

Weinverordnung

WeinV 1995

Ausfertigungsdatum: 09.05.1995

Vollzitat:

"Weinverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 21. April 2009 (BGBl. I S. 827), die zuletzt durch Artikel 5 der Verordnung vom 29. September 2011 (BGBl. I S. 1996) geändert worden ist"

Stand: Neugefasst durch Bek. v. 21.4.2009 I 827
Zuletzt geändert durch Art. 5 V v. 29.9.2011 I 1996

Diese Verordnung dient der Umsetzung folgender Richtlinien für Erzeugnisse des Weinsektors:

- 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. EU Nr. L 324 S. 24; 2004 Nr. L 98 S. 61; 2004 Nr. L 104 S. 135) und
- 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. EU Nr. L 14 S. 10; Nr. L 28 S. 30).

Fußnote

(+++ Textnachweis ab: 1.9.1995 +++)

(+++ Amtlicher Hinweis des Normgebers auf EG-Recht:

Umsetzung der

EGRL 113/2003 (CELEX Nr: 303L0113)

EGRL 2/2004 (CELEX Nr: 304L0002) vgl. V v. 6.10.2004 I 2579 +++)

Die V wurde als Art. 1 d. V v. 9.5.1995 I 630 (WeinG1994DV) von den Bundesministerien für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten sowie Gesundheit im Einvernehmen mit den Bundesministerien für Wirtschaft, Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Gesundheit, Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit mit Zustimmung des Bundesrates erlassen. Sie ist gem. ihrem Art. 7 Abs. 1, 2 am 1.9.1995 in Kraft getreten. Vorschriften, die die Befugnis zum Erlaß von Rechtsverordnungen nach dem Weingesetz auf die Landesregierungen übertragen, sind am Tage nach der Verkündung in Kraft getreten. Die V wurde am 17. Mai 1995 verkündet.

Inhaltsübersicht

Abschnitt 1 Weinanbaugebiet

- § 1 (weggefallen)
- § 2 Landweingebiete
- § 2a (weggefallen)

Abschnitt 2 Anbauregeln

- § 3 Genehmigung von Neuanpflanzungen
- § 4 Anbaueignung von Rebflächen
- § 5 Vermarktungsnachweis
- § 6 Verfahren
- § 7 Ausnahmen

- § 7a Anbaueignungsprüfung von Rebsorten
- § 8 Umstrukturierung und Umstellung
- § 9 (weggefallen)
- § 10 Hektarertragsregelung
- § 10a Destillation

Abschnitt 3 Verarbeitung

- § 11 Behandlungsverfahren und Behandlungsmittel
- § 12 Reinheitsanforderungen
- § 13 Behandlungsverfahren und Gehalt an Stoffen
- § 13a Herstellung von aromatisierten weinhaltigen Getränken, aromatisierten weinhaltigen Cocktails und aromatisiertem Wein; Gehalt an Stoffen
- § 14 Hygienische Anforderungen
- § 15 Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts
- § 16 Süßung
- § 16a Restzuckergehalt bei Landwein
- § 17 Umrechnung von Oechslegraden in Volumenprozent Alkohol
- § 18 Weitere Verarbeitungsregeln

Abschnitt 4 Qualitätswein b.A.

- § 19 Herstellen von Qualitätswein b.A. außerhalb des bestimmten Anbaugebietes
- § 20 (weggefallen)
- § 20a (weggefallen)
- § 21 Qualitätsprüfung
- § 22 Antrag auf Erteilung einer Prüfungsnummer
- § 23 Untersuchungsbefund
- § 24 Prüfungsverfahren
- § 25 Zuständige Stelle
- § 26 Prüfungsbescheid
- § 27 Rücknahme der Prüfungsnummer
- § 28 Ausnahmen
- § 28a Qualitätsprüfung bestimmter Qualitätsschaumweine

Abschnitt 5 Bezeichnung und Aufmachung

- § 29 Eintragung von Lagen und Bereichen
- § 30 Auszeichnungen und ähnliche Angaben
- § 31 Weine für religiöse Zwecke
- § 32 Angabe von Weinarten; Reifeangaben
- § 32a Classic
- § 32b Selection
- § 32c Weitere Bestimmungen für Classic und Selection
- § 32d Abweichungen; Ausnahmen
- § 33 Liebfrau(en)milch; Hock
- § 33a Verwendung bestimmter Behältnisse
- § 34 Riesling-Hochgewächs; Der Neue; primeur
- § 34a Crémant, Winzersekt
- § 34b Steillage; Terrassenlage
- § 34c Teilweise gegorener Traubenmost
- § 35 (weggefallen)
- § 36 Vorgeschiedene Angaben
- § 37 Zugelassene und verbotene Angaben
- § 38 Angaben zum Betrieb und zur Abfüllung

§ 39	Geografische Angaben
§ 40	Angabe kleinerer geografischer Einheiten
§ 41	Geschmacksangaben
§ 42	Rebsortenangaben
§ 43	Jahrgangsangaben
§ 44	Kumulierungsverbot
§ 45	Verwendung von Kennziffern
§ 46	Angabe des Alkoholgehalts bei weinhaltigen Getränken, aromatisiertem Wein, aromatisierten weinhaltigen Getränken und aromatisierten weinhaltigen Cocktails
§ 46a	Zusatzstoffangaben; Angabe bei erhöhtem Koffeingehalt
§ 46b	Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können
§ 47	Alkoholfreier und alkoholreduzierter Wein
§ 48	(weggefallen)
§ 49	Art der Aufmachung
§ 50	Angabe des Loses
§ 51	(weggefallen)

Abschnitt 6

Straftaten und Ordnungswidrigkeiten

§ 52	Straftaten
§ 53	Ordnungswidrigkeiten

Abschnitt 7

Schlussbestimmungen

§ 54	Übergangsregelungen
------	---------------------

Abschnitt 1

Weinanbaugesetz

§ 1 (weggefallen)

-

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

Für die Bezeichnung von Landwein werden folgende Gebiete festgelegt:

1. Ahrtaler Landwein,
2. Badischer Landwein,
3. Bayerischer Bodensee-Landwein,
4. Brandenburger Landwein,
5. Landwein Main,
6. Landwein der Mosel,
7. Landwein Neckar,
8. Landwein Oberrhein,
9. Landwein Rhein,
10. Landwein Rhein-Neckar,
11. Landwein der Ruwer,
12. Landwein der Saar,
13. Mecklenburger Landwein,
14. Mitteldeutscher Landwein,
15. Nahegauer Landwein,

16. Pfälzer Landwein,
17. Regensburger Landwein,
18. Rheinburgen-Landwein,
19. Rheingauer Landwein,
20. Rheinischer Landwein,
21. Saarländischer Landwein,
22. Sächsischer Landwein,
23. Schleswig-Holsteinischer Landwein,
24. Schwäbischer Landwein,
25. Starkenburger Landwein,
26. Taubertäler Landwein.

§ 2a (weggefallen)

-

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. oder Landwein 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 Abs. 1 Nummer 3 Buchstabe b des Weingesetzes darf nur erteilt werden, wenn

1. die Fläche für die Erzeugung von Qualitätswein b.A. oder Landwein 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)

(1) 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.

