§ 44

Kumulierungsverbot

(zu § 24 Absatz 2 des Weingesetzes)

(1) § 40 Absatz 1 sowie Artikel 18 und Artikel 19 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EG) Nr. 753/2002 können nur dann gleichzeitig Anwendung finden, wenn mindestens 85 vom Hundert des aus der Mischung hervorgegangenen Qualitätsweines b.A. aus der kleineren geografischen Einheit als dem bestimmten Anbaugebiet, von der Rebsorte und aus dem Jahrgang stammen, mit denen das Erzeugnis bezeichnet wird.

(2) § 40 Absatz 2, § 42 Absatz 2 Satz 1 und Anhang VIII Buchstabe E Nummer 7 Unterabsatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 können nur dann gleichzeitig Anwendung finden, wenn mindestens 85 vom Hundert des aus der Mischung hervorgegangenen Qualitätsschaumweines b.A. oder Sektes b.A. aus der kleineren geografischen Einheit als dem bestimmten Anbaugebiet, von der Rebsorte und aus dem Jahrgang stammen, mit denen das Erzeugnis bezeichnet wird.

(3) § 42 Absatz 2 Satz 1 und Anhang VIII Buchstabe E Nummer 7 Unterabsatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 können nur dann gleichzeitig Anwen-

dung finden, wenn mindestens 85 vom Hundert des aus der Mischung hervorgegangenen Qualitätsschaumweines oder Sektes von der Rebsorte und aus dem Jahrgang stammen, mit denen das Erzeugnis bezeichnet wird.

(4) § 40 Absatz 3, Artikel 39 Absatz 2 Buchstabe a und b in Verbindung mit Artikel 18 und Artikel 19 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EG) Nr. 753/2002 können nur dann gleichzeitig Anwendung finden, wenn mindestens 85 vom Hundert des aus der Mischung hervorgegangenen Qualitätssperlweines b.A. aus der kleineren geografischen Einheit als dem bestimmten Anbaugebiet, von der Rebsorte und aus dem Jahrgang stammen, mit denen das Erzeugnis bezeichnet wird.

(5) § 40 Absatz 3, Artikel 39 Absatz 2 Buchstabe a und b in Verbindung mit Artikel 18 und Artikel 19 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EG) Nr. 753/2002 können nur dann gleichzeitig Anwendung finden, wenn mindestens 85 vom Hundert des aus der Mischung hervorgegangenen Qualitätslikörweines b.A. aus der kleineren geografischen Einheit als dem bestimmten Anbaugebiet, von der Rebsorte und aus dem Jahrgang stammen, mit denen das Erzeugnis bezeichnet wird.

§ 45

Verwendung von Kennziffern

(zu § 24 Absatz 2 des Weingesetzes)

(1) Als Code im Sinne des Anhangs VII Abschnitt E Nummer 1 zweiter Anstrich der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 ist die amtliche Schlüsselnummer des von den statistischen Landesämtern herausgegebenen Gemeindegemeinschaftsverzeichnisses unter Voranstellung des Buchstabens „D“ zu verwenden.

(2) Folgende Angaben dürfen mittels einer von der zuständigen Behörde zugeteilten Kennziffer erfolgen:

1. bei Wein, Perlwein und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, der im Inland abgefüllt ist, die Angaben über den Abfüller und den Abfüllungsort oder über den Einführer, sofern die Etikettierung die Angabe eines anderen an der Vermarktung Beteiligten nach Artikel 15 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 753/2002 beinhaltet,
2. bei Schaumwein, der im Inland hergestellt ist, die Angaben über den Hersteller und den Herstellungsort, wenn die Etikettierung den Namen eines anderen an der Vermarktung Beteiligten sowie die Gemeinde oder den Ortsteil, in dem er seinen Sitz hat, im vollen Wortlaut enthält.

Der Kennziffer ist das Bundesland mit der Abkürzung gemäß Anlage 11 voranzustellen.

§ 46

Angabe des Alkoholgehalts bei weinhaltigen Getränken, aromatisiertem Wein, aromatisierten weinhaltigen Getränken und aromatisierten weinhaltigen Cocktails

(zu § 24 Absatz 2 und 3

Nummer 5 des Weingesetzes)

(1) Bei weinhaltigen Getränken, aromatisiertem Wein und aromatisierten weinhaltigen Getränken sowie bei aromatisierten weinhaltigen Cocktails mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenpro-

zent ist der bei 20 Grad Celsius bestimmte vorhandene Alkoholgehalt in Volumenprozent bis auf höchstens eine Dezimalstelle anzugeben. Dieser Angabe ist das Symbol „%vol“ anzufügen. Der Angabe kann das Wort „Alkohol“ oder die Abkürzung „alc“ vorangestellt werden.

(2) Für die Angabe des vorhandenen Alkoholgehalts ist eine Abweichung bis 0,3 Volumenprozent nach oben oder unten zulässig. Die Abweichung gilt unbeschadet der Toleranzen, die sich aus der für die Bestimmung des Alkoholgehalts verwendeten Analyse-methode ergeben.

§ 46a

Zusatzstoffangaben; Angabe bei erhöhtem Koffeingehalt

(zu § 24 Absatz 2 Nummer 1
und Absatz 3 Nummer 4 des Weinggesetzes)

(1) Bei weinhaltigen Getränken ist der Gehalt an

1. einem in Anlage 6 Nummer 10 genannten Stoff durch die Angabe „mit Süßungsmittel“,
2. mehreren in Anlage 6 Nummer 10 genannten Stoffen durch die Angabe „mit Süßungsmitteln“

in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung auf den Behältnissen anzugeben.

(2) Bei weinhaltigen Getränken, die Zucker und einen in Anlage 6 Nummer 10 genannten Stoff enthalten, ist dies auf den Behältnissen durch die Angabe „mit einer Zuckerart und Süßungsmittel“ in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung anzugeben; soweit sie Zucker und mehrere in Anlage 6 Nummer 10 genannte Stoffe enthalten, ist dies auf den Behältnissen durch die Angabe „mit Zucker und Süßungsmitteln“ in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung anzugeben.

(3) Soweit weinhaltige Getränke Aspartam enthalten, ist der Hinweis „enthält eine Phenylalaninquelle“ anzubringen.

(4) Für die Angaben nach den Absätzen 1 bis 3 gilt § 9 Absatz 6 Satz 2 Nummer 4 bis 6 und Satz 3 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung entsprechend.

(5) Bei aromatisierten Weinen, aromatisierten weinhaltigen Getränken und aromatisierten weinhaltigen Cocktails mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent, die im verzehrfertigen Zustand mehr als 150 Milligramm Koffein pro Liter enthalten, ist die Angabe „erhöhter Koffeingehalt“, gefolgt von der Angabe des Koffeingehaltes in Klammern in Milligramm pro 100 Milliliter, in demselben Sichtfeld wie die Verkehrsbezeichnung anzubringen.

§ 46b

Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können

(zu § 24 Absatz 3
Nummer 4 und 5 des Weinggesetzes)

(1) Erzeugnisse mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent, die Zutaten im Sinne der Anlage 12 enthalten, dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn die Zutaten

1. im Falle weinhaltiger Getränke, aromatisierten Weines, aromatisierter weinhaltiger Getränke sowie aro-

matisierter weinhaltiger Cocktails nach Maßgabe des Absatzes 3 und

2. im Falle der übrigen Erzeugnisse nach Maßgabe des Artikels 3 Absatz 1 Unterabsatz 2 und Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 753/2002 sowie des Anhangs VII Abschnitt D Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999

angegeben sind.

(2) Zutaten im Sinne der Anlage 12 sind die dort genannten Stoffe, die bei der Verarbeitung verwendet werden und – auch in veränderter Form – im Enderzeugnis vorhanden sind.

(3) Bei weinhaltigen Getränken, aromatisiertem Wein, aromatisierten weinhaltigen Getränken sowie aromatisierten weinhaltigen Cocktails sind die Zutaten wie folgt kenntlich zu machen:

1. Die Zutaten sind mit ihrer Verkehrsbezeichnung anzugeben. Der Angabe nach Satz 1 ist das Wort „Enthält“ voranzustellen. Sofern aus der Angabe nach Satz 1 nicht auf das Vorhandensein einer Zutat im Sinne der Anlage 12 geschlossen werden kann, ist ein entsprechender Hinweis auf den in Anlage 12 genannten Stoff hinzuzufügen.
2. Die Angabe ist 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 Angabe kann auch in einer anderen leicht verständlichen Sprache angegeben werden, wenn dadurch die Information des Verbrauchers nicht beeinträchtigt wird. Sie darf nicht durch andere Angaben oder Bildzeichen verdeckt oder getrennt werden.

