

**Leitsätze für weinähnliche, perlweinähnliche und schaumweinähnliche  
Getränke**

Neufassung vom 20.12.2024

# Inhaltsverzeichnis

<b>1. Allgemeine Beurteilungsmerkmale .....</b>	<b>3</b>
1.1. Begriffsbestimmung .....	3
1.2. Herstellung .....	3
1.3. Beschaffenheitsmerkmale.....	4
1.4. Bezeichnung und Aufmachung.....	4
<b>2. Besondere Beurteilungsmerkmale .....</b>	<b>6</b>
2.1. Erzeugnisse aus Äpfeln oder Birnen .....	6
2.2. Erzeugnisse aus anderen Früchten oder Rhabarber .....	8
2.3. Erzeugnisse auf der Basis von Honig .....	9
2.4. Weiterverarbeitete Erzeugnisse.....	10
<b>Fußnoten.....</b>	<b>12</b>

ENTWURF

# 1. Allgemeine Beurteilungsmerkmale

## 1.1. Begriffsbestimmung

Weinähnliche, perlweinähnliche und schaumweinähnliche Getränke im Sinne dieser Leitsätze sind Erzeugnisse, die in § 10 Absätze 1 bis 4 der Verordnung über bestimmte alkoholhaltige Getränke definiert sind<sup>1</sup>.

## 1.2. Herstellung

Die zur Herstellung verwendeten Früchte sind in geeignetem Reifezustand geerntet, unverdorben, ungetrocknet und nicht chemisch konserviert.

### 1.2.1. Herstellungs- und Haltbarmachungsverfahren

Zur Herstellung und Haltbarmachung dienen die im Weinrecht zugelassenen Stoffe und Verfahren, auch in Kombination, z. B.<sup>2</sup>:

- Filtrieren mit oder ohne Filterhilfsstoffe,
- Zentrifugieren,
- Homogenisieren,
- Thermische Behandlung,
- Luft- und Sauerstoffbehandlung,
- Entalkoholisierung (z. B. durch Membranverfahren oder thermische Behandlung)
- Verwendung von Kohlendioxid, Argon, Helium oder Stickstoff, auch in Gemischen, zur Herstellung einer inerten Atmosphäre zum Schutz des Erzeugnisses

### 1.2.2. Herstellung aller Erzeugnisse

Zur Herstellung aller Erzeugnisse sind üblich:

- Fruchtsaft und/oder Fruchtmark, jeweils auch in konzentrierter Form, und/oder die Maische von frischen Früchten,
- gesunde, frische, flüssige Hefe von weinähnlichen Getränken, flüssige Reinhefe oder Trockenhefe. Sie wird nicht unter Verwendung von Traubenmost oder Wein vermehrt,
- Ammoniumchlorid, Diammoniumhydrogenphosphat oder Ammoniumsulfat jeweils bis zu 30 g/hl, Heferindenzubereitung bis zu 40 g/hl, Thiaminhydrochlorid bis zu 60 mg/hl (berechnet als Thiamin) zur Anregung und Förderung der Hefebildung und damit der alkoholischen Gärung,
- Zuckerarten<sup>3</sup>,
- Kohlensäure,
- Zusatzstoffe<sup>4</sup>, insbesondere:
  - Pektin,
  - Schwefeldioxid oder Kaliummetabisulfit,
  - Sorbinsäure oder Kaliumsorbat,
  - Äpfelsäure, Milchsäure und/oder Citronensäure,
  - Zuckerkulör zur Farbkorrektur,
- Verarbeitungshilfsstoffe, insbesondere:
  - Gelatine<sup>5</sup>, Kasein und Kaliumkaseinate,
  - Kupfercitrat

- Pflanzenproteine z. B. aus Weizen, Erbsen, Kartoffeln oder Sonnenblumenkernen,
- Bentonit<sup>5</sup>
- Aktivkohle<sup>5</sup>,
- Kieselsäure/Siliciumdioxid,
- zugelassene Filterhilfsstoffe,
- Polyvinylpolypyrrolidon (PVPP)<sup>6</sup>

Für die einzelnen Erzeugniskategorien ist die Verwendung weiterer Zutaten üblich, wie sie in Leitsatznummer 2 unter den Besonderen Beurteilungsmerkmalen beschrieben ist.

