



# Baden-Württemberg

CHEMISCHE UND VETERINÄRUNTERSUCHUNGSÄMTER BADEN-WÜRTTEMBERG

Merkblatt: Weinetikettierung

Stand: 07/2024

## korrekte Weinetikettierung – Hinweise für Winzer

### Hinweis

Dieses Merkblatt bietet eine kurze Übersicht über wichtige Grundlagen der Etikettierung von Wein. Auf entalkoholisierte und teilentalkoholisierte Weine sowie Schaum- und Perlweine wird hier nicht eingegangen. Es richtet sich vor allem an Winzer aus den Anbaugebieten Baden und Württemberg, kann aber auch für andere interessierte Leser aufschlussreich sein. Es will und kann nicht alle Spezialfälle und Besonderheiten des Weinrechts aufzeigen, sondern dient vor allem zur Vermeidung häufiger Fehler.

Obwohl es mit größter Sorgfalt erstellt wurde, wird für etwaige Fehler keine Haftung übernommen.

### Allgemeine Kennzeichnungsregeln

Generell gilt, dass die verpflichtend vorgeschriebenen Angaben zusammen im gleichen Sichtbereich so anzubringen sind, dass sie gleichzeitig gelesen werden können, ohne dass es erforderlich ist, das Behältnis umzudrehen.

Sie sind deutlich lesbar in unverwischbaren Schriftzeichen anzubringen und müssen sich von allen anderen schriftlichen Angaben und Zeichnungen deutlich abheben.

Jedoch dürfen Allergen Kennzeichnung und Losnummer (bei Qualitäts- und Prädikatsweinen kann die Amtliche Prüfungsnummer die Loskennzeichnung ersetzen) auch außerhalb des Sichtbereichs angebracht werden, in dem sich die anderen obligatorischen Angaben befinden.

## 1. Qualitäts- und Prädikatswein

### 1.1. obligatorische Angaben

- Angabe „Qualitätswein“ bzw. „Prädikatswein“, letzteres in räumlichen Zusammenhang mit der Nennung des Prädikates (z. B. „Prädikatswein Kabinett“)
- Name der geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.), (z. B. „Baden“ oder „Württemberg“)
- Herkunftsangabe (Mitgliedstaat, in dem die Weinbereitung erfolgte, z. B. Deutscher Qualitätswein, Product of Germany o. ä.)
- vorhandener Alkoholgehalt in % vol <sup>1</sup>
- Nennfüllmenge in mL, cL oder L <sup>2</sup>
- Losnummer (kann bei Angabe der Amtlichen Prüfungsnummer entfallen)
- Allergen Kennzeichnung (z. B. „Enthält Sulfite“), sofern das Zutatenverzeichnis elektronisch (als e-Label) angegeben wird <sup>3</sup>
- Name und Anschrift des Abfüllers, eventuell abweichender Abfüllort <sup>4</sup>

bei Herstellung ab 08.12.2023:

- Verzeichnis der Zutaten
- Nährwertdeklaration

→ siehe separates Merkblatt zu Nährwertdeklaration und Zutatenverzeichnis

Zusätzlich sind auch die Punkte 4 bis 8 zu beachten.

**1.2. fakultative Angaben** (in den Etikettenbeispielen in **grüner kursiver** Schrift)

Diese können zusätzlich zu den obligatorischen Angaben gemacht werden. Hierzu zählen beispielsweise Jahrgang, Geschmacksangabe, Rebsorte, Angaben kleinerer geografischer Einheiten wie Lage- und Gemeindeangaben, Hinweis auf Lagerung im Holzbehältnis und, sofern der traditionelle Begriff „Qualitätswein“ bzw. „Prädikatswein“ verwendet wird, der Begriff „geschützte Ursprungsbezeichnung“.

Die Verwendung dieser Angaben muss unter Beachtung weinrechtlicher Regelungen erfolgen.

**1.3. weitere Angaben**

Zusätzlich zu den obligatorischen und fakultativen Angaben können noch weitere Angaben gemacht werden. Diese müssen wahr, klar, formal zulässig und dürfen nicht zur Irreführung geeignet sein; beispielsweise sensorische Beschreibungen, Marken oder Verwendungshinweise.

