

## Perlwein – bezeichnungsrechtliche Anforderungen (Stand: 02/2011)

Achim Schick - Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum, Rheinhessen-Nahe-Hunsrück

Die Akzeptanz von Perlwein nimmt beim Verbraucher verstärkt zu und erhöht in den Weingütern den Stellenwert dieses Produktes. Im Gegensatz zu Sekt ist die Herstellung nicht auf eine zweite Gärung abgestellt, das Herstellungsverfahren ist einfach und schnell. Die wohlklingenden Namen „Prosecco, Frizzante“ bleiben den deutschen Perlweinen versagt, allerdings findet das Wort „Secco“, oftmals in Verbindung mit dem Namen des Weingutes, oder sonstige Phantasienamen Anwendung.

Doch welche Anforderungen stellt der Gesetzgeber wenn es um die Bezeichnung von Deutschem Perlwein geht?

Der Gesetzgeber unterscheidet bei deutschem Perlwein in drei Kategorien:

- ◆ Deutscher Perlwein
- ◆ Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure
- ◆ Qualitätsperlwein b.A.

	Deutscher Perlwein	Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	Qualitätsperlwein b.A.
<b>CO<sub>2</sub> - Zusatz</b>	nur endogene CO <sub>2</sub> (Gärungskohlensäure)	industriell hergestellte CO <sub>2</sub>	nur endogene CO <sub>2</sub> (Gärungskohlensäure)
<b>CO<sub>2</sub> – Druck bei 20° C.</b>	mind. 1,0 bar max. 2,5 bar		
<b>Mindestmostgewicht ohne Angabe von Jahrgang und/oder Rebsortenabgabe</b>	wie Tafelwein	wie Tafelwein	Mindestmostgewichte für QbA-Wein entsprechend der jeweiligen Landes-VO.
<b>Mindestmostgewicht bei Angabe von Jahrgang und/oder Rebsortenabgabe</b>	wie Tafelwein	wie Tafelwein	Mindestmostgewichte für QbA-Wein entsprechend der jeweiligen Landes-VO.
<b>vorh. Alkoholgehalt</b>	min. 7 % Vol.		
<b>ges. Alkoholgehalt</b>	mind. 9 % Vol.		
<b>engste geografische Herkunftsbezeichnung</b>	„deutsch“	„deutsch“	wie Qualitätswein
<b>Rebsorten- und/oder Jahrgangsangabe</b>	Erlaubt! Wenn Angabe erfolgt bitte den Hinweis unter „Mengenregulierung“ beachten! <b>Nachfolgende Rebsorten dürfen nicht verwendet werden: Spätburgunder, Grauburgunder, Weißburgunder, Frühburgunder, Blaufränkisch, Rheinriesling oder Weißer Burgunder). Die Angabe des jeweiligen Synonyms ist jedoch möglich!</b>		erlaubt
<b>Angabe der Weinart</b>	nur für „Rose“ Pflicht Wenn aus Rot-Weiß Verschnitt hergestellt ist die Angabe Rosé Pflicht		nur für „Rose“ Pflicht
<b>Süßung</b>	neben Traubenmost auch RTK bis max. 4% Vol. Erhöhung	neben Traubenmost auch RTK bis max. 4% Vol. Erhöhung	nur mit Traubenmost
<b>Rotling</b>	Herstellung nur aus Rotling geeignetem Wein, Angabe der Weinart „Rotling“ erlaubt		
<b>Geschmacksgaben</b>	trocken = 0 – 35 g/l RZ • halbtrocken = 33 – 50 g/l RZ • mild = > 50 g/l RZ Angabe der Geschmacksangabe ist freiwillig <b>Achtung: Das Wort „Secco“ oder Wortverbindungen daraus, können nur für trockene Perlweine verwendet werden!</b>		
<b>SO<sub>2</sub>-Werte</b>	< 5 g/l RZ = 150 mg/l rot, 200 mg/l weiß und rose > 5 g/l RZ = 200 mg/l rot, 250 mg/l weiß und rose		
<b>Classic, Selektion, Riesling-Hochgewächs</b>	nicht erlaubt		

