

1971

Ausgegeben zu Bonn am 17. Juli 1971

Nr. 64

Tag	Inhalt	Seite
2. 7. 71	Verordnung über die Zuständigkeit des Hauptzollamtes Hamburg-Jonas bei Steuervergehen und bei Steuerordnungswidrigkeiten	925
15. 7. 71	Verordnung über Wein, Likörwein und weinhaltige Getränke (Wein-Verordnung)	926
15. 7. 71	Verordnung über Schaumwein und Brantwein aus Wein (Schaumwein-Brantwein-Verordnung)	939
15. 7. 71	Verordnung zur Überwachung des Verkehrs mit Wein, Likörwein, Schaumwein, weinhaltigen Getränken und Brantwein aus Wein (Wein-Überwachungs-Verordnung)	951

Verordnung über die Zuständigkeit des Hauptzollamtes Hamburg-Jonas bei Steuervergehen und bei Steuerordnungswidrigkeiten

Vom 2. Juli 1971

Auf Grund des § 422 Abs. 2 und des § 446 der Reichsabgabenordnung vom 22. Mai 1931 (Reichsgesetzbl. I S. 161), zuletzt geändert durch das Gesetz zur Änderung des Rechtspflegergesetzes, des Beurkundungsgesetzes und zur Umwandlung des Offenbarungseides in eine eidesstattliche Versicherung vom 27. Juni 1970 (Bundesgesetzbl. I S. 911), sowie des § 12 des Gesetzes über die Finanzverwaltung vom 6. September 1950 (Bundesgesetzbl. S. 448), zuletzt geändert durch das Zweite Gesetz zur Änderung strafrechtlicher Vorschriften der Reichsabgabenordnung und anderer Gesetze vom 12. August 1968 (Bundesgesetzbl. I S. 953), wird verordnet:

§ 1

Die Zuständigkeit der Hauptzollämter Hamburg-Ericus, Hamburg-Harburg, Hamburg-St. Annen und Hamburg-Waltershof für die Ermittlung von Steuervergehen und für die Verfolgung und Ahndung von Steuerordnungswidrigkeiten wird auf das Hauptzoll-

amt Hamburg-Jonas übertragen. Die Zuständigkeit des Freihafenamtes Hamburg bleibt unberührt.

§ 2

Der Bereich der Hauptzollämter Hamburg-Jonas, Hamburg-Ericus, Hamburg-Harburg, Hamburg-St. Annen und Hamburg-Waltershof umfaßt das Land Freie und Hansestadt Hamburg, vom Land Niedersachsen die Stadt Cuxhaven sowie vom Land Schleswig-Holstein die Insel Helgoland.

§ 3

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzblatt I S. 1) auch im Land Berlin.

§ 4

Diese Verordnung tritt am Tage nach der Verkündung in Kraft.

Bonn, den 2. Juli 1971

Der Bundesminister für Wirtschaft und Finanzen
In Vertretung
Dr. Emde

**Verordnung
über Wein, Likörwein und weinhaltige Getränke
(Wein-Verordnung)**

Vom 15. Juli 1971

Auf Grund des § 1 Abs. 5, § 8 Abs. 1, § 9 Abs. 6, § 10 Abs. 8, § 14 Abs. 3, § 15 Abs. 3, §§ 16, 17, 18 Abs. 3, § 19 Abs. 2 und 4, § 20 Abs. 7, § 21 Abs. 1, § 22 Abs. 3, § 23 Abs. 2 Nr. 1, § 24 Abs. 1, § 30 Abs. 3, § 31 Abs. 5, § 32 Abs. 3, §§ 33, 34 Abs. 2, § 46 Abs. 4 Nr. 2, § 47 Abs. 1 Nr. 1 und 2, Abs. 2, §§ 49, 50, 51 Abs. 3, § 53 Abs. 3, § 60 Abs. 1, §§ 61 und 71 Abs. 1 des Weingesetzes vom 14. Juli 1971 (Bundesgesetzbl. I S. 893) wird im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten mit Zustimmung des Bundesrates verordnet:

§ 1

**Umrechnung von Oechslegraden
in Alkoholgrade**

(zu § 1 Abs. 5 Satz 2 des Gesetzes)

Die Ermittlung des natürlichen Alkoholgehaltes in Grad (A°) aus den Oechslegraden (Oe°) erfolgt nach der in der Anlage 1 aufgeführten Tabelle. Für andere Umrechnungen ist die Tabelle nicht anwendbar.

§ 2

Behandlungsstoffe und Höchstmengen

(zu § 8 Abs. 1 Satz 2, § 9 Abs. 6, § 18 Abs. 3 Nr. 1, § 19 Abs. 2 und 4, § 21 Abs. 1, § 22 Abs. 3, § 23 Abs. 2 Nr. 1, § 30 Abs. 3 Satz 2, § 32 Abs. 3, §§ 33, 47 Abs. 2 des Gesetzes)

(1) Inländischem Wein und den zu seiner Herstellung verwendeten Erzeugnissen dürfen nur folgende Stoffe zugesetzt werden:

1. flüssige Reinzuchthefer oder im eigenen Betrieb gewonnene frische, flüssige Weinhefe;
2. gasförmige oder verdichtete Kohlensäure [E 290] oder bei der Gärung von Most, Jungwein oder Wein entstehende Kohlensäure;
3. Schwefel oder Schwefelschnitten aus Schwefel, gereinigt;
4. reine, gasförmige schweflige Säure [E 220], auch in destilliertem Wasser gelöst, mit einem Gehalt von mindestens fünf vom Hundert Schwefeldioxid;
5. reines Kaliumdisulfit [E 224], auch in Tablettenform und auch in Vermischung mit Tannin, sofern der Gehalt der Mischung an Tannin zehn vom Hundert nicht übersteigt;
6. L (+)-Ascorbinsäure, kristallisiert, bis zu einer Menge von 150 Milligramm in einem Liter;
7. Diäthylcarbonat, unmittelbar vor der Abfüllung auf Flaschen. Das verwendete Diäthylcarbonat muß den in der Anlage 2 Abschnitt I festgelegten Anforderungen entsprechen. Der pH-Wert des Erzeugnisses darf 4,0 nicht überschrei-

ten und der Zusatz des Diäthylcarbonats muß so bemessen sein, daß bei der Abgabe des Erzeugnisses in einem Liter nicht mehr als ein Milligramm Diäthylcarbonat und nicht mehr als 10 Milligramm Diäthylcarbonat enthalten sind; das Diäthylcarbonat muß so zugesetzt werden, daß seine gleichmäßige Verteilung im Wein gewährleistet ist;

8. im Wein gelöste Wels-, Stör- oder Hausenblase;
9. Gelatine oder Gelatine in wässriger Lösung, sofern der Gelatineanteil mindestens 20 vom Hundert beträgt und der Gehalt an schwefliger Säure 2,5 Gramm in einem Liter nicht übersteigt;
10. flüssiges Eiweiß (Eiklar) aus Hühnereiern, das den Anforderungen des § 2 Abs. 2 und 3 der Verordnung zum Schutze gegen Infektion durch Erreger der Salmonella-Gruppe in Eiprodukten vom 17. Dezember 1956 (Bundesgesetzbl. I S. 944) in der jeweils geltenden Fassung entspricht;
11. Tannin, gepulvert, bis zu einer Höchstmenge von 10 Gramm auf 100 Liter;
12. technisch reines Kieselsol in wässriger Lösung, dessen Gehalt an kolloider Kieselsäure mindestens 15 vom Hundert beträgt;
13. Bentonit, das den in der Anlage 2 Abschnitt II festgelegten Anforderungen entspricht;
14. Kaliumhexacyanoferrat (II), gepulvert, rein, sofern die erforderliche Menge von einem Sachkundigen verantwortlich ermittelt und der Zusatz so bemessen wird, daß in dem geklärten Erzeugnis keine Cyanverbindungen verbleiben;
15. inerte Filterhilfsstoffe, insbesondere Asbest, Kieselgur und Zellulose;
16. Aktivkohle, die den in der Anlage 2 Abschnitt III festgelegten Anforderungen entspricht. Sie darf nicht zum Zwecke der Entfernung des Rotweinfarbstoffes verwendet werden;
17. Polyvinylpolypyrrolidon (PVPP), das den in der Anlage 2 Abschnitt IV festgelegten Anforderungen entspricht, bis zu einer Menge von 2,5 Gramm in einem Liter;
18. kolloidales reines Silberchlorid auf inertem Trägermaterial unter anschließender Verwendung von Kaliumhexacyanoferrat (II) und anderer Schönungsmittel. Die Behandlung muß so durchgeführt werden, daß in dem fertigen Erzeugnis nicht mehr als 0,1 Milligramm Silber in einem Liter verbleiben;
19. reine Sorbinsäure [E 200] oder reines Kaliumsorbat [E 202] bis zu einer Höchstmenge von 200 Milligramm in einem Liter, berechnet als Sorbin-

säure; der Zusatz ist, sofern er 40 Milligramm in einem Liter übersteigt, durch die Worte „mit Konservierungsstoff Sorbinsäure“ kenntlich zu machen;

20. pektolytische Enzyme;
21. reiner, gasförmiger Stickstoff;
22. Metaweinsäure bis zu einer Menge von 200 Milligramm in einem Liter.

Soweit die in Satz 1 bezeichneten Stoffe im Deutschen Arzneibuch aufgeführt sind, müssen sie den dort festgesetzten Reinheitsanforderungen entsprechen.

(2) Zur Entsäuerung von Erzeugnissen, die zur Herstellung von inländischem Qualitätswein b.A. bestimmt sind, darf neutrales Kaliumtartrat nicht verwendet werden.

(3) Absatz 1 gilt entsprechend für inländischen Likörwein und inländische weinhaltige Getränke sowie für die Behandlung von ausländischem Wein, Traubenmost und Likörwein sowie ausländischen weinhaltigen Getränken im Inland.

(4) Bei Wein, Traubenmost, Likörwein und weinhaltigen Getränken darf der Gehalt an den in der Anlage 3 aufgeführten Stoffen die dort angegebenen Höchstmengen nicht überschreiten.

(5) Bei der Herstellung von inländischen weinhaltigen Getränken dürfen die in Anlage 1 Nr. 1 der Essenzen-Verordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 9. Oktober 1970 (Bundesgesetzbl. I S. 1389) aufgeführten Stoffe nicht zugesetzt werden; in ausländischen weinhaltigen Getränken dürfen sie nicht enthalten sein.

§ 3

Abgrenzung von bestimmten Anbaugebieten und Weinbaugebieten

(zu § 10 Abs. 8 des Gesetzes)

Die Abgrenzung der bestimmten Anbaugebiete sowie der Weinbaugebiete und deren Untergebiete ergibt sich aus Anlage 4.

§ 4

Antrag auf Erteilung einer Prüfungsnummer

(zu § 14 Abs. 3 des Gesetzes)

(1) Eine Prüfungsnummer kann beantragen, wer den Wein hergestellt oder abgefüllt hat. Der Antrag ist der zuständigen Behörde auf einem Antragsformblatt nach Anlage 5 Abschnitt I in der erforderlichen Zahl einzureichen. Dem Antrag ist unentgeltlich eine Probe von drei Flaschen beizufügen. Die zuständige Behörde kann weitere Proben anfordern oder entnehmen lassen. Der Antrag ist nach dem Datum und der Reihenfolge seines Eingangs, bezogen auf die Anträge des Antragstellers, mit einer Nummer zu versehen (Antragsnummer). Die fortlaufende Zählung der Antragsnummern endet mit dem Kalenderjahr. Auf Antrag kann die zuständige Behörde von der fortlaufenden Zählung der Antragsnummern absehen, wenn hierfür ein dringendes Bedürfnis nachgewiesen wird und eine einwandfreie Kontrolle gewährleistet ist.

(2) Von der Probe ist mindestens eine Flasche bis zum Ablauf von zwei Jahren nach Erteilung des Prüfungsbescheides aufzubewahren. Für Qualitätswein mit Prädikat kann die Behörde die Aufbewahrung bis zu vier Jahren anordnen. 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 Probe verfügen, soweit sie nicht für Zwecke der Prüfung oder Überwachung verwendet wurde.

(3) Sofern ein Antrag gestellt wird, bevor der Wein auf Flaschen abgefüllt ist, ist auch diesem Antrag eine Probe von drei Flaschen beizufügen. Zur Feststellung der Identität ist nach der Abfüllung auf Flaschen eine weitere Probe von drei Flaschen und ein Untersuchungsbefund nach § 5 Abs. 1 nachzureichen.

(4) Wird der Antrag zurückgenommen oder abgelehnt, oder wird der Prüfungsbescheid aufgehoben, so ist dem Antragsteller die Probe unverzüglich zur Verfügung zu stellen. Absatz 2 Satz 4 gilt entsprechend.

§ 5

Prüfungsverfahren

(zu § 14 Abs. 3 des Gesetzes)

(1) Mit dem Antrag auf Erteilung einer Prüfungsnummer ist der Untersuchungsbefund einer von der zuständigen Behörde zugelassenen Stelle vorzulegen, soweit nicht die zuständige Behörde selbst eine Analyse vornimmt. Der Untersuchungsbefund muß folgende Angaben enthalten:

1. Aussteller des Untersuchungsbefundes,
2. Name (Firma) des Antragstellers,
3. vorgesehene Bezeichnung,
4. sensorischer Befund über Farbe, Klarheit, Geruch und Geschmack,
5. die festgestellten analytischen Werte für

a) Gesamtalkoholgehalt	Gramm im Liter und Grad
b) tatsächlichen Alkoholgehalt	Gramm im Liter und Grad
c) Gesamtextrakt (indirekt)	Gramm im Liter
d) Zucker, berechnet als Invertzucker	Gramm im Liter
e) Alkohol-Restzucker-verhältnis	
f) Gesamtsäure, berechnet als Weinsäure	Gramm im Liter
g) freie schweflige Säure	Milligramm im Liter
h) gesamte schweflige Säure	Milligramm im Liter

(2) Die Zulassung der in Absatz 1 Satz 1 genannten Stelle setzt fachliche Ausbildung der die Untersuchung ausführenden Personen und eine ausreichende Laboreinrichtung voraus. Eine allgemeine Zulassung kann für Personen erfolgen, die gewerblich weinchemische Untersuchungen ausführen. Die

Zulassung kann versagt oder zurückgenommen werden, wenn die zugelassene Stelle gegen die Weinbuch- oder Analysenbuchführung verstoßen oder an der Erschleichung einer Prüfungsnummer oder an der Herstellung verkehrswidriger Erzeugnisse mitgewirkt hat.

(3) Die zuständige Behörde hat eine Sinnenprüfung zu veranlassen. Sie trifft ihre Entscheidung nach Überprüfung der eingereichten Unterlagen und dem Ergebnis der Sinnenprüfung. Sie kann eine nochmalige oder eine weitergehende Untersuchung veranlassen sowie die Vorlage weiterer sachdienlicher Unterlagen verlangen. Für die Sinnenprüfung und ihre Bewertung gilt das in Anlage 5 Abschnitt II angegebene Schema.

(4) Für Wein, der durch Verschnitt hergestellt und in gleichbleibender Qualität und Geschmacksrichtung mit einem gleichbleibenden Namen in Verkehr gebracht wird (Markenwein), kann die Prüfungsnummer für die Dauer eines Jahres erteilt werden. Ändert sich bei einer Abfüllung nicht nur unwesentlich die Geschmacksrichtung oder die Qualität, so gilt die Prüfungsnummer nicht für diese Abfüllung.

(5) Die zuständige Behörde erteilt dem Antragsteller über das Ergebnis der Prüfung einen Prüfungsbescheid mit einer Prüfungsnummer. Die Prüfungsnummer setzt sich zusammen aus:

1. einer Nummer für den Betrieb des Antragstellers (Betriebsnummer), die von der zuständigen Behörde zugeteilt wird,
2. der Antragsnummer des Antragstellers (§ 4 Abs. 1 Satz 5),
3. der beiden letzten Ziffern der Jahreszahl der Antragstellung.

Der Prüfungsbescheid und die Prüfungsnummer sind dem Antragsteller innerhalb von zehn Tagen nach der Prüfung schriftlich bekanntzugeben. Die Bekanntgabe soll innerhalb von drei Wochen nach dem Eingang des Antrags bei der zuständigen Behörde erfolgen.

(6) Die Entscheidung über die Erteilung der Prüfungsnummer ist zurückzunehmen, wenn

- a) nachträglich ein Umstand bekannt wird, der der Erteilung einer Prüfungsnummer entgegenstanden hätte,
- b) nachträglich ein Umstand eintritt, der der Erteilung einer Prüfungsnummer entgegenstehen würde,
- c) der Antragsteller eine ihm auferlegte Aufbewahrung der Probenflaschen nicht vorgenommen oder die Aufbewahrungsfrist nicht eingehalten oder die amtlichen Siegel entfernt hat.

§ 6

Ausnahmen vom Verbot bestimmter Angaben

(zu § 15 Abs. 3 des Gesetzes)

Auszeichnungen bei Weinprämierungen der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft und der von der Landesregierung eines weinbautreibenden Landes anerkannten überregionalen Träger von

Weinprämierungen dürfen auf Behältnissen, deren Verpackung sowie auf Getränkearten und bei Preisangeboten angegeben werden, wenn sie sich ausschließlich auf den bezeichneten Wein beziehen. Das gleiche gilt für das Deutsche Weinsiegel der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft und für Gütezeichen, die durch Rechtsverordnung der weinbautreibenden Länder zugelassen sind, sofern der Bewertung eine Sinnenprüfung nach Maßgabe der Anlage 5 Abschnitt II zugrundegelegt und dabei eine Punktzahl erreicht worden ist, die bei Qualitätswein um zwei Punkte und bei Qualitätswein mit Prädikat um drei Punkte über der Mindestpunktzahl liegt. Ist bei der Qualitätsprüfung nach § 5 eine Sinnenprüfung vorgenommen worden, so ist diese Bewertung zugrunde zu legen.

§ 7

Angaben von Weinarten bei inländischem Wein

(zu §§ 16 und 49 des Gesetzes)

(1) Als Bezeichnungen für Weinarten sind bei inländischem Wein nur zugelassen:

1. Weißwein für einen nur aus Weißweitrauben hergestellten Wein,
2. Rotwein für einen nur aus Rotweitrauben hergestellten Wein, der aus einem rotgekelterten Most hergestellt ist,
3. Rosewein für einen nur aus hellgekeltertem Most von Rotweitrauben hergestellten Wein,
4. Rotling für einen Wein von blaß- bis hellroter Farbe, der durch Verschneiden von Weißweitrauben, auch gemischt, mit Rotweitrauben, auch gemischt, hergestellt ist,
5. Perlwein und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure.

(2) Die Bezeichnungen Weißwein oder Rotwein müssen angegeben werden, wenn keine engeren geographischen Bezeichnungen als das Wort „deutsch“ gebraucht wird.