(2) Eine Fläche ist für die Erzeugung von Landwein geeignet, wenn zu erwarten ist, dass auf der Fläche in den Gebieten, die für die Bezeichnung von Landwein festgelegt sind, bei herkömmlichen Anbaumethoden im zehnjährigen Durchschnitt bei der Rebsorte Müller-Thurgau ein Mindestgehalt an natürlichem Alkohol von 5,9

Volumenprozent (50°Oe) und bei der Rebsorte Blauer Spätburgunder ein Mindestgehalt an natürlichem Alkohol von 6,7 Volumenprozent (55°Oe) erreicht wird.

§ 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 Weines 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. oder Landwein 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 Weinggesetzes)

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 (zu § 3b Absatz 3 i.V.m. § 53 Absatz 1 und § 54 Absatz 1 des Weinggesetzes)

(1) Die Landesregierungen erlassen durch Rechtsverordnung unter Beachtung der maßgeblichen Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft oder der Europäischen Union 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) (weggefallen)

§ 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 und nach § 9a Absatz 1 Satz 2 des Weinggesetzes entsprechen

1. 100 Kilogramm Weintrauben = 78 Liter Wein,
2. 100 Liter Traubenmost oder teilweise gegorener Traubenmost = 100 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 Weinwirtschaftsjahres, das der Besitzeinweisung oder dem Abschluss der Arbeiten zur wertgleichen Abfindung folgt, als Ertragsrebläche im Sinne des § 2 Nummer 7 des Weingesetzes gelten.

§ 10a Destillation

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

(1) Die Destillation von Wein, der nach § 11 Absatz 1 Satz 1 des Weingesetzes 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 Weingesetzes 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 Weingesetzes" anzubringen.

Abschnitt 3 Verarbeitung

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

(1) Bei den zur Herstellung von weinhaltigen Getränken bestimmten Erzeugnissen dürfen vorbehaltlich des Absatzes 5 nur die nach Artikel 120c der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates vom 22. Oktober 2007 über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte und mit Sondervorschriften für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse (Verordnung über die einheitliche GMO) (ABl. L 299 vom 16.11.2007, S. 1) in der jeweils geltenden Fassung zugelassenen önologischen Verfahren angewendet und die dort aufgeführten Stoffe zugesetzt worden sein.

(2) (weggefallen)

(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 Stoffezu 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 Stoffezu 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 Stoffen durch § 4 in Verbindung mit Anlage 4 der Zusatzstoff-Verkehrsverordnung, § 7 in Verbindung mit den Anlagen 3 bis 5 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung oder § 13 Abs. 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 irreführt werden. Soweit für Farbstoffe durch § 13 Abs. 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 oder der Europäischen Union 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 Ionenaustauscher oder ultraviolette oder energiereiche Strahlen nicht angewendet werden.

(9) Bei der Herstellung von weinhaltigen Getränken, aromatisiertem Wein, aromatisierten weinhaltigen Getränken und aromatisierten weinhaltigen Cocktails darf Dimethyldicarbonat (E 242) nur in einer Menge von höchstens 250 Milligramm je Liter zugesetzt werden. Ein in Satz 1 genanntes Erzeugnis darf, wenn es in den Verkehr gebracht wird, Rückstände von Dimethyldicarbonat (E 242) nicht aufweisen.

§ 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 Artikel 49 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Februar 2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinie 91/414/EWG des Rates (ABl. L 70 vom 16.3.2005, S. 1) in der jeweils geltenden Fassung die Anforderungen des Kapitels III des vorstehend bezeichneten Rechtsaktes gelten und 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) Nummer 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 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) Nummer 1493/1999 eine Säuerung nach Maßgabe des Anhangs V Abschnitt E Nummer 2, 3 und 7 der genannten Verordnung vorgenommen werden.

(6) Bei inländischem Traubenmost und Wein aus im Jahre 2009 geernteten Trauben darf abweichend von Anhang XVa Abschnitt C Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates vom 22. Oktober 2007 über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte und mit Sondervorschriften für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse (ABl. L 299 vom 16.11.2007, S. 1), die zuletzt durch die Verordnung (EG) Nr. 491/2009 (ABl. L 154 vom 17.6.2009, S. 1) geändert worden ist, eine Säuerung nach Maßgabe des Anhangs XVa Abschnitt C Nummer 2, 3 und 7 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 vorgenommen werden.

(6a) Bei inländischem Traubenmost und Wein aus dem Jahre 2010 in den bestimmten Anbaugebieten Baden und Württemberg geernteten Trauben darf abweichend von Anhang XVa Abschnitt C Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates vom 22. Oktober 2007 über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte und mit Sondervorschriften für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse (ABl. L 299 vom 16.11.2007, S. 1), die zuletzt durch die Verordnung (EU) Nr. 513/2010 der Kommission vom 15. Juni 2010 (ABl. L 150 vom 16.6.2010, S. 40) geändert worden ist, eine Säuerung nach Maßgabe des Anhangs XVa Abschnitt C Nummer 2, 3 und 7 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 vorgenommen werden.

(7) Prädikatswein mit dem Prädikat „Eiswein“, „Beerenauslese“ oder „Trockenbeerenauslese“ darf abweichend von Anhang I C Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates hinsichtlich der Weinbauerzeugniskategorien, der önologischen Verfahren und der diesbezüglichen Einschränkungen (ABl. L 193 vom 24.7.2009, S. 1) in der jeweils geltenden Fassung, wenn er in Verkehr gebracht wird, einen Gehalt an flüchtiger Säure aufweisen, der folgende Werte nicht übersteigt:

1. 30 Milliäquivalent pro Liter Prädikatswein mit dem Prädikat „Eiswein“ oder „Beerenauslese“,
2. 35 Milliäquivalent pro Liter Prädikatswein mit dem Prädikat „Trockenbeerenauslese“.

(8) Jungwein, der aus im deutschen Weinanbaugebiet im Jahre 2010 geernteten Trauben erzeugt worden ist, darf abweichend von Anhang XVa Abschnitt D Nummer 6 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 bis zum 15. Mai 2011 nach Anhang XVa Abschnitt C Nummer 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 entsäuert werden.

(9) Die Länder können durch Rechtsverordnung in Jahren mit außergewöhnlichen Witterungsbedingungen die Säuerung von frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost, Jungwein und Wein nach den in Anhang XVa Abschnitt C Nummer 2 und 3 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 genannten Bedingungen zulassen.

§ 13a Herstellung von aromatisierten weinhaltigen Getränken, aromatisierten weinhaltigen Cocktails und aromatisiertem Wein

Für aromatisierte weinhaltige Getränke, aromatisierte weinhaltige Cocktails und aromatisierten Wein, die in den Verkehr gebracht werden, gilt § 3 Absatz 2 in Verbindung mit Absatz 1 Nummer 4 der Aromenverordnung entsprechend, soweit dort Stoffe zur Geschmacksbeeinflussung von Aromen zugelassen sind. In Satz 1 genannte Getränke dürfen, 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 (zu § 16 Absatz 3 Nummer 1 des Weingesetzes)

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 Alkoholgehaltes (zu § 15 Nummer 1, 3 bis 5 des Weinggesetzes)

(1) Der im gärfähig befüllten Behältnis festgestellte vorhandene oder potenzielle natürliche Alkoholgehalt von gemischten Rotweintrauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost und Jungwein, soweit diese Erzeugnisse aus nach § 8c des Weinggesetzes klassifizierten Rebsorten hergestellt worden sind, sowie Wein und Landwein darf nach Maßgabe des Anhangs XVa Abschnitt A und B der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 erhöht werden. Abweichend von Anhang XVa Abschnitt B Nummer 6 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 darf, soweit der natürliche Alkoholgehalt nach Satz 1 erhöht worden ist, der Gesamtalkoholgehalt bei Rotwein 12 Volumenprozent in der Weinbauzone A und 12,5 Volumenprozent in der Weinbauzone B nicht übersteigen.