§ 47

Alkoholfreier und alkoholreduzierter Wein

(zu § 26 Absatz 3 Satz 1 des Weinggesetzes)

(1) Getränke, die nicht Erzeugnisse im Sinne des Weinggesetzes sind, dürfen hergestellt und in den Verkehr gebracht werden, wenn sie

1. aus Wein unter schonender Entgeistung durch thermische Prozesse, Membranprozesse, bei deren Anwendung eine Volumenverminderung des Weines von höchstens 25 vom Hundert eintreten darf, oder Extraktion mit flüssigem Kohlendioxid hergestellt wurden,
2. weniger als 0,5 Volumenprozent Alkohol enthalten und
3. als „alkoholfreier Wein“ auf den Flaschen, Behältnissen, Verpackungen, Getränkekarten und Preislisten bezeichnet sind und, soweit
 - a) der Name einer einzigen Rebsorte angegeben wird, diese Rebsorte ihre Art bestimmt,
 - b) als zulässiger Hinweis auf die Herkunft des zu ihrer Herstellung verwendeten Qualitätsweines b.A. im Sinne des Artikels 52 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 der Name eines in § 3 Absatz 1 Satz 1 des Weinggesetzes genannten bestimmten Anbaugebietes verwendet wird, sie dafür typisch sind.

Auf dem mit dem Behältnis verbundenen Etikett hat derjenige, der das Etikett anbringt, die Angabe „alkoholfreier Wein“ in Schriftzeichen der gleichen Art, Farbe und Größe so anzugeben, dass sie sich deutlich von den anderen Angaben abhebt.

(2) Getränke, die nicht Erzeugnisse im Sinne des Weingesetzes sind, dürfen hergestellt und in den Verkehr gebracht werden, wenn sie

1. aus Wein unter schonender Entgeistung durch thermische Prozesse, Membranprozesse, bei deren Anwendung eine Volumenverminderung des Weines von höchstens 25 vom Hundert eintreten darf, oder Extraktion mit flüssigem Kohlendioxid oder durch Vermischen von entalkoholisierem Wein mit Wein hergestellt wurden,
2. mindestens 0,5 Volumenprozent und weniger als 4 Volumenprozent Alkohol enthalten und
3. als „alkoholreduzierter Wein“ auf den Flaschen, Behältnissen, Verpackungen, Getränkekarten und Preislisten bezeichnet sind und, soweit
 - a) der Name einer einzigen Rebsorte angegeben wird, diese Rebsorte ihre Art bestimmt,
 - b) als zulässiger Hinweis auf die Herkunft des zu ihrer Herstellung verwendeten Qualitätsweines b.A. im Sinne des Artikels 52 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 der Name eines in § 3 Absatz 1 Satz 1 des Weingesetzes genannten bestimmten Anbaugebietes verwendet wird, sie dafür typisch sind.

Auf dem mit dem Behältnis verbundenen Etikett hat derjenige, der das Etikett anbringt, die Angabe „alkoholreduzierter Wein“ in Schriftzeichen der gleichen Art, Farbe und Größe so anzugeben, dass sie sich deutlich von den anderen Angaben abhebt.

(3) Schäumende Getränke, die durch Vergärung oder unter Zusatz von Kohlensäure aus Getränken, die den Bestimmungen des Absatzes 1 entsprechen, hergestellt sind, dürfen in den Verkehr gebracht werden, wenn sie

1. weniger als 0,5 Volumenprozent Alkohol enthalten und
2. als „Schäumendes Getränk aus alkoholfreiem Wein“ auf den Flaschen, Behältnissen, Verpackungen, Getränkekarten und Preislisten bezeichnet sind und, soweit
 - a) der Name einer einzigen Rebsorte angegeben wird, diese Rebsorte ihre Art bestimmt,
 - b) als zulässiger Hinweis auf die Herkunft des zu ihrer Herstellung verwendeten Qualitätsweines b.A. im Sinne des Artikels 52 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 der Name eines in § 3 Absatz 1 Satz 1 des Weingesetzes genannten bestimmten Anbaugebietes verwendet wird, sie dafür typisch sind.

Auf dem mit dem Behältnis verbundenen Etikett hat derjenige, der das Etikett anbringt, die Angabe „Schäumendes Getränk aus alkoholfreiem Wein“ in Schriftzeichen der gleichen Art, Farbe und Größe so anzugeben, dass sie sich deutlich von den anderen Angaben abhebt.

(4) Schäumende Getränke, die durch Vergärung oder unter Zusatz von Kohlensäure aus Getränken, die den

Bestimmungen des Absatzes 2 entsprechen, hergestellt sind, dürfen in den Verkehr gebracht werden, wenn sie

1. mehr als 0,5 Volumenprozent und weniger als 4 Volumenprozent Alkohol enthalten und
2. als „Schäumendes Getränk aus alkoholreduziertem Wein“ auf den Flaschen, Behältnissen, Verpackungen, Getränkekarten und Preislisten bezeichnet sind und, soweit
 - a) der Name einer einzigen Rebsorte angegeben wird, diese Rebsorte ihre Art bestimmt,
 - b) als zulässiger Hinweis auf die Herkunft des zu ihrer Herstellung verwendeten Qualitätsweines b.A. im Sinne des Artikels 52 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 der Name eines in § 3 Absatz 1 Satz 1 des Weingesetzes genannten bestimmten Anbaugebietes verwendet wird, sie dafür typisch sind.

Auf dem mit dem Behältnis verbundenen Etikett hat derjenige, der das Etikett anbringt, die Angabe „Schäumendes Getränk aus alkoholreduziertem Wein“ in Schriftzeichen der gleichen Art, Farbe und Größe so anzugeben, dass sie sich deutlich von den anderen Angaben abhebt.

(5) Die in den Absätzen 1 bis 4 genannten Getränke dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn bei ihrer Herstellung Wasser und, soweit sie gesüßt worden sind, zur Süßung ein anderer Stoff als Saccharose oder andere Erzeugnisse als Traubenmost oder rektifiziertes Traubenmostkonzentrat nicht zugesetzt worden sind.

§ 48

(weggefallen)

§ 49

Art der Aufmachung

(zu § 21 Absatz 1 Nummer 4 und § 24 Absatz 3 Nummer 5 des Weingesetzes)

(1) Soweit in Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft oder in dieser Verordnung nichts anderes bestimmt ist, sind vorgeschriebene Bezeichnungen und vorgeschriebene sonstige Angaben bei weinhaltigen Getränken, aromatisiertem Wein, aromatisierten weinhaltigen Getränken, aromatisierten weinhaltigen Cocktails sowie für Diabetiker geeignete Erzeugnissen 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. Abweichend von Satz 1 können die Angaben auch in einer anderen leicht verständlichen Sprache angegeben werden, wenn dadurch die Information des Verbrauchers nicht beeinträchtigt wird. Sie dürfen nicht durch andere Angaben oder Bildzeichen verdeckt oder getrennt werden. Die Bezeichnung des Erzeugnisses, die Angabe des vorhandenen Alkoholgehalts sowie die nach dem Eichgesetz und in auf Grund des Eichgesetzes erlassenen Rechtsverordnungen vorgeschriebene Angabe der Nennfüllmenge sind im gleichen Sichtfeld anzubringen.

(2) Bei aromatisierten weinhaltigen Cocktails mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von bis zu 1,2 Volu-

menprozent richtet sich die Zutatenkennzeichnung nach den Vorschriften der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung.

(3) Für Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Likörwein, weinhaltige Getränke, aromatisierten Wein, aromatisierte weinhaltige Getränke und aromatisierte weinhaltige Cocktails gilt § 3 Absatz 4 Nummer 1 der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung entsprechend.

(4) Bei inländischem Qualitätswein b.A. oder Qualitätsschaumwein, dem eine amtliche Prüfungsnummer zugeteilt worden ist, sind der Prüfungsnummer die Worte „Amtliche Prüfungsnummer“ voranzustellen. Anstelle der Worte „Amtliche Prüfungsnummer“ kann die Kurzform „A. P. Nummer“ gebraucht werden.

(5) Bei der Flaschenausstattung, auf Preisangeboten oder in der Werbung darf eine Marke (Wort- oder Bildzeichen) neben der Weinbezeichnung nur verwendet werden, wenn sie von der Weinbezeichnung deutlich abgehoben ist.

§ 50

Angabe des Loses

(zu § 24 Absatz 2 Nummer 1 und 2 und Absatz 3 Nummer 5 des Weinggesetzes)

(1) Erzeugnisse dürfen nur in den Verkehr gebracht werden, wenn sie mit einer Angabe gekennzeichnet sind, aus der das Los zu ersehen ist, zu dem sie gehören. Die Angabe muss aus einer Buchstaben-Kombination, Ziffern-Kombination oder Buchstaben-/Ziffern-Kombination bestehen. Der Angabe ist der Buchstabe „L“ voranzustellen, soweit sie sich nicht deutlich von den anderen Angaben der Kennzeichnung unterscheidet.

(2) 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.

(3) Absatz 1 gilt, mit Ausnahme weinhaltiger Getränke, aromatisierter Weine, aromatisierter weinhaltiger Getränke und aromatisierter weinhaltiger Cocktails, nicht für Erzeugnisse, soweit diese

1. unmittelbar von einem landwirtschaftlichen Betrieb
 - a) an Lager-, Aufmachungs-, Abfüll- oder Verpackungsstellen verkauft oder verbracht werden,
 - b) an Erzeugerorganisationen weitergeleitet werden oder
 - c) zur sofortigen Verwendung in einem in Betrieb befindlichen Zubereitungs- oder Verarbeitungssystem gesammelt werden,
2. 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.

(4) Ferner gilt Absatz 1 nicht für Erzeugnisse, die von der Verpflichtung zur Etikettierung befreit sind.

