

# MERKBLATT

---

## Perlwein, Herstellungs- und Bezeichnungsrecht

Rechtslage 03.04.2024

### BEZEICHNUNGSRECHT

#### Obligatorische Angaben (Art. 119 VO (EU) Nr. 1308/2013)

Die obligatorischen Angaben haben in der Etikettierung im gleichen Sichtbereich (entweder vertikale oder horizontale Ausrichtung) zusammenhängend, leicht lesbar und unverwischbar zu erfolgen, die Angabe der Los-Nummer (s. unten Nr. 5) und der Allergen-Kennzeichnung (s. unten Nr. 10) ist auch an anderer Stelle möglich.

#### 1. **Kategorie des Weinbauerzeugnisses (Art. 119 Abs. 1 Buchst. a) i.V.m. Anh. VII Teil II Ziffer 8 bzw. 9 der VO (EU) Nr. 1308/2013)**

- Perlwein  
(diese Angabe kann – wenn zutreffend – durch Qualitätsperlwein b.A. mit b.A.-Gebiet: (Pfalz, Mosel, Nahe, Rheinhessen, Ahr oder Mittelrhein) ersetzt werden)
- Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

#### 2. **Angabe der Herkunft (Art. 119 Abs. 1 Buchst. d) der VO(EU) Nr. 1308/2013 i.V.m. Art. 45 Abs. 1 a) Del. VO (EU) 2019/33)**

Bei Verperlung deutscher Weine in Deutschland:

ohne geographische Angabe:

- Deutscher Perlwein
- Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

mit geographischer Angabe:

- Deutscher Qualitätsperlwein b.A. und alternativ Pfalz, Mosel, Nahe, Rheinhessen, Ahr oder Mittelrhein  
Anstelle „Deutscher...“ wird die Angabe „Product of Germany“ bei **Qualitätsperlwein b.A.** geduldet

Bei Verperlung von Weinen aus anderen Mitgliedstaaten in Deutschland:

- Perlwein (mit zugesetzter Kohlensäure), *hergestellt in Deutschland aus italienischen Weinen*
- *Perlwein (mit zugesetzter Kohlensäure) aus der europäischen Gemeinschaft oder entspr. Begriff wie Europäischer Gemeinschaftsperlwein (mit zugesetzter Kohlensäure)*

#### 3. **Nennvolumen (§ 20 und § 38 Abs. 2 Fertigpackungsverordnung i.V.m. Art. 3 der Richtl. 2007/45 EG)**

Schriftgrößen:

150 cl und mehr	mind. 6 mm
37,5 cl und 75 cl	mind. 4 mm
12,5 cl und 20 cl	mind. 3 mm

Die zugelassenen Füllmengen sind dieselben wie bei Schaumwein. Im Füllmengenbereich zwischen 125 ml und 1500 ml sind ausschließlich die fünf nachstehenden Nennfüllmengen zulässig:  
ml: 125 – 200 – 375 – 750 – 1 500.

**4. Vorhandener Alkoholgehalt (Art. 119 Abs. 1 Buchst. c) der VO (EU) Nr. 1308/2013 i.V.m. Art. 40 Abs. 3 u. 44 Del. VO (EU) 2019/33)**

Der vorhandene Alkoholgehalt ist in Volumenprozenten durch volle oder halbe Einheiten anzugeben. Der Zahl ist das Symbol „% vol“ anzufügen; Ihr können die Abkürzungen „alc“ oder „Alk“ vorangestellt werden. Die ausgeschriebenen Varianten „vorhandener Alkohol/-gehalt“ sind auch möglich. Die Schriftgröße beträgt mind. 1,2 mm.

