



Info-Blatt:

ÄNDERUNGEN ZUM 01.08.09

- Inländischer Wein muss generell mit „Wein aus Deutschland“, „erzeugt in Deutschland“, „Erzeugnis aus Deutschland“ oder einen entsprechenden Begriff („deutsches Erzeugnis“) bezeichnet werden (Art. 55 VO 607/09) – auch bei Qualitätswein und Prädikatswein.
- Der Begriff „Deutscher Tafelwein“ bzw. „Tafelwein Rhein“ ist noch bis zum 31.12.2010 erlaubt. Bis dahin erzeugte und etikettierte Weine können unter diesem Begriff noch vermarktet werden. Bei Deutschem Tafelwein ist weiterhin eine Angabe von Rebsorte und Jahrgang nicht erlaubt. Es gelten die neuen Anreicherungsrichtlinien.
- Die Anreicherungsspanne ist von 28 g/l auf max. 24 g/l Alkohol (3%vol) begrenzt worden. Die Alkoholhöchstgrenze liegt gegenwärtig bei 11,5%vol (92 g/l) Alkohol. Das BMELV wird demnächst diese Grenze für Rotwein auf 12%vol, und für angereicherten Qualitätswein auf 15%vol anheben.
- Der Begriff „Wein“ (ohne geschützte Ursprungsbezeichnung) („Wein aus Deutschland“) ist neu geschaffen worden. Er ersetzt den Begriff „Deutscher Tafelwein“. Bei dieser Bezeichnung können Jahrgang und Rebsorten (ab Jahrgang 2009) angegeben werden. Der Gesamtalkoholgehalt beträgt ohne Anreicherung für die Kategorie Wein max. 15%vol; bei einer Anreicherung bei Weißwein 11,5% vol und bei Rotwein vorauss. 12%vol, der Restzuckergehalt ist nicht begrenzt. Je nach Herkunft ist „Deutscher Wein“, „Wein aus der Europäischen Gemeinschaft“ etc. anzugeben.
- Bei der Kategorie „Wein“ darf der Begriff „Weingut“ o.ä. (Burg, Domäne, Kloster, Winzer etc.) nicht verwendet werden. Der Begriff „Weingut“ o.ä. ist für Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geografischer Angabe (Landwein, Qualitätswein, Prädikatswein) vorbehalten.
- Der Verschnitt eines Rotweines mit einem Weißwein ist in der Kategorie „Wein“ möglich. Dieser Verschnitt darf nicht mit Rosewein o.ä. bezeichnet werden. Die Angabe eines g.U. oder g.g.A. sowie eines traditionellen Begriffes (Rheingau, Landwein, Qualitätswein, Prädikatswein) ist bei diesem Verschnitt nicht zulässig. Der Verschnitt ergibt z.B.: „Wein aus Deutschland“.
- Eichenholzchips sind nun für den gesamten Weinausbau einschl. Gärung zugelassen – hierbei ist die Bezeichnung „im Holzfass gereift“ bzw. „im Barrique gereift“ nicht zulässig.
- Restzuckergehalt: die bisherige Regelung für trocken, halbtrocken etc. bleibt erhalten, eine Überschreitung des jeweiligen Grenzwertes um nicht mehr als 1 g/l ist als Toleranz zulässig siehe neues Info-Blatt „Geschmacksangaben“.
- die gesamt-SO₂-Werte wurden um 10 mg/l reduziert Ausnahme: Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein (siehe neues Info-Blatt)
- Jede Behandlung mit schwefliger Säure ist mit Datum, Gesamtmenge und Art in die Kellerbuchführung auf dem jeweiligen Weinkonto einzutragen. Ein Stoffkonto ist nicht zwingend erforderlich.