(2) Der im gärfähig befüllten Behältnis festgestellte vorhandene oder potenzielle natürliche Alkoholgehalt von gemischten Rotweintrauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost, Jungwein und Wein, soweit diese Erzeugnisse zur Erzeugung von Qualitätswein b.A. geeignet sind, darf nach Maßgabe des Anhangs XVa Abschnitt A und B der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 erhöht werden. Abweichend von Anhang XVa Abschnitt B Nummer 6 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 darf, soweit der natürliche Alkoholgehalt nach Satz 1 erhöht worden ist, bei Qualitätswein b.A. der Gesamtalkoholgehalt 15 Volumenprozent nicht übersteigen.

(3) Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes darf bei

1. Erzeugnissen, die zur Herstellung von Landwein geeignet und bestimmt sind, nicht mit konzentriertem Traubenmost oder
2. 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 II Abschnitt A Nummer 4 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 zugelassen.

§ 16 Süßung (zu § 15 Nummer 2 und 3, § 22 Absatz 2 Nummer 1 des Weinggesetzes)

(1) Qualitätswein b.A. darf nach Maßgabe des Anhangs I D Nummer 1 und 3 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 nur mit Traubenmost gesüßt werden.

(1a) Landwein darf nach Maßgabe des Anhangs I D Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 nur mit inländischem Traubenmost gesüßt werden.

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

§ 16a Restzuckergehalt bei Landwein (zu § 22 Absatz 2 Nummer 1 des Weinggesetzes)

Der Restzuckergehalt darf bei einem unter der Bezeichnung Landwein in Verkehr gebrachten Wein nicht den für die Angabe „halbtrocken“ höchstzulässigen Wert übersteigen. Satz 1 gilt nicht für einen unter der Bezeichnung „Landwein Neckar“, „Landwein Rhein-Neckar“, „Landwein Oberrhein“ oder „Landwein Rhein“ in Verkehr gebrachten Landwein.

§ 17 Umrechnung von Oechslegraden in Volumenprozent Alkohol (zu § 15 Nummer 7 des Weinggesetzes)

Die Ermittlung des natürlichen Alkoholgehalts in Volumenprozent (%vol) aus den Oechslegraden (Grad 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 Weinggesetzes)

(1) Soweit in Rechtsakten der Europäischen Gemeinschaft oder Europäischen Union nichts anderes bestimmt ist, dürfen Weißweintrauben und die aus ihnen hergestellten Maischen, Moste und Weine nicht mit Rotweintrauben 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 Taubenmost und in § 47 genannte Getränke, die den dort für die Herstellung und das Inverkehrbringen festgelegten Anforderungen entsprechen, sowie Wasser und kohlenstoffhaltiges 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, Sekt und Sekt b.A muss in demselben Betrieb vorgenommen werden. Abweichend von Satz 1 kann die zuständige Stelle des Landes, in dessen Gebiet mit der Herstellung begonnen worden ist, genehmigen, dass ein Qualitätsschaumwein, Sekt oder Sekt b.A. an einen anderen Hersteller abgegeben oder in nicht etikettierten, vorläufig verschlossenen Behältnissen in Verkehr gebracht wird, soweit ein wirtschaftliches Bedürfnis dafür 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 vorgeschriebenen 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 gewogenen 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 11 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 der Kommission vom 10. Juli 2009 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates hinsichtlich der Weinbauerzeugniskategorien, der önologischen Verfahren und der diesbezüglichen Einschränkungen (ABl. L 193 vom 24.7.2009, S. 1) 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, sofern diese Behandlung zugelassen ist,

in mehreren Arbeitsgängen erfolgen.

(16) Die Gesamtmenge des in den Trestern, dem Mosttrub und dem Weintrub enthaltenen natürlichen Alkohols darf 5 vom Hundert der in dem Wein enthaltenen Menge natürlichen Alkohols, die unter Zugrundelegung eines pauschalen natürlichen Alkoholgehaltes von 8,0 Volumenprozent in der Weinbauzone A und von 8,5 Volumenprozent in der Weinbauzone B zu ermitteln ist, nicht unterschreiten.

Abschnitt 4

Qualitätswein b.A.

§ 19 Herstellen von Qualitätswein b.A. außerhalb des bestimmten Anbaugebietes (zu § 17 Absatz 2 Nummer 1 des Weingesetzes)

Qualitätswein b.A., Sekt b.A., Qualitätsperlwein b.A. oder Qualitätslikörwein b.A. darf nach Maßgabe des Artikels 6 Absatz 4 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 in einem anderen bestimmten Anbaugebiet hergestellt werden als dem Gebiet, in dem die Trauben geerntet worden sind und das in der Kennzeichnung angegeben wird, sofern jenes bestimmte Anbaugebiet in demselben Land oder in einem benachbarten Land liegt.

§ 20 (weggefallen)

-

§ 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, Qualitätsperlwein b.A. und Sekt 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) Eine Prüfungsnummer für einen Prädikatswein darf einem Wein nicht zugeteilt werden, sofern er unter Anwendung eines der folgenden Verfahren nach Anhang I A der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 hergestellt worden ist:

1. Verwendung von Eichenholzstücken für die Weinbereitung oder den Weinausbau oder
2. teilweise Entalkoholisierung.

(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 Sekt b.A., Qualitätslikörwein b.A. und Qualitätsperlwein 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 Flaschen 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 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 Weinggesetzes)

(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 vorzulegen. 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 Prädikatswein 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. Eine weitergehende Untersuchung im Sinne des Satzes 3 Nummer 2 kann in einer Analyse des Gehalts an flüchtiger Säure bestehen. Die zuständige Stelle veranlasst stichprobenweise oder unter Anwendung des Zufallsprinzips Analysen zur Feststellung des Gehalts an flüchtiger Säure zur Durchführung der Bestimmungen des Artikels 25 in Verbindung mit Artikel 26 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009.

(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 Landwein, zu Wein, der zur Herstellung von Landwein geeignet ist, oder zu Wein, der weder Landwein ist noch zur Herstellung von Landwein 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. Die für das Verfahren nach § 24 Absatz 5 des Weinggesetzes zuständige Stelle wird über die Versagung der amtlichen Prüfungsnummer unterrichtet.

(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 Teilmenge.

(5) Wird derselbe nach Maßgabe des Artikels 66 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 hergestellte Sekt 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 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 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 Weinggesetzes 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 Weinggesetzes)

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

1. nachträglich ein Umstand bekannt wird, der der Erteilung einer Prüfungsnummer entgegenstanden 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. 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 Weinbergsrolle 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 Weinggesetzes)

(1) Eine bei einem im Inland durchgeführten Wettbewerb erhaltene Auszeichnung oder ein Gütezeichen darf nur in der Kennzeichnung inländischen Qualitätsweins b.A., Sekts b.A. oder inländischen Qualitätsperlweins b.A. und nur nach Maßgabe der folgenden Bestimmungen angegeben werden.