**5. Losnummer oder amtliche Prüfungsnummer (Art. 118 der VO (EU) Nr. 1308/2013 i.V.m. RiLi 2011/91/EU und § 50 WeinVO)**

Bei Deutschem Qualitätsperlwein b.A. ist die AP-Nummer zwingend anzugeben. Bei allen anderen Erzeugnissen ist eine Los-Kennzeichnung anzubringen

**6. Abfüllerangabe (Art. 119 Abs. 1 e) der VO (EU) Nr. 1308/2013 i.V.m. Art. 46 Del. VO (EU) 2019/33)**

bei „Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“, „Perlwein“ und „Qualitätsperlwein b.A.“ sind immer die Worte „**Abfüller**“ bzw. „**abgefüllt von**“ dem Namen des Abfüllers voranzustellen. Der Name ist durch die Angabe des Sitzes des Betriebes und des Mitgliedstaates zu ergänzen. Die Codierung des Abfüllers ist zulässig, wenn ein an der Vermarktung Beteiligter mit Name und Anschrift auf dem Etikett angegeben ist (siehe „Fakultative Angaben“). Die Codierung erfolgt wie bei Wein, z.B. D-RP 123456. Bei Lohnherstellung ist der Abfüller wie folgt anzugeben: „*abgefüllt für*“. Soll der Name des Lohnabfüllers angegeben werden (fakultativ) erfolgt dies durch „*abgefüllt für..., von ...Name, D-PLZ-Ort*“. Die Codierung des Lohnabfüllers ist nicht möglich.

**Die Angaben „Erzeugerabfüllung“, „Gutabfüllung“ und „Schlossabfüllung“ sind bei „Perlwein“, „Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“ und „Qualitätsperlwein b.A.“ verboten. (§ 38 Abs. 3 WeinVO)**

***Die Angabe „Hersteller“ ist bei allen Kategorien nicht zulässig.***

Weicht der **Ort der Abfüllung** vom Ort des Betriebssitzes ab und liegt nicht in unmittelbarer Nachbarschaft, ist auch der Ort der Abfüllung anzugeben. In unmittelbarer Nachbarschaft liegen alle Gemeinden innerhalb von 15 km Luftlinie. Eine Stadt oder Gemeinde mit mehreren Ortsteilen gilt als ein Ort. Die Angabe erfolgt mit „**abgefüllt in..**“, gefolgt vom *entsprechenden Ortsnamen*. Wenn der Abfüller codiert ist, kann die Angabe des abweichenden Abfüllortes entfallen.

**7. Nährwertdeklaration (Art. 119 Abs. 1 h) der VO (EU) Nr. 1308/2013)**

Die Nährwertdeklaration erfolgt entweder direkt auf dem Etikett oder über das e-Label. Erfolgt die Darstellung über ein e-Label, ist der Brennwert zusätzlich auf dem Etikett abzubilden.

**8. Zutatenverzeichnis (Art. 119 Abs. 1 i) der VO (EU) Nr. 1308/2013)**

Dem Zutatenverzeichnis oder dem QR-Code ist eine Überschrift oder geeignete Bezeichnung voranzustellen, welche das Wort „Zutaten“ enthält.

Bei Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure ist der Begriff „Kohlendioxid“ im Zutatenverzeichnis aufzuführen. Eine vollständige Liste der önologischen Zusatzstoffe befindet sich in Tabelle 2 Anhang I Teil A der VO (EU) 2019/934.

**9. Schriftgrößen (Art. 46 Abs. 6 a) u. Art. 48 Abs. 1 Del. VO (EU) 2019/33)**



Die Kategorie des Weinbauerzeugnisses z.B. „Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“ erfolgt mit Schriftzeichen in gleicher Größe, Schriftart und Farbe. Diese Angabe hat in der gleichen Zeile oder unmittelbar untereinander zu erfolgen.

Die Angabe des Betriebsnamens und der Anschrift erfolgt in Schriftzeichen, die höchstens halb so groß wie die Schriftzeichen der Kategorie des Weinbauerzeugnisses sind, wenn Name oder Anschrift eine g.U. oder g.g.A. enthalten, also ein Qualitätsweinanbaugebiet oder ein Landweingebiet.

#### 10. Allergene Zutaten (§ 46b WeinVO i. V. m. Art. 41 Del. VO (EU) 2019/33)

Ab einem Gehalt von 10 mg/l SO<sub>2</sub> ist die Zutat anzugeben. **Bei der Angabe der Zutaten und Nährwerte auf dem Etikett werden die Allergene innerhalb des Zutatenverzeichnisses hervorgehoben aufgeführt.**

Erfolgt die Kennzeichnung von Zutaten und Nährwerten über einen QR-Code muss die Angabe „**Enthält Sulfite**“ oder „**Enthält Schwefeldioxid**“ auf das Etikett.