(3) Die Bezeichnungen Rosewein oder Rotling müssen angegeben werden. Bei Qualitätswein b.A. darf statt der Bezeichnung Rosewein die Bezeichnung Weißherbst gebraucht werden, wenn er aus Trauben gewonnen ist, die von einer einzigen Rebsorte stammen und in den bestimmten Anbaugebieten Ahr, Baden, Franken, Rheingau, Rheinhessen, Rheinpfalz und Württemberg geerntet worden sind; die Rebsorte muß in Verbindung mit der Bezeichnung Weißherbst in gleicher Schrift, Größe und Farbe angegeben werden. Für einen Qualitätswein b.A. darf statt der Bezeichnung Rotling die Bezeichnung Schillerwein gebraucht werden, wenn die zur Herstellung des Weines verwendeten Erzeugnisse ausschließlich in dem bestimmten Anbaugebiet Württemberg geerntet worden sind.

(4) Bei den in Absatz 1 Nr. 5 aufgeführten Erzeugnissen muß die Bezeichnung Perlwein angegeben werden. Diese Angabe befreit nicht von den sich aus den Absätzen 2 und 3 ergebenden Bezeichnungspflichten.

§ 8

Herstellungsangaben bei inländischem Wein
(zu § 16 des Gesetzes)

(1) Die Angabe einer Rebsorte ist bei inländischem Wein nur zulässig, wenn er mindestens zu 75 vom Hundert aus Weintrauben der angegebenen Rebsorte stammt und die Rebsorte seine Art bestimmt.

(2) Mehrere Rebsorten dürfen nur angegeben werden, wenn keine der Sorten artbestimmend ist; in diesem Falle sind alle verwendeten Rebsorten nach ihrem Mengenanteil in absteigender Folge anzugeben.

(3) Eine Jahrgangsangabe ist bei inländischem Wein nur zulässig, wenn er mindestens zu 75 vom Hundert aus Weintrauben des angegebenen Jahrgangs stammt.

(4) Inländischer Wein, der in einem Liter höchstens vier Gramm unvergorenen Zucker, als Invertzucker berechnet, enthält, darf als „trocken“ gekennzeichnet werden.

§ 9

Angabe des Abfüllers und Herstellers bei inländischem Wein
(zu § 16 des Gesetzes)

(1) Bei abgefülltem Wein und abgefülltem Traubenmost ist der Abfüller anzugeben; dies gilt nicht, wenn der Wein oder Traubenmost unter dem Namen (Firma) eines anderen in den Verkehr gebracht oder aus dem Inland verbracht wird und dieser zuverlässige schriftliche Unterlagen über den Abfüller besitzt. Daneben kann der Hersteller angegeben werden, wenn er eingewilligt hat.

(2) Bei nicht abgefülltem Wein und nicht abgefülltem Traubenmost ist der Hersteller anzugeben.

(3) Hersteller im Sinne dieser Vorschrift ist, wer den Wein oder Traubenmost letztmalig einer Gärung unterzogen oder ihn, wenn er nach der letzten Gärung verschnitten worden ist, letztmalig verschnitten hat.

§ 10

Tafelweine aus Erzeugnissen der EWG-Mitgliedstaaten
(zu § 17 des Gesetzes)

§ 2 Abs. 1, 2 und 4, § 7 Abs. 1, 2, 3 Satz 1 und Abs. 4 und die §§ 8 und 9 gelten entsprechend für im Inland hergestellte Tafelweine und für zur Gewinnung von Tafelwein geeignete Weine, bei denen andere als inländische Erzeugnisse verwendet worden sind.

§ 11

Bezeichnungen „aus dem Lesegut“ und „Erzeugerabfüllung“
(zu § 16 des Gesetzes)

(1) Die Bezeichnung „aus eigenem Lesegut“ darf bei inländischem Wein von demjenigen gebraucht werden, der den Wein ausschließlich aus von ihm erzeugten Weintrauben hergestellt und ihn auch abgefüllt hat. Statt der Bezeichnung „aus eigenem Lesegut“ darf die Bezeichnung „Erzeugerabfüllung“ gebraucht werden.

(2) Ist ein Wein nicht vom Erzeuger hergestellt oder von ihm nicht abgefüllt worden, ist die Kennzeichnung „aus dem Lesegut“ unter Hinzufügung des Namens (Firma) des Erzeugers zulässig, sofern die zur Herstellung des Weines verwendeten Weintrauben ausschließlich vom angegebenen Erzeuger stammen und dieser eingewilligt hat.

(3) Erzeuger im Sinne dieser Verordnung ist, wer die Weintrauben aus in seinem unmittelbaren Besitz stehenden Rebflächen geerntet hat.

(4) Hat ein Zusammenschluß Wein aus Weintrauben, auch gemischt, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost und Jungwein hergestellt, die ausschließlich von seinen Mitgliedern erzeugt worden sind, und hat er den Wein auch abgefüllt, so kann er ihn mit den Worten „aus eigenem Lesegut“ oder „Erzeugerabfüllung“ kennzeichnen.

(5) Eine Vereinigung von Zusammenschlüssen, die Wein aus Weintrauben, auch gemischt, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost und Jungwein herstellt und den Wein auch abfüllt, kann ihn,

1. sofern die Weintrauben ausschließlich von Mitgliedern nur eines Zusammenschlusses erzeugt worden sind, als aus dem Lesegut dieses Zusammenschlusses,

2. sofern die Weintrauben ausschließlich von Mitgliedern der Zusammenschlüsse erzeugt worden sind, als aus dem Lesegut ihrer Mitglieder stammend oder als „Erzeugerabfüllung“

kennzeichnen.

(6) Zusammenschlüsse im Sinne des Absatzes 4 sind Vereine, Gesellschaften und Genossenschaften, deren wirtschaftlicher Zweck auf die Herstellung von Wein ausschließlich aus den von ihren Mitgliedern (Vereinsmitglieder, Gesellschafter oder Genossen) erzeugten Weintrauben, auch gemischt, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost und Jungwein oder auf die Ablieferung der von ihren Mitgliedern erzeugten Weintrauben an eine Vereinigung gerichtet ist, der sie angehören.

§ 12

Angaben bei ausländischem Wein
(zu § 20 Abs. 7 und § 47 Satz 2 des Gesetzes)

(1) Bei ausländischem Wein gilt für die Angaben von Rebsorten und Jahrgängen § 8 Abs. 1 bis 3 entsprechend. Bei Wein mit Ursprung in Drittländern sind Rebsortenangaben in deutscher Sprache nur zulässig, wenn für die Rebsorte in dem Gebiet, aus dem die zur Herstellung verwendeten Weintrauben stammen, die deutsche Bezeichnung herkömmlich oder üblich ist.

(2) Wird ausländischer Wein ins Inland verbracht oder im Inland in den Verkehr gebracht, so ist bei nicht abgefülltem Wein der Importeur, bei abgefülltem Wein der Abfüller anzugeben. Für im Inland abgefüllten ausländischen Wein gilt § 9 Abs. 1 entsprechend.

(3) § 2 Abs. 1 Nr. 19 zweiter Halbsatz gilt entsprechend.

§ 13

**Bezeichnungen und Angaben
für ausländischen Likörwein**
(zu § 24 Abs. 1 des Gesetzes)

(1) Ausländischer Likörwein muß in deutscher Sprache als Likörwein und mit dem Namen des Herstellungslandes oder dem aus diesem Namen abgeleiteten Eigenschaftswort bezeichnet werden. Eine engere geographische Bezeichnung ist nur zusätzlich und nur dann zulässig, wenn sie den Vorschriften des Herstellungslandes entspricht und der Likörwein im Inland nicht verschnitten ist.

(2) Abweichend von der Bestimmung des Absatzes 1 Satz 1 können allgemein bekannte Likörweine mit den für sie üblichen Namen bezeichnet werden.

(3) Ausländischer Likörwein darf als Qualitätslikörwein oder mit sonstigen Angaben, die auf eine über dem Durchschnitt liegende Qualität hinweisen, nur gekennzeichnet werden, wenn eine solche Kennzeichnung nach dem Recht des Herstellungslandes ausdrücklich vorgesehen und von der Erfüllung bestimmter Qualitätsvoraussetzungen abhängig ist.

(4) Für die Angabe von Rebsorten und Jahrgängen gilt § 8 Abs. 1 bis 3 entsprechend.

(5) Wird ausländischer Likörwein ins Inland verbracht oder im Inland in den Verkehr gebracht, so ist bei nicht abgefülltem Likörwein der Importeur, bei abgefülltem Likörwein der Abfüller anzugeben. Für im Inland abgefüllten ausländischen Likörwein gilt § 9 Abs. 1 entsprechend.

(6) Der Alkoholgehalt des Likörweins ist in Grad Alkohol anzugeben.

§ 14

**Gattungsbezeichnungen für weinhaltige
Getränke**

(zu § 31 Abs. 5 und § 34 Abs. 2 des Gesetzes)

(1) Als Kalte Ente darf nur das weinhaltige Getränk bezeichnet werden, das hergestellt wird durch Vermischen der Erzeugnisse Wein, Perlwein oder Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure mit den Erzeugnissen Schaumwein oder Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure unter Zusatz von natürlichen Zitronenbestandteilen oder deren Auszügen, die geschmacklich deutlich wahrnehmbar sein müssen. Der Anteil des Schaumweins oder Schaumweins mit zugesetzter Kohlensäure muß mindestens 25 vom Hundert des fertigen Getränks betragen.

(2) Als Schorle darf nur das weinhaltige Getränk bezeichnet werden, das durch Vermischen von Wein, Perlwein oder Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure mit kohlensäurehaltigem Wasser hergestellt wird.

(3) Als Glühwein darf ein weinhaltiges Getränk nur bezeichnet werden, wenn es ausschließlich aus Rotwein, Zucker und würzenden Stoffen hergestellt ist.

(4) Bei Verwendung der in den Absätzen 1 bis 3 genannten Gattungsbezeichnungen kann von einer Bezeichnung nach § 31 Abs. 1 des Weingesetzes abgesehen werden.

§ 15

Gesundheitsbezogene Angaben bei Wein
(zu § 47 Abs. 1 Nr. 1 und 2 des Gesetzes)

(1) Wein, der wegen seiner Beschaffenheit zum Verzehr für Diabetiker geeignet ist, darf auf Behältnissen, deren Verpackung, Getränkearten sowie Preisangeboten mit den Worten „Für Diabetiker geeignet“ unter Hinzufügung der Worte „nur nach Befragen des Arztes“ gekennzeichnet werden.

(2) Wein ist als zum Verzehr für Diabetiker geeignet anzusehen, wenn er

1. in einem Liter
 - a) höchstens 4 Gramm unvergorenen Zucker, als Invertzucker bezeichnet,
 - b) höchstens 25 Milligramm freie und 200 Milligramm gesamte schweflige Säure enthält und
2. höchstens 12 Grad vorhandenen Alkohol aufweist.

(3) Bei Wein, der nach Absatz 1 gekennzeichnet ist, müssen auf den Behältnissen

1. der Gehalt an unvergorenem Zucker, als Invertzucker berechnet, in Gramm je Liter,
2. der Gehalt an Alkohol in Grad,
3. der Brennwert des Alkohols und der physiologische Gesamtbrennwert, jeweils auf einen Liter berechnet,

angegeben sein.

§ 16

Art der Aufmachung
(zu § 49 des Gesetzes)

(1) Vorgeschriebene Bezeichnungen und vorgeschriebene sonstige Angaben müssen mindestens an einer in die Augen fallenden Stelle in deutlich sichtbarer, leicht lesbarer Schrift dauerhaft und von nicht vorgeschriebenen Angaben deutlich abgehoben auf dem Behältnis angebracht sein, in dem das Erzeugnis in den Verkehr gebracht, ins Inland oder aus dem Inland verbracht wird.

(2) Ist die Angabe des Erzeugers, Herstellers, Importeurs oder Abfüllers vorgeschrieben, so ist neben dem Namen (Firma) der Ort des Betriebes oder der Hauptniederlassung anzugeben. Die Behältnisse oder deren Verschlüsse müssen zusätzlich mit einem Hinweis versehen sein, mit dessen Hilfe eine genaue Nachprüfung im Abfüllbetrieb möglich ist.

(3) Bei Qualitätswein oder Qualitätswein mit Prädikat sind der Prüfungsnummer die Worte „Amtliche Prüfungsnummer“ voranzustellen; anstelle dieser Worte kann die Kurzform „A.P.Nr.“ gebraucht werden.

§ 17

Behältnisform

(zu § 46 Abs. 4 Nr. 2 des Gesetzes)

In Bocksbeutelflaschen herkömmlicher Art darf nur Qualitätswein b. A. aus dem bestimmten Anbauggebiet Franken, aus dem badischen Taubertal und dem Schüpfergrund sowie aus den Gemeinden Neuweier, Steinbach, Umweg und Varnhalt abgefüllt in den Verkehr gebracht werden.

§ 18

Alkoholfreier Wein

(zu § 51 Abs. 3 und § 53 Abs. 3 des Gesetzes)

(1) Getränke, die nicht Erzeugnisse im Sinne des Weingesetzes sind, dürfen hergestellt und in den Verkehr gebracht werden, wenn sie

1. ausschließlich aus Wein nach § 1 des Weingesetzes unter schonender Entgeistung im Vakuumverfahren hergestellt wurden,
2. weniger als 0,5° Alkohol enthalten und
3. deutlich als alkoholfreier Wein auf den Flaschen, Behältnissen, Verpackungen, Getränkearten und Preislisten bezeichnet sind.

(2) Getränke, die den Bestimmungen des Absatzes 1 entsprechen, dürfen durch Vermischen mit Wein hergestellt werden, wenn sie

1. ausschließlich in das Ausland verbracht werden,
2. weniger als 2° Alkohol enthalten und
3. deutlich als leicht alkoholischer Wein bezeichnet sind.

(3) Schäumende Getränke, die durch Vergärung oder unter Zusatz von Kohlensäure aus Getränken, die den Bestimmungen des Absatzes 1 entsprechen, hergestellt sind, dürfen in den Verkehr gebracht werden, wenn sie

1. weniger als 2° Alkohol enthalten und
2. deutlich als aus alkoholfreiem Wein hergestellt auf Flaschen, Behältnissen, Verpackungen, Getränkearten und Preislisten bezeichnet sind.

§ 19

Begleitdokumente

(zu § 50 des Gesetzes)

Folgende nicht abgefüllte Erzeugnisse dürfen nur mit einem Begleitdokument nach dem Muster der Anlage 6 in den Verkehr gebracht werden:

Weintrub,
 roher Weinstein,
 Traubentrester,
 Brennwein,
 verdünnter Alkohol aus Erzeugnissen der Weinrebe,
 weinhaltige Getränke.

§ 20

Mischgetränke

(zu § 53 Abs. 3 des Gesetzes)

Durch Vermischen von Wein, Perlwein oder Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure mit alkoholfreien Getränken hergestellte Getränke dürfen in den Verkehr gebracht werden, wenn der Anteil der Erzeugnisse wenigstens 15 und höchstens 50 vom Hundert beträgt; er ist in Raumhundertteilen auf den Behältnissen, Getränkearten und bei Preisangeboten unter Zusatz des Wortes „Mischgetränk“ kenntlich zu machen.

§ 21

Vergällung von Weintrub

(zu § 60 Abs. 1 des Gesetzes)

Zur Vergällung von Weintrub ist nur Lithiumchlorid in einer Menge von mindestens 0,5 Gramm oder Natriumchlorid in einer Menge von mindestens 2 Gramm in einem Liter zugelassen.

§ 22

Beschaffenheit von Behältnissen und Räumen

(zu § 61 des Gesetzes)

(1) Zur Herstellung, Abfüllung, Lagerung oder Beförderung von nicht abgefülltem Wein, teilweise gegorenem Traubenmost, Likörwein und weinhaltigen Getränken sowie von Erzeugnissen, aus denen sie hergestellt werden, dürfen nur Behältnisse verwendet werden, die ausnahmslos für Lebensmittel benutzt worden sind. Sie sind vor und nach jeder Verwendung zu reinigen.

(2) Räume, die der Herstellung, Abfüllung oder Lagerung von nicht abgefüllten Erzeugnissen nach Absatz 1 dienen, dürfen nicht zur Herstellung, Abfüllung oder Lagerung von anderen Gegenständen oder Stoffen als Lebensmitteln benutzt werden; ausgenommen sind Geräte und Stoffe, die der Herstellung, Lagerung und Abfüllung von Erzeugnissen nach Absatz 1 dienen.

(3) Behältnisse, die zur Beförderung von nicht abgefüllten Erzeugnissen nach Absatz 1 benutzt werden, sind mit der dauerhaften Aufschrift „Nur für Lebensmitteltransporte“ zu kennzeichnen.

§ 23

Strafvorschriften

(1) Nach § 67 Abs. 2 Nr. 11, Abs. 4 des Weingesetzes wird bestraft, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 22 Abs. 1 Satz 1 Behältnisse verwendet, die nicht ausnahmslos für Lebensmittel benutzt worden sind,
2. entgegen § 22 Abs. 1 Satz 2 Behältnisse nicht reinigt oder
3. entgegen § 22 Abs. 2 Räume zur Herstellung, Abfüllung oder Lagerung von anderen Gegenständen oder Stoffen außer Lebensmitteln benutzt.

(2) Nach § 67 Abs. 5 Nr. 2 des Weingesetzes wird bestraft, wer entgegen § 17 andere als die dort angegebenen Erzeugnisse in Bocksbeutelflaschen abgefüllt in den Verkehr bringt.

(3) Nach § 67 Abs. 5 Nr. 3 des Weingesetzes wird bestraft, wer entgegen § 22 Abs. 3 Behältnisse ohne die vorgeschriebene Kennzeichnung benutzt.

§ 24

Bußgeldvorschriften

(1) Ordnungswidrig nach § 69 Abs. 1 des Weingesetzes handelt, wer die in § 23 Abs. 2 oder 3 bezeichnete Handlung fahrlässig begeht.

(2) Ordnungswidrig nach § 69 Abs. 3 Nr. 2 Buchstabe d des Weingesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. Wein, der den Vorschriften der §§ 7, 8, 9, 10, 11, 12, § 15 Abs. 3 oder § 16,
2. Likörwein, der den Vorschriften der §§ 13 oder 16,
3. ein weinhaltiges Getränk, das den Vorschriften der §§ 14 oder 16 oder
4. ein Mischgetränk, das den Vorschriften der §§ 16 oder 20

über Bezeichnungen oder sonstige Angaben oder Aufmachungen nicht entspricht, in den Verkehr bringt, ins Inland oder aus dem Inland verbringt.

§ 25

Übergangsvorschrift

In das Prüfungsverfahren (§ 5) wird erstmalig der Weinjahrgang 1971 einbezogen.