(5) (weggefallen)

(6) Wird bei inländischem Qualitätswein b.A. oder Qualitätsschaumwein, dem eine amtliche Prüfungs-

nummer zugeteilt worden ist, die amtliche Prüfungsnummer als Angabe nach Absatz 1 Satz 1 verwendet, muss den Worten „Amtliche Prüfungsnummer“ oder der Kurzform „A. P. Nummer“ der Buchstabe „L“ vorangestellt werden, soweit sich die amtliche Prüfungsnummer nicht deutlich von den anderen Angaben der Kennzeichnung unterscheidet.

§ 51

Ausnahmen von der Etikettierungspflicht

(zu § 24 Absatz 2 des Weinggesetzes)

(1) Gemäß Artikel 5 Absatz 1 Unterabsatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 753/2002 werden

1. Erzeugnisse, die zwischen zwei oder mehreren Anlagen ein- und desselben Betriebes in der gleichen Verwaltungseinheit oder angrenzenden Verwaltungseinheiten befördert werden, unter den Voraussetzungen des Artikels 5 Absatz 1 Unterabsatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 753/2002,
2. Traubenmost und Wein in Mengen bis zu 30 Litern je Partie, der nicht zum Verkauf bestimmt ist, sowie
3. Traubenmost und Wein, der zum Eigenverbrauch in den Familien des Erzeugers und seiner Angestellten bestimmt ist,

von der Verpflichtung zur Etikettierung befreit.

(2) Die Landesregierungen können durch Rechtsverordnung für Prädikatsweine, die vor ihrem Verkauf lange in der Flasche reifen, nach Maßgabe von Artikel 5 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 753/2002 Ausnahmen von der Etikettierungspflicht regeln.

Abschnitt 6

Straftaten und Ordnungswidrigkeiten

§ 52

Straftaten

(1) Nach § 48 Absatz 1 Nummer 2, Absatz 2, 3 des Weinggesetzes wird bestraft, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 11 Absatz 1 oder 2 ein anderes Behandlungsverfahren anwendet oder einen anderen Stoff zusetzt,
2. entgegen § 11 Absatz 4 Satz 1 oder 2 oder Absatz 5 einen anderen Stoff zusetzt,
3. entgegen § 11 Absatz 8 Satz 1 ein Behandlungsverfahren anwendet, durch das ein Stoff zugesetzt wird,
4. entgegen § 11 Absatz 8 Satz 2 Ionenaustauscher oder ultraviolette oder energiereiche Strahlen anwendet,
5. entgegen § 12 einen Stoff zusetzt,
6. entgegen § 13a Absatz 1 Satz 2 einen Stoff verwendet,
7. entgegen § 15 Absatz 3 den natürlichen Alkoholgehalt erhöht,
8. entgegen § 16 Absatz 2 oder § 18 Absatz 9 Satz 3 ein Erzeugnis süßt,
9. entgegen § 18 Absatz 1 oder 9 Satz 1 oder 2 ein Erzeugnis verschneidet,

10. entgegen § 18 Absatz 2 ein Erzeugnis verwendet oder verschneidet,
11. entgegen § 18 Absatz 3 Satz 1 ein anderes Erzeugnis, ein anderes Lebensmittel oder einen anderen Stoff zusetzt,
12. entgegen § 18 Absatz 3 Satz 2 Wasser zusetzt oder
13. entgegen § 18 Absatz 6 Alkohol oder Zucker zusetzt.

(2) Nach § 49 Nummer 3 des Weinggesetzes wird bestraft, wer

1. entgegen § 18 Absatz 4 mit der Herstellung beginnt,
2. entgegen § 20 Absatz 1 Satz 2 eine Herabstufung vornimmt oder
3. entgegen § 47 Absatz 1 Nummer 3 Satz 2, Absatz 2 Nummer 3 Satz 2, Absatz 3 Nummer 2 Satz 2 oder Absatz 4 Nummer 2 Satz 2 eine Angabe nicht, nicht richtig oder nicht in der vorgeschriebenen Weise macht.

§ 53

Ordnungswidrigkeiten

(1) Wer eine in § 52 Absatz 2 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht, handelt nach § 50 Absatz 1 des Weinggesetzes ordnungswidrig.

(2) Ordnungswidrig im Sinne des § 50 Absatz 2 Nummer 4 des Weinggesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 14 ein Erzeugnis gewerbsmäßig verarbeitet, befördert, lagert, verwertet oder in den Verkehr bringt,
2. (weggefallen)
3. (weggefallen)
4. entgegen § 18 Absatz 8 Satz 1 eine Verarbeitung nicht in demselben Betrieb vornimmt,
5. (weggefallen)
6. entgegen § 18 Absatz 14 ein Erzeugnis in den Verkehr bringt,
7. (weggefallen)
8. entgegen § 28 Satz 4 eine Eintragung oder eine Angabe nicht, nicht richtig oder nicht in der vorgeschriebenen Weise macht,
9. a) entgegen § 30 Absatz 1 Satz 1 oder Absatz 4 einen Hinweis gibt oder eine Auszeichnung angibt oder
b) entgegen § 31, § 32 Absatz 1, 5 Satz 1 oder 3, Absatz 7 oder 8, § 33 Absatz 1, 4 oder 5, § 34, § 34a Absatz 1 oder § 41 Angaben, Bezeichnungen oder Qualitätshinweise verwendet oder gebraucht,
ohne dass die dort bezeichneten Erzeugnisse den festgelegten Anforderungen entsprechen,
10. entgegen § 32 Absatz 3 Satz 1 oder 2 oder Absatz 4 eine Bezeichnung verwendet oder eine Bezeichnung nicht angibt,
11. entgegen § 32 Absatz 5 Satz 2 eine Angabe nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise macht,
12. entgegen § 32a oder § 32b Qualitätswein als „Classic“ oder „Selection“ bezeichnet,
13. entgegen § 32c Absatz 1 eine dort genannte Bezeichnung verwendet,
14. entgegen § 32c Absatz 4 oder 5 Satz 1 Qualitätswein mit der Bezeichnung „Classic“ oder „Selection“ abgibt,
15. entgegen § 34b oder § 38 Absatz 4, 5 oder 6 eine Angabe, eine Bezeichnung oder einen Begriff verwendet oder gebraucht,
16. entgegen § 36 Satz 1 oder § 38 Absatz 8, 9 oder 10 eine Bezeichnung nicht oder nicht richtig verwendet oder eine Angabe nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht in der vorgeschriebenen Weise macht,
17. entgegen § 37 Absatz 1 die dort genannten Worte gebraucht,
18. entgegen § 37 Absatz 2 das Wort „Cabinet“ verwendet,
19. entgegen § 39 Absatz 1 Satz 1 eine Angabe oder einen Namen nicht, nicht richtig oder nicht in der vorgeschriebenen Weise voranstellt,
20. entgegen § 39 Absatz 4 einen Hinweis verwendet,
21. (weggefallen)
22. (weggefallen)
23. (weggefallen)
24. entgegen § 45 Absatz 1 als Code nicht die amtliche Schlüsselnummer unter Voranstellung des Buchstabens „D“ verwendet,
25. entgegen § 45 Absatz 2 Satz 2 der Kennziffer das Bundesland mit der vorgeschriebenen Abkürzung nicht voranstellt,
26. entgegen § 46 Absatz 1 Satz 1 eine Angabe nicht, nicht richtig oder nicht in der vorgeschriebenen Weise macht,
27. entgegen § 46 Absatz 1 Satz 2 ein Symbol nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise anfügt,
- 27a. entgegen § 46b Absatz 1 ein Erzeugnis in den Verkehr bringt,
28. entgegen § 48 Absatz 4 eine Angabe nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht in der vorgeschriebenen Weise macht,
29. entgegen § 49 Absatz 1 Satz 1, 3 oder 4 eine Bezeichnung oder sonstige Angabe nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise anbringt,
30. entgegen § 49 Absatz 4 Satz 1 die vorgeschriebenen Worte nicht voranstellt,
31. entgegen § 49 Absatz 5 eine Marke nicht in der vorgeschriebenen Weise verwendet oder
32. entgegen § 50 Absatz 1 ein Erzeugnis in den Verkehr bringt.

Abschnitt 7

Schlussbestimmungen

§ 54

Übergangsregelungen

(1) Abweichend von § 33 Absatz 1 dürfen Qualitätsweine der bestimmten Anbaugebiete Nahe, Pfalz, Rheingau und Rheinhessen als Liebfrauenmilch (Liebfrauenmilch) bezeichnet werden, wenn sie überwiegend

aus Trauben der Rebsorten Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau oder Kerner hergestellt sind, die bis zum 31. August 1990 geerntet worden sind, und die Weine im Übrigen den Anforderungen des § 33 Absatz 1 entsprechen.

(2) Abweichend von § 50 dürfen die dort genannten Erzeugnisse, die vor dem 31. Januar 1993

1. in den Verkehr gebracht worden sind, weiter ohne die Angabe nach § 50 Absatz 1,
2. etikettiert worden sind, ohne die Angabe nach § 50 Absatz 1

in den Verkehr gebracht werden.