### **1.3. Beschaffenheitsmerkmale**

#### **1.3.1. Kohlensäuregehalt**

Ein Überschuss an Kohlensäure ist wertbestimmend für ...perlwein und ...schaumwein, auch teilvergoren. Ihr Gehalt wird berechnet als der Überdruck in einem geschlossenen Behältnis, der bei 20 °C gemessen wird und auf gelöstes Kohlendioxid zurückgeht. Andere Erzeugnisse, bei denen der Gehalt an Kohlensäure nicht wertbestimmend ist, enthalten höchstens 1 bar Überdruck an Kohlendioxid.

#### **1.3.2. Alkoholgehalt bei alkoholreduzierten und alkoholfreien Erzeugnissen**

Erzeugnisse kommen auch in alkoholreduzierter oder alkoholfreier Form in den Verkehr. Alkoholreduzierte Erzeugnisse enthalten über 0,5 % vol und höchstens 4 % vol vorhandenen Alkohol, alkoholfreie Erzeugnisse höchstens 0,5 % vol vorhandenen Alkohol. Die Verminderung des Alkoholgehaltes erfolgt ausschließlich mit physikalischen Verfahren (thermische Prozesse, Membranprozesse, bei deren Anwendung eine Volumenverminderung des Erzeugnisses von höchstens 25 % eintreten darf, oder Extraktion mit flüssigem Kohlendioxid). Zusätzliches Wasser wird bei der Herstellung nicht zugesetzt.

#### **1.3.3. Zuckerfreier Extrakt**

Der zuckerfreie Extrakt wird berechnet aus dem Gesamtextrakt in g/l minus dem Zuckergehalt.

#### **1.3.4. Zufügen von Zutaten**

Alle Zutaten werden ggf. in jedem Stadium der Herstellung zugefügt.

### **1.4. Bezeichnung und Aufmachung**

#### **1.4.1. Varianten der Flaschenverschlüsse**

Schaumweinähnliche Getränke mit einem Nennvolumen von mehr als 0,20 Litern kommen in drucksicheren Flaschen mit einem pilzförmigen Stopfen aus Kork oder einem anderen für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassenen Stoff mit Haltevorrichtung, ggf. mit einem Plättchen bedeckt, in den Verkehr. Die Verwendung der gemäß Artikel 57 der Verordnung (EU) 2019/33<sup>7</sup> für Schaumwein reservierten Aufmachung einschließlich Folie ist gemäß § 11 Absatz 2 der Verordnung<sup>1</sup> über bestimmte alkoholhaltige Getränke zulässig.

Für Flaschen mit einem Nennvolumen von nicht mehr als 0,20 Litern sind auch andere geeignete Verschlüsse (z. B. Schraubverschluss oder Kronenkorken) üblich.

#### **1.4.2. Schreibweise der Bezeichnung des Lebensmittels**

In den Leitsätzen ist die Bezeichnung des Lebensmittels *kursiv* gedruckt. Sie wird sowohl als zusammengesetztes Wort als auch mit Bindestrich geschrieben, z. B. *Fruchtperlwein* oder *Frucht-Perlwein*.