§ 26

Berlin-Klausel

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) in Verbindung mit § 74 des Weingesetzes auch im Land Berlin.

§ 27

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 19. Juli 1971 in Kraft.

Bonn, den 15. Juli 1971

Der Bundesminister
für Jugend, Familie und Gesundheit
In Vertretung
Heinz Westphal

Anlage 1
(zu § 1)

Tabelle
zur Ermittlung des natürlichen Alkoholgehaltes
in Grad Alkohol aus dem Oechslegrad

°Oe	°Alkohol	°Oe	°Alkohol	°Oe	°Alkohol	°Oe	°Alkohol	°Oe	°Alkohol
40	4,4	59	7,3	78	10,3	97	13,3	116	16,3
41	4,5	60	7,5	79	10,5	98	13,4	117	16,4
42	4,7	61	7,7	80	10,6	99	13,6	118	16,6
43	4,8	62	7,8	81	10,8	100	13,8	119	16,7
44	5,0	63	8,0	82	10,9	101	13,9	120	16,9
45	5,2	64	8,1	83	11,1	102	14,1	121	17,0
46	5,3	65	8,3	84	11,3	103	14,2	122	17,2
47	5,5	66	8,4	85	11,4	104	14,4	123	17,3
48	5,6	67	8,6	86	11,6	105	14,5	124	17,5
49	5,8	68	8,8	87	11,7	106	14,7	125	17,7
50	5,9	69	8,9	88	11,9	107	14,8	126	17,8
51	6,1	70	9,1	89	12,0	108	15,0	127	18,0
52	6,3	71	9,2	90	12,2	109	15,2	128	18,1
53	6,4	72	9,4	91	12,4	110	15,3	129	18,3
54	6,6	73	9,5	92	12,5	111	15,5	130	18,4
55	6,7	74	9,7	93	12,7	112	15,6	131	18,6
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
								135	19,2
								136	19,4
								137	19,5
								138	19,7
								139	19,8
								140	20,0
								141	20,2
								142	20,3
								143	20,5
								144	20,6
								145	20,8
								146	20,9
								147	21,1
								148	21,3
								149	21,4
								150	21,5

Anlage 2

(zu § 2 Abs. 1 Nr. 7, 13, 16 und 17)

I. Reinheitsanforderungen für Diäthylcarbonat

Das Diäthylcarbonat muß folgenden Anforderungen entsprechen:

Aussehen: farblos

Geruch: leicht obstartig

Löslichkeit: schwer löslich in Wasser,
leicht löslich in Alkohol und
organischen Lösungsmitteln

Gewichtsverhältnis bei 20° Celcius: 1,12

Beimengungen insgesamt

	weniger als	0,4 vom Hundert
davon Athanol	weniger als	0,1 vom Hundert
Diäthylcarbonat	weniger als	0,3 vom Hundert
Arsen	weniger als	0,0003 vom Hundert
Blei	weniger als	0,001 vom Hundert
Chlor	weniger als	0,001 vom Hundert

II. Reinheitsanforderungen für Bentonit

Bentonit ist nur zur Behandlung zugelassen, wenn

1. in 100 Gramm lufttrockenem Bentonit nicht mehr als

- a) 0,5 Gramm in 1 %iger Weinsäure lösliches Natrium (Na)

- b) 0,5 Gramm in 1 %iger Weinsäure lösliches Calcium (Ca)
- c) 0,5 Gramm in 1 %iger Weinsäure lösliches Magnesium (Mg)
- d) 0,1 Gramm in 1 %iger Weinsäure lösliches Eisen (Fe)
- e) 1,0 Gramm Kohlensäure (CO₂), gebunden, vorliegen. Die Untersuchungslösung wird in der Weise hergestellt, daß 2,5 Gramm des lufttrockenen Bentonits in einem 250 Milliliter-Meßkolben mit einprozentiger Weinsäurelösung zur Marke aufgefüllt und unter gelegentlichem Umschwenken 24 Stunden stehen gelassen wird. Mit der durch Dekantieren oder Zentrifugieren erhaltenen Lösung werden die in Nummer 1 Buchst. a bis d sowie Nummer 2 angegebenen Untersuchungen durchgeführt,
- 2. die Asche der in 1 %iger Weinsäure löslichen Stoffe den Betrag von drei Gramm pro 100 Gramm lufttrockenem Bentonit nicht übersteigt,
- 3. Arsen (As) und Blei (Pb) nicht mehr als je zwei Milligramm pro 100 Gramm lufttrockenem Bentonit enthalten sind und
- 4. der Wirkungswert des Bentonits mindestens 40 % beträgt; der Wirkungswert wird nach den Vorschriften des „Internationalen Codex der Weinbehandlungsmittel“ des Internationalen Amtes für Rebe und Wein bestimmt.

III. Reinheitsanforderungen für Aktivkohle

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

1. 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 2 Gramm lufttrockene Aktivkohle genau eingewogen, mit 30 Milliliter 20prozentiger Salpetersäure 5 Minu-

ten erhitzt und durch ein gehärtetes Filter in einen 100-Milliliter-Meßkolben filtriert werden. Der Rückstand wird mit heißem, destilliertem Wasser ausgewaschen und mit destilliertem Wasser zur Marke aufgefüllt.

2. Cyanverbindungen, Teerprodukte und polycyclische aromatische Verbindungen nicht nachweisbar sind.

IV. Anforderungen an Polyvinylpolypyrrolidon

Polyvinylpolypyrrolidon (PVPP) ist nur zur Behandlung zugelassen, wenn in dem abgabefertigen Erzeugnis keine nachweisbaren Mengen von Polyvinylpyrrolidon (PVP) enthalten sind.

Anlage 3

(zu § 2 Abs. 4)

Aluminium	8 Milligramm in einem Liter	Fluor	5 Milligramm in einem Liter
Arsen	0,2 Milligramm in einem Liter	Cadmium	0,1 Milligramm in einem Liter
Blei	0,4 Milligramm in einem Liter	Kupfer	5 Milligramm in einem Liter
Bor, berechnet als Borsäure	80 Milligramm in einem Liter	Zink	6 Milligramm in einem Liter
Brom, gesamtes	1 Milligramm in einem Liter	Zinn	1 Milligramm in einem Liter

Anlage 4

(zu § 3)

I. Abgrenzung der bestimmten Anbauggebiete

Die bestimmten Anbauggebiete sind wie folgt abgegrenzt:

1. Ahr: Vom linken Rheinufer an der nördlichen Gemarkungsgrenze Rolandswerth entlang der Landesgrenze des Landes Rheinland-Pfalz bis Kirchsahr, entlang der Landesstraße bis Kreuzberg, entlang der Ahr aufwärts bis Brück, entlang dem Staffelerbach, entlang dem Vinxtbach bis zur B 9, entlang der B 9 bis zur Landesgrenze des Landes Rheinland-Pfalz bei Rolandswerth;
2. Hessische Bergstraße: Die Stadt Darmstadt, die weinbautreibenden Gemeinden in den Stadt- und Landkreisen Darmstadt, Bergstraße und Dieburg sowie die Gemeinde Dietzenbach im Landkreis Offenbach;
3. Mittelrhein: Vom linken Rheinufer an der Vinxtbacheinmündung entlang dem Vinxtbach bis zur Bundesautobahn Koblenz-Krefeld, entlang der Bundesautobahn in Richtung Koblenz bis zur B 256, entlang der B 256 bis zur B 9, entlang der B 9 bis zur B 327, entlang der B 327 bis zur Bundesautobahn Koblenz-Bingen, entlang dieser Autobahn bis zur B 50, entlang der B 50 bis nach Weiler, von dort in einer nördlichen Linie bis zum Rhein. Rechtsrheinisch entlang der Landesgrenze des Landes Rheinland-Pfalz bis zur Bundesautobahn Limburg-Köln, entlang der Bundesautobahn in Richtung Köln bis zur

B 56, entlang der B 56 bis zum Rhein, linksrheinisch entlang der B 9 bis zur Landesgrenze des Landes Rheinland-Pfalz;

4. Mosel-Saar-Ruwer: Von der französisch-deutschen Grenze bei Appach moselabwärts bis zur Einmündung der Sauer, saueraufwärts bis zur B 257, entlang der B 257 über Bitburg-Daun bis zur Bundesautobahn Trier-Koblenz, der Bundesautobahn entlang bis Koblenz Schnittpunkt B 9, entlang der B 9 südwärts bis zur B 327, entlang der B 327 bis Hermeskeil, entlang der B 52 bis zur B 407, entlang der B 407 bis Zerf, entlang der B 268 bis Losheim (Saarland), entlang der Landesstraße Losheim-Bachem-Merzig-Hilbringen-Fitten-Büdingen-Wellingen, von dort entlang der französisch-deutschen Grenze bis zur Mosel;
5. Nahe: Von der Einmündung der Nahe in den Rhein rheinabwärts entlang der Gemarkungsgrenze Bingerbrück, entlang der nördlichen Gemarkungsgrenze von Weiler und Daxweiler bis zur Bundesautobahn Bingen-Rheinböllen, entlang der Bundesautobahn bis Rheinböllen, entlang der B 50 bis Kirchberg, südlich entlang der B 421 bis Dickenschied, entlang der Straße Rohrbach-Schneppenbach bis zum Hahnenbach, dem Hahnenbach entlang bis zur Nahe, in westlicher Richtung entlang der Nahe bis zur B 270, entlang der B 270 bis Langweiler, entlang der Straße Homberg-Kirrweiler-Niederlben, südlich bis zum Glan, entlang dem Glan bis Altenglan, von

- Altenglan entlang der Straße Kreimbach-Morbach-Heimkirchen bis zur Alsenz, östlich der Alsenz entlang der Straße Eisenschmelz-Falkenstein-Marienthal, entlang der westlichen Gemarkungsgrenze von Dannenfels, Kirchheim-Bolanden, Kriegsfeld, Mörsfeld bis Tiefenthal, entlang der Grenze des Landkreises Bad Kreuznach bis zur Nahe, entlang der Nahe bis zur Einmündung in den Rhein;
6. Rheingau: Die Städte Frankfurt am Main und Wiesbaden, die weinbautreibenden Gemeinden im Rheingaukreis und im Main-Taunus-Kreis sowie die Gemeinden Großenhausen im Landkreis Gelnhausen und Böddiger im Landkreis Melsungen;
7. Rheinhessen: Von der Einmündung der Nahe in den Rhein rheinaufwärts bis zur südlichen Gemarkungsgrenze der Stadt Worms, entlang der südlichen Grenze des Landkreises Worms-Alzey bis zur Grenze des Landkreises Bad Kreuznach bei Tiefenthal, von dort nach Norden entlang der Weinbaugebietsgrenze Nahe bis zum Rhein;
8. Rheinpfalz: Ab südlicher Gemarkungsgrenze der Stadt Worms den Rhein nach Süden entlang bis zur französisch-deutschen Grenze, vom Rhein nach Westen entlang der französisch-deutschen Grenze bis nach Schweigen, entlang der Straße Schweigen-Pirmasens, nach Norden entlang der B 270 bis zur Weinbaugebietsgrenze des Weinbaugebietes Nahe, im Norden entlang der Weinbaugebietsgrenze der Weinbaugebiete Nahe und Rheinhessen;
9. Franken: Von Rothenburg ob der Tauber die Aisch abwärts bis zur Regnitz, diese abwärts bis zum Main, den Main aufwärts bis Staffelstein, von dort Richtung Westen entlang der Staatsstraße 2278 bis Ebern, entlang der B 279 und der Staatsstraße 2266 bis Hofheim, entlang der Staatsstraße 2281 über Stadtlauringen nach Münst-
- erstadt, entlang der B 19 und der B 287 nach Bad Kissingen, entlang der B 286 über Brückennau nach Westen bis zur Staatsgrenze des Freistaates Bayern, diese entlang nach Süden bis Rothenburg ob der Tauber;
10. Württemberg: Die Regierungsbezirke Nordwürttemberg und Südwürttemberg-Hohenzollern und der bayerische Landkreis Lindau;
11. Baden: Die Regierungsbezirke Nordbaden und Südbaden.

II. Abgrenzung der Weinbaugebiete und ihrer Untergebiete

Die Weinbaugebiete und ihre Untergebiete sind wie folgt abgegrenzt:

1. Rhein und Mosel:
- a) Rhein:
Die unter Abschnitt I Nr. 1 bis 3 und 5 bis 8 umschriebene Fläche;
 - b) Mosel:
Die unter Abschnitt I Nr. 4 umschriebene Fläche;
2. Main:
Die unter Abschnitt I Nr. 9 umschriebene Fläche, ferner die Südhänge des Bayerischen Waldes entlang der Donau zwischen Naab und Großer Laber, die Gemarkungen Asbach und Mällersdorf des Landkreises Mällersdorf und die Gemeinde Piegendorf des Landkreises Rottenburg an der Laber;
3. Neckar:
Die unter Abschnitt I Nr. 10 umschriebene Fläche;
4. Oberrhein:
- a) Römertor:
Der Regierungsbezirk Südbaden,
 - b) Burgengau:
Der Regierungsbezirk Nordbaden.

Anlage 5

(zu § 4 Abs. 1, § 5 Abs. 3 und § 6)

**I. Antrag auf Erteilung einer Prüfungsnummer
nach den §§ 11 und 12 des Weingesetzes**

Prüfungsbehörde

Antragsnummer

1. Antragsteller:

Name (Firma)

Ort

Straße

Telefon

2. Bezeichnung des Erzeugnisses:

Weinart

Jahrgang

Bestimmtes Anbaugebiet

Gemeinde

Lage oder Bereich

Rebsorte(n)

Beantragte Qualitätsbezeichnung

Zeitpunkt der Lese

Zustand der Trauben

Mostgewichte der verwendeten Trauben

Gesamtmenge, für die die Prüfung beantragt wird:

..... Liter Flaschen

Behältnis-Nr.

Wein-Nr.

3. Zusammensetzung des Erzeugnisses:

Verschnittanteile

Zusatz von Deckrotwein (Menge)

Natürlicher Alkoholgehalt in Grad

Art und Ausmaß der Anreicherung

Art, Ausmaß und Zeitpunkt der Entsäuerung

Art, Ausmaß und Zeitpunkt der Süßung

4. Weitere Angaben:

Wurde eine Prüfung schon einmal beantragt? Ja/Nein

Wenn ja, unter welcher Nr.:

5. Ich (wir) versichere (versichern), daß das vorstehende Erzeugnis nach dem geltenden Recht hergestellt und bezeichnet ist und daß die vorgeschriebenen Meldungen über Zeitpunkt der Lese, Anreicherung, Entsäuerung und Süßung erfolgt sind

(Nichtzutreffendes ist zu streichen).

Die Angaben sind in die Weinbuchführung eingetragen.

Das vorliegende Muster ist eine Durchschnittsprobe und entspricht der tatsächlichen Zusammensetzung und der Beschaffenheit der betreffenden Abfüllung oder Partie.

Die vorstehenden Angaben erfolgen nach bestem Wissen und Gewissen.

6. Ich (wir) erkläre(n) mich (uns) bereit, der zuständigen Behörde zur Überprüfung der Angaben Einblick in die Weinbuchführung zu gewähren.

(Ort, Datum)

(Unterschrift des Antragstellers)

II. Bewertung der Sinnenprüfung

1. Farbe:

Weißwein	Rotwein	Rosee	Rotling	Punkte
blaß	hellrot	hell	hell	0
hochfarbig	braunrot	rot	braunrot	0
hell	rot	rötlich	dunkelrot	1
typisch	typisch	typisch	typisch	2

Mögliche Punkte: 0—2

Mindestpunktzahl: 2

2. Klarheit:

	Punkte
blind	0
blank	1
glanzhell	2

Mögliche Punkte: 0—2

Mindestpunktzahl: 1

3. Geruch:

	Punkte
fehlerhaft	0
ausdruckslos	1
reintönig	2
feiner Geruch	3
Duft und Blume	4

Mögliche Punkte: 0—4

Mindestpunktzahl: 2

4. Geschmack:

	Punkte
fehlerhaft	0
unselbständig	1—3
klein aber selbständig	4—6
harmonisch	7—9
reif und edel	10—12

Mögliche Punkte: 0—12

Mindestpunktzahl: 6

Bewertung
aus der Summe der Einzelkriterien

Mindestpunktzahl:

a) für Qualitätsweine	11
b) für Qualitätsweine mit Prädikat Kabinett	13
c) für Qualitätsweine mit Prädikat Spätlese	14
d) für Qualitätsweine mit Prädikat Auslese	15
e) für Qualitätsweine mit Prädikat Beerenauslese	16
f) für Qualitätsweine mit Prädikat Trockenbeerenauslese	17

Anlage 6

(zu § 19)

Begleitdokument nach § 50 des Weingesetzes

1. Name (Firma) des Abgebers:
- Ort der Hauptniederlassung:
- Straße:
- Telefon:

2. Bezeichnung des Erzeugnisses:

3. Name (Firma) des Empfängers:
- Ort der Hauptniederlassung:
- Straße:
- Telefon:

4. Datum der Abgabe:

5. Menge (Liter) oder Gewicht (kg) des Erzeugnisses:

6. Anzahl, Art und Bezeichnung der Behältnisse:

7. Beschaffenheit der Erzeugnisse:

8. Bemerkungen:

.....
(Ort, Datum der Ausstellung).....
(Unterschrift des Abgebers)

**Verordnung
über Schaumwein und Branntwein aus Wein
(Schaumwein-Branntwein-Verordnung)**

Vom 15. Juli 1971

Auf Grund der §§ 25, 26, § 27 Abs. 3 Nr. 1, § 28, § 37 Abs. 4, § 38 Abs. 2 Satz 2 und Abs. 3, § 40 Abs. 1 Nr. 8 und Abs. 2, § 46 Abs. 4, § 47 Abs. 1 Nr. 1 und 2, §§ 49, 53 Abs. 3, §§ 61 und 71 Abs. 1 des Weingesetzes vom 14. Juli 1971 (Bundesgesetzbl. I S. 893) wird im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten mit Zustimmung des Bundesrates verordnet:

**Erster Abschnitt
Schaumwein**

§ 1

Herstellung im Inland
(zu § 25 des Gesetzes)

(1) Mit der Herstellung von Schaumwein oder Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure darf erst begonnen werden, nachdem die zur Herstellung bestimmten Erzeugnisse als solche gekennzeichnet und unter Angabe dieser Bestimmung in die Buchführung (§ 1 der Wein-Überwachungs-Verordnung) eingetragen sind. Die der Herstellung dienenden Maßnahmen gelten nicht als Herstellung von Wein.