(3) Soweit in Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft nichts anderes bestimmt ist, dürfen

1. Erzeugnisse, die vor dem 1. September 1995 nach den bis dahin geltenden Vorschriften bezeichnet und aufgemacht worden sind, bis zur Erschöpfung der Bestände in den Verkehr gebracht oder ausgeführt werden,
2. Etiketten, die vor dem 1. September 1995 nach den bis dahin geltenden Vorschriften gedruckt worden sind und deren Verwendung nach den Vorschriften dieser Verordnung nicht mehr zulässig ist, bis zum 31. August 1996 verwendet werden.

(4) Soweit in Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft nichts anderes bestimmt ist, dürfen

1. Erzeugnisse, die vor dem 24. Juli 1996 nach den bis dahin geltenden Vorschriften bezeichnet und aufgemacht worden sind, bis zur Erschöpfung der Bestände in den Verkehr gebracht oder ausgeführt werden,
2. Etiketten, die vor dem 24. Juli 1996 nach den bis dahin geltenden Vorschriften gedruckt worden sind und deren Verwendung nach den Vorschriften dieser Verordnung nicht mehr zulässig ist, bis zum 24. Juli 1997 verwendet werden.

(5) Erzeugnisse, die vor dem 25. November 2005 abgefüllt und gekennzeichnet worden sind und hinsicht-

lich ihrer Kennzeichnung den Vorschriften dieser Verordnung in der ab dem 10. Dezember 2005 geltenden Fassung nicht entsprechen, dürfen noch bis zum Aufbrauchen der Bestände in den Verkehr gebracht werden.

(6) Einem Wein, der vor dem 7. Dezember 2006 unter Verwendung von Eichenholzstücken im Sinne des Anhanges IV Nummer 4 Buchstabe e der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 behandelt worden ist, darf abweichend von § 21 Absatz 3 eine amtliche Prüfungsnummer für einen Prädikatswein zugeteilt werden.

(7) Bei inländischem Qualitätswein und Prädikatswein, der aus Trauben der Ernte 2007 oder früherer Ernten hergestellt ist, darf die Angabe „im Barrique gereift“ nach Maßgabe der bis zum 12. Oktober 2007 geltenden Vorschriften verwendet werden.

(8) Erzeugnisse, die vor dem 13. Oktober 2007 nach den bis dahin geltenden Vorschriften gekennzeichnet worden sind, dürfen bis zum Aufbrauchen der Bestände in den Verkehr gebracht werden.

(9) Bis zum Ablauf des 14. August 2008 dürfen aromatisierte weinhaltige Getränke, aromatisierte weinhaltige Cocktails und aromatisierter Wein nach den bis zum 14. Februar 2008 geltenden Vorschriften gekennzeichnet oder in den Verkehr gebracht werden und danach noch bis zum Abbau der Vorräte weiter in den Verkehr gebracht werden.

(10) Erzeugnisse dürfen vorbehaltlich des Satzes 2 noch bis zum 31. Mai 2009 nach den bis zum 18. März 2008 geltenden Vorschriften gekennzeichnet und bis zum Aufbrauchen der Bestände in den Verkehr gebracht werden. Erzeugnisse, die unter Verwendung von in Anlage 12 Nummer 13 und 14 genannten Zutaten hergestellt worden sind, dürfen noch bis zum 23. Dezember 2008 nach den bis zum 18. März 2008 geltenden Vorschriften gekennzeichnet und bis zum Aufbrauchen der Bestände in den Verkehr gebracht werden.

Anlage 1

(zu § 4)

Mindestmostgewichte der Vergleichsrebsorten

Gebiet	Rebsorte	%vol	°Oe
1. Weißer Traubenmost			
Ahr	Riesling	7,5	(60)
Baden	Riesling, Gutedel	9,4	(72)
	Silvaner	9,8	(75)
	Müller-Thurgau	10,3	(78)
	Ruländer	11,3	(84)
Franken	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	Müller-Thurgau	8,3	(65)
übrige Bereiche	Riesling	7,5	(60)
Nahe	Riesling	8,3	(65)
Pfalz:			
Bereich Mittelhaardt/Deutsche Weinstraße	Riesling	9,1	(70)
Bereich Südliche Weinstraße	Silvaner	9,1	(70)
Rheingau	Riesling	9,1	(70)
Rheinhessen	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)
	Müller-Thurgau	9,8	(75)
Württemberg	Silvaner, Riesling	9,4	(72)
	Ruländer, Kerner	10,8	(81)
2. Roter Traubenmost			
Baden	Blauer Spätburgunder	10,8	(81)
Franken	Blauer Spätburgunder	10,6	(80)
Pfalz	Portugieser	8,3	(65)
Rheinhessen	Portugieser	8,3	(65)
Saale-Unstrut	Portugieser	7,5	(60)
Württemberg	Trollinger	8,9	(69)
	Schwarzriesling,		
	Blauer Spätburgunder	10,3	(78)
übrige bestimmte Anbaugebiete	Blauer Spätburgunder	9,1	(70)

Anlage 2(zu § 11 Absatz 4 Satz 1 Nummer 3 Buchstabe b
und Satz 2 Nummer 1 Buchstabe b)**Stoffe, die bei der Herstellung
bestimmter Erzeugnisse zugesetzt werden dürfen**

Bei der Herstellung von weinhaltigen Getränken, aromatisiertem Wein, aromatisierten weinhaltigen Getränken und aromatisierten weinhaltigen Cocktails dürfen nur

1. E 290 Kohlendioxid,
2. E 338 Phosphorsäure,
3. E 339 Natriumphosphate (Mononatriumphosphat, Dinatriumphosphat, Trinatriumphosphat),
4. E 340 Kaliumphosphate (Monokaliumphosphat, Dikaliumphosphat, Trikaliumphosphat),
- 4a. E 341 Calciumphosphate (Monocalciumphosphat, Dicalciumphosphat, Tricalciumphosphat),
- 4b. E 343 Magnesiumphosphate (Monomagnesiumphosphat, Dimagnesiumphosphat),
- 4c. E 425 Konjak (Konjakgummi, Konjak-Glukomannan),
- 4d. E 450 Diphosphate (Dinatriumdiphosphat, Trinatriumdiphosphat, Tetranatriumdiphosphat, Tetrakaliumdiphosphat, Dicalciumdiphosphat, Calciumdihydrogendiphosphat),
- 4e. E 451 Triphosphate (Pentanatriumtriphosphat, Pentakaliumtriphosphat),
5. E 452 Polyphosphate (Natriumpolyphosphat, Kaliumpolyphosphat, Natriumcalciumpolyphosphat, Calciumpolyphosphat),
6. E 473 Zuckerester von Speisefettsäuren,
7. E 474 Zuckerglyceride,
8. E 626 Guanylsäure,
9. E 627 Dinatriumguanylat,
10. E 628 Dikaliumguanylat,
11. E 629 Calciumguanylat,
12. E 630 Inosinsäure,
13. E 631 Dinatriuminosinat,
14. E 632 Dikaliuminosinat,
15. E 633 Calciuminosinat,
16. E 634 Calcium-5'-ribonukleotid,
17. E 635 Dinatrium-5'-ribonukleotid,
18. E 938 Argon,
19. E 939 Helium,
20. E 941 Stickstoff,
21. E 942 Distickstoffmonoxid,
22. E 948 Sauerstoff und
23. E 949 Wasserstoff

zugesetzt werden.

Anlage 3

(zu § 11 Absatz 4 Satz 2 Nummer 3)

**Süßungsmittel, die bei der Herstellung
weinhaltiger Getränke zugesetzt werden dürfen**

Bei der Herstellung von weinhaltigen Getränken dürfen als Süßungsmittel nur

1. E 950 Acesulfam-K,
2. E 951 Aspartam,
3. E 952 Cyclohexansulfamidsäure und ihre Na- und Ca-Salze,
4. E 954 Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze,
5. E 955 Sucralose,
6. E 959 Neohesperidin DC und
7. E 962 Aspartam-Acesulfamsalz

zugesetzt werden.