#### **1.4.3. Kennzeichnung des Restzuckergehaltes**

Üblich sind folgende Bezeichnungen zur Kennzeichnung des Restzuckergehaltes:

„brut“, „herb“ bei weniger als 15 g/l Restzucker,  
„trocken“, „sec“, „secco“ bei 15 g/l-35 g/l Restzucker,  
„halbtrocken“, „demi-sec“, „semi-secco“ bei 33 g/l-50 g/l Restzucker,  
„mild“, „doux“, „sweet“ bei mehr als 50 g/l Restzucker

#### **1.4.4. Bezeichnung von Erzeugnissen aus einer Fruchtart**

Bei Erzeugnissen aus einer Fruchtart wird ggf. die Fruchtart in Verbindung mit „...-wein“, „...-perlwein“ oder „...-schaumwein“ anstelle der Erzeugnisgruppe angegeben. Nicht berücksichtigt wird bei der Herstellung von Apfelwein ein Anteil von höchstens 5 Volumenprozent Birnensaft oder Birnenwein sowie bei der Herstellung von Fruchtwein ein Anteil von höchstens 2 Volumenprozent eines anderen Fruchtsaftes oder Apfel-/Birnenweines oder Fruchtweines zur Geschmacks- und Farbkorrektur.

#### **1.4.5. Bezeichnung von Erzeugnissen aus Beeren**

Bezeichnungen wie „Beerenwein“, bzw. „Beeren-Schaumwein“ sind üblich, soweit das Erzeugnis ausschließlich aus Beeren hergestellt ist.

#### **1.4.6. Bezeichnung von Erzeugnissen aus mehreren Fruchtarten und/oder Honig**

Besteht ein Erzeugnis aus mehreren Fruchtarten und/oder Honig, werden diese ggf. in Verbindung mit „...-wein“, „...-perlwein“ oder „...-schaumwein“ anstelle der Erzeugnisgruppe angegeben. In diesem Fall werden die Fruchtarten einschließlich Honig vollständig und in der Reihenfolge abnehmender Anteile genannt.

#### **1.4.7. Kennzeichnung des Restalkoholgehalts bei alkoholreduzierten Erzeugnissen**

Bei alkoholreduzierten Erzeugnissen wird die Bezeichnung des Lebensmittels je nach dem noch vorhandenen Alkoholgehalt durch die Angaben *alkoholreduziert* bzw. *teilweise entalkoholisiert* oder *alkoholfrei* bzw. *entalkoholisiert* ergänzt. Üblich sind zusätzlich auch *leicht* oder *light* für alkoholreduzierte Erzeugnisse unter Beachtung der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006<sup>8</sup>.

Die Angabe eines Alkoholgehalts von „0,0 % vol“ kann verwendet werden, wenn das rechnerische Ergebnis gerundet auf eine Nachkommastelle nach den allgemeinen Rundungsregeln 0,0 ergibt.

#### **1.4.8. Geschmackshinweis und Verwendung von „Speierling“**

Der Geschmackshinweis „Speierling“ deutet allgemein auf einen gerbstoff- und säurebetonten Apfelwein hin. Wenn zusätzlich Speierling-Früchte (*Sorbus domestica* L.) als Zutat verwendet werden, erfolgt ein Hinweis darauf (z. B. „mit Speierling-Früchten“).

#### **1.4.9. Bildliche Darstellung der verwendeten Frucht bzw. Früchte**

Neben der Bezeichnung des Lebensmittels ist die bildliche Darstellung der verwendeten Frucht bzw. Früchte üblich.

#### **1.4.10. Hinweis bei (Teil-)Ersatz bildlich dargestellter Zutaten durch Aromen**

Weiterverarbeitete Erzeugnisse mit bildlichen Darstellungen von Zutaten, die durch Verwendung von Aromen ganz oder teilweise ersetzt wurden, tragen im Hauptsichtfeld einen deutlich erkennbaren Hinweis darauf, z. B. „aromatisiert“ oder „mit Aroma“ oder „mit ...geschmack“.

## **2. Besondere Beurteilungsmerkmale**

### **2.1. Erzeugnisse aus Äpfeln oder Birnen**

Hierbei handelt es sich um (teilweise) vergorene Erzeugnisse aus Äpfeln bzw. Birnen, denen nur die für die Herstellung üblichen Stoffe gemäß Leitsatznummer 1.2 oder wie nachfolgend aufgeführt zugesetzt werden.