- auf einem Verschluss bei Wein, Sekt, Perlwein etc. muss keine Betr.-Nr. oder Anschrift des Betriebes mehr angegeben sein. Ebenfalls entfällt die Angabe des Anbaugebietes bei Sekt b.A. auf dem Verschluss.
- Eine Verringerung des Alkoholgehaltes um 2%vol ist für nicht angereicherte Weine möglich (teilweise Entalkoholisierung). Der Wein muss nach der Entalkoholisierung einen vorh. Mindestalkoholgehalt von 8,5 %vol aufweisen.
- Süßung der Kategorie „Wein“ mit RTK ist in der EU zugelassen, eine Alkoholerhöhung ist dabei um bis zu 4%vol möglich. Landwein, Qualitätswein und Prädikatswein darf weiterhin nicht mit RTK gesüßt werden.
- Bestimmung der flüchtigen Säure bei Qualitätswein und Prädikatswein sowie g.A. und g.g.U. ist für die Qualitätsweinprüfung vorgeschrieben - soll aber in der WeinVO aufgehoben werden.
- Federweißer: Die Bezeichnung „Federweißer“ darf nur in Verbindung mit dem Landweingebiet genannt werden; im Rheingau: „Rheingauer Federweißer“
- Bis Ende 2011 dürfen die Begriffe „geschützte Ursprungsbezeichnung“ bzw. „geschützte geographische Angabe“ nicht verwendet werden wenn der Namen eines Anbaugebietes, Landweingebietes oder die Bezeichnungen „Landwein“, „Qualitätswein“ bzw. „Prädikatswein“ verwendet wird.
- Wein aus ökologischen Trauben:
Wein aus ökologischen Trauben darf max. 5 Gew. % nicht ökologisch hergestellten Zucker enthalten, d.h. 5 kg Zucker auf 95 l Most entsprechend ca. 20 g/l Alk.
Soll die gesamte Anreicherungsspanne von 24 g/l Alk. ausgeschöpft werden muss Ökozucker verwendet werden.
- bei Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure kann die Rebsorte und/oder der Jahrgang angegeben werden (ab Jahrgang 2009).
- Der Verschnitt eines Rotweines mit einem Weißweines ist für die Herstellung eines Perlweines (mit zugesetzter Kohlensäure) erlaubt. Hierbei ist auch die Verwendung der Bezeichnung „Rosé“ möglich. Eine geografische Angabe (Rheingau etc.) ist hierbei jedoch verboten.
- Bei Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure ist die Angabe „Weingut“ etc. nicht möglich, da diese Angabe den geografischen Angaben (Rheingau usw.) vorgehalten ist. Das Wort „Hersteller“ in der Abfüllerangabe ist ebenfalls nicht möglich sondern „Abfüller:“
- Der Termin für die Traubenernte- und Weinerzeugungsmeldung wird vom 10.12. auf den 15.01. des auf die Ernte folgenden Jahres festgesetzt. Zu diesem Termin muss die Meldung abgegeben sein, ansonsten könnten Rückforderungen hinsichtlich Fördergelder entstehen.

Hinweis:

Unsere „Info-Blätter“ zum Weinrecht werden überarbeitet. Aktuelle Fassungen werden in der Qualitätsweinprüfstelle bzw. den Weinlaboratorien ausgelegt. Ebenfalls finden sie diese unter

www.brw-eltville.de/weinrecht

Regierungspräsidium Darmstadt

Dezernat Weinbauamt mit Weinbauschule Eltville

-

Landesbetrieb Hessisches Landeslabor

Info-Blatt:

SCHWEFLIGE SÄURE

Stand
01. August 2009

Es wird unterschieden zwischen freier schwefliger Säure, gesamter schwefliger Säure und gebundener schwefliger Säure. Wirksam ist der Gehalt an freier schwefliger Säure. Die freie schweflige Säure hemmt das Wachstum von schädlichen Mikroorganismen, schützt vor Oxydationen durch Hemmung von Oxydationsenzymen und bindet unerwünschte Gärungsnebenprodukte.

Der Gehalt an freier schwefliger Säure ist gesetzlich nicht begrenzt, jedoch darf diese bei der amtl. Qualitätsweinprüfung nicht wahrnehmbar sein. Empfohlen wird ein Höchstgehalt von ca. 60 mg/l.

Für die gesamte schweflige Säure gelten folgende Grenzwerte:

	Restzucker < 5g/l	Restzucker > 5g/l
	ges. schwefl. Säure mg/l	ges. schwefl. Säure mg/l
	ab 01.08.2009	ab 01.08.2009
Weißwein/Rosewein		
Perlwein, Perlwein mit zuge-setzter Kohlensäure	200	250
Wein (vorm. Tafelwein/Landwein)	200	250
Qualitätswein b.A.	200	250
Kabinett	200	250
Spätlese	200	300
Auslese	200	350
Beerenauslese	200	400
Trockenbeerenauslese	200	400
Eiswein	200	400
Rotwein		
Perlwein, Perlwein mit zuge-setzter Kohlensäure	150	200
Wein	150	200
Qualitätswein b.A.	150	200
Kabinett	150	200
Spätlese	150	300
Auslese	150	350
Beerenauslese	150	400
Trockenbeerenauslese	150	400
Eiswein	150	400
Schaumwein Schaumwein mit zuges. Kohlensäure	235	235
Sekt bzw. Sekt b.A.	185	185
Traubensaft		10
Likörwein	150	200

Anwendung:

Erlaubt sind:

- Schwefelschnitten: die vom Wein aufgenommene Menge an schwefliger Säure kann hierbei je nach Zugabeart/Befüllen des Fasses stark variieren.
- Kaliumdisulfit (Kaliumpyrosulfit): 50% der Zugegebenen Menge werden als schweflige Säure vom Medium aufgenommen. Es eignet sich vor allem im Trauben-, Maische- oder Moststadium.
- gasförmige, unter Druck stehendes, verflüssigtes Schwefeldioxyd

Hinweis: Der Zusatz von wässriger schwefliger Säure ist nicht mehr erlaubt. Diese dient nur noch zur Desinfektion der Fässer und Flaschen.