(2) Bei der Herstellung von Schaumwein dürfen nur zugesetzt werden:

1. Zucker (Saccharose) und konzentrierter Traubenmost,
2. kleine Mengen Zuckerulöl [E 150],
3. Weindestillat bis zu fünf Gramm Alkohol je Liter der Gesamtflüssigkeit,
4. Zitronensäure bis zu einer Höchstmenge von 1,5 Gramm in einem Liter, hierbei darf der Gesamtsäuregehalt, als Weinsäure berechnet, 7,5 Gramm in einem Liter nicht übersteigen,
5. die in § 2 Abs. 1 Nr. 1 und 3 bis 18 der Weinverordnung aufgeführten Stoffe.

§ 2 Abs. 4 der Weinverordnung gilt entsprechend.

(3) Bei der Herstellung von Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure gilt Absatz 2 entsprechend. Außerdem darf Kohlensäure, die sich bei der Herstellung von Wein oder Schaumwein gebildet hat, und gasförmige oder verdichtete reine Kohlensäure zugesetzt werden.

(4) Abgefüllter Qualitätsschaumwein muß bei 20° Celsius in Behältnissen mit einem Rauminhalt von höchstens 250 Millilitern einen Kohlensäureüberdruck von mindestens 3,0 Atmosphären, in größeren Behältnissen einen Kohlensäureüberdruck von mindestens 3,5 Atmosphären aufweisen.

(5) Ein Zusetzen von Kohlensäure liegt nicht vor, wenn diese nach der Art des angewandten Verfahrens technisch unvermeidbar in den Schaumwein gelangt, ihre Menge gering ist und der Kohlendruck des Schaumweines dadurch nicht erhöht wird oder wenn die bei der Herstellung des Schaumweines entstandene und abgeleitete Kohlensäure nach Abschluß der Gärung unverändert der Füllung, aus der sie abgeleitet worden ist, wieder zugefügt wird.

(6) Wird Schaumwein oder Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure in den Verkehr gebracht, so darf er in einem Liter nicht mehr als 50 Milligramm freie und 300 Milligramm gesamte schwefelige Säure und nicht mehr als 1,5 Gramm Schwefelsäure, berechnet als Kaliumsulfat, enthalten.

(7) Die gesamte Herstellung, die Umfüllung und die Abfüllung müssen in demselben Betrieb vorgenommen werden.

§ 2

Erforderliche Angaben

(zu § 26 Abs. 1 Nr. 1 und 4 des Gesetzes)

(1) Inländischer Schaumwein muß als „Schaumwein“ bezeichnet werden. Die Bezeichnung Schaumwein kann durch eine der in § 3 genannten Bezeichnungen nach Maßgabe der dort getroffenen Regelungen ersetzt werden.

(2) Inländischer Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure muß als „Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure“ bezeichnet werden.

(3) Neben den Bezeichnungen nach Absatz 1 und 2 ist der Hersteller anzugeben; dies gilt nicht, wenn das Erzeugnis unter dem Namen (Firma) eines anderen in den Verkehr gebracht oder aus dem Inland verbracht wird und dieser zuverlässige schriftliche Unterlagen über den Hersteller besitzt.

§ 3

Kennzeichnungen für Qualitätsschaumwein

(zu § 26 Abs. 1 Nr. 2 des Gesetzes)

(1) Inländischer Schaumwein darf als „Qualitätsschaumwein“, „Sekt“ oder „Prädikatssekt“ nur bezeichnet werden, wenn er

1. in einem Liter mindestens 10° vorhandenen Alkohol und nicht mehr als 35 Milligramm freie und 250 Milligramm gesamte schwefelige Säure enthält,
2. mittels zweiter Gärung hergestellt worden ist,
3. mindestens 60 Tage oder in Behältnissen mit Rührvorrichtung 21 Tage auf der Hefe und im Herstellungsbetrieb mindestens neun Monate un-

unterbrochen unter einem Kohlensäureüberdruck von mindestens 3,5 Atmosphären, gemessen bei 20° Celsius, gelagert hat,

4. in Aussehen, Geruch und Geschmack frei von Fehlern ist,
5. auf Antrag eine Prüfungsnummer (§§ 5, 6) erhalten hat und
6. bei der Sinnenprüfung die in der Anlage 2 für die Bezeichnung festgesetzte Mindestpunktzahl erhalten hat.

Wird eine der in Satz 1 genannten Bezeichnungen gebraucht, ist die Prüfungsnummer anzugeben.

(2) Über die Zuteilung der Prüfungsnummer entscheidet an Hand von Proben die für den Herstellungsort zuständige Behörde. Die Zuteilung der Prüfungsnummer gilt für den während der Dauer eines Jahres hergestellten Schaumwein, für den die Prüfungsnummer beantragt worden ist. Erfährt der Schaumwein eine Änderung seiner Qualität oder Geschmacksrichtung, so bedarf es erneut der Zuteilung einer Prüfungsnummer. Der Hersteller hat von jedem Schaumwein, den er mit einer Prüfungsnummer versieht, der zuständigen Behörde Proben (§ 5) vorzustellen. Die Zuerkennung der Bezeichnung „Prädikatssekt“ gilt nur für den Schaumwein, auf den sich die Prüfung bezogen hat.

§ 4

Zulässige Angaben

(zu § 26 Abs. 1 Satz 1 und Nr. 4,
§ 46 Abs. 4 Nr. 1 des Gesetzes)

(1) Geographische Bezeichnungen sind nur für Qualitätsschaumwein, Sekt oder Prädikatssekt und nur nach Maßgabe des § 10 Abs. 1 Nr. 1 bis 3 des Weingesetzes zulässig. Eine engere geographische Bezeichnung als deutsch darf jedoch nur zusätzlich und nur dann gebraucht werden, wenn mindestens 75 vom Hundert der zur Herstellung verwendeten Erzeugnisse aus dem Raume stammen, auf den die geographische Bezeichnung hinweist.

(2) Die Angabe eines Jahrgangs ist bei inländischem Schaumwein nur erlaubt, wenn ihm die Bezeichnung Qualitätsschaumwein, Sekt oder Prädikatssekt zusteht, diese angegeben wird und mindestens 75 vom Hundert der zur Herstellung verwendeten Erzeugnisse aus Weintrauben dieses Jahrgangs stammen. Entsprechendes gilt für die Angabe einer Rebsorte, wobei diese Rebsorte außerdem die Art des Schaumweins bestimmen muß. § 8 Abs. 2 der Weinordnung gilt entsprechend.

(3) Die Angabe eines Gärverfahrens ist nur neben einer nach § 3 zulässigen Kennzeichnung erlaubt. Ein Hinweis auf eine Vergärung in Flaschen setzt ferner voraus, daß der Schaumwein mindestens sechs Monate auf der Hefe in Flaschen gelagert hat.

(4) Auf eine gehobene Qualität darf auf Behältnissen und deren Verpackung sowie auf Getränkekartons und bei Preisangeboten nur bei Qualitätsschaumwein und nur jeweils in Verbindung mit den Worten Erzeugnis, Qualitätsschaumwein, Sekt oder Prädikatssekt hingewiesen werden. Satz 1 gilt nicht für Angaben über Aussehen, Geruch und Geschmack.

§ 5

Antrag auf Erteilung einer Prüfungsnummer

(zu § 26 Abs. 1 Nr. 2 des Gesetzes)

(1) Eine Prüfungsnummer kann beantragen, wer den Schaumwein abgefüllt hat oder in wessen Auftrag er abgefüllt wurde. Der Antrag ist der zuständigen Behörde auf einem Antragsformblatt nach Anlage 1 in der erforderlichen Zahl einzureichen. Dem Antrag ist unentgeltlich eine Probe von vier Flaschen beizufügen. Die zuständige Behörde kann weitere Proben anfordern oder entnehmen lassen. Der Antrag ist nach dem Datum und der Reihenfolge seines Eingangs, bezogen auf die Anträge des Antragsstellers, mit einer Nummer zu versehen (Antragsnummer). Die fortlaufende Zählung der Antragsnummern endet mit dem Kalenderjahr.

(2) Von der Probe ist mindestens eine Flasche bis zum Ablauf von zwei Jahren nach Erteilung des Prüfungsbescheides aufzubewahren. Für Prädikatssekt kann die Behörde die Aufbewahrung bis zu 4 Jahren anordnen. 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 Probe verfügen, soweit sie nicht für Zwecke der Prüfung oder Überwachung verwendet wurde.

(3) Wird der Antrag zurückgenommen oder abgelehnt oder wird der Prüfungsbescheid aufgehoben, so ist dem Antragsteller die Probe unverzüglich zur Verfügung zu stellen. Absatz 2 Satz 4 gilt entsprechend.

§ 6

Prüfungsverfahren

(zu § 26 Abs. 1 Nr. 2 des Gesetzes)

(1) Mit dem Antrag auf Erteilung einer Prüfungsnummer ist der Untersuchungsbefund einer von der zuständigen Behörde zugelassenen Stelle vorzulegen, soweit nicht die zuständige Behörde selbst eine Analyse vornimmt. Der Untersuchungsbefund muß folgende Angaben enthalten:

1. Aussteller des Untersuchungsbefundes,
2. Name (Firma) des Antragstellers,
3. vorgesehene Bezeichnung,
4. sensorischer Befund über Farbe, Klarheit, Geruch, Geschmack sowie die Schaumbildungs- und Perlfähigkeit (Mousseux),
5. die festgestellten analytischen Werte für
 - a) Kohlensäuredruck, Atmosphärenüberdruck bei 20° Celsius,
 - b) Gesamtalkoholgehalt, Gramm im Liter und Grad,
 - c) vorhandener Alkoholgehalt, Gramm im Liter und Grad,
 - d) Gesamtextrakt (indirekt), Gramm im Liter,
 - e) Zucker, vor der Inversion, berechnet als Invertzucker, Gramm im Liter,

- | | |
|--|----------------------|
| f) Zucker, nach der Inversion, berechnet als Invertzucker, | Gramm im Liter, |
| g) Gesamtsäure, berechnet als Weinsäure, | Gramm im Liter, |
| h) freie schweflige Säure, | Milligramm im Liter, |
| i) gesamte schweflige Säure, | Milligramm im Liter. |

(2) Die Zulassung der in Absatz 1 Satz 1 genannten Stelle setzt fachliche Ausbildung der die Untersuchung ausführenden Personen und eine ausreichende Laboreinrichtung voraus. Eine allgemeine Zulassung kann für Personen erfolgen, die gewerblich weinchemische Untersuchungen ausführen. Die Zulassung kann versagt oder zurückgenommen werden, wenn die zugelassene Stelle gegen die Weinbuch- oder Analysenbuchführung verstoßen oder an der Erschleichung einer Prüfungsnummer oder an der Herstellung verkehrswidriger Erzeugnisse mitgewirkt hat.

(3) Die zuständige Behörde hat eine Sinnenprüfung zu veranlassen. Sie trifft ihre Entscheidung nach Überprüfung der eingereichten Unterlagen und dem Ergebnis der Sinnenprüfung. Sie kann eine nochmalige oder weitergehende Untersuchung veranlassen sowie die Vorlage weiterer sachdienlicher Unterlagen verlangen. Für die Sinnenprüfung und ihre Bewertung gilt Anlage 2.

(4) Die zuständige Behörde erteilt dem Antragsteller über das Ergebnis der Prüfung einen Prüfungsbescheid mit einer Prüfungsnummer. Die Prüfungsnummer setzt sich zusammen aus

1. einer Nummer für den Betrieb des Antragstellers (Betriebsnummer), die von der zuständigen Behörde zugeteilt wird. Der Betriebsnummer ist der Name des Landes, auch in abgekürzter Form, voranzustellen, in dem die zuständige Behörde ihren Sitz hat,
2. der Antragsnummer des Antragstellers (§ 5 Abs. 1 Satz 5),
3. den beiden letzten Ziffern der Jahreszahl des Herstellungsjahrgangs.

Der Prüfungsbescheid und die Prüfungsnummer sind dem Antragsteller innerhalb von zehn Tagen nach der Prüfung schriftlich bekanntzugeben. Die Bekanntgabe soll innerhalb von drei Wochen nach dem Eingang des Antrags bei der zuständigen Behörde erfolgen.

(5) Die Entscheidung über die Erteilung der Prüfungsnummer ist zurückzunehmen, wenn

- a) nachträglich ein Umstand bekannt wird, der der Erteilung einer Prüfungsnummer entgegenstanden hätte,
- b) nachträglich ein Umstand eintritt, der der Erteilung einer Prüfungsnummer entgegenstehen würde,
- c) der Antragsteller eine ihm auferlegte Aufbewahrung der Probeflaschen nicht vorgenommen oder

die Aufbewahrungsfrist nicht eingehalten oder die amtlichen Siegel entfernt hat.

§ 7

Gehalt an Stoffen bei ausländischem Schaumwein (zu § 27 Abs. 3 Nr. 1 des Gesetzes)

Für den Gehalt an Stoffen bei ausländischem Schaumwein und ausländischem Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure gelten § 2 Abs. 4 der Weinverordnung und § 1 Abs. 4 bis 6 entsprechend.

§ 8

Bezeichnungen und sonstige Angaben für ausländischen Schaumwein (zu § 28 des Gesetzes)

(1) Ausländischer Schaumwein und ausländischer Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure müssen in deutscher Sprache jeweils als Schaumwein oder als Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure und mit dem Namen des Herstellungslandes oder dem aus diesem Namen abgeleiteten Eigenschaftswort bezeichnet werden. Die Bezeichnung Qualitätsschaumwein und sonstige Angaben, die auf eine gehobene Qualität hinweisen, dürfen nur gebraucht werden, wenn sie in Rechtsvorschriften des Herstellungslandes ausdrücklich vorgesehen sind und wenn durch ein amtliches Zeugnis bestätigt ist, daß der Gebrauch von der Erfüllung bestimmter Qualitätsvoraussetzungen abhängig ist. Bei Gebrauch der Bezeichnung Qualitätsschaumwein müssen außerdem die Voraussetzungen des § 3 Abs. 1 Nr. 1 bis 4 erfüllt sein. Die Bezeichnung Sekt darf weder für sich allein noch in Verbindung mit anderen Worten gebraucht werden, es sei denn, daß der Schaumwein als Qualitätsschaumwein bezeichnet werden darf und im gesamten Herstellungsland Deutsch Staatssprache ist.

(2) Eine andere geographische Bezeichnung als nach Absatz 1 Satz 1 darf nur neben einer nach Absatz 1 Satz 2 oder 4 zulässigen Bezeichnung und nur dann gebraucht werden, wenn mindestens 75 vom Hundert der zur Herstellung verwendeten Erzeugnisse aus dem Raume stammen, auf den die geographische Bezeichnung hinweist. Dabei ist für aus inländischen Erzeugnissen hergestellten Schaumwein ein anderer Hinweis auf das verwendete Erzeugnis als das Wort deutsch nicht gestattet. Für den Gebrauch ausländischer geographischer Bezeichnungen gilt § 20 Abs. 2 Satz 2 und 3 und Abs. 3 des Weingesetzes entsprechend. Geographische Bezeichnungen, die sich nicht auf Teile des Herstellungslandes beziehen, dürfen nur in Verbindung mit der Angabe der zur Herstellung verwendeten Erzeugnisse gebraucht werden.

(3) § 4 Abs. 2 gilt entsprechend.

(4) Bei Schaumwein und Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure ist der Hersteller anzugeben. Beim Inverkehrbringen im Inland ist zusätzlich der Importeur anzugeben; dies gilt nicht, wenn das Erzeugnis unter dem Namen (Firma) eines anderen in den Verkehr gebracht wird und dieser zuverlässige schriftliche Unterlagen über den Hersteller besitzt.

unterbrochen unter einem Kohlensäureüberdruck von mindestens 3,5 Atmosphären, gemessen bei 20° Celsius, gelagert hat,

4. in Aussehen, Geruch und Geschmack frei von Fehlern ist,
5. auf Antrag eine Prüfungsnummer (§§ 5, 6) erhalten hat und
6. bei der Sinnesprüfung die in der Anlage 2 für die Bezeichnung festgesetzte Mindestpunktzahl erhalten hat.

Wird eine der in Satz 1 genannten Bezeichnungen gebraucht, ist die Prüfungsnummer anzugeben.

(2) Über die Zuteilung der Prüfungsnummer entscheidet an Hand von Proben die für den Herstellungsort zuständige Behörde. Die Zuteilung der Prüfungsnummer gilt für den während der Dauer eines Jahres hergestellten Schaumwein, für den die Prüfungsnummer beantragt worden ist. Erfährt der Schaumwein eine Änderung seiner Qualität oder Geschmacksrichtung, so bedarf es erneut der Zuteilung einer Prüfungsnummer. Der Hersteller hat von jedem Schaumwein, den er mit einer Prüfungsnummer versieht, der zuständigen Behörde Proben (§ 5) vorzustellen. Die Zuerkennung der Bezeichnung „Prädikatssekt“ gilt nur für den Schaumwein, auf den sich die Prüfung bezogen hat.

§ 5

Antrag auf Erteilung einer Prüfungsnummer (zu § 26 Abs. 1 Nr. 2 des Gesetzes)

(1) Eine Prüfungsnummer kann beantragen, wer den Schaumwein abgefüllt hat oder in dessen Auftrag er abgefüllt wurde. Der Antrag ist der zuständigen Behörde auf einem Antragsformblatt nach Anlage 1 in der erforderlichen Zahl einzureichen. Dem Antrag ist unentgeltlich eine Probe von vier Flaschen beizufügen. Die zuständige Behörde kann weitere Proben anfordern oder entnehmen lassen. Der Antrag ist nach dem Datum und der Reihenfolge seines Eingangs, bezogen auf die Anträge des Antragsstellers, mit einer Nummer zu versehen (Antragsnummer). Die fortlaufende Zählung der Antragsnummern endet mit dem Kalenderjahr.

(2) Von der Probe ist mindestens eine Flasche bis zum Ablauf von zwei Jahren nach Erteilung des Prüfungsbescheides aufzubewahren. Für Prädikatssekt kann die Behörde die Aufbewahrung bis zu 4 Jahren anordnen. Die Aufbewahrung kann nach Versiegelung der Flaschen auch dem Antragssteller aufgegeben werden. Nach Ablauf der Aufbewahrungsfrist kann der Antragsteller innerhalb von drei Monaten über die Probe verfügen, soweit sie nicht für Zwecke der Prüfung oder Überwachung verwendet wurde.

§ 9

Für Diabetiker geeigneter Schaumwein

(zu § 25 Abs. 1 Nr. 3, § 27 Abs. 3 Nr. 1, § 47 Abs. 1 Nr. 1 und 2 des Gesetzes)

(1) Bei der Herstellung von inländischem Schaumwein und inländischem Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure für Diabetiker dürfen zusätzlich zu den in § 1 Abs. 2 und 3 genannten Stoffen die Zuckeraustauschstoffe Fruktose, Mannit, Sorbit und Xylit zugesetzt werden.