#### **2.1.1. Apfelwein, Birnenwein**

*Apfelwein, Birnenwein* enthält

- mindestens 5 % vol vorhandenen Alkohol,
- mindestens 18 g/l zuckerfreien Extrakt<sup>9</sup>,
- höchstens 1,0 g/l flüchtige Säure, berechnet als Essigsäure.

Zur Herstellung werden zusätzlich verwendet:

- außer Zuckerarten auch Iso-Glucose, aber nur bis zur Erreichung eines Mostgewichtes von insgesamt höchstens 55 Grad Oechsle.
- für Apfelwein: ggf. Speierling (*Sorbus domestica* L.), Eberesche und/oder Quitte.

#### **2.1.2. Schwäbischer Most, Württemberger Most, Badischer Most, Most aus ...**

*Schwäbischer Most, Württemberger Most, Badischer Most, Most aus ...* (anderen Regionen) enthält

- mindestens 4 % vol vorhandenen Alkohol,
- mindestens 12 g/l zuckerfreien Extrakt<sup>9</sup>,
- höchstens 1,0 g/l flüchtige Säure, berechnet als Essigsäure.

Zur Herstellung wird zusätzlich verwendet:

- Wasser bis zu höchstens 33 Volumenprozent.

### **2.1.3. *Apfelwein teilvergoren, teilvergorener Apfelwein, Apfel-Cidre, Birnenwein teilvergoren, teilvergorener Birnenwein, Birnen-Cidre***

*Apfelwein teilvergoren, teilvergorener Apfelwein, Apfel-Cidre, Birnenwein teilvergoren, teilvergorener Birnenwein, Birnen-Cidre* wird durch nur teilweise alkoholische Gärung hergestellt. Er enthält

- mindestens 2 % vol bis 4,5 % vol vorhandenen Alkohol,
- mindestens 16 g/l zuckerfreien Extrakt<sup>9</sup>,
- höchstens 1,0 g/l flüchtige Säure, berechnet als Essigsäure.

Zur Herstellung werden zusätzlich verwendet:

- außer Zuckerarten auch Iso-Glucose, aber nur bis zur Erreichung eines Mostgewichtes von insgesamt höchstens 55 Grad Oechsle.

### **2.1.4. *Apfeltischwein, Birnentischwein***

*Apfeltischwein, Birnentischwein* enthält

- mindestens 8 % vol und höchstens 11 % vol vorhandenen Alkohol,
- mindestens 16 g/l zuckerfreien Extrakt<sup>9</sup>,
- höchstens 1,0 g/l flüchtige Säure, berechnet als Essigsäure.

Zur Herstellung werden zusätzlich verwendet:

- Iso-Glucose oder Honig,
- Wasser oder ein wässriger Auszug der Pressrückstände in der technisch erforderlichen Menge, sofern dadurch nicht mehr Wasser hinzukommt, als einem Zehntel der gesamten Flüssigkeit entspricht.

### **2.1.5. *Apfeldessertwein, Birnendessertwein***

*Apfeldessertwein, Birnendessertwein* enthält

- mindestens 12 % vol vorhandenen Alkohol,
- mindestens 16 g/l zuckerfreien Extrakt<sup>9</sup>,
- höchstens 1,2 g/l flüchtige Säure, berechnet als Essigsäure.

Zur Herstellung werden zusätzlich verwendet:

- Iso-Glucose oder Honig,
- Wasser oder ein wässriger Auszug der Pressrückstände in der technisch erforderlichen Menge, sofern dadurch nicht mehr Wasser hinzukommt, als einem Zehntel der gesamten Flüssigkeit entspricht.

### **2.1.6. *Apfel Cider, Birnen Cider***

*Apfel Cider, Birnen Cider* enthält

- mindestens 1,2 % vol und höchstens 8,5 % vol vorhandenen Alkohol,
- mindestens 10 g/l zuckerfreien Extrakt<sup>9</sup>,

- höchstens 1,0 g/l flüchtige Säure, berechnet als Essigsäure,
- Kohlensäure mit einem Überdruck von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar.

