

Für Perlwein gibt es im Bezeichnungsrecht andere Regeln als für Qualitätswein.
 Wer Probleme vermeiden will, sollte sich genau informieren, was zulässig ist.
 Für mehr Klarheit auf dem Etikett hat Rudolf Litty beim Landesuntersuchungsamt
 nachgefragt. Carsten Wipfler gibt Antworten auf die wichtigsten Fragen.

Bezeichnung: Welche Regeln gelten für Secco?



Text und
 Abbildungen:
 Rudolf Litty,
 Freimersheim

Wenn die Abfüllung von Perlwein ansteht, tauchen immer wieder die gleichen Fragen zu Bezeichnungsrecht und Etikettengestaltung auf. Was hat sich geändert? Was ist zu beachten, um Schwierigkeiten zu vermeiden? Rudolf Litty sprach mit Carsten Wipfler, Arbeitsbereichsleiter des Landesuntersuchungsamtes (LUA) in Speyer, über die aktuell geltenden Vorschriften.

Welche Vorschriften sind bei der Gestaltung des Etiketts zu beachten?

Carsten Wipfler: Vorgeschrieben auf dem Etikett sind

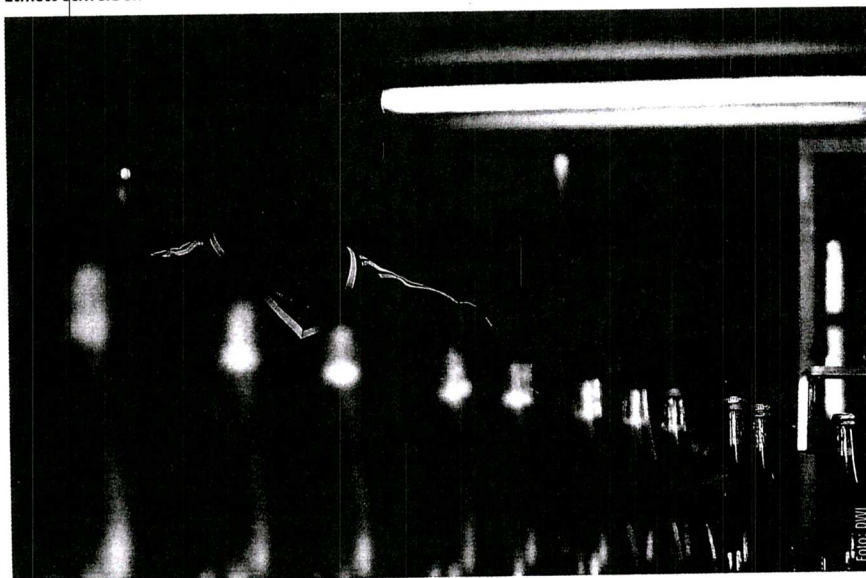
- **Herkunft und Verkehrsbezeichnung:** Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure
- **Nennvolumen:** Bei der gängigen Füllmenge 0,75 L soll die Schrifthöhe des Nennvolumens 0,75 L mindestens 4 mm betragen. Vereinzelt werden auch Flaschen mit einem Inhalt von 0,2 L gefüllt, hier reicht eine Schrifthöhe von 3 mm.
- **Vorhandener Alkoholgehalt:** Die Schrifthöhe des vorhandenen Alkoholgehaltes darf bei 0,75 L-Flaschen 3 mm nicht unterschreiten, bei 0,2 L-Flaschen genügen 2 mm. Der Alkoholgehalt ist in Volumenprozent durch volle oder halbe Einheiten anzugeben und ihm wird das Symbol »% vol« angefügt, z. B. »12,5 % vol«

- **Abfüller:** Der Abfüller muss immer auf dem Etikett genannt werden. Abfüller ist derjenige, der entweder den Perlwein selbst in Flaschen füllt oder diesen auf eigene Rechnung abfüllen lässt. Wer mit seinen Dienstleister eine Lohnabfüllung vereinbart, drückt dies durch die Formulierung »Abgefüllt für« aus. Veraltete Formulierungen, wie »verperlt für« sind nicht mehr definiert und sollen nicht mehr verwendet werden. Ist der Abfüller mehr als 15 km Luftlinie entfernt, muss neben dem Ort des Betriebs auch der Ort der Abfüllung genannt werden (»abgefüllt in....«). Die Begriffe »Erzeugerabfüllung«, »Gutsabfüllung« und »Schlossabfüllung« sind bei Perlweinen nicht zugelassen.