Anlage 4
(zu § 11 Absatz 5)

**Farbstoffe, die bei der Herstellung
bestimmter Erzeugnisse zugesetzt werden dürfen**

- A. Bei der Herstellung von aromatisierten weinhaltigen Getränken mit Ausnahme von Sangria, Clarea und Zurra sowie aromatisiertem Wein dürfen als Farbstoffe nur
1. E 150a Einfaches Zuckerkulör,
 2. E 150b Sulfitlaugen-Zuckerkulör,
 3. E 150c Ammoniak-Zuckerkulör und
 4. E 150d Ammonsulfit-Zuckerkulör
- zugesetzt werden.
- B. (weggefallen)
- C. Bei der Herstellung von Americano dürfen neben den in Buchstabe A genannten Farbstoffen als Farbstoffe nur
1. E 100 Kurkumin,
 2. E 101 Riboflavin, Riboflavin-5'-Phosphat,
 3. E 102 Tartrazin,
 4. E 104 Chinolingelb,
 5. E 120 Cochenille, Karminsäure, Karmin,
 6. E 122 Azorubin, Carmoisin,
 7. E 123 Amaranth,
 8. E 124 Ponceau 4R und
 9. E 163 Anthocyane
- zugesetzt werden.
- D. Bei der Herstellung von Bitter soda und Bitter vino dürfen neben den in Buchstabe A genannten Farbstoffen als Farbstoffe nur
1. E 100 Kurkumin,
 2. E 101 Riboflavin, Riboflavin-5'-Phosphat,
 3. E 102 Tartrazin,
 4. E 104 Chinolingelb,
 5. E 110 Sunsetgelb FCF, Gelborange S,
 6. E 120 Cochenille, Karminsäure, Karmin,
 7. E 122 Azorubin, Carmoisin,
 8. E 123 Amaranth,
 9. E 124 Ponceau 4R, Cochenillerot A und
 10. E 129 Allurarot AC
- zugesetzt werden.
- E. Bei der Herstellung von Likörwein und Qualitätslikörwein b.A. dürfen als Farbstoffe nur
1. E 150a Einfaches Zuckerkulör,
 2. E 150b Sulfitlaugen-Zuckerkulör,
 3. E 150c Ammoniak-Zuckerkulör,
 4. E 150d Ammonsulfit-Zuckerkulör
 5. (weggefallen)
- zugesetzt werden.
- F. Bei der Herstellung von weinhaltigen Getränken und aromatisierten weinhaltigen Cocktails dürfen als Farbstoffe nur
1. E 101 Riboflavin, Riboflavin-5'-Phosphat,
 2. E 140 Chlorophylle und Chlorophylline,
 3. E 141 Kupferhaltige Komplexe der Chlorophylle und Chlorophylline,
 4. E 150a Einfaches Zuckerkulör,
 5. E 150b Sulfitlaugen-Zuckerkulör,
 6. E 150c Ammoniak-Zuckerkulör,
 7. E 150d Ammonsulfit-Zuckerkulör,
 8. E 153 Pflanzenkohle,
 9. E 160a Carotine,
 10. E 160c Paprikaextrakt, Capsanthin, Capsorubin,
 11. E 162 Beetenrot, Betanin,
 12. E 163 Anthocyane,
 13. E 170 Calciumcarbonat,
 14. E 171 Titandioxid und
 15. E 172 Eisenoxide und -hydroxide
- zugesetzt werden.
- G. Bei der Herstellung von aromatisierten weinhaltigen Cocktails dürfen neben den in Buchstabe F genannten Farbstoffen als Farbstoffe nur
1. E 100 Kurkumin,
 2. E 102 Tartrazin,
 3. E 104 Chinolingelb,
 4. E 110 Sunsetgelb FCF, Gelborange S,
 5. E 120 Cochenille, Karminsäure, Karmin,
 6. E 122 Azorubin, Carmoisin,
 7. E 124 Ponceau 4R, Cochenillerot A,
 8. E 129 Allurarot AC,
 9. E 131 Patentblau V,
 10. E 132 Indigotin I, Indigokarmin,
 11. E 133 Brillantblau FCF,
 12. E 142 Grün S,
 13. E 151 Brillantschwarz BN, Schwarz PN,
 14. E 155 Braun HT,
 15. E 160d Lycopin,
 16. E 160e Beta-apo-8'-Carotinal (C30),
 17. E 160f Beta-apo-8'-Carotinsäure-Ethylester (C30) und
 18. E 161b Lutein
- zugesetzt werden.

Anlage 5

(zu § 12)

Reinheitsanforderungen**I. Reinheitsanforderungen für Kaliumhydrogentartrat**

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

II. Reinheitsanforderungen für Speisegelatine und Speisegelatine in wässriger Lösung

Speisegelatine ist nur zur Behandlung zugelassen, wenn sie

- weniger als 2,5 vom Hundert 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 Wasserstoffperoxid nicht nachweisbar ist. Die aerobe Keimzahl (Nährmedium: Trypton-Hefeextrakt-Glukose-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 vom Hundert beträgt, der Gehalt an schwefliger Säure in einem Liter 2 500 mg/l nicht übersteigt und im Übrigen die für Speisegelatine in Satz 1 genannten Reinheitsanforderungen erfüllt sind.

III. Reinheitsanforderungen für Bentonit

Bentonit ist nur zur Behandlung zugelassen, wenn folgende Anforderungen erfüllt sind:

- In 100 Gramm lufttrockenem 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 Weinsäure lösliches Arsen (As),
 - 2,0 Milligramm in 1%iger Weinsäure lösliches Blei (Pb),
 - 1,0 Gramm Kohlensäure (CO₂), gebunden, (bestimmt nach der „Vorschrift im Internationalen Codex der Weinbehandlungsmittel“ des „Internationalen Amtes für Rebe und Wein“) enthalten sein.

Die Untersuchungslösung für die unter den Buchstaben a bis f angegebenen Untersuchungen wird in der Weise hergestellt, dass 2,5 Gramm des lufttrockenen Bentonits in einem 250-Milliliter-Messkolben mit 1%iger Weinsäurelösung zur Marke aufgefüllt und unter gelegentlichem Umschwenken 24 Stunden stehen gelassen wird. Mit der durch Dekantieren oder Zentrifugieren erhaltenen Lösung werden die Untersuchungen auf den Gehalt der angegebenen Elemente durchgeführt.

- Die Asche der in 1%iger Weinsäure löslichen Stoffe darf den Betrag von drei Gramm pro 100 Gramm lufttrockenen Bentonit nicht übersteigen; die Untersuchungslösung wird wie unter Nummer 1 hergestellt.
- Der Wirkungswert des Bentonits (nicht luftgetrocknet) muss mindestens 40 % betragen; der Wirkungswert wird wie folgt ermittelt:

a) Herstellung der Modell-Lösung:

- fünf Gramm Äpfelsäure, 500 Milligramm Kaliumdisulfit (Kaliumpyrosulfit), 100 Gramm Methanol z.A. werden mit destilliertem Wasser zu 1 Liter gelöst und die Lösung mit Kaliumcarbonat (in fester Form) genau auf pH 3,5 eingestellt,
- 500 Milligramm Gelatine weiß (z. B. Merck), Lebensmittelqualität, werden mit der Lösung nach Nummer 1 bei 35 Grad Celsius (im Wasserbad) zu 1 Liter gelöst.

b) Bestimmungen:

50 Milliliter der Lösung nach Buchstabe a Nummer 2 werden mit 50 Milligramm des zu untersuchenden Bentonits eine Stunde geschüttelt. Nach dem Schütteln wird die Lösung zentrifugiert. Der klare Überstand wird zur Stickstoffbestimmung verwendet.

c) Berechnung:

$$\frac{\text{Stickstoffgehalt unbehandelte Probe} - \text{Stickstoffgehalt behandelte Probe}}{\text{Stickstoffgehalt unbehandelte Probe}} \times 100$$

IV. Reinheitsanforderungen für Aktivkohle

Aktivkohle ist nur zur Behandlung zugelassen, wenn in 100 Gramm lufttrockener Aktivkohle

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

enthalten sind. Die Untersuchungslösung wird in der Weise hergestellt, dass etwa zwei Gramm lufttrockene Aktivkohle genau eingewogen, 30 Milliliter

20%iger Salpetersäure 5 Minuten erhitzt und durch ein gehärtetes Filter in einem 100-Milliliter-Messkolben filtriert werden. Der Rückstand wird mit heißem, destilliertem Wasser zur Marke aufgefüllt;

2. Cyanverbindungen, Teerprodukte und polycyclische aromatische Verbindungen nicht nachweisbar sind.

V. Reinheitsanforderungen für Saccharose

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

Anlage 6

(zu § 13 Absatz 1 Nummer 1)