(2) Schaumwein und Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, der wegen seiner Beschaffenheit zum Verzehr für Diabetiker geeignet ist, darf auf Behältnissen, deren Verpackung, Getränkearten sowie bei Preisangeboten mit den Worten „Für Diabetiker geeignet“ unter Hinzufügung der Worte „nur nach Befragen des Arztes“ gekennzeichnet werden.

(3) Schaumwein und Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure ist als zum Verzehr für Diabetiker geeignet anzusehen, wenn er

1. in einem Liter
 - a) insgesamt höchstens 2 Gramm Glukose und keine Saccharose,
 - b) insgesamt höchstens 40 Gramm der in Absatz 1 genannten Zuckeraustauschstoffe,
 - c) höchstens 25 Milligramm freie und 200 Milligramm gesamte schweflige Säure,
 - d) höchstens 80 Milligramm Natrium enthält und
2. höchstens 12° vorhandenen Alkohol aufweist.

(4) Bei Schaumwein und Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, der nach Absatz 2 gekennzeichnet ist, müssen auf den Behältnissen

1. der Gehalt an verdaulichen Kohlenhydraten in Gramm je Liter,
2. die verwendeten Zuckeraustauschstoffe und ihre

oder in ähnlicher Weise gesichert sind, dürfen bei anderen Flaschen als Schaumweinflaschen nicht verwendet werden.

Zweiter Abschnitt Branntwein aus Wein

§ 11

Brennwein

(zu § 37 Abs. 4 des Gesetzes)

Ausländischer Brennwein muß als Brennwein bezeichnet werden; zusätzlich ist in deutscher Sprache das Herstellungsland in Form des Eigenschaftswortes in Verbindung mit dem Wort Erzeugnis anzugeben. Bei dem Verbringen ins Inland und dem Inverkehrbringen ist der Importeur anzugeben.

§ 12

Behandlungsstoffe bei Branntwein aus Wein

(zu § 38 Abs. 2 Satz 2 und Abs. 3 des Gesetzes)

(1) Bei der Herstellung von inländischem Branntwein aus Wein dürfen außer den in § 38 Abs. 2 Satz 1 des Weingesetzes genannten Stoffen zugesetzt werden:

1. Inerte Filterhilfsstoffe, insbesondere Asbest, Kieselgur und Zellulose,
2. Gelatine,
3. Wels-, Stör- oder Hausenblase,
4. Kasein,
5. Sauerstoff,
6. durch Lagerung von Weindestillat auf Eichenholz oder Eichenholzspänen im Inland hergestellte Auszüge,
7. zur Abrundung des Geschmacks durch Lagerung von Weindestillat auf getrockneten Pflaumen, grünen (unreifen) Walnüssen, auch getrocknet,

herbeizuführen, sind unzulässig. Das verwendete Wasser muß den Anforderungen der Trinkwasser-Aufbereitungs-Verordnung vom 19. Dezember 1959 (Bundesgesetzbl. I S. 762) in der jeweils geltenden Fassung oder den Anforderungen des Deutschen Arzneibuches für destilliertes Wasser oder für demineralisiertes Wasser entsprechen.

§ 13

Antrag auf Erteilung einer Prüfungsnummer (zu § 40 Abs. 1 Nr. 8 des Gesetzes)

(1) Eine Prüfungsnummer kann beantragen, wer den Branntwein aus Wein hergestellt oder abgefüllt hat oder in wessen Auftrag er hergestellt oder abgefüllt wurde. Der Antrag ist der zuständigen Behörde auf einem Antragsformblatt nach Anlage 3 in der erforderlichen Zahl einzureichen. Dem Antrag ist unentgeltlich eine Probe von drei Flaschen beizufügen. Die zuständige Behörde kann weitere Proben anfordern oder entnehmen lassen. Der Antrag ist nach dem Datum und der Reihenfolge seines Eingangs, bezogen auf die Anträge des Antragstellers, mit einer Nummer zu versehen (Antragsnummer). Die fortlaufende Zählung der Antragsnummern endet mit dem Kalenderjahr. Auf Antrag kann die zuständige Behörde von der fortlaufenden Zählung der Antragsnummern absehen, wenn hierfür ein dringendes Bedürfnis nachgewiesen wird und eine einwandfreie Kontrolle gewährleistet ist.

(2) Sofern ein Antrag gestellt wird, bevor der Qualitätsbranntwein aus Wein auf Flaschen abgefüllt ist, ist auch diesem Antrag eine Probe von drei Flaschen beizufügen. Zur Feststellung der Identität ist nach der Abfüllung auf Flaschen eine weitere Probe von drei Flaschen und ein Untersuchungsbefund nach § 14 Abs. 1 nachzureichen.

(3) 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 Probe verfügen, soweit sie nicht für Zwecke der Prüfung oder Überwachung verwendet wurde.

(4) Wird der Antrag zurückgenommen oder abgelehnt, oder wird der Prüfungsbescheid aufgehoben, so ist dem Antragsteller die Probe unverzüglich zur Verfügung zu stellen. Absatz 3 Satz 3 gilt entsprechend.

(5) Die Prüfungsnummer gilt für 1 Jahr. Erfährt der Qualitätsbranntwein aus Wein vor Ablauf dieser Frist eine wesentliche Änderung seiner Qualität oder Geschmacksprägung, so bedarf es erneut der Zuteilung einer Prüfungsnummer.

§ 14

Prüfungsverfahren (zu § 40 Abs. 1 Nr. 8 des Gesetzes)

(1) Mit dem Antrag auf Erteilung einer Prüfungsnummer ist der Untersuchungsbefund einer von der zuständigen Behörde zugelassenen Stelle vorzule-

gen, soweit nicht die zuständige Behörde selbst eine Analyse vornimmt. Der Untersuchungsbefund muß folgende Angaben enthalten:

1. Aussteller des Untersuchungsbefundes,
2. Name (Firma) des Antragstellers,
3. vorgesehene Bezeichnung,
4. sensorischer Befund über Farbe, Klarheit, Geruch und Geschmack,
5. die festgestellten analytischen Werte für
 - a) vorhandenen Alkoholgehalt in Grad,
 - b) Gesamtextrakt (indirekt), Gramm im Liter,
 - c) Zucker, berechnet als Invertzucker, Gramm im Liter.

(2) Die zuständige Behörde hat eine Sinnenprüfung vorzunehmen oder zu veranlassen. Die zuständige Behörde trifft ihre Entscheidung nach Überprüfung der eingereichten Unterlagen und unter Berücksichtigung des Ergebnisses der Sinnenprüfung. Sie kann eine nochmalige oder eine weitergehende Untersuchung veranlassen sowie die Vorlage weiterer sachdienlicher Unterlagen verlangen. Für die Sinnenprüfung und ihre Bewertung gilt das in Anlage 4 angegebene Schema.

(3) Die zuständige Behörde erteilt dem Antragsteller über das Ergebnis der Prüfung einen Prüfungsbescheid mit einer Prüfungsnummer. Die Prüfungsnummer setzt sich zusammen aus

1. einer Nummer für den Betrieb des Antragstellers (Betriebsnummer), die von der zuständigen Behörde zugeteilt wird; der Betriebsnummer ist ein Hinweis auf die zuständige Behörde in abgekürzter Form voranzustellen,
2. der Antragsnummer des Antragstellers (§ 13 Abs. 1 Satz 5),
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 bekanntzugeben. Der Prüfungsbescheid ist mit einer Rechtsmittelbelehrung zu versehen. Die Bekanntgabe soll innerhalb von drei Wochen nach dem Eingang des Antrages bei der zuständigen Behörde erfolgen.

(4) § 6 Abs. 2 und 5 gilt entsprechend.

§ 15

Größe und Beschaffenheit von Eichenholzfässern (zu § 40 Abs. 2 des Gesetzes)

Die Innenflächen der zur Lagerung von Qualitätsbranntwein aus Wein oder des zu seiner Herstellung verwendeten Weindestillats bestimmten Eichenholzfässer müssen so beschaffen sein, daß die holzeigenen Stoffe ungehindert auf das Erzeugnis übergehen können. Die Fässer dürfen weder innen noch außen mit einer luftundurchlässigen Beschichtung versehen sein. Ihr Rauminhalt darf höchstens 1 000 Liter betragen.

Dritter Abschnitt
Allgemeine Vorschriften,
Straf-, Bußgeld- und
Schlußvorschriften

§ 16

Mischgetränke

(zu § 53 Abs. 3 des Gesetzes)

(1) Durch Vermischen von Schaumwein oder Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure mit alkoholfreien Getränken oder Bier hergestellte Getränke dürfen in den Verkehr gebracht werden, wenn der Anteil der Erzeugnisse wenigstens 15 und höchstens 50 vom Hundert beträgt; er ist in Raumbunderteilen auf den Behältnissen, Getränkearten und bei Preisangeboten kenntlich zu machen.

(2) Durch Vermischen von Weindestillat oder Branntwein aus Wein mit reinem neutralen Aethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder mit alkoholfreien Getränken hergestellte Mischgetränke dürfen in den Verkehr gebracht werden, wenn der Anteil des Weindestillats oder des Branntweins aus Wein mindestens 10 vom Hundert beträgt.

§ 17

Art der Aufmachung

(zu § 49 des Gesetzes)

(1) Vorgeschriebene Bezeichnungen und vorgeschriebene sonstige Angaben müssen mindestens an einer in die Augen fallenden Stelle in deutlich sichtbarer, leicht lesbarer Schrift dauerhaft und von nicht vorgeschriebenen Angaben deutlich abgehoben auf dem Behältnis angebracht sein, in dem das Erzeugnis in den Verkehr gebracht, in das Inland oder aus dem Inland verbracht wird.

(2) Ist die Angabe des Erzeugers, Herstellers, Importeurs oder Abfüllers vorgeschrieben, so ist neben dem Namen (Firma) der Ort des Betriebes oder der Hauptniederlassung anzugeben. Die Behältnisse oder deren Verschlüsse müssen zusätzlich mit einem Hinweis versehen sein, mit dessen Hilfe eine genaue Nachprüfung im Abfüllbetrieb möglich ist.

(3) Bei Qualitätsschaumwein, Sekt oder Prädikatssekt sind der Prüfungsnummer die Worte „Amtliche Prüfungsnummer“ voranzustellen; anstelle dieser Worte kann die Kurzform „A. P. Nr.“ gebraucht werden.

§ 18

Beschaffenheit von Behältnissen und Räumen

(zu § 61 des Gesetzes)

(1) Zur Herstellung, Abfüllung, Lagerung oder Beförderung von nicht abgefülltem Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure und Branntwein aus Wein sowie von Erzeugnissen, aus denen sie hergestellt werden, dürfen nur Behältnisse verwendet werden, die ausnahmslos für Lebensmittel benutzt worden sind. Sie sind vor und nach jeder Verwendung zu reinigen.

(2) Räume, die der Herstellung, Abfüllung oder Lagerung von nicht abgefüllten Erzeugnissen nach Absatz 1 dienen, dürfen nicht zur Herstellung, Abfüllung oder Lagerung von anderen Gegenständen oder Stoffen als Lebensmitteln benutzt werden; ausgenommen sind Geräte und Stoffe, die der Herstellung, Lagerung und Abfüllung von Erzeugnissen nach Absatz 1 dienen.

(3) Behältnisse, die zur Beförderung von nicht abgefüllten Erzeugnissen nach Absatz 1 benutzt werden, sind mit der dauerhaften Aufschrift „Nur für Lebensmitteltransporte“ zu kennzeichnen.

§ 19

Strafvorschriften

(1) Nach § 67 Abs. 2 Nr. 11, Abs. 4 des Weinggesetzes wird bestraft, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. entgegen § 18 Abs. 1 Satz 1 Behältnisse verwendet, die nicht ausnahmslos für Lebensmittel benutzt worden sind,
2. entgegen § 18 Abs. 1 Satz 2 Behältnisse nicht reinigt oder
3. entgegen § 18 Abs. 2 Räume zur Herstellung, Abfüllung oder Lagerung von anderen Gegenständen oder Stoffen außer Lebensmitteln benutzt.

(2) Nach § 67 Abs. 5 Nr. 2 des Weinggesetzes wird bestraft, wer

1. entgegen § 10 Abs. 1 Schaumwein oder Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure in anderen Flaschen als Schaumweinflaschen oder in Schaumweinflaschen, deren Verschlüsse oder Flaschenhälse nicht den dort bezeichneten Anforderungen genügen, abgefüllt in den Verkehr bringt,
2. entgegen § 10 Abs. 2 Satz 1 andere als die dort genannten Getränke in Schaumweinflaschen abgefüllt in den Verkehr bringt oder
3. entgegen § 10 Abs. 2 Satz 2 Verschlüsse der dort genannten Art bei anderen als Schaumweinflaschen verwendet.

(3) Nach § 67 Abs. 5 Nr. 3 des Weinggesetzes wird bestraft, wer entgegen § 18 Abs. 3 Behältnisse ohne die vorgeschriebene Kennzeichnung benutzt.

§ 20

Bußgeldvorschriften

(1) Ordnungswidrig nach § 69 Abs. 1 des Weinggesetzes handelt, wer eine der in § 19 Abs. 2 oder 3 bezeichneten Handlungen fahrlässig begeht.

(2) Ordnungswidrig nach § 69 Abs. 3 Nr. 2 Buchstabe d des Weinggesetzes handelt, wer vorsätzlich oder fahrlässig

1. Schaumwein oder Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, der den Vorschriften der §§ 2 bis 4, 8, 9 Abs. 4 oder 17,
2. Brennwein, der den Vorschriften der §§ 11 oder 17 über Bezeichnungen oder sonstige Angaben oder Aufmachungen nicht entspricht, in den Verkehr bringt, ins Inland oder aus dem Inland verbringt.

§ 21

Übergangsvorschrift

(zu § 25 und § 26 Abs. 1 Nr. 2 bis 4 des Gesetzes)

(1) Die Zuteilung der Prüfungsnummern nach § 6 Abs. 4 erfolgt ab 1. Oktober 1971.

(2) Bei der Herstellung von Schaumwein und Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure ist die Anwendung von Kationenaustauschern bis zum 19. Juli 1974 mit der Maßgabe zugelassen, daß von den bisher bei der Herstellung verwendeten Kationenaustauschern nur Polymerisate aus Styrol, vernetzt mit Divinylbenzol und Sulfosäuregruppen als ionenaktive Gruppen, im Durchlaufverfahren und nur bei keimarmen Weinen angewendet werden.

§ 22

Berlin-Klausel

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzblatt I S. 1) in Verbindung mit § 74 des Weingesetzes auch im Land Berlin.

§ 23

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt mit Ausnahme des § 15 am 19. Juli 1971 in Kraft. § 15 tritt am 1. Januar 1974 in Kraft.

Bonn, den 15. Juli 1971

Der Bundesminister
für Jugend, Familie und Gesundheit
In Vertretung
Heinz Westphal

Anlage 1

(zu § 5 Abs. 1)

**Antrag auf Erteilung einer Prüfungsnummer
für Qualitätsschaumwein nach § 26 des Weingesetzes**

Prüfungsbehörde:

Antragsnummer:

1. Antragsteller:

Name (Firma):

Ort:

Straße:

Telefon:

2. Hersteller:

Name (Firma):

Ort:

Straße:

Telefon:

3. Bezeichnung des Erzeugnisses:

Qualitätsschaumwein (Sekt)

Gesamtmenge, für die die Prüfung beantragt wird:

..... Liter, Flaschen

Behältnis-Nr.: Cuvee-Nr.:

4. Zusammensetzung des Erzeugnisses:

Menge und Herkunft der Verschnittanteile:

Vorhandener Alkoholgehalt der Cuvee:

Vorhandener Alkoholgehalt des Erzeugnisses:

Jahrgangsangabe (falls beabsichtigt):

Rebsorte (falls beabsichtigt):

Gärverfahren:

Hat eine Anreicherung der Cuvee oder der Verschnittanteile stattgefunden? (Ja/nein)

Bei welcher Behörde wurde die Anreicherung gemeldet?

Hat eine Entsäuerung der Cuvee oder der Verschnittanteile stattgefunden? (Ja/nein)

Bei welcher Behörde wurde die Entsäuerung gemeldet?

Hat eine Säuerung der Cuvee oder der Verschnittanteile stattgefunden? (Ja/nein)

Bei welcher Behörde wurde die Säuerung gemeldet?

5. Weitere Angaben:

Wurde eine Prüfung schon einmal beantragt? (Ja/nein)

wenn ja, unter welcher Nr.:

6. Wir versichern, daß das vorbezeichnete Erzeugnis nach dem geltenden Recht hergestellt und bezeichnet ist.

Das vorliegende Muster ist eine Durchschnittsprobe und entspricht der tatsächlichen Zusammensetzung und der Beschaffenheit der betreffenden Abfüllung.

Die vorstehenden Angaben erfolgen nach bestem Wissen und Gewissen.

.....
(Ort, Datum)

.....
(Unterschrift des Antragstellers)

Anlage 2

(zu § 6 Abs. 3)

Bewertung der Sinnenprüfung

	Punkte	Mindestpunktzahl	
		Qualitäts-Schaumwein und Sekt	Prädikatssekt
1. Mousseux:			
grobperlig und kurz dauernd	0		
feinperlig und lang dauernd	1	1	1
2. Klarheit:			
trüb	0		
klar	1	1	1
glanzhell	2		
3. Farbe:			
höher oder geringer als normal	1		
typisch	2	2	2
4. Geruch:			
fehlerhaft oder ausdruckslos	0 bis 1		
weinig, sauber	2	2	
typisch für Herkunft oder Sorte	3 bis 4		3
5. Geschmack:			
fehlerhaft, ausdruckslos oder plump	0 bis 2		
klein aber frisch, gefällig	3 bis 5	5	
rassig, elegant oder stahlig	6 bis 7		7
reif, edel	8 bis 9		
6. Abstimmung von Säure-Süße-Alkohol:			
unharmonisch	0		
harmonisch	1	1	1
vorzüglich	2		
insgesamt	20	12	15

**Antrag auf Erteilung einer Prüfungsnummer
für Qualitätsbranntwein aus Wein nach § 40 Abs. 1 Nr. 8 des Weingesetzes**

Prüfungsbehörde:

Antragsnummer:

1. Antragsteller:

Name (Firma):

Ort:

Straße:

Telefon:

2. Hersteller:

Name (Firma):

Ort:

Straße:

Telefon:

3. Bezeichnung des Erzeugnisses:

Qualitätsbranntwein aus Wein

4. Art und Herkunft der zur Herstellung verwendeten Erzeugnisse:

Wein

Brennwein

Rohbrand aus Wein oder aus Brennwein

Weindestillat

Branntwein aus Wein

5. Weitere Angaben:

Wurde eine Prüfung schon einmal beantragt? (Ja/Nein)

Wenn ja, unter welcher Nr.?:

6. Ich (wir) versichere (versichern), daß das vorbezeichnete Erzeugnis nach dem geltenden Recht hergestellt und bezeichnet ist und in die Weinbuchführung eingetragen ist. Das vorliegende Muster ist eine Durchschnittsprobe und entspricht der tatsächlichen Zusammensetzung und der Beschaffenheit der betreffenden Herstellung. (Nichtzutreffendes ist zu streichen).