- **Los-Kennzeichnung:** Ein Los ist die Gesamtheit von Verkaufseinheiten, das unter praktisch gleichen Bedingungen erzeugt und abgefüllt wurde. Die Angabe beginnt mit »L« und kann aus Ziffern sowie Buchstabenkombinationen aufgebaut sein, z. B. »L PW 01/16«

- **Allergenkennzeichnung:** Der Allergenhinweis, der auf die Verwendung von Milch- oder Eiprodukten und mehr als 10 mg/L Schwefeldioxid (gesamt) hinweist, ist Pflicht, z. B. »Enthält Sulfite«

Auch wer selbst Secco abfüllt, muss die Bezeichnung »Abfüller« auf das Etikett schreiben



Wie kann so ein Etikett mit mehr Leben gefüllt werden? Welche Begriffe werden sonst noch verwendet?

Es gibt verschiedene freiwillige Bezeichnungen auf dem Etikett oder auch markenähnliche Begriffe, die angegeben werden können

- **Secco:** Die sicher populärste Angabe bei einem Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure ist »Secco«. Viele meinen, es sei eine Art Gattungsbegriff für perlende Erzeugnisse nach dem berühmten Vorbild Prosecco aus Italien. Tatsächlich handelt es sich bei dem Begriff um die italienische Sprachfassung der Geschmacksangabe »trocken«. Trocken bei deutschen Perlweinen entspricht einer Restzuckerspanne von 0 bis 35 g/L.

Falls die Bezeichnung in Verbindung mit dem Betriebsnamen verwendet wird, z. B. »Mustermanns Secco«, gilt die Restzuckerspanne von trocken nicht mehr. Absolut unzulässig und in der EU streng ge-

ahndet sind jedwede Anspielungen auf die geschützten Ursprungsbezeichnungen von Prosecco.

- **Geschmacksangabe:** Bei Perlweinen gibt es die Geschmacksangaben trocken zwischen 0 und 35 g/L, halbtrocken zwischen 33 und 50 g/L und mild bei mehr als 50 g/L Restzucker.
- **Jahrgang:** Ein Jahrgang darf angegeben werden
- **Rebsorte:** Bei Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure dürfen die folgenden Rebsorten nicht angegeben werden: Bacchus, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Silvaner, Blauer Trollinger, Domina, Dornfelder, Grauer Burgunder, Grüner Silvaner, Kerner, Müller-Thurgau, Müllerrebe, Rieslaner, Roter Elbling, Roter Gutedel, Roter Riesling, Roter Traminer, Scheurebe, Weißer Elbling, Weißer Gutedel, Weißer Riesling oder deren Synonyme. Erlaubt sind alle hier nicht aufgezählten Sorten, z. B. Pinot bianco oder Muskateller. Wer eine der verbotenen Rebsorten dennoch auf dem Etikett nennen möchte, dem bleibt nur die Verwendung gärungseigener Kohlensäure und die Abfüllung von Perlwein oder Qualitätsperlwein b. A. übrig.
- **Weinart:** weiß, rot, rosé oder Rotling darf auf dem Etikett stehen. Der Verschnitt von Rot- und Weißwein ist bei Perlweinen erlaubt und dürfte sogar als »rosé« bezeichnet werden.
- **Angabe zum Betrieb:** Da Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure keine geografische Angabe tragen darf, sind auch Hinweise auf die landwirtschaftliche Urproduktion verboten. Das sind Begriffe, wie Weingut, Weinbau, Winzer, Weingärtner, Burg, Domäne, Kloster, Schloss und Stift. Aber auch Hofbezeichnungen werden als unzulässig beurteilt. Eine Ausnahme bei eigenen Erzeugnissen ist die Nennung des eingetragenen Betriebsnamens im Rahmen der Abfüllangabe, z. B. »Abfüller: Weingut H. Mustermann, Winzerhof 3, D-67433 Neustadt/Weinstr., abgefüllt in Bockenheim«
- **Musteretikett:** Die Rebsorte Merlot kann verwendet werden, da sie auch ohne Geografie genannt werden darf. Riesling oder Portugieser dürften hier nicht genannt werden