Sogenannte scheinogeographische Angaben, welche durch Worte oder Wortteile den unzutreffenden Eindruck einer (existierenden oder nichtexistierenden) Herkunftsangabe erwecken, sind unzulässig (z. B. „Rebberg“, „Eichenwäldle“, „Sonnenhang“ etc.).

**1.4. Etikettenbeispiele**

**Qualitätswein**

**WÜRTEMBERG**  
2024  
Fleiner Sonnenberg  
Riesling trocken

**Deutscher Qualitätswein**

Zutaten: Trauben, Saccharose, Säureregulator: Weinsäure, Stabilisatoren: enthält Citronensäure und/oder Metaweinsäure, Antioxidantien: L-Ascorbinsäure, **Sulfite**.

Nährwertangaben je 100 ml	
Brennwert	278 kJ/ 66 kcal
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	1,3 g
davon Zucker	< 0,5 g
Eiweiß	< 0,5 g
Salz	< 0,01 g

**Erzeugerabfüllung**  
Weingut Bierernst, D-74233 Flein

**0,75 L**    A.P.Nr. 8999 01 24    **11 % vol**

**WÜRTEMBERG**  
2024  
Fleiner Sonnenberg  
Riesling trocken

**Deutscher Qualitätswein**

Zutaten: Trauben, Saccharose, Säureregulator: Weinsäure, Stabilisatoren: enthält Citronensäure und/oder Metaweinsäure, Antioxidantien: L-Ascorbinsäure, **Sulfite**.

Nährwertangaben je 100 ml	
Brennwert	278 kJ/ 66 kcal
Kohlenhydrate	1,3 g

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

**Erzeugerabfüllung**  
Weingut Bierernst, D-74233 Flein

**0,75 L**    A.P.Nr. 8999 01 24    **11 % vol**

Zutatenverzeichnis und Nährwertdeklaration elektronisch via QR-Code:

**WÜRTTEMBERG**  
 2024  
*Fleiner Sonnenberg*  
*Riesling trocken*

**Deutscher Qualitätswein**

Zutaten und Nährwerte:



E in 100 ml: 278 kJ (66 kcal)

**Erzeugerabfüllung**  
 Weingut Bierernst, D-74233 Flein

**0,75 L**    A.P.Nr. 8999 01 24    **11 % vol**

Enthält Sulfite

### Prädikatswein

vollständige Nährwertdeklaration auf Etikett:

**BADEN**  
 2024  
*Ihringer Vulkanfelsen*  
*Spätburgunder*

**Deutscher Prädikatswein Auslese**

Zutaten: Trauben, Säureregulator: Weinsäure, Stabilisatoren: enthält Citronensäure und/ oder Metaweinsäure, Antioxidantien: L-Ascorbinsäure, **Sulfite**.

Nährwertangaben je 100 ml	
Brennwert	320 kJ/ 76 kcal
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	1,2 g
davon Zucker	0,2 g
Eiweiß	< 0,5 g
Salz	< 0,01 g

**Erzeugerabfüllung**  
 Weingut Karl Mustermann, D-79241 Ihringen

**0,75 L**    A.P.Nr. 9999 01 24    **13 % vol**

verkürzte Nährwertdeklaration auf Etikett:

**BADEN**  
 2024  
*Ihringer Vulkanfelsen*  
*Spätburgunder*

**Deutscher Prädikatswein Auslese**

Zutaten: Trauben, Säureregulator: Weinsäure, Stabilisatoren: enthält Citronensäure und/ oder Metaweinsäure, Antioxidantien: L-Ascorbinsäure, **Sulfite**.

Nährwertangaben je 100 ml	
Brennwert	320 kJ/ 76 kcal
Kohlenhydrate	1,2 g
davon Zucker	0,2 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.	