Gehalt an Stoffen

1. Die nachfolgend genannten Erzeugnisse dürfen, wenn sie in den Verkehr gebracht werden, keinen Gehalt an Sulfaten, als Kaliumsulfat berechnet, aufweisen, der in einem Liter die folgenden Werte übersteigt:
 - a) bei inländischem
 - aa) Wein 1 000 mg/l,
 - bb) Perlwein (Perlwein, der im Inland aus inländischen Weintrauben hergestellt worden ist) 1 000 mg/l,
 - cc) Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure (Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, der im Inland aus inländischen Weintrauben hergestellt worden ist) 1 000 mg/l,
 - dd) Schaumwein (Schaumwein, der im Inland hergestellt worden ist) 1 500 mg/l,
 - ee) Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure (Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, der im Inland hergestellt worden ist) 1 500 mg/l,
 - ff) Likörwein (Likörwein, der im Inland hergestellt worden ist) 1 500 mg/l,
 - b) bei folgenden, im Inland hergestellten Erzeugnissen, bei deren Herstellung andere als inländische Erzeugnisse verwendet worden sind:
 - aa) Wein 1 000 mg/l,
 - bb) Perlwein 1 000 mg/l,
 - cc) Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure 1 000 mg/l,
 - c) bei folgenden Drittlandserzeugnissen:
 - aa) Wein 1 000 mg/l,
 - bb) Perlwein 1 000 mg/l,
 - cc) Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure 1 000 mg/l,
 - dd) Schaumwein 1 500 mg/l,
 - ee) Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure 1 500 mg/l,
 - ff) Likörwein, ausgenommen Likörwein, der nach den Rechtsvorschriften des Ursprungslandes die Bezeichnung Boberg führen darf, 1 500 mg/l,
 - gg) Likörwein, der nach den Rechtsvorschriften des Ursprungslandes die Bezeichnung Boberg führen darf, 2 500 mg/l.
 - hh) bis kk) (weggefallen)
2. (weggefallen)
3. (weggefallen)
4. Aromatisierte weinhaltige Getränke, aromatisierte weinhaltige Cocktails und aromatisierter Wein dürfen, wenn sie in den Verkehr gebracht werden, keinen Gehalt an Sorbinsäure aufweisen, der in einem Liter 200 mg/l übersteigt.
5. Weinhaltige Getränke, aromatisierter Wein, aromatisierte weinhaltige Getränke und aromatisierte weinhaltige Cocktails dürfen, wenn sie in den Verkehr gebracht werden, keinen Gehalt aufweisen an
 - a) folgenden Stoffen, als P₂O₅ berechnet, der in einem Liter insgesamt 1 g/l übersteigt:
 - A. E 338 Phosphorsäure,
 - B. E 339 Natriumphosphate (Mononatriumphosphat, Dinatriumphosphat, Trinatriumphosphat),
 - C. E 340 Kaliumphosphate (Monokaliumphosphat, Dikaliumphosphat, Trikaliumphosphat),
 - D. E 341 Calciumphosphate (Monocalciumphosphat, Dicalciumphosphat, Tricalciumphosphat),
 - E. E 343 Magnesiumphosphate (Monomagnesiumphosphat, Dimagnesiumphosphat),
 - F. E 450 Diphosphate (Dinatriumdiphosphat, Trinatriumdiphosphat, Tetranatriumdiphosphat, Tetrakaliumdiphosphat, Dicalciumdiphosphat, Calciumdihydrogendiphosphat),
 - G. E 451 Triphosphate (Pentanatriumtriphosphat, Pentakaliumtriphosphat) und
 - H. E 452 Polyphosphate (Natriumpolyphosphat, Kaliumpolyphosphat, Natriumcalciumpolyphosphat, Calciumpolyphosphat),
 - b) E 425 Konjak (Konjakgummi, Konjak-Glukomannan), der in einem Liter insgesamt 10 g/l,
 - c) E 473 Zuckerester von Speisefettsäuren und E 474 Zuckerglyceriden, der in einem Liter insgesamt 5 g/l,
 - d) folgenden Stoffen, als Guanylsäure berechnet, der in einem Liter insgesamt 500 mg/l übersteigt:
 - A. E 626 Guanylsäure,
 - B. E 627 Dinatriumguanylat,
 - C. E 628 Dikaliumguanylat,
 - D. E 629 Calciumguanylat,
 - E. E 630 Inosinsäure,
 - F. E 631 Dinatriuminosinat,
 - G. E 632 Dikaliuminosinat,
 - H. E 633 Calciuminosinat,
 - I. E 634 Calcium-5'-ribonukleotid und
 - J. E 635 Dinatrium-5'-ribonukleotid.
6. Americano darf, wenn er in den Verkehr gebracht wird, keinen Gehalt an folgenden Stoffen aufweisen, der in einem Liter insgesamt 100 mg/l übersteigt:
 - A. E 100 Kurkumin,
 - B. E 101 Riboflavin, Riboflavin-5'-Phosphat,

- C. E 102 Tartrazin,
D. E 104 Chinolingelb,
E. E 120 Cochenille, Karminsäure, Karmin,
F. E 122 Azorubin, Carmoisin,
G. E 123 Amaranth und
H. E 124 Ponceau 4R.
7. Bitter soda und Bitter vino dürfen, wenn sie in den Verkehr gebracht werden, keinen Gehalt an folgenden Stoffen aufweisen, der in einem Liter insgesamt 100 mg/l übersteigt:
- A. E 100 Kurkumin,
B. E 101 Riboflavin, Riboflavin-5'-Phosphat,
C. E 102 Tartrazin,
D. E 104 Chinolingelb,
E. E 110 Sunsetgelb FCF, Gelborange S,
F. E 120 Cochenille, Karminsäure, Karmin,
G. E 122 Azorubin, Carmoisin,
H. E 123 Amaranth,
I. E 124 Ponceau 4R, Cochenillerot A und
J. E 129 Allurarot AC.
8. Aromatisierte weinhaltige Cocktails dürfen, wenn sie in den Verkehr gebracht werden, keinen Gehalt an folgenden Stoffen aufweisen, der in einem Liter insgesamt 200 mg/l übersteigt:
- A. E 100 Kurkumin,
B. E 102 Tartrazin,
C. E 104 Chinolingelb,
D. E 110 Sunsetgelb FCF, Gelborange S,
E. E 120 Cochenille, Karminsäure, Karmin,
F. E 122 Azorubin, Carmoisin,
G. E 124 Ponceau 4R, Cochenillerot A,
H. E 129 Allurarot AC,
I. E 131 Patentblau V,
J. E 132 Indigotin I, Indigokarmin,
K. E 133 Brillantblau FCF,
L. E 142 Grün S,
M. E 151 Brillantschwarz BN, Schwarz PN,
N. E 155 Braun HT,
O. E 160d Lycopin,
P. E 160e Beta-apo-8'-Carotinal (C30),
Q. E 160f Beta-apo-8'-Carotinsäure-Ethylester (C30) und
R. E 161b Lutein.
9. (weggefallen)
10. Weinhaltige Getränke dürfen, wenn sie in den Verkehr gebracht werden, keinen Gehalt aufweisen an
- a) E 950 Acesulfam-K, der in einem Liter 350 mg/l,
b) E 951 Aspartam, der in einem Liter 600 mg/l,
c) E 952 Cyclohexansulfamidsäure und ihre Na- und Ca-Salze, als freie Säure berechnet, der in einem Liter 250 mg/l,
d) E 954 Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze, als freies Imid berechnet, der in einem Liter 80 mg/l,
e) E 959 Neohesperidin DC, der in einem Liter 30 mg/l übersteigt.

Anlage 7

(zu § 13 Absatz 1 Nummer 2)

Gehalt an Stoffen

1. Wein,
2. Traubenmost,
3. teilweise gegorener Traubenmost,
4. Perlwein,
5. Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure,
6. Schaumwein,
7. Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure,
8. Likörwein,
9. weinhaltige Getränke,
10. aromatisierte Weine,
11. aromatisierte weinhaltige Getränke und
12. aromatisierte weinhaltige Cocktails

dürfen, wenn sie in den Verkehr gebracht werden, keinen Gehalt an Stoffen aufweisen, der, mit Ausnahme des in Buchstabe h genannten Gehalts bei den in Nummer 2 und 3 aufgeführten Erzeugnissen, folgende Werte übersteigt:

	Milligramm in einem Liter
a) Aluminium	8,00
b) Arsen	0,10
c) Blei	0,25
d) Bor, berechnet als Borsäure	80
e) Brom, gesamtes	1,00
f) Fluor	
a) nicht aus Kryolith behandelten Rebpfanzungen	1
b) aus Kryolith behandelten Rebpfanzungen	3
g) Cadmium	0,01
h) Kupfer	2,00
i) Zink	5,00
j) Zinn	1,00
k) Trichlormethan	0,10
l) Trichlorethen	0,10
m) Tetrachlorethen	0,10
n) Trichlormethan, Trichlorethen und Tetrachlorethen zusammen	0,20.

Der in Satz 1 genannte Wert für Blei gilt für Wein, Schaumwein, aromatisierten Wein, aromatisierte weinhaltige Getränke und aromatisierte weinhaltige Cocktails, soweit die zu ihrer Herstellung verwendeten Erzeugnisse aus der Ernte 2000 oder früheren Ernten stammen.

Anlage 7a
(zu § 13 Absatz 2)