Zur Herstellung von *Apfel Cider, Birnen Cider* werden zusätzlich verwendet:

- Iso-Glucose, Honig und/oder Apfel- bzw. Birnensaft auch als Konzentrat,
- Wasser bis maximal 50 Volumenprozent,
- natürliches Apfel- bzw. Birnen-Aroma.

#### **2.1.7. *Apfelperlwein, Birnenperlwein***

*Apfelperlwein, Birnenperlwein* entspricht den Anforderungen an Apfel-/Birnenwein, allerdings mit einem Überdruck an Kohlensäure von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar.

#### **2.1.8. *Apfelperlwein teilvergoren, teilvergorener Apfelperlwein, Apfel-Cidre moussierend, Apfel-Cidre perlend, Birnenperlwein teilvergoren, teilvergorener Birnenperlwein, Birnen-Cidre moussierend, Birnen-Cidre perlend***

*Apfelperlwein teilvergoren, teilvergorener Apfelperlwein, Apfel-Cidre moussierend, Apfel-Cidre perlend, Birnenperlwein teilvergoren, teilvergorener Birnenperlwein, Birnen-Cidre moussierend, Birnen-Cidre perlend* entspricht den Anforderungen an teilvergorenen Apfel-/Birnenwein, allerdings mit einem Überdruck an Kohlensäure von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar.

#### **2.1.9. *Apfelschaumwein, Birnenschaumwein***

*Apfelschaumwein, Birnenschaumwein* entspricht den Anforderungen an Apfel-/Birnenwein, allerdings mit einem Überdruck an Kohlensäure von mindestens 3 bar.

#### **2.1.10. *Apfelschaumwein teilvergoren, teilvergorener Apfelschaumwein, Birnenschaumwein teilvergoren, teilvergorener Birnenschaumwein***

*Apfelschaumwein teilvergoren, teilvergorener Apfelschaumwein, Birnenschaumwein teilvergoren, teilvergorener Birnenschaumwein* enthält mindestens 16 g/l zuckerfreien Extrakt und entspricht den Anforderungen an Apfel-/Birnenwein, allerdings mit einem Überdruck an Kohlensäure von mindestens 3 bar.

### **2.2. Erzeugnisse aus anderen Früchten oder Rhabarber**

Hierbei handelt es sich um (teilweise) vergorene Erzeugnisse aus anderen Früchten oder aus Rhabarberstengeln, denen nur die für die Herstellung üblichen Stoffe gemäß Leitsatznummer 1.2 oder wie nachfolgend aufgeführt zugesetzt werden.

Wenn bei der Herstellung von *Fruchtwein* auch Apfel- und/oder Birnenwein zugesetzt wird, so beträgt deren Anteil höchstens 25 Volumenprozent.

#### **2.2.1. *Fruchtwein***

***Fruchtwein* enthält**

- mindestens 5,5 % vol vorhandenen Alkohol,
- mindestens 16 g/l zuckerfreien Extrakt<sup>9</sup>,
- höchstens 1,2 g/l flüchtige Säure, berechnet als Essigsäure.

Zur Herstellung werden zusätzlich verwendet:

- Iso-Glucose oder Honig,
- Wasser oder ein wässriger Auszug der Pressrückstände in der technisch erforderlichen Menge.

### **2.2.2. Fruchtdessertwein**

*Fruchtdessertwein* enthält

- mindestens 12 % vol vorhandenen Alkohol,
- mindestens 16 g/l zuckerfreien Extrakt<sup>9</sup>,
- höchstens 1,2 g/l flüchtige Säure, berechnet als Essigsäure.

Zur Herstellung werden zusätzlich verwendet:

- Iso-Glucose oder Honig,
- Wasser oder ein wässriger Auszug der Pressrückstände in der technisch erforderlichen Menge.

### **2.2.3. Fruchtperlwein**

*Fruchtperlwein* entspricht den Anforderungen an Fruchtwein, allerdings mit einem Überdruck an Kohlensäure von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar.