Die vorstehenden Angaben erfolgen nach bestem Wissen und Gewissen.

Ich (wir) erkläre(n) mich (uns) bereit, der zuständigen Behörde zur Überprüfung der Angaben Einblick in die Weinbuchführung zu gewähren.

.....
(Ort, Datum)

.....
(Unterschrift des Antragstellers)

Anlage 4

(zu § 14 Abs. 2)

Bewertungsschema für Qualitätsbranntwein aus Wein

	Punkte	Mindestpunktzahl
1. Farbe:		
mißfarben	0	
hellgelb oder dunkelbraun	1	
goldgelb bis goldbraun	2	2
2. Klarheit:		
opalisierend, trüb	0	
klar	1	
glanzhell	2	2
3. Geruch:		
fehlerhaft, fuselig, unsauber	0	
übertypisiert, unharmonisch	1 bis 2	
ausdruckslos, schwach wenig	3 bis 4	
harmonisch, sauber, wenig	5 bis 6	
fein duftig, gut abgestimmt, deutlich wenig	7 bis 8	7
4. Geschmack:		
fehlerhaft, kratzig, fuselig	0	
unharmonisch, übertypisiert	1 bis 2	
ausdruckslos, schwach wenig	3 bis 4	
reintönig, harmonisch, wenig	5 bis 6	6
deutlich wenig, vollmundig, gut abgestimmt	7 bis 8	
	20	17

**Verordnung
zur Überwachung des Verkehrs mit Wein, Likörwein, Schaumwein,
weinhaltigen Getränken und Branntwein aus Wein
(Wein-Überwachungs-Verordnung)**

Vom 15. Juli 1971

Auf Grund der §§ 57, 59 Abs. 1 und § 71 Abs. 1 des Weingesetzes vom 14. Juli 1971 (Bundesgesetzblatt I S. 893) wird im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten mit Zustimmung des Bundesrates verordnet:

**Erster Abschnitt
Buchführung und allgemeine
Überwachung**

§ 1

Weinbuchführung

(zu § 57 Abs. 1 Nr. 1 und 2 und Abs. 2 des Gesetzes)

- (1) Zur Buchführung sind verpflichtet
1. a) Winzer, die in der Regel eigene Erzeugnisse nicht in Flaschen abgefüllt in den Verkehr bringen, auch wenn sie im Inland geerntete Weintrauben, auch gemaischt, bei Bedarf zum Keltern zukaufen sowie
 - b) Schankwirte, die nicht selbst Winzer sind und die ausschließlich für den Ausschank im eigenen Betrieb im Inland geerntete Weintrauben keltern, sofern die im Durchschnitt der Jahre hergestellte Menge an Wein 3 000 Liter nicht übersteigt und dieser Wein nicht abgefüllt zum unmittelbaren Verzehr ausgeschenkt wird,
nach Muster der Anlage 1;
 2. Winzer, sofern sie nicht unter Nummer 1 fallen, Weinhändler, sofern sie Wein in Flaschen abfüllen und andere Betriebe, die Erzeugnisse be- oder verarbeiten sowie Winzergenossenschaften und ähnliche Zusammenschlüsse, auch wenn sie ausschließlich die Erzeugnisse ihrer Mitglieder verwerten, nach den Mustern der Anlagen 2 bis 4;
 3. Geschäftsvermittler (Weinkommissionäre) über die von ihnen vermittelten Geschäfte nach Muster der Anlage 5. Geschäftsvermittler, die für Rechnung ihrer Auftraggeber Weintrauben, auch gemaischt, Traubenmost, konzentrierten Traubenmost oder Wein lagern oder behandeln, haben über diese Vorgänge in gleicher Weise wie über eigene Geschäfte Buch zu führen;
 4. Hersteller von Weinessig nach Muster der Anlage 6;
 5. die nach den Nummern 1 bis 3 zur Buchführung Verpflichteten über den Bezug und die Verwendung von Zucker oder konzentriertem Traubenmost oder anderen für die Behandlung von Erzeugnissen oder zur Herstellung von Tresterwein bestimmten Stoffen nach Muster der Anlage 7;

6. Hersteller von Branntwein aus Wein, Rohbrand aus Wein oder Brennwein und von Weindestillat nach der Anlage 8.

(2) Bei Betrieben nach Absatz 1 Nr. 2, die Schaumwein oder Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure herstellen, erstreckt sich die Buchführung auch auf die Maßnahmen nach der Herstellung der Cuvee, insbesondere das Versetzen der Cuvee mit Hefe, Zucker, Traubenmost oder konzentriertem Traubenmost, die Füllung der Behältnisse, die Erreichung des vorgeschriebenen Druckes sowie das Datum der Trennung von der Hefe, der Abfüllung und des Inverkehrbringens. Die Eintragungen nach Satz 1 dürfen auch außerhalb der vorgeschriebenen Muster vorgenommen werden.

(3) Die Angaben müssen vollständig und deutlich lesbar in deutscher Sprache in urkundenfester Schrift eingetragen werden. Eintragungen dürfen nicht unleserlich gemacht oder ohne Kenntlichmachung geändert werden. In die Buchführung dürfen in dem Vordruck der einzelnen Muster nicht vorgeschriebene geschäftliche Aufzeichnungen oder Ergänzungen eingetragen werden, soweit hierdurch die Übersichtlichkeit nicht leidet. Die Seiten der Bücher sind fortlaufend zu nummerieren.

(4) Die Buchführungspflicht umfaßt auch die Pflicht, Behältnisse, die nicht abgefüllte Erzeugnisse enthalten, und Flaschenstapel so mit Merkzeichen zu versehen, daß sie nicht verwechselt werden können, und über diese Merkzeichen Buch zu führen sowie die zugehörigen Unterlagen einschließlich der Begleitdokumente zu sammeln.

(5) Für die Lagerung von Erzeugnissen unter zollamtlicher Überwachung (Zollager) ersetzt die von der Zollbehörde nach zollrechtlichen Vorschriften angeordnete und überwachte Buchführung die Buchführung nach den Mustern der Anlagen 2 bis 4, sofern aus ihr die gleichen Angaben zu entnehmen sind.

(6) Von der Verwendung der Muster der Anlagen 1 bis 5 darf mit Genehmigung der zuständigen Behörde abgesehen werden, wenn die vorgeschriebenen Angaben in anderer Form nach den Grundsätzen ordnungsgemäßer Buchführung festgehalten werden.

(7) Bei den Mustern der Anlagen 1, 2, 6 und 7 darf mit Genehmigung der zuständigen Behörde die Durchschreibebuchführung oder die Datenverarbeitung angewandt werden.

(8) Buchführung und Unterlagen müssen fünf Jahre in den Geschäftsräumen aufbewahrt werden.

Die Aufbewahrungsfrist beginnt mit dem Schluß des Kalenderjahres, in dem die letzte Eintragung gemacht worden ist.

(9) Nach anderen Vorschriften bestehende Pflichten zur Buchführung, zur Aufbewahrung von Buchführung oder Unterlagen oder zur Meldung oder Eintragung in bestimmte Register bleiben unberührt.

§ 2

Analysenbuchführung

(zu § 57 Abs. 1 Nr. 3 und Abs. 2 des Gesetzes)

(1) Wer gewerbsmäßig Erzeugnisse für andere Betriebe analytisch untersucht, ist verpflichtet, ein Analysenbuch zu führen. Aus dem Analysenbuch müssen ersichtlich sein

1. der Auftraggeber und die Art der Untersuchung,
2. das analytische Untersuchungsergebnis und die bei der Untersuchung festgestellten sensorischen Merkmale,
3. Zeitpunkt und Inhalt des Beratungsvorschlages,
4. Art und Menge abgegebener Behandlungsmittel und
5. Name und Unterschrift desjenigen, der die Untersuchung durchgeführt oder verantwortlich überwacht hat.

(2) Das Analysenbuch muß fünf Jahre in den Geschäftsräumen aufbewahrt werden. Die Aufbewahrungsfrist beginnt mit dem Schluß des Kalenderjahres, in dem die letzte Eintragung gemacht worden ist.

Zweiter Abschnitt Verbringen ins Inland

§ 3

Zulassung zum Verbringen ins Inland, amtliche Untersuchung und Prüfung

(zu § 59 Abs. 1 Satz 1 und Satz 2 Nr. 1 und 4 des Gesetzes)

(1) Wein, Traubenmost, konzentrierter Traubenmost, teilweise gegorener Traubenmost, Traubensaft, Likörwein, Brennwein, Weindestillat und verdünnter Alkohol aus Erzeugnissen der Weinrebe dürfen nur ins Inland verbracht werden, wenn sie hierfür zugelassen sind.

(2) Die Zulassung zum Verbringen ins Inland wird nur erteilt, nachdem durch eine amtliche Untersuchung und Prüfung im Inland festgestellt ist, daß die Erzeugnisse nach Absatz 1 nach ihrer Zweckbestimmung den Vorschriften des Weingesetzes und der nach diesem Gesetz erlassenen Rechtsverordnungen einschließlich der Vorschriften über Bezeichnungen, sonstige Angaben und Aufmachungen entsprechen.

(3) Der Verfügungsberechtigte hat den für die Erteilung der Zulassung und den für die Vornahme der amtlichen Untersuchung und Prüfung zuständigen Stellen die erforderlichen Anzeigen und Auskünfte zu erteilen sowie Besichtigungen dieser Stellen

zu dulden und diese bei der Durchführung der für die Erteilung der Zulassung notwendigen Amtshandlungen zu unterstützen. Erzeugnisse sind in der Regel vom Verbringen ins Inland zurückzuweisen, wenn einer dieser Pflichten oder der Pflicht zur Duldung der Entnahme von Mustern oder Proben (§ 7) nicht unverzüglich, unvollständig oder nicht ordnungsgemäß nachgekommen oder eine erforderliche Auskunft unrichtig erteilt wird.

§ 4

Befreiung von der Zulassung

(zu § 59 Abs. 1 Nr. 6 des Gesetzes)

Von der Zulassung zum Verbringen ins Inland sind befreit

1. die in § 3 Abs. 1 genannten Erzeugnisse, die als Diplomaten- oder Konsulargut ins Inland verbracht werden;
2. die in § 3 Abs. 1 genannten Erzeugnisse in Flaschen, sofern sie im persönlichen Gepäck von Reisenden ins Inland mitgeführt werden;
3. die in § 3 Abs. 1 genannten Erzeugnisse bis zu 400 Kilogramm einschließlich Verpackung jährlich, berechnet für jedes der genannten Erzeugnisse, sofern der Verfügungsberechtigte der abfertigenden Zolldienststelle schriftlich erklärt, daß durch das Verbringen der Erzeugnisse ins Inland die Grenze von 400 Kilogramm nicht überschritten wird; die Zolldienststelle übersendet eine Ausfertigung der Erklärung der zuständigen Überwachungsbehörde;
4. Traubensaft, der in Behältnissen mit einem Rauminhalt von höchstens 1 Liter abgefüllt ist;
5. Erzeugnisse nach § 3 Abs. 1, wenn sie für wissenschaftliche Zwecke oder für Ausstellungen, Messen und ähnliche Veranstaltungen bestimmt sind und der Bedarf von der für die Weinüberwachung zuständigen Behörde anerkannt ist;
6. Muster und Proben von Erzeugnissen nach § 3 Abs. 1 in Flaschen in geringen Mengen;
7. die in § 3 Abs. 1 genannten Erzeugnisse, die zum Übersiedlungsgut natürlicher Personen gehören, soweit es sich um Mengen handelt, die üblicherweise als Vorrat gehalten werden;
8. die in § 3 Abs. 1 genannten Erzeugnisse, die als Mundvorrat auf See- oder Binnenschiffen, als Speisewagenvorräte oder als Bordvorräte in Luftfahrzeugen zum Verbrauch durch das Personal und die Reisenden bestimmt sind;
9. Wein, der nachweislich ausschließlich für kulturelle Zwecke bestimmt ist.

§ 5

Amtliche Untersuchung und Prüfung durch Stichproben

(zu § 59 Abs. 1 Nr. 7 des Gesetzes)

(1) Die amtliche Untersuchung und Prüfung kann stichprobenweise vorgenommen werden, wenn

1. im Herstellungsland eine amtliche Untersuchung stattgefunden und die ausländische Untersuchungsstelle ein Zeugnis in deutscher Sprache

darüber ausgestellt hat, daß die Untersuchung unter Beachtung der deutschen Rechts- und Verwaltungsvorschriften vorgenommen worden ist und ergeben hat, daß das Erzeugnis den Verordnungen (EWG) Nr. 816/70 und Nr. 817/70, dem Weingesetz und den zu ihrer Durchführung erlassenen Vorschriften entspricht, die untersuchte Probe amtlich gezogen und das Behältnis unmittelbar nach Entnahme der Probe amtlich verschlossen worden ist,

2. der Bundesminister für Jugend, Familie und Gesundheit bei Gewährleistung der Gegenseitigkeit eine Untersuchung durch die ausländische Untersuchungsstelle als Ersatz für die amtliche Untersuchung und Prüfung im Inland anerkannt hat,
3. das Behältnis ins Inland verbracht wird, ohne zwischenzeitlich geöffnet worden zu sein, es sei denn, daß eine zwischenzeitliche Umfüllung durch völkerrechtliche Vereinbarung (Umfüllungsvereinbarung) zugelassen ist.

Die Anerkennung nach Satz 1 Nr. 2 ist im Bundesanzeiger bekanntzugeben. Satz 1 gilt nicht für Brennwein.

(2) Das Zeugnis der ausländischen Untersuchungsstelle muß dem Muster der Anlage 9 entsprechen.

(3) Bei Likörwein ist die Zulassung zum Verbringen ins Inland von einer Nämlichkeitsprüfung abhängig. Die Nämlichkeitsprüfung dient der Klärung, ob es sich bei dem ins Inland zu verbringenden Likörwein um den Likörwein handelt, von dem die Probe für die amtliche Untersuchung und Prüfung im Herstellungsland entnommen worden ist. Wird die Nämlichkeit nicht festgestellt, bedarf es der amtlichen Untersuchung und Prüfung zum Verbringen ins Inland (§ 3). Wird die Nämlichkeit festgestellt, so ist der Likörwein nur dann nicht zum Verbringen ins Inland zuzulassen, wenn er von gesundheitlich bedenklicher Beschaffenheit oder verdorben ist oder wenn die Fähigkeit zum Verbringen ins Inland vorher auf Grund unrichtiger Angaben oder einer unzulässigen Einwirkung bejaht worden ist.

§ 6

Zuständigkeit für die Erteilung der Zulassung (zu § 59 Abs. 1 Nr. 2, 3 und 5 des Gesetzes)

(1) Über die Zulassung zum Verbringen ins Inland entscheiden die Zolldienststellen.

(2) Für die amtliche Untersuchung und Prüfung holt die Zolldienststelle das Gutachten einer amtlichen Untersuchungsstelle ein.

(3) Ergibt das Gutachten, daß das Erzeugnis den Vorschriften des Weingesetzes und den nach diesem Gesetz erlassenen Rechtsvorschriften nicht entspricht, unterrichtet die Zolldienststelle den Verfügungsberechtigten. Dieser kann innerhalb von zwei Wochen beantragen, daß eine andere amtliche Untersuchungsstelle mit der Untersuchung und Prüfung sowie der Erstattung eines Zweitgutachtens beauftragt wird. Wird der Antrag nicht gestellt, ist das Erzeugnis von dem Verbringen ins Inland zurückzuweisen; das gleiche gilt, wenn das Zweitgut-

achten das Erstgutachten im Ergebnis und in mindestens einem die Zurückweisung rechtfertigenden Grund bestätigt. Weicht das Zweitgutachten im Ergebnis vom Erstgutachten ab oder bestätigt es das Erstgutachten zwar im Ergebnis, hält es aber die Zurückweisung aus anderen Gründen für geboten, so hat die Zolldienststelle ein Obergutachten einzuholen. An das Obergutachten ist die Zolldienststelle gebunden.

(4) Für die amtliche Untersuchung und Prüfung werden folgende Untersuchungsstellen bestimmt:

1. für das Erstgutachten

die Landesanstalt für Lebensmittel-, Arzneimittel- und Gerichtliche Chemie Berlin,

die Staatliche Chemische Untersuchungsanstalt Bremen,

die Chemische und Lebensmitteluntersuchungsanstalt im Hygienischen Institut der Freien und Hansestadt Hamburg,

die Chemische Landesuntersuchungsanstalt Karlsruhe,

das Institut für Lebensmittel-, Wasser- und Luftuntersuchung der Stadt Köln,

das Städtische Nahrungsmittel-Untersuchungsamt der Hansestadt Lübeck,

das Chemische Untersuchungsamt Rheinhessen, Mainz,

die Staatliche Chemische Untersuchungsanstalt München,

das Chemische Landes-Untersuchungsamt Nordrhein-Westfalen, Münster,

das Chemische Untersuchungsamt für das Saarland, Saarbrücken,

das Chemische Untersuchungsamt Speyer,

die Chemische Landesuntersuchungsanstalt Stuttgart,

das Staatliche Chemische Untersuchungsamt Wiesbaden,

die Staatliche Chemische Untersuchungsanstalt Würzburg;

2. für das Zweitgutachten

die Chemische und Lebensmitteluntersuchungsanstalt im Hygienischen Institut der Freien und Hansestadt Hamburg,

das Chemische Landes-Untersuchungsamt Nordrhein-Westfalen, Münster,

das Chemische Untersuchungsamt Speyer,

die Staatliche Chemische Untersuchungsanstalt Würzburg;

3. für das Obergutachten

das Bundesgesundheitsamt in Berlin; bei der Erstellung des Obergutachtens hat es sich hierbei der Unterstützung anderer, bei der Erstellung des Erst- und Zweitgutachtens nicht beteiligter Untersuchungsstellen zu bedienen.

(5) Steht dem Verbringen ins Inland nur die Vorschriftenwidrigkeit einer Bezeichnung, sonstigen Angabe oder Aufmachung oder das Fehlen oder die Vorschriftenwidrigkeit eines Begleitdokuments ent-

gegen, kann dem Verfügungsberechtigten vor der Entscheidung über die Zulassung zum Verbringen ins Inland Gelegenheit zur Behebung des Mangels gegeben werden.

(6) Die Absätze 2 bis 5 gelten für die Nämlichkeitsprüfung bei Likörwein (§ 5 Abs. 3) entsprechend.