(2) Es muss sich

1. um
 - a) eine Auszeichnung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft e. V. oder
 - b) eine von einer Landesregierung anerkannte Auszeichnung,
2. um folgende Gütezeichen:
 - a) „Deutsches Weinsiegel“ der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft e. V. oder
 - b) ein von der Landesregierung eines Weinbau treibenden Landes anerkanntes Gütezeichen

handeln. Im Falle des Satzes 1

1. Nummer 1 muss der Wein bei einer im Rahmen des Wettbewerbs in entsprechender Anwendung der Anlage 9 Abschnitt II durchgeführten Sinnenprüfung mindestens die Qualitätszahl 3,50 und
2. Nummer 2 muss der Wein bei einer in entsprechender Anwendung der Anlage 9 Abschnitt II durchgeführten Sinnenprüfung mindestens die Qualitätszahl 2,50

erhalten haben. Anstelle einer Bewertung nach Anlage 9 Abschnitt II kann ein an internationalen Normen für Weinwettbewerbe orientiertes Bewertungsschema angewendet werden.

(3) Eine Auszeichnung oder ein Gütezeichen darf nur 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 XVI in Verbindung mit Artikel 66 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 trägt, jeweils mindestens 200 Liter,
4. die Prädikatsweine Kabinett und Spätlese sowie Qualitätswein, der als „Riesling-Hochgewächs“ bezeichnet wird, jeweils mindestens 400 Liter.

Nach der Abfüllung müssen die Behältnisse entsprechend den Vorschriften der Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft oder der Europäischen Union, des Weinggesetzes und der auf Grund des Weinggesetzes 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 wiederverwendbaren Verschluss versehen sein.

(4) Die Landesregierungen können durch Rechtsverordnung bestimmen, dass Auszeichnungen oder Gütezeichen bei von Absatz 3 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 3 Satz 2 vorliegen.

(5) Eine Anerkennung nach Absatz 2 Satz 1 Nummer 1 Buchstabe b oder Nummer 2 Buchstabe b setzt voraus, dass ein Wein bei dem Wettbewerb unter objektiven, nicht diskriminierenden Bedingungen im Vergleich mit anderen Weinen, die der gleichen Kategorie angehören und unter vergleichbaren Produktionsbedingungen hergestellt worden sind, unter Anwendung des Bewertungsschemas nach Anlage 9 Abschnitt II oder eines abweichenden Bewertungsschemas im Sinne des Absatzes 2 Satz 3 geprüft wird.

(6) Die Landesregierung unterrichtet das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz über eine Anerkennung einer Auszeichnung oder eines Gütezeichens. Das Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz veröffentlicht zu Beginn eines Weinwirtschaftsjahres ein Verzeichnis der Auszeichnungen und Gütezeichen der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft e. V. sowie der von den Landesregierungen anerkannten Auszeichnungen und Gütezeichen im Bundesanzeiger.

§ 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 Weißweintrauben hergestellten Wein,
2. Rotwein nur für einen ausschließlich aus Rotweintrauben hergestellten Wein und
3. Roséwein nur für einen ausschließlich aus Rotweintrauben 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 Weißweintrauben, auch gemischt, mit Rotweintrauben, 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) (weggefallen)

(4) Bei inländischem Wein müssen die Bezeichnungen Roséwein, Rosé oder Rotling 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 Sekt b.A. oder Qualitätsperlwein b.A. darf die Bezeichnung "Weißherbst" nur verwendet werden, wenn der Sekt b.A. oder Qualitätsperlwein 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 Gemeindegrenze vorangestellt werden.

Wird aus einem Qualitätswein b.A., der eine der in Satz 1 Nummer 1 bis 3 genannten Bezeichnungen tragen darf, ein Sekt b.A. oder ein Qualitätsperlwein b.A. hergestellt, darf für diesen Sekt b.A. oder Qualitätsperlwein 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 XVI in Verbindung mit Artikel 66 Absatz 2 Unterabsatz 1 Satz 1, Unterabsatz 2 Satz 1 und Unterabsatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 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 Rotweinbetragen 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 XVI der genannten Verordnung ist nicht zulässig.

§ 32a Classic (zu § 24 Absatz 2 Nummer 1 bis 3 des Weinggesetzes)

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 Weinggesetzes 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 Weinggesetzes)

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 Weinggesetzes 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 Wertaufgewiesen 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 oder der Europäischen Union 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 §§ 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 Weinggesetzes)

(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 2015 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 oder der Europäischen Union 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 Sekt b.A., deren zur Bereitung der Cuvée verwendete Erzeugnisse die Anforderungen nach den §§ 32a bis 32c nicht erfüllen, bis zum 31. Dezember 2015 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 Weingesetzes)

(1) Weißer Qualitätswein der bestimmten Anbaugebiete Nahe, Pfalz, Rheingau und Rheinhessen darf als "Liebfrauenmilch" oder "Liebfraumilch" 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 Anhang XIV Teil B der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 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 Landwein mit der Bezeichnung „Landwein Rhein“ darf die Bezeichnung „Hock“ nur verwendet werden, wenn er aus Weintrauben weißer Rebsorten hergestellt ist und der Restzuckergehalt innerhalb der nach Anhang XIV Teil B der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 für die Geschmacksangabe „lieblich“ zulässigen Spanne liegt.

(5) (weggefallen)

§ 33a Verwendung bestimmter Behältnisse (zu § 24 Absatz 2 Nummer 4 i. V. m. § 54 Absatz 1 des Weingesetzes)

(1) Die Landesregierungen von Baden-Württemberg und Bayern können für in ihrem Gebiet hergestellte Qualitätsweine b.A., die in Flaschen der Art Bocksbeutel nach Anhang XVII Nummer 2 Buchstabe b Ziffer i der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 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.

(2) Ein Sekt b.A. darf ausschließlich in einer Schaumwein-Glasflasche in Verkehr gebracht werden, die vorbehaltlich des Satzes 2 mit einem pilzförmigen Stopfen aus Kork oder einem anderen für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassenen Stoff mit einer Haltevorrichtung verschlossen ist, wobei der Stopfen ganz und der Flaschenhals ganz oder teilweise mit Folie umkleidet sein muss und die Haltevorrichtung mit einem Plättchen unterlegt sein kann. Bei Glasflaschen mit einem Nennvolumen von nicht mehr als 0,20 Liter kann ein sonstiger geeigneter Verschluss verwendet werden.

(3) Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure darf in der in Artikel 69 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 bezeichneten Aufmachung in Verkehr gebracht werden.

§ 34 Riesling-Hochgewächs; Der Neue; primeur (zu § 24 Absatz 2 des Weingesetzes)

(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, Winzersekt (zu § 24 Absatz 2, auch i. V. m. § 54 Absatz 1 des Weingesetzes)

(1) Bei einem Sekt b.A. darf die Angabe „Crémant“ nur gebraucht werden, wenn

1. die Voraussetzungen nach Artikel 66 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 erfüllt sind,
2. der Name des bestimmten Anbaugebietes angegeben ist und
3. die Vermarktung in der in § 33a Absatz 2 vorgeschriebenen Aufmachung erfolgt.