<b>zugelassene Flaschengrößen in Ltr.</b>	0,125, 0,20, 0,375, 0,75, 1,5, 3, 4,5, 6, 9		
<b>Nennvolumen, Alkoholgehalt</b>	Pflichtangabe		
<b>AP-Nummer</b>	nein	nein	Pflicht
<b>Erzeuger/Guts/Schloß-abfüllung</b>	nicht erlaubt		
<b>Herstellerangaben in Verbindung mit den Worten „Weingut, Winzer, Weinbau“ etc.</b>	nicht erlaubt	nicht erlaubt	erlaubt, sofern CO2 aus zweiter Gärung stammt
<b>Prädikatsangabe</b>	nicht erlaubt		
<b>Schaumweinsteuer</b>	nur bei Verwendung einer Sektflasche mit Sektorkorken		
<b>Mengenregulierung:</b> Ohne Angabe von Jahrgang und/oder Rebsorte, Gesamtalkohol des Grundweines vor Süßung kleiner 11,5 % Vol. (weiß, angereichert) 12,0% Vol.(rot, angereichert)	Kontingent „Deutscher Wein“ = 150hl/ha		unterliegt dem Qualitätsweinkontingent
Angabe von Jahrgang und/oder Rebsorte, Gesamtalkohol des Grundweines vor Süßung kleiner 11,5 % Vol. (weiß, angereichert) 12,0% Vol.(rot, angereichert)	Kontingent „Landwein“ = 125hl/ha		
Gesamtalkohol des Grundweines vor Süßung größer 11,5 % Vol.(weiß, angereichert) 12,0% Vol.(rot, angereichert)	Qualitätsweinkontingent = 105 hl/ha (Mosel 125 hl/ha)		
<b>Obligatorische Angaben sind:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• „Deutscher Perlwein“</li> <li>• Alkoholangabe</li> <li>• Nennvolumen</li> <li>• Losnummer</li> <li>• allergene Stoffe</li> <li>• Weinart „Rosé“ bei Grundwein aus dieser Weinart sowie bei Rot-Weiß Verschnitten</li> <li>• Name und Anschrift des Herstellers und ggf. der an der Vermarktung Beteiligten</li> <li>• Abfüllort (&gt;15km)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• „Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“</li> <li>• Alkoholangabe</li> <li>• Nennvolumen</li> <li>• Losnummer</li> <li>• allergene Stoffe</li> <li>• Weinart „Rosé“ bei Grundwein aus dieser Weinart sowie bei Rot-Weiß Verschnitten</li> <li>• Name und Anschrift des Herstellers und ggf. der an der Vermarktung Beteiligten</li> <li>• Abfüllort (&gt;15km)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• „Qualitätspertwein“</li> <li>• Anbaugebiet</li> <li>• Alkoholangabe</li> <li>• Nennvolumen</li> <li>• AP.Nr</li> <li>• allergene Stoffe</li> <li>• Weinart „Rosé“ bei Grundwein aus dieser Weinart</li> <li>• Name und Anschrift des Herstellers und ggf. der an der Vermarktung Beteiligten</li> <li>• Abfüllort (&gt;15km)</li> </ul>

Was sonst noch beachtet werden muss:

1. In der Etikettierung ist die Angabe „Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“ zusammenhängend und in gleicher Schriftart und Größe anzugeben.
2. Die obligatorischen Angaben (Ausnahme: allergene Stoffe und Los/AP-Nr) haben in der Etikettierung im gleichen Sichtbereich (entweder vertikale oder horizontale Ausrichtung) zusammenhängend, leicht lesbar und unverwischbar zu erfolgen. Der Gesetzgeber unterscheidet nicht zwischen Haupt- und Rückenetikett, d.h. die obligatorischen Angaben können auch in gleicher Weise auf dem Rückenetikett angegeben werden.
3. Bei den Abfüller- und Herstellerangaben kommt die Frage ins Spiel, ob es sich um eine klassische Lohnabfüllung/Herstellung handelt oder ob die Anlage für den Zweck der Abfüllung/Herstellung gemietet und der Verantwortliche während der Abfüllung/Herstellung anwesend ist. *Gleichzeitig spielt die Entfernung zum Abfüller/Hersteller eine Rolle. Als „nahegelegene Abfüllung“ wird in Rheinland-Pfalz und Baden-Württemberg ein Radius von 15 km Luftlinie als solche anerkannt. Wird dieser Radius nicht überschritten, bedarf es keiner Angabe des abweichenden Abfüllortes.*
4. Im Falle der Angabe des Lohnabfüllers bzw. Lohnherstellers darf dieser in der Etikettierung nicht codiert angegeben werden.