Stoffe

Abschnitt 1

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. 1,1-Dichlor-2,2- bis (4-ethylphenyl) ethan 2. 2,4-D (Summe von 2,4-D und seiner Ester, ausgedrückt als 2,4-D) 3. 2,4-DB 4. 2,4,5-T einschließlich Salze und Ester 5. Abamectin (Summe von Avermectin B 1a, Avermectin B 1b und Delta-8,9-Isomer von Avermectin B 1a) 6. Acephat 7. Acetamiprid 8. Acibenzolar-S-methyl 9. Aldicarb, Aldicarb-sulfoxid, Aldoxycarb (insgesamt berechnet als Aldicarb) 10. Amitraz, einschließlich aller Metaboliten, die die 2,4-Dimethylanilingrouppe enthalten (insgesamt bezeichnet als Amitraz) 11. Amitrol 12. Aramite 13. Atrazin 14. Azimsulfuron 15. Azinphos-ethyl 16. Azinphos-methyl 17. Azocyclotin und Cyhexatin (Summe von Azocyclotin und Cyhexatin, berechnet als Cyhexatin) 18. Azoxystrobin 19. Barban, Chlorbufam (insgesamt einschließlich Abbau- und Reaktionsprodukte, soweit sie noch die 3-Chloranilin-Gruppe enthalten, berechnet als 3-Chloranilin) 20. Benalaxyl 21. Benfuracarb 22. Benomyl, Carbendazim, Thiophanat-methyl (insgesamt berechnet als Carbendazim) 23. Bentazon (Summe von Bentazon und den 6-OH- und 8-OH-Bentazon-Konjugaten, ausgedrückt als Bentazon) 24. Bifenazat 25. Bifenthrin 26. Binapacryl 27. Bitertanol 28. Bromophos-ethyl 29. Bromoxynil 30. Brompropylat 31. Camphechlor (Toxaphen) 32. Captafol 33. Captan, Folpet (insgesamt) 34. Carbaryl 35. Carbofuran, 3-Hydroxycarbofuran (insgesamt berechnet als Carbofuran) 36. Carbosulfan 37. Carfentrazone-ethyl | <ol style="list-style-type: none"> 38. Chinomethionat 39. Chlorbensid 40. Chlorbenzilat 41. Chlorfenapyr 42. Chlorfenson 43. Chlorfenvinphos (Summe der E- und Z-Isomere) 44. Chlormequat (berechnet als Chlormequat-Kation) 45. Chloroxuron 46. Chlorpropham 47. Chlorpyrifos 48. Chlorpyrifos-methyl 49. Chlorthalonil 50. Chlozolinat 51. Cinidon-ethyl 52. Clofentezin 53. Cyazofamid 54. Cyclanilid 55. Cyfluthrin einschließlich anderer verwandter Isomerengemische (Summe der Isomeren) 56. Cyhalofop-butyl 57. Cypermethrin einschließlich anderer verwandter Isomerengemische (Summe der Isomeren) 58. Cyromazin 59. Daminozid, 1,1-Dimethylhydrazin (insgesamt berechnet als Daminozid) 60. DDT (Summe aus p,p'-DDT, o,p'-DDT, p,p'-DDE und p,p'-TDE (DDD), berechnet als DDT) 61. Deiquat einschließlich Salze (insgesamt berechnet als Deiquat) 62. Deltamethrin 63. Demeton-S-methyl, Oxydemeton-methyl, Demeton-S-methyl-sulfon (insgesamt berechnet als Demeton-S-methyl) 64. Desmedipham 65. Diallat, Triallat (insgesamt berechnet als Triallat) 66. Diazinon 67. Dibromethan 68. Dichlorfluanid 69. Dichlorprop, Dichlorprop-P einschließlich Salze und Ester (insgesamt berechnet als Dichlorprop) 70. Dichlorvos 71. Dicofol (insgesamt) 72. Dimethenamid-p 73. Dimethoat 74. Dinoseb, Dinosebalsalze (insgesamt berechnet als Dinoseb) 75. Dinoterb 76. Dioxathion 77. Diphenylamin 78. Diquat |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

79. Disulfoton, Disulfoton-sulfoxid, Disulfoton-sulfon, Disulfoton-oxon, Disulfoton-oxon-sulfoxid, Disulfoton-oxon-sulfon (insgesamt berechnet als Disulfoton)
80. Dithiocarbamate, ausgedrückt als CS₂, einschließlich Maneb, Mancozeb, Metiram, Propineb, Thiram und Ziram
81. DNOC
82. Dodin
83. Endosulfan (α - und β -Isomer), Endosulfansulfat (insgesamt berechnet als Endosulfan)
84. Endrin
85. Ethephon
86. Ethion
87. Ethofumesat
88. Ethoxysulfuron
89. Etoxazol
90. Famoxadon
91. Fenamidon
92. Fenarimol
93. Fenbutatinoxid
94. Fenchlorphos einschließlich Fenchlorphos-oxon (insgesamt berechnet als Fenchlorphos)
95. Fenamiphos (Summe von Fenamiphos und seinem Sulfoxid sowie Sulfon, ausgedrückt als Fenamiphos)
96. Fenhexamid
97. Fenitrothion
98. Fenpropimorph
99. Fenthion
100. Fentin-acetat, Fentin-hydroxid (insgesamt berechnet als Fentin)
101. Fenvalerat und Esfenvalerat (Summe der RR- und SS- sowie der RS- und SR-Isomeren)
102. Flazasulfuron
103. Florasulam
104. Flucythrinat (Summe der Isomeren, berechnet als Flucythrinat)
105. Flufenacet
106. Flumioxazin
107. Flupyrsulfuron-methyl
108. Fluroxypyr einschließlich Ester
109. Flurtamone
110. Foramsulfuron
111. Formothion
112. Fosthiazat
113. Furathiocarb
114. Glyphosat
115. Heptachlor, Heptachlorepoxyd (insgesamt berechnet als Heptachlor)
116. Hexachlorobenzol
117. Hexaconazol
118. Imazalil
119. Imazamox
120. Imazosulfuron
121. Iodsulfuron-Methyl-Natrium
122. Indoxacarb
123. Ioxynil
124. Iprodion
125. Iprovalicarb
126. Isoproturon
127. Isoxaflutol
128. Kresoxim-methyl
129. Kupferverbindungen (insgesamt berechnet als Kupfer)
130. Lambda-Cyhalothrin
131. Lindan
132. Linuron
133. Malathion, Malaoxon (insgesamt)
134. Maleinsäurehydrazid und seine Konjugate (berechnet als Maleinsäurehydrazid)
135. MCPA, MCPB
136. Mecarbam
137. Mecoprop (Summe von Mecoprop-P und Mecoprop, ausgedrückt als Mecoprop)
138. Mepanipyrim
139. Mesotrion
140. Mesosulfuron-methyl
141. Metalaxyl
142. Metalaxyl-M
143. Methacrifos
144. Methamidophos
145. Methidathion
146. Metholachlor
147. Methomyl, Thiodicarb (insgesamt berechnet als Methomyl)
148. Methoxychlor
149. Methoxyfenozid
150. 1-Methylcyclopropen
151. Methylbromid
152. Metsulfuron-methyl
153. Mevinphos
154. Milbemectin (Summe aus MA 4 + 8,9Z-MA 4)
155. Molinat
156. Monolinuron
157. Myclobutanil
158. Omethoat
159. Oxadiargyl
160. Oxamyl
161. Oxasulfuron
162. Oxydemeton-methyl
163. Paraquat einschließlich Salze
164. Parathion, Paraoxon (insgesamt)
165. Parathion-methyl, Paraoxon-methyl (insgesamt)
166. Pendimethalin
167. Penconazol
168. Permethrin (Summe der Isomeren)
169. Pethoxamid
170. Phenmedipham

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>171. Phorat, Phorat-sulfoxid, Phorat-sulfon, Phorat-oxon, Phorat-oxon-sulfoxid, Phorat-oxon-sulfon (insgesamt berechnet als Phorat)</p> <p>172. Phosalon</p> <p>173. Phosphamidon</p> <p>174. Picolinafen</p> <p>175. Picoxystrobin</p> <p>176. Pirimiphosmethyl</p> <p>177. Prochloraz (Summe von Prochloraz und seiner Metaboliten, die die 2, 4, 6-Trichlorphenol-Gruppe enthalten, berechnet als Prochloraz)</p> <p>178. Procymidon</p> <p>179. Profenofos</p> <p>180. Prohexadion</p> <p>181. Propham</p> <p>182. Propiconazol</p> <p>183. Propoxur</p> <p>184. Propoxycarbazon</p> <p>185. Propyzamid</p> <p>186. Prosulfuron</p> <p>187. Pymetrozin</p> <p>188. Pyraclostrobin</p> <p>189. Pyraflufen-ethyl</p> <p>190. Pyrazophos</p> <p>191. Pyrethrine (Summe der Pyrethrine I und II, Cine-
rine I und II, Allethrin, Barthrin, Cyclethrin, Fure-
thrin)</p> <p>192. Pyridat (Summe von Pyridat, seinem Hydrolyse-
produkt CL 9673 und der hydrolysierbaren CL-
9673-Konjugate, ausgedrückt als Pyridat)</p> <p>193. Pyrimethanil</p> <p>194. Quinalphos</p> <p>195. Quinoxifen</p> <p>196. Quintozen (Summe von Quintozen und Pentachlor-
anilin, ausgedrückt als Quintozen)</p> <p>197. Resmethrin einschließlich anderer verwandter Iso-
merengemische (Summe aller Isomere)</p> <p>198. Rimsulfuron</p> <p>199. Spiroxamin</p> <p>200. Silthiofam</p> | <p>201. Sulfosulfuron</p> <p>202. Tecnazen</p> <p>203. TEPP</p> <p>204. Thiabendazol</p> <p>205. Thiacloprid</p> <p>206. Thifensulfuron-methyl</p> <p>207. Thiram</p> <p>208. Tolyfluanid (Summe von Tolyfluanid und Dime-
thylaminosulfotolidid)</p> <p>209. Triadimefon und Triadimenol (Summe von Triadi-
mefon und Triadimenol)</p> <p>210. Triasulfuron</p> <p>211. Triazophos</p> <p>212. Tribenuron-methyl</p> <p>213. Trichorfon</p> <p>214. Tridemorph</p> <p>215. Trifloxystrobin</p> <p>216. Triforin</p> <p>217. Trimethylsulfonium-Kation</p> <p>218. Triticonazol</p> <p>219. Vamidothion, Vamidothion-Sulfoxid (insgesamt
berechnet als Vamidothion)</p> <p>220. Vinclozolin einschließlich Abbau- und Reaktions-
produkte, soweit sie noch die 3,5-Dichloranilin-
gruppe enthalten (insgesamt berechnet als Vinclo-
zolin)</p> <p>221. Zoxamide</p> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Abschnitt 2