(2) Die Landesregierungen können durch Rechtsverordnung zusätzliche Voraussetzungen für die Verwendung der Bezeichnung „Crémant“ festlegen, soweit dies erforderlich ist, um regionalen Gegebenheiten Rechnung zu tragen.

(3) Ein Sekt b.A. darf unter der Bezeichnung „Winzersekt“ nur in Verkehr gebracht werden, wenn folgende Anforderungen erfüllt sind:

1. Herstellung aus einem Qualitätswein geeigneten Wein, der aus Trauben hergestellt ist, die
 - a) in demselben Weinbaubetrieb geerntet wurden, in dem der Hersteller im Sinne des Artikels 56 Absatz 1 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 die Verarbeitung der Trauben zu Wein durchführt, oder
 - b) sofern eine Erzeugergemeinschaft der Hersteller des Sektes b.A. ist, der Wein aus Trauben gewonnen worden ist, die in den zusammengeschlossenen Weinbaubetrieben erzeugt worden sind,
2. Herstellung unter Anwendung des Verfahrens traditioneller, klassischer Flaschengärung:
 - a) durch eine zweite alkoholische Gärung in der Flasche,
 - b) vom Zeitpunkt der Bereitung der Cuvée an mindestens neun Monate lang ununterbrochen in demselben Betrieb auf seinem Trub gelagert sowie
 - c) durch Degorgieren von seinem Trub getrennt,
3. Kennzeichnung unter Angabe des Weinbaubetriebes oder der Erzeugergemeinschaft, der Rebsorte und des Jahrgangs sowie
4. Vermarktung durch den Hersteller in der in § 33a Absatz 2 vorgeschriebenen Aufmachung.

§ 34b Steillage; Terrassenlage (zu § 24 Absatz 2 Nummer 1, 2 und 3 des Weingesetzes)

(1) Bei inländischem Landwein, Qualitätswein und Prädikatswein darf die Angabe "Steillage" oder "Steillagenwein" in Anwendung von Artikel 66 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 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 Landwein, Qualitätswein und Prädikatswein darf die Angabe "Terrassenlage" oder "Terrassenlagenwein" in Anwendung von Artikel 66 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 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 Weinggesetzes)

(1) Bei einem teilweise gegorenen Traubenmost, der zum unmittelbaren Verbrauch bestimmt ist, ist in Ergänzung der Bezeichnung nach Anhang XIb Nummer 11 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 der Begriff „Federweißer“ nur zulässig, wenn eine geografische Angabe nach Absatz 2 oder 3 verwendet wird. Bei der ausschließlichen Verwendung von Rotweintrrauben darf das Wort „Roter“ vorangestellt werden.

(2) Für inländischen teilweise gegorenen Traubenmost darf als geografische Angabe vorbehaltlich des Satzes 2 eine Bezeichnung eines für Landwein festgelegten Gebietes verwendet werden mit der Maßgabe, dass das Wort „Landwein“ durch den Begriff „Federweißer“ ersetzt wird. Für teilweise gegorenen Traubenmost aus den bestimmten Anbaugebieten Franken und Rheinhessen darf abweichend von Satz 1 stattdessen das aus dem Namen des bestimmten Anbaugebietes abgeleitete Eigenschaftswort in Verbindung mit dem Begriff „Federweißer“ verwendet werden. Ein mit einer geografischen Angabe bezeichneter teilweise gegorener Traubenmost muss den für die Herstellung von Landwein des betreffenden Gebietes festgelegten Bedingungen entsprechen.

(3) Bei einem teilweise gegorenen Traubenmost, der zum unmittelbaren Verbrauch bestimmt ist und in einem anderen Mitgliedstaat der Europäischen Union hergestellt worden ist, ist ergänzend zur Bezeichnung nach Anhang XIb Nummer 11 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 der Begriff „Federweißer“ nur zulässig, wenn in der Kennzeichnung eine für den jeweiligen Mitgliedstaat eingetragene geschützte geografische Angabe im Sinne des Artikels 118b Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 verwendet wird.

(4) Bei einem inländischen teilweise gegorenen Traubenmost ohne geschützte geografische Angabe im Sinne des Artikels 118b Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007, der zum unmittelbaren Verbrauch bestimmt ist, darf ergänzend zur Bezeichnung nach Anhang XIb Nummer 11 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 einer der folgenden Begriffe „Süßer“, „Neuer Süßer“, „Bremser“, „Bitzler“, „Suser“, „Sauser“, „Neuer“ oder „Rauscher“ angegeben werden. Bei einem in einem anderen Mitgliedstaat der Europäischen Union hergestellten teilweise gegorenen Traubenmost ohne geschützte geografische Angabe im Sinne des Artikels 118b Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 darf ergänzend der Begriff „Sauser“ verwendet werden. Bei der ausschließlichen Verwendung von Rotweintrrauben darf das Wort „Roter“ vorangestellt oder der Begriff „Federationer“ verwendet werden. Bei einem inländischen teilweise gegorenen Traubenmost von blass- bis hellroter Farbe, der abweichend von § 18 Absatz 1 durch Verschneiden von Weißweintrrauben, auch gemischt, mit Rotweintrrauben, auch gemischt, hergestellt ist, darf die Bezeichnung „Federationer“ verwendet werden.

§ 35 (weggefallen)

-

§ 36 Vorgeschriebene Angaben (zu § 24 Absatz 2 des Weinggesetzes)

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 kohlensäurehaltigem 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 Weinggesetzes)

(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 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 oder der Europäischen Union, nach dem Weinggesetz oder einer auf Grund des Weinggesetzes 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 Angaben zum Betrieb und zur Abfüllung (zu § 24 Absatz 2 des Weingesetzes)

(1) Eine Angabe zum Betrieb ist bei Federweißer, Landwein, Qualitätswein b.A., Sekt b.A., Qualitätsperlwein b.A. oder Qualitätslikörwein b.A. nur nach Maßgabe des Artikels 57 Absatz 1 in Verbindung mit Anhang XIII der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 zulässig.

(2) Die in Artikel 57 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 genannten Voraussetzungen gelten für die in Anhang XIII der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 genannten Begriffe „Schloss“, „Domäne“, „Burg“, „Stift“ oder „Kloster“ nur, soweit diese Begriffe bei der Angabe des Namens eines Weinbaubetriebes verwendet werden.

(3) Bei Landwein und Qualitätswein b.A. sind als Angaben über die Abfüllung nach Artikel 56 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 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 Union 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 Weinggesetzes)

(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 welcher Gemeindename anzugeben ist; dabei können, wenn unter Berücksichtigung der berechtigten Interessen der Beteiligten ein unabweisbares wirtschaftliches Bedürfnis besteht, auch mehrere Gemeindennamen 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 Gemeindennamen benutzt werden darf.

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

§ 39a Geografische Bezeichnungen mit EU-Schutz (zu den §§ 22d und 24 Absatz 2 Nummer 1 und 2 des Weinggesetzes)

(1) Die Namen der in § 3 Absatz 1 des Weinggesetzes festgelegten bestimmten Anbaugebiete und die einem Qualitätswein b. A. vorbehaltenen Begriffe, die jeweils als deutscher traditioneller Begriff im Sinne des Artikels 118u Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 anerkannt sind, dürfen nur in Verbindung miteinander verwendet werden. Ein Landwein ist mit dem Namen eines der in § 2 festgelegten Landweingebiete zu kennzeichnen.