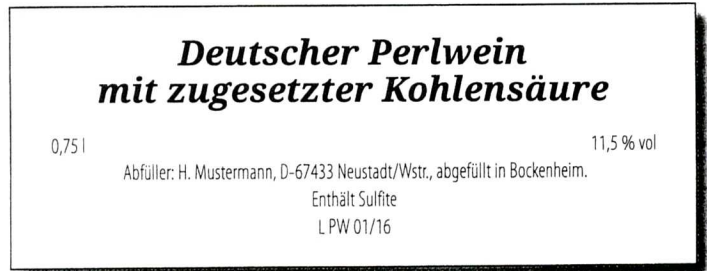
Wie könnte ein eigenes Etikett für einen zugekauften Perlwein aussehen?

Wenn wir beim letzten Etikettenbeispiel bleiben wollen und der Perlwein kein Eigenerzeugnis ist, sondern beim Dienstleister in Bockenheim fertig zugekauft wurde, könnte das Etikett so aussehen (siehe rechte Spalte unten)

Was unterscheidet den Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure vom Qualitätsperlwein b. A.?

Die Hauptunterschiede liegen in der beim Qualitätsperlwein b. A. erforderlichen gärungseigenen Kohlensäure und der Qualitätsweinprüfung. Während beim Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure in einem relativ kostengünstigen Verfahren technische Kohlensäure imprägniert werden darf, muss beim Qualitätsperlwein b. A. entweder endogene Kohlensäure aus der Vergärung von Traubenmost imprägniert werden oder der Perlwein gleich durch die Vergärung im Drucktank entstehen. Dieses Verfahren ist im Vergleich relativ langwierig und teuer. Eine preisliche Abgrenzung zum Schaumwein ist nur noch über die fehlende Schaumweinsteuer und die kürzere Herstellungsdauer möglich.

- **Geografische Angaben:** Das Anbaugebiet muss beim Qualitätsperlwein b. A. immer genannt werden. Bereich, Großlage, Einzellage und eingetragene Katasterlage (Gewann) dürfen genannt werden.
- **Musteretikett:** Bezeichnungsgemäß gibt es bei Qualitätsperlwein b. A. fast die gleichen Möglichkeiten wie beim Qualitätswein.



Wenn nur die Pflichtangaben gebraucht werden, kann das Etikett so einfach aussehen



Perlwein aus Zukauf: liefert ein Dienstleister den Perlwein, so steht er als Abfüller auf dem Etikett, der Betrieb taucht lediglich unter »Vertrieb« auf

- Anzeige -

SPECIAL MENTION 2011 **SYNCOR**® the long-life closure. INTERNETZENTRUM WEINBAU

Glas Twister®

DER PERFEKTE Secco-Verschluss

...schmeckt und prickelt länger!

Glas

10% Rabatt* auf Twister
 *Auslieferung der Aktionsware im Juni/Juli
 *Der Rabatt gilt nur auf Listenpreise und ist nicht mit anderen Rabatten kombinierbar.

Telefon: +49 (0) 80 86 - 93 12 45 www.syncor.de E-Mail: info@syncor.de

WA-1069-16



Bezeichnungsrechtlich gibt es bei Qualitätsperlwein b. A. ähnliche Möglichkeiten wie beim Qualitätswein. Lediglich »Erzeugerabfüllung«, »Gutsabfüllung« und »Schlossabfüllung« sind unzulässig

Lediglich »Erzeugerabfüllung«, »Gutsabfüllung« und »Schlossabfüllung« sind nicht zugelassen.

Was gibt es weinrechtlich bei der Herstellung von Perlweinen zu beachten?