### **2.2.4. Fruchtschaumwein**

*Fruchtschaumwein* entspricht den Anforderungen an Fruchtwein, allerdings mit einem Überdruck an Kohlensäure von mindestens 3 bar.

### **2.2.5. Rhabarberwein**

*Rhabarberwein* ist ein Erzeugnis aus Rhabarberstengeln und entspricht im Übrigen den Anforderungen an Fruchtwein.

## **2.3. Erzeugnisse auf der Basis von Honig**

Hierbei handelt es sich um (teilweise) vergorene Erzeugnisse aus Honig, denen nur die für die Herstellung üblichen Stoffe gemäß Leitsatznummer 1.2 oder wie nachfolgend aufgeführt zugesetzt werden.

### **2.3.1. Honigwein, Met**

*Honigwein, Met* enthält

- mindestens 5,5 % vol vorhandenen Alkohol,
- mindestens 16 g/l zuckerfreien Extrakt<sup>9</sup>,
- höchstens 1,2 g/l flüchtige Säure, berechnet als Essigsäure.

Honigwein wird aus einem Gewichtsteil Honig mit höchstens zwei Gewichtsteilen Wasser ohne Zusatz von Zuckerarten<sup>3</sup> oder anderen süßenden Zutaten hergestellt.

Zur Herstellung werden zusätzlich verwendet:

- Hopfen,
- Gewürze.

### **2.3.2. Honigperlwein**

*Honigperlwein* entspricht den Anforderungen an Honigwein, allerdings mit einem Überdruck an Kohlensäure von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar.

### **2.3.3. Honigschaumwein**

*Honigschaumwein* entspricht den Anforderungen an Honigwein, allerdings mit einem Überdruck an Kohlensäure von mindestens 3 bar.

## **2.4. Weiterverarbeitete Erzeugnisse**

Weiterverarbeitete Erzeugnisse werden aus den Erzeugnissen nach Nummer 2.1, 2.2 und 2.3 ggf. unter Verwendung von Wasser und Zuckerarten<sup>3</sup> sowie von Fruchtsäften und/oder Fruchtsaftkonzentraten, auch aus anderen als bei der Geschmacksangabe erwähnten Fruchtarten und ggf. anderen Getränken hergestellt.

Zur Herstellung werden zusätzlich verwendet:

- natürliche aromatische und würzende Stoffe wie Kräuter, Ingwer, Zimt, Nelken, Citrusfrüchte und/oder Aromen<sup>10</sup>,
- andere Getränke,
- Zusatzstoffe<sup>4</sup>.

### **2.4.1. ...wermutwein**

*...wermutwein* wird aus *...wein* und durch Verwendung geeigneter aus Artemisiaarten gewonnener Stoffe ohne Verwendung von Wasser hergestellt und enthält mindestens 12 % vol vorhandenen Alkohol.

### **2.4.2. ...glühwein, ...punsch**

*...glühwein, ...punsch* wird aus *...wein* ohne Verwendung von Wasser hergestellt und enthält typische Gewürze und/oder Aromen.

### **2.4.3. Gespritzter aus ...**

*Gespritzter aus ...* enthält Kohlensäure und mindestens 75 Volumenprozent der Erzeugnisse nach Nummer 2.1.1 oder 2.2.1.

### **2.4.4. Kalte Ente aus ...-wein**

*Kalte Ente aus ...-wein* enthält mindestens 75 Volumenprozent ...schaumwein bzw. Fruchtschaumwein.

#### **2.4.5. *Bowle aus ..., ...-Bowle***

*Bowle aus ..., ...-Bowle* enthält mindestens 75 Volumenprozent der Erzeugnisse nach Nummer 2.1, 2.2 und/oder 2.3.

#### **2.4.6. *...weinapéritif, ...wein-Apéritif***

*...weinapéritif, ...wein-Apéritif* enthält mindestens 75 Volumenprozent der Erzeugnisse nach Nummer 2.1, 2.2 und/oder 2.3 und mindestens 12 % vol vorhandenen Alkohol.