(2) Für einen Wein oder eine Gesamtheit von Weinen kann ein Antrag auf den Schutz einer Ursprungsbezeichnung oder einer geografischen Angabe nur gestellt werden, wenn der Wein oder die Gesamtheit der Weine die in den Absätzen 3 und 4 bezeichneten Anforderungen erfüllt.

(3) Für den Schutz einer Ursprungsbezeichnung im Sinne des Artikels 118b Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 müssen folgende Anforderungen erfüllt sein:

1. der Wein muss, vorbehaltlich der nach EU-Recht zulässigen Ausnahmen, in einem abgegrenzten Gebiet im Sinne des Artikels 118c Absatz 2 Buchstabe d der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 hergestellt sein, das innerhalb eines in § 3 Absatz 1 des Weinggesetzes festgelegten bestimmten Anbaugebietes liegt;
2. der Hektarertrag darf den für das jeweilige bestimmte Anbaugebiet geltenden Hektarertrag nicht übersteigen;
3. der Mindestalkoholgehalt des Weines darf den für das jeweilige bestimmte Anbaugebiet geltenden Mindestwert nicht unterschreiten;
4. die für die Herstellung des Weines verwendeten Trauben müssen zu einer Rebsorte oder mehreren Rebsorten gehören, die für das bestimmte Anbaugebiet zugelassen ist oder sind;
5. dem Wein muss eine amtliche Prüfungsnummer im Sinne des § 19 des Weinggesetzes zugeteilt sein.

(4) Für den Schutz einer geografischen Angabe im Sinne des Artikels 118b Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 müssen folgende Anforderungen erfüllt sein:

1. der Wein muss, vorbehaltlich der nach EU-Recht zulässigen Ausnahmen, in einem abgegrenzten Gebiet im Sinne des Artikels 118c Absatz 2 Buchstabe d der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 hergestellt sein, das innerhalb eines in § 2 festgelegten Landweingebietes liegt;
2. der Wein muss zu mindestens 85 vom Hundert aus Trauben hergestellt sein, die in dem abgegrenzten Gebiet erzeugt worden sind; die restlichen Anteile, einschließlich der zur Süßung verwendeten Erzeugnisse, dürfen nur aus Trauben hergestellt sein, die aus anderen Landweingebieten stammen;
3. die für die Herstellung des Weines verwendeten Trauben müssen zu einer Rebsorte oder mehreren Rebsorten gehören, die für das Landweingebiet, dessen Angabe geschützt ist, zugelassen ist oder sind;
4. der Hektarertrag darf den für die Verwendung der geografischen Angabe des betreffenden Landweingebietes festgesetzten Hektarertrag nicht übersteigen;
5. der Mindestalkoholgehalt des Weines darf den für Landwein des betreffenden Gebietes geltenden Mindestwert nicht unterschreiten;
6. die Anforderungen des § 22 Absatz 1 Nummer 2 und 3 des Weinggesetzes sowie des § 15 Absatz 3 Nummer 1, des § 16 Absatz 1a und 2 und des § 16a sind einzuhalten.

(5) Ein Wein, der mit einer im Verfahren nach Artikel 118i der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 geschützten Ursprungsbezeichnung bezeichnet ist, muss mit dem Namen des in § 3 Absatz 1 des Weinggesetzes festgelegten bestimmten Anbaugebietes gekennzeichnet sein, in dem das von der Eintragung nach Artikel 118i der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 erfasste abgegrenzte Gebiet liegt. § 23 Absatz 1 des Weinggesetzes ist nicht anzuwenden.

(6) Ein Wein, der mit einer im Verfahren nach Artikel 118i der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 geschützten geografischen Angabe bezeichnet ist, muss mit dem Namen des in § 2 festgelegten Landweingebietes gekennzeichnet sein, in dem das von der Eintragung nach Artikel 118i der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 erfasste abgegrenzte Gebiet liegt.

§ 40 Angabe kleinerer geografischer Einheiten (zu § 24 Absatz 2 des Weinggesetzes)

Bei Qualitätswein b.A., Qualitätsperlwein b.A. oder Qualitätslikörwein b.A., der gesüßt worden ist, darf der Name einer Lage, eines Bereichs, einer Gemeinde oder eines Ortsteils nach Artikel 67 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 angegeben werden, wenn unter Einhaltung der Bestimmungen des genannten Artikels einschließlich der zur Süßung verwendeten Erzeugnisse nicht mehr als 25 vom Hundert der zu seiner Herstellung verwendeten Erzeugnisse aus anderen kleineren geografischen Einheiten und alle zur Herstellung verwendeten Trauben aus dem bestimmten Anbaugebiet stammen.

§ 41 Geschmacksangaben (zu § 24 Absatz 2 des Weinggesetzes)

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.

§ 42 Rebsortenangaben (zu § 24 Absatz 2 des Weinggesetzes)

(1) Bei Landwein, Qualitätswein b.A., Qualitätsperlwein b.A. oder Qualitätslikörwein b.A., der gesüßt worden ist, darf der Name einer Rebsorte nach Maßgabe des Artikels 62 Absatz 1 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 angegeben werden, wenn unter Einhaltung der Bestimmungen des genannten Artikels 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 Landwein
 - 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) Bei einem Wein, ausgenommen Schaumwein und Qualitätsschaumwein, aus Erzeugnissen ab dem Erntejahrgang 2011, der nicht mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder geschützten geografischen Angabe im Sinne des Artikels 118b Absatz 1 Buchstabe a oder b der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 bezeichnet ist, ist die Angabe der Bezeichnung, einschließlich deren Synonyme, einer der folgenden Rebsorten unzulässig:

1. Bacchus,
2. Blauer Limberger,
3. Blauer Portugieser,
4. Blauer Silvaner,
5. Blauer Spätburgunder,
6. Blauer Trollinger,
7. Domina,
8. Dornfelder,
9. Grauer Burgunder,
10. Grüner Silvaner,
11. Kerner,
12. Müller Thurgau,
13. Müllerrebe,
14. Rieslaner,
15. Roter Elbling,
16. Roter Gutedel,
17. Roter Riesling,
18. Roter Traminer,
19. Scheurebe,
20. Weißer Elbling,
21. Weißer Gutedel,
22. Weißer Riesling.

(4) (weggefallen)

§ 43 Jahrgangsangaben (zu § 24 Absatz 2 des Weingesetzes)

Bei Landwein, Qualitätswein b.A., Qualitätssperlwein b.A. oder Qualitätslikörwein b.A., der gesüßt worden ist, darf der Name des Jahrgangs nach Maßgabe des Artikels 61 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 angegeben werden, wenn unter Einhaltung der Bestimmungen des genannten Artikels 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 Weinggesetzes)

(1) Artikel 61 Absatz 1 und Artikel 62 Absatz 1 Buchstabe c Ziffer i der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 dürfen bei Landwein, Qualitätswein b.A., Sekt b.A., Qualitätsperlwein b.A. oder Qualitätslikörwein b.A. nur dann gleichzeitig angewendet werden, wenn mindestens 85 vom Hundert des aus der Mischung hervorgegangenen Erzeugnisses von der Rebsorte und aus dem Jahrgang stammen, mit denen das Erzeugnis bezeichnet wird.