Die wesentlichen Produktmerkmale bei Perlweinen werden durch EU-Recht definiert:

- **Druck:** Im geschlossenen Behältnis bei 20° C weisen Perlweine einen auf gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck zwischen 1,0 und maximal 2,5 bar auf. Falls der Druck über 2,5 bar liegt, darf das Erzeugnis nicht mehr in der EU als Perlwein vermarktet werden. Ab 3,0 bar Druck handelt es sich um einem Schaumwein, der der Schaumweinsteuer unterliegt.
- **Alkohol:** Der Gesamtalkohol muss mindestens 9,0 Volumenprozent betragen und der vorhandene Alkoholgehalt mindestens 7,0.
- **Süßung:** Perlweine können mit Traubenmost, konzentriertem Traubenmost oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat gesüßt werden. Qualitätsperlwein b.A. darf ausschließlich mit Traubenmost aus demselben Anbaugebiet und nur innerhalb des Gebietes oder unmittelbar angrenzend gesüßt werden.
- **Verschnitt:** es gelten die allgemeinen Verschnittregeln, wonach maximal 15 Prozent aus einer anderen genannten Sorte oder einem anderen genannten Jahrgang stammen dürfen. Der Herkunftsverschnitt bei Verwendung kleinerer geografischer Angaben kommt nur bei Qualitätsperlwein b. A. im Rahmen von ebenfalls maximal 15 Prozent in Betracht.

- **Gesamtschwefeldioxidgehalt:** Für konventionelle Perlweine gilt
 < 5 g/L Restzucker = 150 mg/L bei rotem Perlwein, 200 mg/L für weiß und rosé
 ab 5 g/L RZ = 200 mg/L rot, 250 mg/L weiß und rosé
 Für Bioperlweine gelten geringere Werte:
 < 2 g/L RZ = 100 mg/L rot, 150 mg/L weiß und rosé
 2 bis 5 g/L RZ = 120 mg/L rot, 170 mg/L weiß und rosé
 ab 5 g/L RZ = 170 mg/L rot, 220 mg/L weiß und rosé

• **Begleitpapier:** für den Transport von Wein zur Perlweinabfüllung ist immer ein Begleitpapier erforderlich. Eine Befreiung kann hierfür nicht erteilt werden, da sich die Erzeugnisart verändert.

• **Hektarertrag:** Perlwein und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure können in den Anbaugebieten mit Qualitätsgruppenmodell vom Landweinkontingent mit 150 hl/ha beschrieben werden (Pfalz, Rheinhessen, Nahe und Mosel). Bei den Gebieten mit Einheitswertmodell wird auch hier vom Qualitätsweinkontingent beschrieben. Werden zur Herstellung angereicherte Weine verwendet, deren Gesamtalkoholgehalte 11,5 % vol. (weiß und rosé) bzw. 12 % vol. (rot) überschreiten, muss die Abschreibung generell vom Qualitätsweinkontingent erfolgen. Qualitätsperlwein b.A. wird vom Qualitätsweinkontingent beschrieben: 105 hl/ha Nahe, Pfalz, Rheinhessen und Mittelrhein; 125 hl/ha Mosel; 90 hl/ha Baden; 110 hl/ha Württemberg (150 hl/ha Steillaage); 100 hl/ha Ahr.

• **Weinbuchführung:** Vor der Verarbeitung zu Perlwein ist der Wein im Kellerbuch als »zur Abfüllung von Perlwein« zu deklarieren. Handelt es sich um eine Teilmenge, ist hierfür eine eigenes Kontoblatt und eine neue Wein-Nummer nötig.

Bei speziellen Fragen können sich Weinerzeuger an die zuständige Weinkontrolle oder Weinüberwachungsbehörde wenden. Unter https://lua.rlp.de/fileadmin/lua/Downloads/Wein/Merkblatt_Perlwein_2014.pdf steht ein ständig aktualisiertes und umfangreiches Merkblatt zum Download bereit. ▶

Noch Fragen?

Fragen zu diesem Beitrag beantwortet Carsten Wipfler.
 Tel.: 06232 65 21 174
 E-Mail: carsten.wipfler@lua.rlp.de

- Anzeige -



Sektellerei

E. Schweickert

BADENS ÄLTESTE SEKTKELLEREI

Ihr Partner für Sekt und Secco...Qualität seit 1900

NEU ab September 2016 erweiterte Kapazitäten für Versektungen ab 2500 l im Tankgärverfahren

Sektellerei E. Schweickert GmbH
 Pforzheimer Straße 3-7
 75223 Niefern Baden

Tel: 07233 / 4220
 info@sektellerei-schweickert.de
 www.sektellerei-schweickert.de