Erzeugnisse, die mit Milch und daraus gewonnenen Erzeugnissen, sowie Eiern und daraus gewonnenen Erzeugnissen behandelt wurden, sind ebenfalls entsprechend zu kennzeichnen.

### Fakultative Angaben (Art. 120, Abs. 1 VO (EU) Nr. 1308/2013):

#### 1. Vermarktungsbeteiligter, Name, Anschrift (Art. 46 Abs. 5 UAbs. 2 der Del. VO (EU) 2019/33)

Wird der an der Vermarktung Beteiligte mit Betriebssitz und Mitgliedstaat angegeben, ist trotzdem der Abfüller anzugeben, er kann in diesem Fall codiert erfolgen.

#### 2. Geschmacksangaben (§ 41 Abs. 2 WeinVO)

trocken	0 – 35 g/L Zucker
halbtrocken	33 – 50 g/L Zucker
mild	mehr als 50 g/L Zucker

Der ital. Begriff „Secco“, übersetzt „trocken“, entspricht der hier dargelegten geregelten Geschmacksangabe für Perlwein und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure.

Zusammengesetzte Phantasie- und Markenbegriffe, wie z.B. Mayer-Secco, werden nicht als Hinweis auf den Zuckergehalt verstanden.

#### 3. Rebsorten- und/oder Jahrgangsangabe (Art. 49 und 50 i.V.m Anh. IV Teil A bzw. B Del. VO (EU) 2019/33, § 42 Abs. 3 WeinVO)

Angaben sind bei Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein und Qualitätsperlwein b. A. unter Beachtung der Verschnitt-Regelungen möglich.

Folgende Rebsorten-Namen und ihre Synonyme dürfen für Perlweine mit zugesetzter Kohlensäure **nicht verwendet** werden:

*Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Silvaner, Blauer Spätburgunder, Blauer Trollinger, Dornfelder, Grauer Burgunder, Grüner Silvaner, Müller-Thurgau, Müllerrebe, Roter Elbling, Roter Gutedel, Roter Riesling, Roter Traminer, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Gutedel, Weißer Riesling.*

Bei Perlwein ohne Kohlensäurezusatz, der kein Qualitätsperlwein b. A. ist, müssen für die Sorten Weißburgunder, Frühburgunder Spätburgunder und Grauburgunder die Synonyme (Pinot Blanc, Pinot Madeleine, Pinot Noir, Pinot Gris, u. a.) verwendet werden.

#### 4. Farbe (§ 32 Abs. 2 und 5 WeinVO)

Die Weinartangaben weiß, rot, rosé und Rotling sind bei allen Perlweinen, auch mit zugesetzter Kohlensäure, zugelassen. Die Angabe „Blanc de Noir“ ist für Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure nicht möglich. Qualitätsperlwein b. A. darf auch die Bezeichnung „Weißherbst“ führen.

#### 5. Art des Betriebes (§ 38 Abs. 1 WeinVO i.V.m. Art. 54 Del. VO (EU) 2019/33)

Die Angaben „Weingut, Winzer, Winzergenossenschaft“ sind bei Qualitätsperlwein b.A. möglich. Für Perlwein und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure außerhalb der Abfüllerangabe sind diese Begriffe verboten.

#### 6. Geografische Angaben:

Bei Qualitätsperlwein b. A. sind alle geografischen Angaben wie bei Wein möglich. Prädikatsangaben sind nicht erlaubt.

Bei Perlwein und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure ist die Angabe einer geografischen Herkunft (Geschützte Ursprungsbezeichnungen, wie „Rheinhessen“, „Nahe“, „Mosel“ oder „Pfalz“, sowie Landweinbezeichnungen wie „Rhein“ oder „Pfälzer“) **nicht** gestattet; der Hinweis „deutscher“ gilt in diesem Zusammenhang nicht als geografische Herkunftsangabe.

### Herstellungsvorschriften:

Mit der Herstellung darf erst begonnen werden, nachdem die Eintragung der Zweckbestimmung („zur Herstellung von Perlwein“) in das Kellerbuch eingetragen wurde (§18 WeinVO). Für den Transport zum Abfüllbetrieb ist ein Begleitpapier erforderlich.