(2) Artikel 61 Absatz 1, Artikel 62 Absatz 1 Buchstabe c Ziffer i und Artikel 67 Absatz 1, 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 dürfen bei Qualitätswein b.A., Sekt b.A., Qualitätsperlwein b.A. oder Qualitätslikörwein b.A. nur dann gleichzeitig angewendet werden, wenn mindestens 85 vom Hundert des aus der Mischung hervorgegangenen Erzeugnisses 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 Weinggesetzes)

(1) Eine nach Artikel 56 Absatz 2, 3 oder 4 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 erforderliche Angabe kann nach Maßgabe des Artikels 56 Absatz 5 Unterabsatz 2 durch einen Code nur ersetzt werden, wenn in der Etikettierung die Angabe eines anderen an der Vermarktung beteiligten Betriebes mit Name und Anschrift in der Europäischen Union enthalten ist.

(2) Der Code besteht aus einer von der zuständigen Behörde zugeteilten Kennziffer unter Voranstellung des Buchstabens „D“ und der Angabe des Landes mit der Abkürzung gemäß Anlage 11.

§ 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 Weinggesetzes)

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

(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 aromatisierter weinhaltiger Cocktails nach Maßgabe des Absatzes 3 und
2. im Falle der übrigen Erzeugnisse nach Maßgabe des Artikels 51 in Verbindung mit Artikel 50 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 und des Absatzes 4

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.

(4) Bei den übrigen Erzeugnissen gilt Absatz 3 Nummer 2 entsprechend.

§ 47 Alkoholfreier und alkoholreduzierter Wein (zu § 26 Absatz 3 Satz 1 des Weingesetzes)

(1) 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 hergestellt wurden,
2. weniger als 0,5 Volumenprozent Alkohol enthalten und
3. als "alkoholfreier Wein" auf den Flaschen, Behältnissen, Verpackungen, Getränkearten 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. 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 "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 entalkoholisiertem 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. 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, auch soweit sie nach Artikel 69 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 aufgemacht sind, 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. 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, auch soweit sie nach Artikel 69 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 aufgemacht sind, 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. 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 Volumenprozent 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 Prüfungsnummer 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 (weggefallen)

-

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,
- 4a. entgegen § 11 Absatz 9 Satz 1 einen Stoff zusetzt,
5. entgegen § 12 einen Stoff zusetzt,
6. (weggefallen)
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 oder
2. 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. u. 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 eine Auszeichnung oder ein Gütezeichen angibt,
b) entgegen § 31, § 32 Absatz 1, 5 Satz 1 oder 3, Absatz 7 oder 8, § 33 Absatz 1 oder 4, § 34, § 34a Absatz 1, oder § 41 Angaben oder Bezeichnungen verwendet oder gebraucht,
ohne dass die dort bezeichneten Erzeugnisse den festgelegten Anforderungen entsprechen,
10. entgegen § 32 Absatz 4 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,
- 14a. entgegen § 34a Absatz 3 ein Erzeugnis in den Verkehr bringt,
15. entgegen § 34b, § 34c Absatz 1 oder 3 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. bis 23. (weggefallen)
24. entgegen § 45 Satz 1 eine Angabe durch einen Code ersetzt,
25. entgegen § 46 Absatz 1 Satz 1 eine Angabe nicht, nicht richtig oder nicht in der vorgeschriebenen Weise macht,
26. entgegen § 46 Absatz 1 Satz 2 ein Symbol nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise anfügt,
- 26a. entgegen § 46b Absatz 1 ein Erzeugnis in den Verkehr bringt,
27. entgegen § 48 Absatz 4 eine Angabe nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht in der vorgeschriebenen Weise macht,
28. entgegen § 49 Absatz 1 Satz 1, 3 oder 4 eine Bezeichnung oder sonstige Angabe nicht oder nicht in der vorgeschriebenen Weise anbringt,
29. entgegen § 49 Absatz 4 Satz 1 die vorgeschriebenen Worte nicht voranstellt,
30. entgegen § 49 Absatz 5 eine Marke nicht in der vorgeschriebenen Weise verwendet oder
31. 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 (Liebfraumilch) 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 hinsichtlich 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) Nummer 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.
- (11) Abweichend von Absatz 10 Satz 1 dürfen die in Artikel 51 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 genannten Erzeugnisse über den 31. Mai 2009 hinaus bis zum 31. Dezember 2010 nach den bis zum 18. März 2008 geltenden Vorschriften gekennzeichnet und bis zum Aufbrauchen der Bestände in den Verkehr gebracht werden.
- (12) Erzeugnisse dürfen bis zum 31. Dezember 2010 noch nach den bis zum 25. Juni 2010 geltenden Vorschriften gekennzeichnet und bis zum Aufbrauchen der Bestände in den Verkehr gebracht werden.
- (13) § 10 Absatz 1 in der sich aus der Neunten Verordnung zur Änderung weinrechtlicher Vorschriften vom 19. Juli 2011 (BGBl. I S. 1514) ergebenden Fassung ist auf Antrag eines Weintrauben, Traubenmost oder teilweise gegorenen Traubenmost übernehmenden Betriebes auch für Erzeugnisse des Erntejahrgangs 2010 zugrunde zu legen, soweit sich aus der Anwendung der Umrechnungsfaktoren beim abgebenden Weinbaubetrieb keine Überschreitung des Hektarertrages im Sinne des § 9 des Weingesetzes für das Erntejahr 2010 ergibt.

Anlage 1 (zu § 4) **Mindestmostgewichte der Vergleichsrebsorten**

(Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2009, 854)

Gebiet	Rebsorte	%vol	Grad 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)	
	Württemberg	Müller-Thurgau	9,8	(75)
		Silvaner, Riesling	9,4	(72)
		Ruländer, Kerner	10,8	(81)
2. Roter Traubenmost				
Baden	Blauer	10,8	(81)	
	Spätburgunder			
Franken	Blauer	10,6	(80)	
	Spätburgunder			
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

(Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2009, 855)

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

zugemischt werden.

Anlage 3 (zu § 11 Absatz 4 Satz 2 Nummer 3)

Süßungsmittel, die bei der Herstellung weinhaltiger Getränke zugesetzt werden dürfen

(Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2009, 856)

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

zugemischt werden.

Anlage 4 (zu § 11 Absatz 5)

Farbstoffe, die bei der Herstellung bestimmter Erzeugnisse zugesetzt werden dürfen

(Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2009, 857)

- 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,

- | | | |
|-----|-------|---------------------------|
| 11. | E 162 | Capsorubin, |
| 12. | E 163 | Beetenrot, Betanin, |
| 13. | E 170 | Anthocyane, |
| 14. | E 171 | Calciumcarbonat, |
| 15. | E 172 | Titandioxid und |
| | | 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 | Cochinille, 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

(Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2009, 858 - 859)

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:

1. In 100 Gramm lufttrockenem Bentonit dürfen nicht mehr als
 - a) 0,5 Gramm in 1%iger Weinsäure lösliches Natrium (Na),
 - b) 0,8 Gramm in 1%iger Weinsäure lösliches Calcium (Ca),
 - c) 0,5 Gramm in 1%iger Weinsäure lösliches Magnesium (Mg),
 - d) 0,2 Gramm in 1%iger Weinsäure lösliches Eisen (Fe),
 - e) 0,2 Milligramm in 1%iger Weinsäure lösliches Arsen (As),
 - f) 2,0 Milligramm in 1%iger Weinsäure lösliches Blei (Pb),
 - g) 1,0 Gramm Kohlensäure (CO(tief)2), 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.