(7) Erzeugnisse, die von dem Verbringen ins Inland zurückgewiesen worden sind oder auf deren Verbringen ins Inland verzichtet worden ist, hat der Verfügungsberechtigte unter zollamtlicher Überwachung auf seine Kosten aus dem Überwachungsgebiet zu verbringen oder zu vernichten. Kommt er dieser Verpflichtung innerhalb einer von der Zolldienststelle gesetzten angemessenen Frist nicht nach, sind sie auf seine Kosten zu vernichten.

§ 7

Probenahme, Kosten

(zu § 59 Abs. 1 Nr. 3 des Gesetzes)

(1) Die Zolldienststelle darf die für die Untersuchung erforderlichen Muster und Proben unentgeltlich entnehmen; der Verfügungsberechtigte hat die Auslagen für ihre Verpackung und Beförderung zu tragen.

(2) Die Kosten (Gebühren und Auslagen) der Untersuchung trägt der Verfügungsberechtigte; für die Kosten des Gutachtens ist er Kostenschuldner gegenüber den Untersuchungsstellen. Sind mehrere Gutachten erforderlich, so werden, wenn dem Verbringen ins Inland nichts entgegensteht, Kosten nur für das Erstgutachten und für eine etwaige Nämlichkeitsprüfung erhoben.

§ 8

Zollanschlüsse, Zollausschlüsse, Freihäfen, vorübergehendes Verbringen aus dem Überwachungsgebiet

(zu § 59 Abs. 1 Satz 1 des Gesetzes)

(1) Die amtliche Untersuchung und Prüfung entfällt bei inländischen Erzeugnissen, die in einem Zollausschluß oder Freihafen hergestellt worden sind und unmittelbar in das Überwachungsgebiet

verbracht werden, wenn sie als inländisch von der zuständigen Behörde des Landes, zu dem der Zollausschluß oder der Freihafen gehört, anerkannt worden sind. Sie entfällt ferner bei Erzeugnissen, die aus Freihäfen ins Inland verbracht werden, wenn nachgewiesen wird, daß die amtliche Untersuchung und Prüfung bereits vorgenommen worden ist und ergeben hat, daß die Erzeugnisse nach ihrer Zweckbestimmung den Vorschriften des Weinggesetzes und der nach diesem Gesetz erlassenen Rechtsverordnungen entsprechen.

(2) Inländische sowie zum Verbringen ins Inland bereits zugelassene Erzeugnisse bedürfen bei nur vorübergehendem Verbringen aus dem Überwachungsgebiet keiner Zulassung, wenn nachgewiesen ist, daß sie zwischenzeitlich weder behandelt noch umgefüllt worden sind.

(3) Die Zulassung zum Verbringen ins Inland entfällt bei den in Zollanschlüssen hergestellten Erzeugnissen, wenn sie unmittelbar aus dem Zollanschluß in das Überwachungsgebiet gebracht werden.

Dritter Abschnitt Schlußvorschriften

§ 9

Berlin-Klausel

Diese Verordnung gilt nach § 14 des Dritten Überleitungsgesetzes vom 4. Januar 1952 (Bundesgesetzbl. I S. 1) in Verbindung mit § 74 des Weinggesetzes auch im Land Berlin.

§ 10

Inkrafttreten

(1) Diese Verordnung tritt am 19. Juli 1971 in Kraft.

(2) Bis zum 1. Juli 1972 ist eine stichprobenweise amtliche Untersuchung und Prüfung (§ 5) auch zulässig, wenn die Voraussetzungen des § 5 Abs. 1 Nr. 2 und Abs. 2 nicht erfüllt sind.

Bonn, den 15. Juli 1971

Der Bundesminister
für Jugend, Familie und Gesundheit
In Vertretung
Heinz Westphal

Anlage 1
(zu § 1 Abs. 1 Nr. 1)**Kellerbuch A**

Name (Firma) des Besitzers

Wohnort und Ort seiner Hauptniederlassung

Gültig für die Kellerräume in

Anleitung für die Eintragungen

1. Bei der Anlage des Buches sind die vorhandenen Bestände unter „Eingang“ nach einzelnen Erzeugnissen hintereinander einzutragen. Diese Eintragungen sind von den nachfolgenden Eintragungen durch einen Querstrich zu trennen.
2. Die Eintragungen sind spätestens 8 Tage nach dem Ein- oder Ausgang vorzunehmen, jedoch genügt für den Verbrauch im eigenen Haushalt oder eigenen Ausschank monatliche Eintragung. Wird Wein vom Faß verzapft, so genügt es, wenn der Ausgang des ganzen Fasses auf den Tag des Anstichs gebucht, und der Tag der Leerung in Spalte 11 angegeben wird.
3. In jedem Jahr ist das Buch einmal abzuschließen (Jahresabschluß). Der Abschluß ist unter Angabe des Datums zu unterschreiben.
4. Mit dem Jahresabschluß ist eine Bestandsaufnahme zu verbinden. Die Bestände sind wie bei der erstmaligen Anlage des Buches als „Eingang“ neu vorzutragen.
5. Werden gemischte Weintrauben gleich nach der Einlagerung abgepreßt, so genügt in Spalte 4 die Angabe der gewonnenen Mostmenge.
6. Bei jeder Erhöhung des Alkoholgehaltes ist in Spalte 2 einzutragen, ob Zucker (Saccharose) trocken oder in wässriger Lösung zugesetzt worden ist. Erfolgt die Erhöhung des Alkoholgehalts kurz nach Einlagerung eines Erzeugnisses, so ist sie unmittelbar unter der Eintragung des Erzeugnisses zu buchen und dieses in Spalte 8 als „angereichert“ zu bezeichnen; erfolgt die Anreicherung erst später, so ist das Erzeugnis zunächst als „nicht angereichert“ zu bezeichnen und der Anreicherungs Vorgang besonders einzutragen. Unter die ursprüngliche Angabe „nicht angereichert“ ist alsdann zu setzen „nachträglich angereichert“. Die durch den Zusatz von Zucker (Saccharose) in wässriger Lösung bewirkte Volumenvermehrung ist in Spalte 4 zu buchen.
7. Bei jeder Süßung ist in Spalte 2 einzutragen, ob Traubenmost oder Traubenmostkonzentrat zugesetzt worden ist. Erfolgt die Süßung kurz nach der Einlagerung des Weins, so ist sie unmittelbar unter der Eintragung dieses Weins zu buchen und der Wein in Spalte 8 als „gesüßt“ zu bezeichnen. Die durch die Süßung bewirkte Volumenvermehrung ist in Spalte 4 zu buchen.
8. Aus gemischten Weintrauben hergestellte Verschnitte und durch Verschnitt hergestellter Traubenmost oder Wein sind in Spalten 8 und 15 als „verschnitten“ zu bezeichnen.
9. Abgänge an Weinhefe sowie Weintrub, auch als Trockenmasse, sind in der Spalte 12 als Ausgang zu buchen.
10. Bei der Angabe der Flaschen in Spalte 4, 5, 12 und 13 sind Anzahl und Rauminhalte verwendeter Flaschen sowie die Gesamtmenge des abgefüllten Erzeugnisses in Liter anzugeben.
11. Eine etwa vorhandene Nummer der Lieferrechnung ist in Spalte 11 einzutragen.
12. Erteilte Ausnahmegenehmigungen und Versuchserlaubnisse sowie das Ausmaß ihrer Ausnutzung sind in Spalte 15 einzutragen.

Eingang

Datum des Eingangs	Herkunft, Rebsorte, natürlicher Alkoholgehalt, Zeitpunkt der Lese, Lage, Gemarkung, Bereich, Weinart, Jahrgang, Bezugsfirma sowie Datum des Geschäftsabschlusses, bei Qualitätswein und Qualitätswein mit Prädikat Angabe der Prüfungsnummer	Größe der abgeernteten Weinbergsflächen (Hektar, Ar)	Menge			Lagerbezeichnung (Faß-Nr. und Wein-Nr.)	Angabe, ob und auf welche Weise gemaischte Weintrauben, Traubenmost oder Wein angereichert, gesüßt, entsäuert oder verschnitten worden sind oder ob konzentriert worden ist
			Weintrauben (Kilogramm), gemaischte Weintrauben, Traubenmost, Traubensaft, Wein (Liter und Flaschen), Traubenmostkonzentrat, Traubensaftkonzentrat (Kilogramm und Liter)	Tresterwein (Liter oder Flaschen)	Zucker (Saccharose) (Kilogramm), in wässriger Lösung (Liter, Zucker-Wasser-Verdünungsverhältnis in Raumbundertteilen), Traubenmostkonzentrat (Gewichtsverhältnis bei 20° C)		
1	2	3	4	5	6	7	8

Ausgang

Datum des Ausgangs	Herkunft, Rebsorte, Zeitpunkt der Lese, Lage, Gemarkung, Bereich, Weinart, Jahrgang, bei Qualitätswein und Qualitätswein mit Prädikat Angabe der Prüfungsnummer	Art des Ausgangs, Name (Firma) und Wohnort des Abnehmers, Bestimmungsort (Kellerei), Verwendungsart, Datum des Geschäftsabschlusses sowie Nummer der Lieferrechnung	Menge		Lagerbezeichnung (Faß-Nr. und Wein-Nr.)	Angabe, ob und auf welche Weise gemaischte Weintrauben, Traubenmost oder Wein angereichert, gesüßt, entsäuert oder verschnitten sind, und ob konzentriert worden ist (bei Konzentrierung Angabe der Volumenverminderung in Kilogramm und Liter)
			gemaischte Weintrauben, Traubenmost, Traubensaft, Wein (Liter und Flaschen), Weintrauben (Kilogramm), Traubenmostkonzentrat, Traubensaftkonzentrat (Kilogramm und Liter), Weinhefe, Weintrub, auch als Trockenmasse (Liter oder Kilogramm)	Eigenverbrauch von Tresterwein (Liter oder Flaschen)		
9	10	11	12	13	14	15

Anlage 2

(zu § 1 Abs. 1 Nr. 2)

Kellerbuch B

Name (Firma) des Betriebes

Wohnort und Ort seiner Hauptniederlassung

Gültig für die Kellerräume in

Anleitung für die Eintragungen

1. Bei der Anlage des Buches sind die vorhandenen Bestände unter „Eingang“ nach einzelnen Erzeugnissen hintereinander einzutragen, wobei der Inhalt eines jeden Behälters (Faß, Tank usw.) — bei Führung des Weinlagerbuches jede Weinnummer — und jede in Flaschen abgefüllte Weinart einzeln aufzuführen sind. Die Eintragung der Flaschenweine darf unter der Voraussetzung summarisch erfolgen, daß der Bestand an einzelnen Weinarten aus anderen Büchern genau zu ersehen ist; dabei ist auf die Fundstelle der Eintragung in anderen Büchern hinzuweisen.
2. Die Eintragungen sind spätestens 8 Tage nach dem Ein- oder Ausgang vorzunehmen, jedoch genügt für den Verbrauch im eigenen Haushalt oder eigenen Ausschank monatliche Eintragung. Wird Wein vom Faß verzapft, so genügt es, wenn der Ausgang des ganzen Fasses auf das Datum des Anstichs gebucht und das Datum der Leerung in Spalte 14 angegeben wird.
Werden Hilfsbücher (Bücher, für die keine Muster vorgeschrieben sind) geführt, so genügt es, wenn die Eintragungen in das vorliegende Buch unter Hinweis auf die Hilfsbücher spätestens bis zum 10. Tage des auf den Geschäftsvorgang folgenden Monats erfolgen.
3. In jedem Jahr ist das Buch einmal abzuschließen (Jahresabschluß). Der Abschluß ist unter Angabe des Datums zu unterschreiben.
4. Mit dem Jahresabschluß ist eine Bestandsaufnahme zu verbinden. Die Bestände sind, wie bei der erstmaligen Anlage des Buches, als „Eingang“ neu vorzutragen.
5. Werden gemischte Weintrauben gleich nach der Einlagerung abgepreßt, so genügt in Spalte 5 die Angabe der gewonnenen Traubenmostmenge.
6. Bei jeder Erhöhung des Alkoholgehaltes ist in Spalte 2 einzutragen, ob Zucker (Saccharose) trocken oder in wässriger Lösung zugesetzt worden ist. Erfolgte die Erhöhung des Alkoholgehaltes kurz nach Einlagerung eines Erzeugnisses, so ist sie unmittelbar unter der Eintragung des Erzeugnisses zu buchen und dieses in Spalte 7 als „angereichert“ zu bezeichnen; erfolgt die Erhöhung des Alkoholgehaltes erst später, so ist das Erzeugnis zunächst als „nicht angereichert“ zu bezeichnen und der Anreicherungs Vorgang besonders einzutragen. Unter die ursprüngliche Angabe „nicht angereichert“ ist alsdann zu setzen „nachträglich angereichert“. Die durch den Zusatz von Zucker (Saccharose) in wässriger Lösung bewirkte Volumenvermehrung ist in Spalte 4 zu buchen.
7. Bei jeder Süßung ist in Spalte 2 einzutragen, ob Traubenmost oder Traubenmostkonzentrat zugesetzt worden ist. Erfolgt die Süßung kurz nach der Einlagerung des Weins, so ist sie unmittelbar unter der Eintragung dieses Weins zu buchen und der Wein in Spalte 7 als „gesüßt“ zu bezeichnen. Die durch die Süßung bewirkte Volumenvermehrung ist in Spalte 4 zu buchen.
8. Wird Wein verschnitten, so ist er in Ausgang zu bringen und das Verschnittzeugnis unter Angabe der Bestandteile als neuer Eingang einzutragen.
9. In der Spalte 10 sind je nach Benutzung des Faßlager- oder Weinlagerbuches die Nummern der Lagerfässer und die Weinnummern, unter denen die Erzeugnisse geführt werden, einzutragen.
10. Bei Benutzung des Weinlagerbuches darf an Stelle der Herkunftsangabe in Spalte 13 des vorliegenden Buches die betreffende Weinnummer angegeben werden.
11. Jeder Eingang desselben Weins in Flaschen ist jeweils mit einer neuen Flaschenlagernummer zu versehen, die in Spalte 10 einzutragen ist. Unter dieser Nummer ist der Wein in ein Flaschenlagerbuch einzutragen. Aus dem vorliegenden Buch müssen die Ausgänge aus den einzelnen Flaschenlagernummern ersichtlich sein.

Anlage 3
(zu § 1 Abs. 1 Nr. 2)**Faßlagerbuch**

Name (Firma) des Besitzers

Wohnort und Ort seiner Hauptniederlassung

Gültig für die Kellerräume in

Anleitung für die Eintragungen

1. Bei der Anlage des Buches ist der Inhalt eines jeden Behälters (Faß, Tank usw.) genau zu bezeichnen und einzutragen (Spalten 1 bis 6).
2. Alle Eintragungen sind spätestens 8 Tage nach dem Ein- oder Ausgang vorzunehmen.
3. Bei ausgedehnten Kellereien ist gestattet, für jede Kellerabteilung ein besonderes Buch anzulegen.
4. Ist ein Behälter (Faß, Tank usw.) völlig geleert worden, so ist ein Strich unter Ein- und Ausgang zu ziehen. Die Eintragungen der neuen Füllung können bei hinreichendem Platz unterhalb des Trennungsstriches vorgenommen werden, andernfalls ist eine neue Seite zu verwenden.
5. Stammt der eingefüllte Wein aus einem anderen Behälter (Faß, Tank usw.), so ist in Spalte 2 neben den dort vorgesehenen Eintragungen zu vermerken „aus Faß-Nr.“.
6. In Spalte 11 können Hinweise auf die Eintragungen im Kellerbuch A oder B vermerkt werden.
7. Durch Verschnitt hergestellter Traubenmost oder Wein ist in Spalte 5 als „verschnitten“ zu bezeichnen.
8. Die bei der Erhöhung des Alkoholgehaltes durch Zusatz von Zucker (Saccharose) in wässriger Lösung oder durch Zusatz von Traubenmost und Traubenmostkonzentrat sowie bei der Süßung durch Zusatz von Traubenmost und Traubenmostkonzentrat bewirkte Volumenvermehrung bei Wein ist als Eingang in Spalte 6 zu buchen.
9. Eine etwa vorhandene Nummer des Lieferscheins ist in Spalte 8 einzutragen.
10. Erteilte Ausnahmegenehmigungen und Versuchserlaubnisse sowie das Ausmaß ihrer Ausnutzung sind in Spalte 11 einzutragen.

Eingang

Datum des Eingangs	Herkunft, Rebsorte, Zeitpunkt der Lese, Lage, Gemarkung, Bereich, Jahrgang, Bezugsfirma, Datum des Geschäftsabschlusses, bei Qualitätswein und Qualitätswein mit Prädikat Angabe der Prüfungsnummer	Tresterwein (Liter und Faß-Nr.)	Weinart	Angabe, ob und in welcher Weise angereichert, gesüßt, entsäuert, ob verschnitten oder konzentriert worden ist	Menge in Liter	Zucker (Saccharose), trocken (Kilogramm), in wässriger Lösung (Liter), Traubenmost (Liter), Traubenmostkonzentrat (Kilogramm und Liter, Angabe des Gewichtsverhältnisses bei 20 ° C)
1	2	3	4	5	6	7

Ausgang

Datum des Ausgangs, Name (Firma) des Abnehmers, Bestimmungsort (Kellerei), Nummer des Lieferscheins	Menge in Liter	Angaben über Versand, Ab-, Umfüllung und Verschnitt, bei Qualitätswein und Qualitätswein mit Prädikat Angabe der Prüfungsnummer	Bemerkungen
8	9	10	11

Anlage 4
(zu § 1 Abs. 1 Nr. 2)**Weinlagerbuch
für Bezeichnung der Weine
nach Wein-Nummern**

Name (Firma) des Besitzers

Wohnort und Ort seiner Hauptniederlassung

Gültig für die Kellerräume in

Anleitung für Eintragungen

1. Bei der Anlage des Buches sind die Weinbestände nach Nummern (Weinnummern) einzutragen.
2. Alle Eintragungen sind spätestens 8 Tage nach dem Ein- oder Ausgang vorzunehmen. Werden Hilfsbücher (Bücher, für die keine Muster vorgeschrieben sind) geführt, so genügt es, wenn die Eintragungen in das vorliegende Buch unter Hinweis auf die Hilfsbücher je für einen Monat summarisch, spätestens bis zum 10. Tage des folgenden Monats erfolgen.
3. Bei ausgedehnten Kellereien ist gestattet, für jede besondere Kellerabteilung ein besonderes Buch anzulegen.
4. Der gleiche Wein darf nur unter einer Wein-Nummer eingetragen werden, wobei es gleichgültig ist, ob er in einem oder mehreren Gebinden lagert oder ganz oder teilweise auf Flaschen gefüllt ist.
5. Die Gesamtmenge eines in mehreren Behältern (Fässer, Tanks usw.) eingehenden Weins ist in Spalte 3 zu buchen, die Anzahl der einzelnen Fässer in Spalte 4.
6. Werden unter verschiedenen Nummern geführte Weine ihrer ganzen Menge nach oder nur teilweise miteinander verschnitten, so ist der Verschnitt unter einer neuen Nummer zu führen, die einen Hinweis auf die alten Nummern enthalten muß.
7. Bei Flaschenfüllungen ist der Wein unter Angabe der Menge in Liter in Ausgang zu bringen und die Flaschenzahl unter Eingang neu vorzutragen.
8. In Spalte 7 und 13 dürfen Hinweise auf die Eintragungen im Kellerbuch A oder B vermerkt werden.
9. Durch Verschnitt hergestellter Wein ist in Spalte 6 als „verschnitten“ zu bezeichnen.
10. In jedem Jahr ist das Buch einmal abzuschließen (Jahresabschluß). Die vorhandenen Bestände sind unter Eingang neu vorzutragen.
11. Bei der Angabe der Flaschen in Spalte 5 und 11 sind Anzahl und Rauminhalte verwendeter Flaschen anzugeben.
12. Eine etwa vorhandene Nummer der Lieferrechnung ist in Spalte 9 einzutragen.
13. Erteilte Ausnahmegenehmigungen und Versuchserlaubnisse sowie das Ausmaß ihrer Ausnutzung sind in Spalte 13 einzutragen.