Wichtig:

Jede Behandlung mit schwefliger Säure ist mit Datum, Gesamtmenge und Art in die Kellerbuchführung auf dem jeweiligen Weinkonto einzutragen. Ein Stoffkonto ist nicht zwingend erforderlich.

Regierungspräsidium Darmstadt
Dezernat Weinbauamt mit Weinbauschule Eltville

Landesbetrieb Hessisches Landeslabor

Info-Blatt: GESCHMACKSANGABEN

Stand
01. Sept. 2009

1. Geschmacksangabe eines Schaumweines, Schaumweines mit zuges. Kohlensäure, Qualitätsschaumweines, Qualitätsschaumweines b.A. oder aromatischen Qualitätsschaumweines nach dem Restzuckergehalt
 - 1.1 Angabe „naturherb“ oder „brut nature“ wenn der Zuckergehalt höchstens 3 g/l beträgt und kein Zucker zugesetzt wurde
 - 1.2 Angabe „extra brut“ oder „extra herb“ wenn der Zuckergehalt zwischen 0 und 6g/l liegt
 - 1.3 Angabe „brut“ oder „herb“ wenn der Zuckergehalt unter 12 g/l liegt
 - 1.4 Angabe „extra dry“ oder „extra trocken“ wenn der Zuckergehalt zwischen 12 und 17 g/l liegt
 - 1.5 Angabe „sec“ oder „trocken“ wenn der Zuckergehalt zwischen 17 und 32 g/l liegt
 - 1.6 Angabe „demi-sec“ oder „halbtrocken“ wenn der Zuckergehalt zwischen 32 und 50 g/l liegt
 - 1.7 Angabe „doux“ oder „mild“ wenn der Zuckergehalt höher als 50 g/l ist

Anmerkung: Eine der vorgenannten Bezeichnungen muss in der Etikettierung genannt werden. Es kann zusätzlich der Restzuckergehalt in g/l angegeben werden. Der

Zuckergehalt darf nicht mehr als 3 g/l von der Angabe auf dem Erzeugnissetikett abweichen. Rechtfertigt der Zuckergehalt die Verwendung von zwei Begriffen, so ist nur einer zu wählen.

2. alle anderen Erzeugnisse einschl. Wein

2.1. Bezeichnung „trocken“

darf nur angegeben werden, wenn der Wein einen Restzuckergehalt

- bis höchstens 4 g/l oder
- bis höchstens 9 g/l aufweist und der Gesamtsäuregehalt höchstens 2g/l niedriger ist als der Restzuckergehalt (d.h. Säure + 2 = maximal 9).

2.2. Bezeichnung „halbtrocken“

darf nur angegeben werden, wenn der Wein einen Restzuckergehalt

- aufweist, der den für die Bezeichnung „trocken“ übersteigt und
- bis höchstens 18 g/l aufweist und der Gesamtsäuregehalt höchstens 10g/l niedriger ist (d.h. Säure + 10 = maximal 18).

2.3. Bezeichnung „lieblich“

darf nur angegeben werden, wenn der Wein einen Restzuckergehalt aufweist, der den für die Bezeichnung „halbtrocken“ übersteigt und höchstens 45g/l erreicht.

2.4. Bezeichnung „süß“

darf nur angegeben werden, wenn der Wein einen Restzuckergehalt von mindestens 45g/l aufweist.

Anmerkung: Die Angabe unter Punkt 2. ist fakultativ. Es kann zusätzlich der Restzuckergehalt in g/l angegeben werden. Der Zuckergehalt darf nicht mehr als 1 g/l von der Angabe auf dem Erzeugnissetikett abweichen. Rechtfertigt der Zuckergehalt die Verwendung von zwei Begriffen, so ist nur einer zu wählen.

3. Geschmacksangaben bei Perlwein

3.1 Angabe „trocken“ wenn der Restzuckergehalt zwischen 0 und 35 g/l liegt

3.2 Angabe „halbtrocken“ wenn der Restzuckergehalt zwischen 33 und 50 g/l liegt

3.3 Angabe „mild“ wenn der Restzuckergehalt 50 g/l übersteigt.

Anmerkung:

Bei Perlwein handelt es sich um eine nationale Regelung. Ein Toleranzwert kann zu jetzigem Zeitpunkt nicht in Anspruch genommen werden.