1. 1,2-Dichlorethan
2. Aldrin und Dieldrin insgesamt, ausgedrückt als
Dieldrin
3. Chlordan (Summe von cis- und trans-Chlordan)
4. Ethylenoxyd (Summe von Ethylenoxyd und
2-Chlorethanol, ausgedrückt als Ethylenoxyd)
5. HCH, Summe der Isomere, ausgenommen das
Gamma-Isomer
6. Nitrofen
7. Summe der Quecksilberverbindungen, aus-
gedrückt als Quecksilber

Anlage 8
(zu § 17)

**Tabelle zur Ermittlung
des natürlichen Alkoholgehalts in Volumenprozent aus dem Oechslegrad**

°Oe	%vol Alkohol	°Oe	%vol Alkohol	°Oe	%vol Alkohol	°Oe	%vol Alkohol	°Oe	%vol Alkohol	°Oe	%vol Alkohol
40	4,4	59	7,3	78	10,3	97	13,3	116	16,3	135	19,2
41	4,5	60	7,5	79	10,5	98	13,4	117	16,4	136	19,4
42	4,7	61	7,7	80	10,6	99	13,6	118	16,6	137	19,5
43	4,8	62	7,8	81	10,8	100	13,8	119	16,7	138	19,7
44	5,0	63	8,0	82	10,9	101	13,9	120	16,9	139	19,8
45	5,2	64	8,1	83	11,1	102	14,1	121	17,0	140	20,0
46	5,3	65	8,3	84	11,3	103	14,2	122	17,2	141	20,2
47	5,5	66	8,4	85	11,4	104	14,4	123	17,3	142	20,3
48	5,6	67	8,6	86	11,6	105	14,5	124	17,5	143	20,5
49	5,8	68	8,8	87	11,7	106	14,7	125	17,7	144	20,6
50	5,9	69	8,9	88	11,9	107	14,8	126	17,8	145	20,8
51	6,1	70	9,1	89	12,0	108	15,0	127	18,0	146	20,9
52	6,3	71	9,2	90	12,2	109	15,2	128	18,1	147	21,1
53	6,4	72	9,4	91	12,4	110	15,3	129	18,3	148	21,3
54	6,6	73	9,5	92	12,5	111	15,5	130	18,4	149	21,4
55	6,7	74	9,7	93	12,7	112	15,6	131	18,6	150	21,5
56	6,9	75	9,8	94	12,8	113	15,8	132	18,8		
57	7,0	76	10,0	95	13,0	114	15,9	133	18,9		
58	7,2	77	10,2	96	13,1	115	16,1	134	19,1		

Prüfungsantrag/Sinnenprüfung**Abschnitt I.**
Erforderliche Angaben

Der Antrag auf Zuteilung einer Prüfungsnummer nach den §§ 19 und 20 des Weingesetzes muss mindestens folgende Angaben enthalten:

1. Prüfungsbehörde,
2. beantragte Prüfungsnummer,
3. Antragsteller:
Name/Firma,
Postleitzahl, Ort,
4. beantragte Bezeichnung des Erzeugnisses:
Jahrgang,
bestimmtes Anbaugebiet,
Gemeinde oder Ortsteil,
Lage oder Bereich,
Weinart,
Rebsorte(n),
beantragte Bezeichnung „Classic“,
beantragte Bezeichnung „Selection“,
beantragte Qualitätsbezeichnung,
bei Qualitätsschaumwein b.A.: Gärverfahren und Beginn der Lagerzeit,
5. Zusammensetzung des Erzeugnisses:
natürlicher Alkoholgehalt (%vol oder Grad Oe),
Verschnittanteile,
Art und Ausmaß der Anreicherung,
bei Qualitätswein, Prädikatswein, Qualitätsperlwein b.A.: Anteil und Ausmaß der Süßung,
6. weitere Angaben:
Wein-Nummer,
Gesamtmenge der Wein-Nummer,
abgefüllte Menge der Wein-Nummer,
Abfülldatum,
wurde eine Prüfung schon einmal beantragt?
wenn ja, unter welcher Antragsnummer?
7. (weggefallen)

Abschnitt II.
Bewertung der Sinnenprüfung**1. Sensorische Vorbedingungen**

Die nachfolgenden Vorbedingungen werden auf JA/NEIN-Entscheidung geprüft (zu den Buchstaben a bis e, ob „typisch für“); dabei bedeutet NEIN den Ausschluss von der weiteren Prüfung:

- a) bestimmtes Anbaugebiet bzw. Bereich,
- b) Prädikat; wenn nicht für das beantragte aber für ein anderes Prädikat typisch, kann der Wein für dieses zugelassen werden,
- c) Rebsorte; wenn angegeben aber nicht typisch, kann das Erzeugnis ohne Rebsortenangabe zugelassen werden,
- d) Farbe,
- e) Klarheit,
- f) Mousseux im Falle von Schaumwein und Perlwein.

2. Sensorische Prüfmerkmale und Qualitätszahl

a) Punkteskala

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, das heißt Ausschluss des Erzeugnisses

b) Sensorische Prüfmerkmale und Möglichkeiten der Punktvergabe

Prüfmerkmal	Möglichkeiten der Punktvergabe										
Geruch	5,0	4,5	4,0	3,5	3,0	2,5	2,0	1,5	1,0	0,5	0
Geschmack	5,0	4,5	4,0	3,5	3,0	2,5	2,0	1,5	1,0	0,5	0
Harmonie	5,0	4,5	4,0	3,5	3,0	2,5	2,0	1,5	1,0	0,5	0

Harmonie ist das Zusammenwirken von Geruch, Geschmack und sensorischen Vorbedingungen. Ihre Bewertung darf gegenüber Geruch und Geschmack um höchstens 1,0 Punkt nach oben abweichen. Sind Geruch und Geschmack unterschiedlich bewertet, so gilt jeweils die höhere Punktzahl. 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).

c) Mindestpunktzahlen und Qualitätszahl

Die Mindestpunktzahl für jedes einzelne Prüfmerkmal ist 1,5. Die durch 3 geteilte Summe der für Geruch, Geschmack und Harmonie erteilten Punkte ergibt die Qualitätszahl. Die Qualitätszahl muss für alle Erzeugnisse mindestens 1,50 betragen.

Untersuchungsbefund

Der Untersuchungsbefund muss folgende Angaben enthalten:

1. Aussteller des Untersuchungsbefunds,
2. Name (Firma) des Antragstellers,
3. vorgesehene Bezeichnung,
4. sensorischer Befund
 - a) bei Wein und Likörwein über Farbe, Klarheit, Geruch und Geschmack,
 - b) bei Schaumwein und Perlwein über Farbe, Klarheit, Geruch, Geschmack sowie über die Schaumbildungs- und Perlfähigkeit (Mousseux),
5. die festgestellten analytischen Werte für
 - a) Gesamtalkoholgehalt: *Gramm im Liter und Volumenprozent*,
 - b) vorhandenen Alkoholgehalt: *Gramm im Liter und Volumenprozent*,
 - c) zuckerfreier Extrakt (indirekt): *Gramm im Liter*,
 - d) vergärbare Zucker
 - aa) vor Inversion bei Wein, Likörwein und Perlwein,
 - bb) nach Inversion bei Schaumwein,
berechnet als Invertzucker: *Gramm im Liter*,
 - e) Alkohol-Restzucker-Verhältnis, sofern eine Regelung getroffen ist,
 - f) Gesamtsäure, berechnet als Weinsäure: *Gramm im Liter*,
 - g) freie schweflige Säure: *Milligramm im Liter*,
 - h) gesamte schweflige Säure: *Milligramm im Liter*,
 - i) relative Dichte $d_{20/20}$ bei Wein,
 - j) Kohlendruck bei Schaumwein und Perlwein: *Atmosphärenüberdruck bei 20 Grad Celsius*.

Anlage 11

(zu § 26 Absatz 2 und § 45 Absatz 2)

Abkürzungen der Bundesländer bei der Angabe von Kennziffern

Baden-Württemberg:	BW-,
Bayern:	BY-,
Berlin:	BE-,
Brandenburg:	BB-,
Bremen:	HB-,
Hamburg:	HH-,
Hessen:	HE-,
Mecklenburg-Vorpommern:	MV-,
Niedersachsen:	NI-,
Nordrhein-Westfalen:	NW-,
Rheinland-Pfalz:	RP-,
Saarland:	SL-,
Sachsen:	SN-,
Sachsen-Anhalt:	ST-,
Schleswig-Holstein:	SH-,
Thüringen:	TH-,

Anlage 12
(zu § 46b)**Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können**

1. Glutenthaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer:
 - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose¹⁾,
 - b) Maltodextrine auf Weizenbasis¹⁾,
 - c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis,
 - d) Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke;
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer:
 - a) Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird,
 - b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer:
 - a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett¹⁾,
 - b) natürliche gemischte Tocopherole (E 306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherol-acetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen,
 - c) aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester,
 - d) aus Pflanzenösterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer:
 - a) Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke;
 - b) Lactit;
8. Schalenfrüchte, d. h. Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pekannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Makadamianüsse und Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Schalenfrüchte für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke;
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
12. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂;
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

¹⁾ und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.