## **Herstellerangaben in der Etikettierung:**

**Beispiele (gültig ab 01.01.2011):**

### **Für alle Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure (technische oder endogene):**

**Beispiel A – Lohnabfüllung im Umkreis von 15 km vom Betriebssitz des Weingutes:**

„Abgefüllt für Fritz Müller, D-55555 Weinstadt“

**Beispiel B – Lohnabfüllung weiter als 15 km vom Betriebssitz des Weingutes entfernt:**

„Abgefüllt für Fritz Müller, D-55555 Weinstadt in D-66666 Rebendorf“

**Beispiel C – Anmietung einer Abfüllanlage im Umkreis von 15 km des Betriebsitzes des Weingutes:**

„Abfüller: Fritz Müller, D-55555 Weinstadt“

**Beispiel D – Anmietung einer Abfüllanlage weiter als 15 km vom Betriebsitz des Weingutes entfernt:**

„Abfüller: Fritz Müller, D-55555 Weinstadt abgefüllt in D-66666 Rebendorf“

### **Für Perlweine und Qualimit endogener Kohlensäure:**

**Beispiel A – Lohnabfüllung im Umkreis von 15 km vom Betriebssitz des Weingutes:**

„Abgefüllt für Fritz Müller, D-55555 Weinstadt“

**Beispiel B – Lohnabfüllung weiter als 15 km vom Betriebssitz des Weingutes entfernt:**

„Abgefüllt für Fritz Müller, D-55555 Weinstadt in D-66666 Rebendorf“

**Beispiel C – Anmietung einer Abfüllanlage im Umkreis von 15 km des Betriebsitzes des Weingutes:**

„Abfüller: Fritz Müller, D-55555 Weinstadt“

**Beispiel D – Anmietung einer Abfüllanlage weiter als 15 km vom Betriebsitz des Weingutes entfernt:**

„Abfüller: Fritz Müller, D-55555 Weinstadt abgefüllt in D-66666 Rebendorf“

### **Für Perlweine deren Kohlensäure durch eine zweite Gärung entstanden ist:**

**Beispiel A – Lohnabfüllung im Umkreis von 15 km vom Betriebssitz des Weingutes:**

„Hergestellt für Weingut Fritz Müller, D-55555 Weinstadt“

**Beispiel B – Lohnabfüllung weiter als 15 km vom Betriebssitz des Weingutes entfernt:**

„Hergestellt für Weingut Fritz Müller, D-55555 Weinstadt in D-66666 Rebendorf“

**Beispiel C – Anmietung einer Abfüllanlage im Umkreis von 15 km des Betriebsitzes des Weingutes:**

„Hersteller: Weingut Fritz Müller, D-55555 Weinstadt“

**Beispiel D – Anmietung einer Abfüllanlage weiter als 15 km vom Betriebsitz des Weingutes entfernt:**

„Hersteller: Weingut Fritz Müller, D-55555 Weinstadt abgefüllt in D-66666 Rebendorf“

Hinweis: In Rheinland-Pfalz wird an Stelle von „abgefüllt in“ die Angabe „verperlt in“ Seitens der Weinüberwachung geduldet.

Abschließend sei darauf hingewiesen, dass mit der Verperlung des Weines erst begonnen werden kann, nachdem der entsprechende Wein in der Kellerbuchführung des Winzers als „zur Herstellung von Perlwein“ deklariert wurde.