Eingang

Datum des Eingangs und Wein-Nr.	Herkunft, Lage, Gemarkung, Bereich, Jahrgang, Rebsorte, Bezugsfirma, bei Qualitätswein und Qualitätswein mit Prädikat Angabe der Prüfungsnummer	Weinart (Liter je Weinart)	Anzahl der Behälter (Fässer, Container) für jede Weinart	Flaschenzahl	Angabe, ob und auf welche Weise angereichert, gesüßt, entsäuert oder verschnitten worden ist und ob konzentriert worden ist	Bemerkungen
1	2	3	4	5	6	7

Ausgang

Datum des Ausgangs	Name (Firma) und Wohnort des Abnehmers, Bestimmungsort (Kellerei), Nummer des Lieferscheins	Menge in Liter nach Gebindeeinheiten	Menge in Flaschen, bei Qualitätswein und Qualitätswein mit Prädikat Angabe der Prüfungsnummer	Angaben über Versand, Ab- und Umfüllung und Verschnitt	Bemerkungen
8	9	10	11	12	13

Anlage 5
(zu § 1 Abs. 1 Nr. 3)**Buch für Geschäftsvermittler (Weinkommissionäre)**

Name (Firma) des Geschäftsvermittlers

.....

Wohnort und Ort seiner Hauptniederlassung

.....

Anleitung für die Eintragungen

1. In das Buch sind nur vermittelte Geschäfte einzutragen.
2. Bei der Anlage des Buches sind die angekauften, aber noch nicht abgelieferten Erzeugnisse in den Spalten 1 bis 7 einzutragen.
3. Alle Eintragungen haben spätestens innerhalb von 4 Tagen nach jedem Geschäftsabschluß zu erfolgen.
4. Jeder Kaufvertrag ist mit einer besonderen Nummer (Ankauf-Nummer) zu bezeichnen, die in Spalte 2 und bei der Ablieferung der Ware in Spalte 9 einzutragen ist.
5. Weintrauben oder gemaischte oder verschnittene gemaischte Weintrauben, Traubenmost, verschnittener Traubenmost, Traubensaft, verschnittener Traubensaft, Traubenmostkonzentrat, Traubensaftkonzentrat, Rohbrand aus Wein, Weindestillat, Branntwein aus Wein sowie Wein sind in Spalte 5, 6, 11 und 12 entsprechend einzutragen.
6. Mit Traubenmostkonzentrat oder Traubenmost gesüßte Weine sind als „gesüßt“ einzutragen. Eine Konzentrierung ist ebenfalls anzugeben.
7. In jedem Jahr ist das Buch einmal abzuschließen (Jahresabschluß). Die angekauften, aber noch nicht abgelieferten Erzeugnisse sind für das folgende Betriebsjahr in den Spalten 1 bis 7 gesondert mit den früheren Ankaufsnummern vorzutragen. Der Jahresabschluß ist unter Angabe des Datums zu unterschreiben.
8. Bei der Angabe der Flaschen in Spalte 6 und 12 sind Anzahl und Rauminhalte verwendeter Flaschen anzugeben.
9. Eine etwa vorhandene Nummer der Lieferrechnung und des Lieferscheins ist in Spalte 9 einzutragen.
10. Erteilte Ausnahmegenehmigungen und Versuchserlaubnisse sowie das Ausmaß ihrer Ausnutzung sind in Spalte 6 bzw. 12 anzugeben.

Ankauf

Datum des Ankaufs	Ankauf-Nr.	Name (Firma) und Wohnort des Verkäufers	Bezeichnung des Erzeugnisses, Herkunft, Lage, Gemarkung, Bereich, Jahrgang, Prädikat, Weinart, natürlicher Alkoholgehalt. Sind Konterproben vorhanden? Bei Qualitätswein und Qualitätswein mit Prädikat Angabe der Prüfungsnummer	Menge der Weintrauben (Kilogramm)	Menge der gemaischten Weintrauben, des Traubenmostes oder des Weines (Liter oder Flaschen), Angabe, ob und in welcher Weise angereichert, gesüßt, entsäuert oder verschnitten worden ist, Angabe sonstiger Erzeugnisse	Name (Firma) und Wohnort des Käufers
1	2	3	4	5	6	7

Ablieferung

Datum der Ablieferung	Nummer der Lieferrechnung und des Lieferscheins	Name (Firma) und Wohnort des Empfängers, Bestimmungsort (Kellerei)	Menge der Weintrauben (Kilogramm)	Menge der gemaischten Weintrauben, des Traubenmostes oder des Weines (Liter oder Flaschen), Angabe, ob und in welcher Weise angereichert, gesüßt, entsäuert oder verschnitten worden ist, Angabe sonstiger Erzeugnisse	Angabe, ob Analyse vorhanden ist, sonstige Bemerkungen. Bei Qualitätswein und Qualitätswein mit Prädikat Angabe der Prüfungsnummer
8	9	10	11	12	13

Anlage 7

(zu § 1 Abs. 1 Nr. 5)

**Kontrollbuch
für die Verwendung von Zucker (Saccharose) und anderen Stoffen
bei der Herstellung und Behandlung von Wein, Tresterwein und Cuvee
zur Schaumweinherstellung**

Name (Firma) des Geschäftsinhabers

.....

Wohnort und Ort seiner Hauptniederlassung

.....

Anleitung für die Eintragungen

1. Bei der Anlage des Buches sind die vorhandenen Bestände an buchführungspflichtigen Stoffen (§ 2 Abs. 1 der Weinverordnung, § 1 Abs. 1 Nr. 5 der Überwachungsverordnung) unter „Eingang“ und unter „Ausgang“, jeder Stoff auf einer besonderen Seite, einzutragen bzw. auszutragen.
2. Alle Eintragungen sind spätestens 8 Tage nach dem Tag des Eingangs oder Verbrauchs vorzunehmen.
3. Die Menge der Stoffe ist in handelsüblicher Weise nach Stückzahl, Maß (Liter) oder Gewicht (Kilogramm) einzutragen.
4. In Spalte 4 ist die Verwendung der buchführungspflichtigen Stoffe einzutragen. Verwendungsart und verwendete Menge sind genau anzugeben.
5. Am Ende eines jeden Geschäftsjahres ist das Buch abzuschließen (Jahresabschluß). Die vorhandenen Vorräte sind unter „Eingang“ neu vorzutragen. Bei hinreichendem Platz können die neuen Eintragungen für den gleichen Stoff auf der gleichen Buchseite unterhalb eines Trennungsstriches vorgenommen werden, andernfalls ist eine neue Seite zu wählen.
6. Erteilte Ausnahmegenehmigungen und Versuchserlaubnisse sowie das Ausmaß ihrer Ausnutzung sind in Spalte 4 bzw. 8 anzugeben.

Jahr

Bezeichnung der zur Erhöhung des Alkoholgehalts oder zur Süßung verwendeten Stoffe:

.....

Bezeichnung der zur Behandlung des Weines oder zur Herstellung von Tresterwein bestimmten Stoffe:

.....

Eingang

Datum des Eingangs	Menge (Kilogramm)	Name (Firma) und Wohnort des Lieferanten sowie Datum der Lieferung	Bezeichnung der Stoffe
1	2	3	4

Jahr

Bezeichnung der zur Erhöhung des Alkoholgehalts oder zur Süßung verwendeten Stoffe:

.....

Bezeichnung der zur Behandlung des Weines oder zur Herstellung von Tresterwein bestimmten Stoffe:

.....

Ausgang
 (Abschreibung der verbrauchten Menge)

Datum der Verwendung	Menge (Kilogramm oder Liter)	Verwendung unter Weinbuch-Nr. und Seite sowie Wein-Nr.	Bezeichnung der Stoffe
5	6	7	8

Anlage 8

(zu § 1 Abs. 1 Nr. 6)

**Buchführung
für Hersteller von Branntwein aus Wein****A. Allgemeine Vorschriften**

1. Die Eintragungen sind so vorzunehmen, daß vorgeschriebene Angaben klar ersichtlich sind. Soweit nachfolgend nichts Abweichendes vorgeschrieben ist, richten sich die Eintragungen nach den Regeln einer ordnungsmäßigen Buchführung.
2. Die im Betrieb vorhandenen Bestände sind unter „Eingang“ nach einzelnen Erzeugnissen getrennt einzutragen.
3. Die Eintragungen sind spätestens 8 Tage nach dem Eingang oder Ausgang sowie spätestens 8 Tage nach dem Abschluß eines jeden einzelnen Verarbeitungsvorganges (B. Besondere Vorschriften, zu Buchstabe b Nummer 3, 6, 9 und 13) vorzunehmen.
4. Alle Begleitdokumente, Lieferrechnungen und amtliche Untersuchungszeugnisse müssen hierzu nachgewiesen werden.
5. Bei der Angabe der Herkunft eines Erzeugnisses ist diese, soweit dem Betrieb bekannt, möglichst genau anzugeben.
6. Erteilte Ausnahmegenehmigungen und Versuchserlaubnisse sowie das Ausmaß ihrer Ausnutzung sind bei dem betreffenden Erzeugnis einzutragen.
7. In jedem Jahr ist die Buchführung einmal abzuschließen (Jahresabschluß). Der Abschluß ist unter Angabe des Datums zu unterschreiben.
8. Mit dem Jahresabschluß ist eine Bestandsaufnahme zu verbinden. Die vorhandenen Bestände sind nach einzelnen Erzeugnissen getrennt als „Eingang“ neu vorzutragen.

B. Besondere Vorschriften

Die Buchführung umfaßt die Buchführung über

- a) Rohstoffe für Brennereien (Wein, Brennwein, Rohbrand aus Wein und Brennwein)
— Rohstoffbuchführung —,
- b) Lager- und Verarbeitungsnachweise
— Verarbeitungsbuchführung —

Zu Buchstabe a:

Die Rohstoffbuchführung muß mindestens folgende Angaben enthalten:

1. Name (Firma) des Herstellers von Branntwein aus Wein, Wohnort und Ort seiner Hauptniederlassung sowie Angabe des Betriebes, auf den sich die Buchführung erstreckt,
2. laufende Nummer und Datum des Eingangs,
3. Art und Herkunft des Erzeugnisses,
4. Name (Firma) und Wohnort des Importeurs und des Lieferanten,
5. Datum und Nummer der Lieferrechnung,
6. Menge in Liter je Erzeugnis,
7. Alkoholgehalt in Grad,
8. Lagerbezeichnung im Betrieb,
9. Datum des Abgangs,
10. Art und Menge (in Liter) des Abgangs
 - a) zur Destillation
 - b) zu sonstiger Verarbeitung
 - c) zum Verkauf.

Zu Buchstabe b:

Die Verarbeitungsbuchführung muß mindestens folgende Angaben enthalten:

1. Name (Firma) des Herstellers von Branntwein aus Wein, Wohnort und Ort seiner Hauptniederlassung sowie Angabe des Betriebes auf den sich die Buchführung erstreckt,
2. laufende Nummer und Datum des Eingangs,
3. Menge von im eigenen Betrieb erzeugtem Weindestillat (in Liter und Grad Alkohol oder in Liter Weingeist),
4. Menge an zugekauftem Weindestillat und Branntwein aus Wein (in Liter und Grad Alkohol oder in Liter Weingeist), davon
 - a) nicht gelagert,
 - b) bis zu 6 Monaten gelagert,
 - c) 6 bis 12 Monate gelagert,
 - d) über 12 Monate gelagert,
5. Lagerbezeichnung im Betrieb,
6. Datum der Umlagerung,
7. umgelagerte Menge (in Liter und Grad Alkohol oder Liter Weingeist),
8. neue Lagerbezeichnung im Betrieb (Umlagerungsnachweis von Behältnis Nr. in Behältnis Nr.),
9. Datum der Vermischung,
10. Vermischte Menge (in Liter und Grad Alkohol oder Liter Weingeist),
11. neue Lagerbezeichnung im Betrieb,
12. Datum der Herstellung,
13. Art und Menge des hergestellten Erzeugnisses (Branntwein aus Wein, Qualitätsbranntwein aus Wein, Typage, in Liter und Grad Alkohol oder Liter Weingeist),
14. neue Lagerbezeichnung im Betrieb,
15. Angabe der Prüfungsnummer bei Qualitätsbranntwein aus Wein,
16. bei Lieferung nicht abgefüllter Erzeugnisse oder von Erzeugnissen mit Kundenetikett, Angabe des Abnehmers.

Aus allen Buchungen müssen Ab- und Zugang mit der jeweiligen Lagerbezeichnung ersichtlich sein.

Anlage 9

(zu § 5 Abs. 2)

Amtliches Zeugnis für das Verbringen ins Inland

Nr.

über die Probe

Weißwein
 Roseewein
 Rotling
 Perlwein
 Rotwein
 Likörwein
 Brennwein
 Traubenmost
 teilweise gegorener Traubenmost
 konzentrierter Traubenmost
 Traubensaft

(Bezeichnung des Erzeugnisses, Kennzeichnung der Behälter und der entnommenen Proben)

Name und Anschrift des Versenders:

Name des Empfängers:
 (des Verfügungsberechtigten)

Bezeichnung, Qualität, Jahrgang und Herkunft des Erzeugnisses:

(bei Brennwein: Art, Herkunft, Menge und Alkoholgehalt des verwendeten Weindestillates).

Zahl, Art und Bezeichnung der Behälter:

Inhalt (Liter, Kilogramm):

Beschreibung des amtlichen Verschlusses oder Siegels:

 Oben bezeichnete Probe wurde entnommen

Datum Siegel

Unterschrift des amtlich bevollmächtigten Probenehmers

(Untersuchung der umseitig bezeichneten Probe und Gutachten)

Name und Adresse der Untersuchungsanstalt:

.....

.....

Analysennummer:

Sinnenprobe

Angabe des Erzeugnisses:

Farbe:

Klarheit:

Geruch:

Geschmack:

Gesamtbeurteilung:

.....

Vorgeschriebene chemische Analyse

Gewichtsverhältnis 20/20° C

vorhandener Alkohol ° g/l

Gesamtextrakt g/l

Zuckerfreier Extrakt g/l

Restextrakt *) g/l

direktreduzierender Zucker, berechnet als Invertzucker g/l

Asche g/l

Alkalität der Asche mval

Gesamtsäure, berechnet als Weinsäure g/l

Flüchtige Säure, berechnet als Essigsäure g/l

freie schweflige Säure mg/l

Gesamte schweflige Säure mg/l

Prüfung auf Saccharose

für Brennwein zusätzlich:

Prüfung nach Micko

Gaschromatographischer Befund

.....

*) vereinfachte Formel nach Rebelein:
 $0,92 \times \text{Reduktionsfreier Extrakt (g/l)} - 0,9 \times \text{Gesamtsäure (g/l)} - 0,05 \times \text{Alkohol (g/l)}$
 Reduktionsfreier Extrakt = zuckerfreier Extrakt - 1

Zusätzliche chemische Analyse

Weinsäure g/l

Milchsäure g/l

Äpfelsäure g/l

Sulfate, berechnet als Kaliumsulfat g/l

Phosphate, berechnet als P₂O₅ g/l

Chloride mg/l

Kalium mg/l

Natrium mg/l

Glycerin	g/l
2,3-Butandiol	g/l
Konservierungsmittel	
Fremdfarbstoffe	
Kohlensäureüberdruck bei 20° C	

Gutachten

Nach den Ergebnissen der Analyse und des Sinnenbefundes entspricht diese Probe der angegebenen Herkunft und Qualität sowie den gesetzlichen Bestimmungen des Herkunftslandes.

Das Erzeugnis hat einen Zusatz von Weinalkohol/Weindestillat/Alkohol — nicht — erhalten.

Datum: Siegel
 Unterschrift des verantwortlichen Chemikers

Herausgeber: Der Bundesminister der Justiz — Verlag: Bundesanzeiger Verlagsges. m. b. H. — Druck: Bundesdruckerei Bonn.
 Postanschrift für Abonnementsbestellungen sowie für Bestellungen bereits erschienener Ausgaben:
 Bundesgesetzblatt, 53 Bonn 1, Postfach 624, Telefon 22 40 86 — 88.

Das Bundesgesetzblatt erscheint in drei Teilen. In Teil I und II werden die Gesetze und Verordnungen in zeitlicher Reihenfolge nach ihrer Ausfertigung verkündet. Laufender Bezug nur im Postabonnement. Abbestellungen müssen bis spätestens 30. 4. bzw. 31. 10. beim Verlag vorliegen. Im Teil III wird das als fortgeltend festgestellte Bundesrecht auf Grund des Gesetzes über Sammlung des Bundesrechts vom 10. Juli 1958 (BGBl. I S. 437) nach Sachgebieten geordnet veröffentlicht. Der Teil III kann nur als Verlagsabonnement bezogen werden. Bezugspreis für Teil I und Teil II halbjährlich je 25,— DM. Einzelstücke je angefangene 16 Seiten 0,65 DM. Dieser Preis gilt auch für die Bundesgesetzblätter, die vor dem 1. Juli 1970 ausgegeben worden sind. Lieferung gegen Voreinsendung des Betrages auf das Postscheckkonto Bundesgesetzblatt, Köln 3 99, oder gegen Vorausrechnung bzw. gegen Nachnahme. Preis dieser Ausgabe 1,95 DM zuzüglich Versandgebühr 0,20 DM, bei Lieferung gegen Vorausrechnung zuzüglich Portokosten für die Vorausrechnung. Im Bezugspreis ist Mehrwertsteuer enthalten; der angewandte Steuersatz beträgt 5,5 %.