2. 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.
3. Der Wirkungswert des Bentonits (nicht luftgetrocknet) muss mindestens 40 % betragen; der Wirkungswert wird wie folgt ermittelt:
 - a) Herstellung der Modell-Lösung:
 1. 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 p 3,5 eingestellt,
 2. 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:

Stickstoffgehalt		Stickstoffgehalt
unbehandelte	minus	behandelte
Probe		Probe
----- x 100		
Stickstoffgehalt	unbehandelte	Probe

IV. Reinheitsanforderungen für Aktivkohle

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

1. nicht mehr als
 - a) 5 Milligramm in 20%iger Salpetersäure lösliches Blei (Pb),
 - b) 150 Milligramm in 20%iger Salpetersäure lösliches Zink (Zn),
 - c) 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

(Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2009, 860 - 861)

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 P_2O_5 berechnet, der in einem Liter insgesamt 1 g/l übersteigt:
 - A. E 338 Phosphorsäure,
 - B. E 339 Natriumphosphate (Mononatriumphosphat, Dinatriumphosphat,

- C. E 340 Trinatriumphosphat),
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
- E 950 Acesulfam-K, der in einem Liter 350 mg/l,
 - E 951 Aspartam, der in einem Liter 600 mg/l,
 - E 952 Cyclohexansulfamidsäure und ihre Na- und Ca-Salze, als freie Säure berechnet, der in einem Liter 250 mg/l,
 - E 954 Saccharin und seine Na-, K- und Ca-Salze, als freies Imid berechnet, der in einem Liter 80 mg/l,
 - E 959 Neohesperidin DC, der in einem Liter 30 mg/l übersteigt.

Anlage 7 (zu § 13 Absatz 1 Nummer 2) Gehalt an Stoffen

(Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2009, 862)

- Wein,
- Traubenmost,
- teilweise gegorener Traubenmost,
- Perlwein,
- Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure,
- Schaumwein,
- Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure,
- Likörwein,
- weinhaltige Getränke,
- aromatisierte Weine,
- aromatisierte weinhaltige Getränke und
- 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:

a) Aluminium	Milligramm in einem Liter 8,00
--------------	--------------------------------------

	Milligramm in einem Liter
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 Rebpflanzungen	1
b) aus Kryolith behandelten Rebpflanzungen	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

(Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2009, 863 - 865)

Stoffe Abschnitt 1

- 1,1-Dichlor-2,2- bis (4-ethylphenyl) ethan
- 2,4-D (Summe von 2,4-D und seiner Ester, ausgedrückt als 2,4-D)
- 2,4-DB
- 2,4,5-T einschließlich Salze und Ester
- Abamectin (Summe von Avermectin B 1a, Avermectin B 1b und Delta-8,9-Isomer von Avermectin B 1a)
- Acephat
- Acetamiprid
- Acibenzolar-S-methyl
- Aldicarb, Aldicarb-sulfoxid, Aldoxycarb (insgesamt berechnet als Aldicarb)
- Amitraz, einschließlich aller Metaboliten, die die 2,4-Dimethylanilingruppe enthalten (insgesamt bezeichnet als Amitraz)
- Amitrol
- Aramite
- Atrazin
- Azimsulfuron
- Azinphos-ethyl
- Azinphos-methyl
- Azocyclotin und Cyhexatin (Summe von Azocyclotin und Cyhexatin, berechnet als Cyhexatin)
- Azoxystrobin
- Barban, Chlorbufam (insgesamt einschließlich Abbau- und Reaktionsprodukte, soweit sie noch die 3-Chloranilin-Gruppe enthalten, berechnet als 3-Chloranilin)
- Benalaxyl
- Benfuracarb
- 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
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, Heptachlorepoxid (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. Methoxyfenozyd
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
171. Phorat, Phorat-sulfoxid, Phorat-sulfon, Phorat-oxon, Phorat-oxon-sulfoxid, Phorat-oxon-sulfon (insgesamt berechnet als Phorat)
172. Phosalon
173. Phosphamidon

174. Picolinafen
175. Picoxystrobin
176. Pirimiphosmethyl
177. Prochloraz (Summe von Prochloraz und seiner Metaboliten, die die 2, 4, 6-Trichlorphenol-Gruppe enthalten, berechnet als Prochloraz)
178. Procymidon
179. Profenofos
180. Prohexadion
181. Propham
182. Propiconazol
183. Propoxur
184. Propoxycarbazone
185. Propyzamid
186. Prosulfuron
187. Pymetrozin
188. Pyraclostrobin
189. Pyraflufen-ethyl
190. Pyrazophos
191. Pyrethrine (Summe der Pyrethrine I und II, Cinerine I und II, Allethrin, Barthrin, Cyclethrin, Furethrin)
192. Pyridat (Summe von Pyridat, seinem Hydrolyseprodukt CL 9673 und der hydrolysierbaren CL-9673-Konjugate, ausgedrückt als Pyridat)
193. Pyrimethanil
194. Quinalphos
195. Quinoxifen
196. Quintozen (Summe von Quintozen und Pentachloranilin, ausgedrückt als Quintozen)
197. Resmethrin einschließlich anderer verwandter Isomere (Summe aller Isomere)
198. Rimsulfuron
199. Spiroxamin
200. Silthiofam
201. Sulfosulfuron
202. Tecnazen
203. TEPP
204. Thiabendazol
205. Thiacloprid
206. Thifensulfuron-methyl
207. Thiram
208. Tolyfluanid (Summe von Tolyfluanid und Dimethylaminosulfotolidid)
209. Triadimefon und Triadimenol (Summe von Triadimefon und Triadimenol)
210. Triasulfuron
211. Triazophos
212. Tribenuron-methyl
213. Trichorfon
214. Tridemorph
215. Trifloxystrobin
216. Triforin
217. Trimethylsulfonium-Kation
218. Triticonazol
219. Vamidothion, Vamidothion-Sulfoxid (insgesamt berechnet als Vamidothion)
220. Vinclozolin einschließlich Abbau- und Reaktionsprodukte, soweit sie noch die 3,5-Dichloranilingruppe enthalten (insgesamt berechnet als Vinclozolin)
221. Zoxamide

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, ausgedrückt als Quecksilber

Anlage 8 (zu § 17)

Tablette zur Ermittlung des natürlichen Alkoholgehalts in Volumenprozent aus dem Oechslegrad

(Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2009, 866)

°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		

Anlage 9 (zu § 22 Absatz 1 und § 24 Absatz 1)

Prüfungsantrag/Sinnenprüfung

(Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2009, 867 - 868;
bzgl. der einzelnen Änderungen vgl. Fußnote)

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 Sekt 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											
	5,0	4,5	4,0	3,5	3,0	2,5	2,0	1,5	1,0	0,5	0	
Geruch												
Geschmack												
Harmonie												

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.

Anlage 10 (zu § 22 Absatz 5 und § 23 Absatz 1) Untersuchungsbefund

(Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2009, 869)

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

(Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2009, 870)

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

(Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2009, 871)

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-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen,
 - c) aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester,
 - d) aus Pflanzenölsterinen 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.