#### **2.4.7. *Apfel-/Birnen-Cider mit ...geschmack***

*Apfel-/Birnen-Cider mit ...geschmack* enthält mindestens 75 Volumenprozent *Apfel-* bzw. *Birnen-Cider*.

Der Überdruck der Kohlensäure liegt bei mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar.

#### **2.4.8. *Schorle aus ..., ...-Schorle***

*Schorle aus ..., ...-Schorle* enthält:

- Mindestens 50 Volumenprozent der Erzeugnisse nach Nummer 2.1, 2.2 und/oder 2.3,
- Kohlensäure mit einem Überdruck von mindestens 1 bar und
- Wasser.

#### **2.4.9. *...haltiges Getränk aus ..., ...-haltiger Cocktail, ...-Cocktail***

*...haltiges Getränk aus ..., ...-haltiger Cocktail, ...-Cocktail* enthält mindestens 50 Volumenprozent der Erzeugnisse nach Nummer 2.1, 2.2 und/oder 2.3.

#### **2.4.10. *...-Mischgetränk***

*...-Mischgetränk* enthält mindestens 15 Volumenprozent der Erzeugnisse nach Nummer 2.1, 2.2 und/oder 2.3.

## Fußnoten

---

<sup>1</sup> Alkoholhaltige Getränke-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 30. Juni 2003 (BGBl. I S. 1255), die zuletzt durch Artikel 2 der Verordnung vom 11. Oktober 2021 (BGBl. I S. 4683) geändert worden ist.

<sup>2</sup> VERORDNUNG (EU) Nr. 1308/2013 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 17. Dezember 2013 i. V. m. DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) 2019/934 DER KOMMISSION vom 12. März 2019 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Anbauflächen, auf denen der Alkoholgehalt der Weine erhöht werden darf, der zugelassenen önologischen Verfahren und der Einschränkungen für die Erzeugung und Haltbarmachung von Weinbauerzeugnissen, des Mindestalkoholgehalts von Nebenerzeugnissen und deren Beseitigung sowie der Veröffentlichung von OIV-Dossiers.

<sup>3</sup> Verordnung über einige zur menschlichen Ernährung bestimmte Zuckerarten vom 23. Oktober 2003 (BGBl. I S. 2098) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>4</sup> Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L354 vom 31.12.2008, S. 16) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>5</sup> Anlage 5 der Weinverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 21. April 2009 (BGBl. I S. 827) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>6</sup> Anhang I A 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 Nr. 193 vom 24. Juli 2009, S. 1) in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>7</sup> DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) 2019/33 DER KOMMISSION vom 17. Oktober 2018 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf Anträge auf Schutz von Ursprungsbezeichnungen, geografischen Angaben und traditionellen Begriffen im Weinsektor, das Einspruchsverfahren, Einschränkungen der Verwendung, Änderungen der Produktspezifikationen, die Löschung des Schutzes sowie die Kennzeichnung und Aufmachung in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>8</sup> VERORDNUNG (EG) Nr. 1924/2006 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 20. Dezember 2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel in der jeweils geltenden Fassung.

<sup>9</sup> Eventuell zugesetzte Fruchtsäuren werden bei der Berechnung des maßgebenden zuckerfreien Extraktes auf die Dichte bezogen (siehe Würdig/Woller, Chemie des Weines, Ulmer Verlag Stuttgart 1989, S. 637) vorher subtrahiert.

<sup>10</sup> Aromenverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 2. Mai 2006 (BGBl. I S. 1127) in der jeweils geltenden Fassung, Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 2232/96 und (EG) Nr. 110/2008 und der Richtlinie 2000/13/EG (ABl. L Nr. 354 vom 31. Dezember 2008, S. 34, ABl. L Nr. 105 vom 27. April 2010, S. 115) in der jeweils geltenden Fassung, soweit nach Artikel 30 anwendbar.