#### CO<sub>2</sub>:

Die Bezeichnung „Perlwein“ ist nur möglich, wenn **kein** Zusatz von Kohlensäure erfolgt. Bei Zusatz von Kohlensäure lautet die Verkehrsbezeichnung immer „Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“.

#### CO<sub>2</sub>-Druck:

Mind. 1,0 bar – max. 2,5 bar

#### Vorhandener Alkoholgehalt:

Mind. 7 %vol

#### Gesamtalkoholgehalt:

Mind. 9 %vol

#### Süßung:

Bei Deutschem Perlwein und Deutschem Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure ist die Süßung mit Traubenmost und/oder RTK zulässig; dabei ist zu beachten, dass durch die Süßung der Gesamtalkoholgehalt um maximal 4 % vol angehoben werden darf.

Bei Deutschem Qualitätsperlwein b.A. ist **nur die Verwendung von Traubenmost zur Süßung zulässig.**

#### SO<sub>2</sub>-Werte:

< 5 g/L RZ = 150 mg/L rot - 200 mg/L weiß und rosé

> 5 g/L RZ = 200 mg/L rot - 250 mg/L weiß und rosé



**Rot- Weiss- Verschnitt (§ 18 Abs. 1 WeinVO i.V.m. Art. 8 Abs. 1 der Del. VO (EU) Nr. 2019/934)**

Ausgangserzeugnisse für die Perlweinbereitung, die durch den Verschnitt eines Weißweins ohne g.U./g.g.A. (Achtung, angereichert bis max. 11,5 % vol.) mit einem Rotwein ohne g.U./g.g.A. (Achtung, angereichert bis max. 12,0 % vol.) gewonnen wurden, dürfen einen Roséperlwein (auch mit zugesetzter Kohlensäure) ergeben. Ein Qualitätsperlwein b.A. darf nicht durch den Verschnitt von Rot- und Weißwein entstanden sein.

**Beachte: Wie oben ausgeführt darf der CO<sub>2</sub>-Druck bei allen Erzeugnisarten von Perlwein 2,5 bar nicht übersteigen. Neben der Gefahr der Strafbarkeit wird zudem Schaumweinsteuer fällig, wenn Sektflasche und –korken (mit Agraffe und Folienummantelung) verwendet werden und/oder ein CO<sub>2</sub>-Druck von 3 bar oder mehr vorhanden ist.**

**Hektarertragsregulierung:**

Bei Deutschem Qualitätsperlwein b. A. gilt:

125 hl/ha Mosel

105 hl/ha Mittelrhein, Nahe, Pfalz und Rheinhessen

100 hl/ha Ahr

Bei Perlwein bzw. Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure gelten:

150 hl/ha Mosel, Nahe, Pfalz und Rheinhessen

105 hl/ha Mittelrhein

100 hl/ha Ahr

Grunderzeugnisse, die als Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung über einen Gesamtalkoholgehalt von 11,5 % vol (weiß und rosé) bzw. 12,0 % vol (rot) angereichert wurden, dürfen für die Herstellung von Perlwein (ohne b. A.) und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure verwendet werden. Dann gilt die Hektarertragsregelung wie bei Qualitätswein.

**Etikettenbeispiele:**

**Mayer-Secco**

Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

Zutaten: Trauben, Kohlendioxid, Antioxidantien: **Sulfite**

100 ml enthalten durchschnittlich

Brennwert 340 kJ/ 82 kcal

Kohlenhydrate 3,9 g

davon Zucker 3,0 g

Enthält geringfügige Mengen von Fett,  
gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

Abfüller: Fritz Mayer, D-67434 Neustadt/Weinstraße

11,5 % vol

0,75 L

L 0124

**Mayer- Secco**

Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

Zutaten und Nährwerte



E in 100ml 340 kJ/ 82 kcal

Abfüller: Fritz Mayer, D-67434 Neustadt/Weinstraße

11,5 % vol

0,75 L

Enthält Sulfite

L 0124

Herausgeber: Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz  
Stand: Juni 2024

*Anmerkung Secco Herstellung Mengel-Eppelmann*

Sollten Sie Rechtsbeistand wünschen, können Sie dies z. B. bei  
Rechtsanwalt Rohweder & Partner in Mainz, Tel.: 06131 - 286450  
auf eigene Kosten vornehmen.