**Erzeugerabfüllung**  
 Weingut Karl Mustermann, D-79241 Ihringen


**0,75 L**    A.P.Nr. 9999 01 24    **13 % vol**

Zutatenverzeichnis und Nährwertdeklaration elektronisch via QR-Code:

**BADEN**  
*2024*  
*Ihringer Vulkanfelsen*  
*Spätburgunder*

**Deutscher Prädikatswein Auslese**

Zutaten und Nährwerte:



E in 100 ml: 320 kJ (76 kcal)

**Erzeugerabfüllung**  
Weingut Karl Mustermann, D-79241 Ihringen

**0,75 L**    A.P.Nr. 9999 01 24    **13 % vol**

Enthält Sulfite

## 2. Landwein

### 2.1. obligatorische Angaben

- Name der geschützten geografischen Angabe (g.g.A.), z. B. „Schwäbischer Landwein“, „Badischer Landwein“ oder „Landwein Rhein-Neckar“
- Herkunftsangabe (Mitgliedstaat, in dem die Weinbereitung erfolgte, z. B. „Deutsches Erzeugnis“)
- vorhandener Alkoholgehalt in % vol <sup>1</sup>
- Nennfüllmenge in mL, cL oder L<sup>2</sup>
- Loskennzeichnung
- Allergenkennzeichnung, sofern das Zutatenverzeichnis elektronisch (als e-Label) angegeben wird <sup>3</sup>
- Name und Anschrift des Abfüllers, eventuell abweichender Abfüllort <sup>4</sup>

bei Herstellung ab 08.12.2023:

- Verzeichnis der Zutaten (→ siehe separates Merkblatt zu Nährwertdeklaration und Zutatenverzeichnis)
- Nährwertdeklaration (→ siehe separates Merkblatt zu Nährwertdeklaration und Zutatenverzeichnis)

Zusätzlich sind auch die Punkte 4 bis 8 zu beachten.

### 2.2. fakultative Angaben (in den Etikettenbeispielen in **grüner kursiver** Schrift)

Diese können zusätzlich zu den obligatorischen Angaben gemacht werden. Sie beschränken sich hier auf den Jahrgang, die Rebsorte, die Geschmacksangabe, die Lagerung im Holzbehältnis und den Begriff „geschützte geografische Angabe“.

Die Verwendung dieser Angaben muss unter Beachtung weinrechtlicher Regelungen erfolgen.

### 2.3. weitere Angaben

Zusätzlich zu den obligatorischen und fakultativen Angaben können noch weitere Angaben gemacht werden. Diese müssen wahr, klar, formal zulässig und dürfen nicht zur Irreführung geeignet sein; beispielsweise sensorische Beschreibungen, Marken oder Verwendungshinweise.

Es dürfen keine geografischen Einheiten, die kleiner sind als das Gebiet der g.g.A., angegeben werden. Namen von Bereichen, Lagen, Gemeinden, Ortsteilen oder Gewannnamen sind somit nicht zulässig. Auch die Namen von geschützten Ursprungsbezeichnungen (z. B. „Baden“ oder „Württemberg“) dürfen nicht verwendet werden. Sogenannte scheinographische Angaben (siehe 1.3) sind ebenfalls unzulässig.

### 2.4. Etikettenbeispiel

**Schwäbischer Landwein**

*2024er  
Riesling*

Zutaten: Trauben, Säureregulator: Weinsäure, Stabilisatoren: enthält Citronensäure und/ oder Metaweinsäure, Antioxidantien: L-Ascorbinsäure, **Sulfite**.

Nährwertangaben je 100 ml	
Brennwert	274 kJ/ 65 kcal
Kohlenhydrate	1,6 g
davon Zucker	0,8 g

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

**Erzeugerabfüllung**  
Weingut Bierernst, Glattweg 5, D-74233 Flein

**1 L      L 2024 01   10,5 % vol**

**Deutsches Erzeugnis**

## 3. Deutscher Wein, der weder Qualitäts-/Prädikatswein noch Landwein ist

### 3.1. obligatorische Angaben

- Bezeichnung „Wein“
- Herkunftsangabe (Mitgliedstaat, in dem die Weinbereitung erfolgte, z. B. „Deutscher Wein“)
- vorhandener Alkoholgehalt in % vol <sup>1</sup>
- Nennfüllmenge in mL, cL oder L<sup>2</sup>
- Loskennzeichnung
- Allergenkenzeichnung, sofern das Zutatenverzeichnis elektronisch (als e-Label) angegeben wird <sup>3</sup>
- Name und Anschrift des Abfüllers, eventuell abweichender Abfüllort <sup>4</sup>

bei Herstellung ab 08.12.2023:

- Verzeichnis der Zutaten (→ siehe separates Merkblatt zu Nährwertdeklaration und Zutatenverzeichnis)
- Nährwertdeklaration (→ siehe separates Merkblatt zu Nährwertdeklaration und Zutatenverzeichnis)

Zusätzlich sind auch die Punkte 4 bis 8 zu beachten.

### 3.2. fakultative Angaben (in den Etikettenbeispielen in grüner kursiver Schrift)

Das europäische Weinrecht erlaubt grundsätzlich die Angabe von Jahrgangs- und Rebsortenangaben, sofern die Weine Zertifizierungsbedingungen erfüllen. Die Ausgestaltung dieser Zertifizierungsbedingungen fällt in den Zuständigkeitsbereich der Bundesländer. In Baden-Württemberg erfolgt die Zertifizierung durch die Weinbauanstalten mittels der Ernte-, Erzeugungs- und Bestandsmeldungen und den Begleitdokumenten. Zusätzlich sind Menge, Rebsorte und Jahrgang innerhalb von drei Arbeitstagen nach Abfüllung oder Etikettierung den Weinbauanstalten zu melden.

Halten Sie im Zweifelsfall Rücksprache mit Ihrer zuständigen Weinkontrolle.

#### **Darüber hinaus ist folgendes zu beachten:**

Weine ohne g.U. oder g.g.A., d. h. andere Weine als Qualitäts-/Prädikatsweine und Landweine, dürfen **nicht** mit folgenden Rebsortennamen und deren Synonymen gekennzeichnet werden:

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

(diese Liste gilt seit dem 08.05.2021)

Bei der Angabe über die Abfüllung können die Begriffe „Erzeugerabfüllung“, „Gutsabfüllung“ und „Schlossabfüllung“ hier nicht verwendet werden. Die Begriffe „Weingut“, „Weinbau“, „Weingärtner“ und „Winzer“ sind ausschließlich innerhalb der Abfüllerangabe und nur als Bestandteil des Namens des Abfüllers zulässig. Eine weitere Wiederholung, auch als Logo oder Teil der Internet- oder Email-Adresse, ist nicht zulässig.

Es dürfen keine geografischen Einheiten außer der Herkunftsangabe (Mitgliedstaat) angegeben werden. Folglich können Namen von geschützten Ursprungsbezeichnungen (z. B. „Baden“) und geschützten geografischen Angaben (z. B. „Taubertäler“) nicht verwendet werden.

Angaben zur Nutzung von Holzbehältnissen sind unzulässig.

### 3.3. weitere Angaben

Zusätzlich zu den obligatorischen und fakultativen Angaben können auch hier noch weitere Angaben gemacht werden. Diese müssen wahr, klar, formal zulässig und dürfen nicht zur Irreführung geeignet sein. Häufig wird die Weinfarbe angegeben (z. B. „Rotwein“).

Sogenannte scheinogeographische Angaben (siehe 1.3) sind unzulässig.

### 3.4. Etikettenbeispiel

<b>2024</b>	
<b>Deutscher Wein</b>	
<i>Rebsorte* / Rotwein</i>	
Zutaten: Trauben, Saccharose, Säureregulator: Weinsäure, Stabilisatoren: enthält Citronensäure und/oder Metaweinsäure, Antioxidantien: L-Ascorbinsäure, <b>Sulfite</b> .	
Nährwertangaben je 100 ml	
Brennwert	261 kJ/ 62 kcal
Kohlenhydrate	1,1 g
davon Zucker	< 0,5 g
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz.	
<b>Abfüller: Klaus Bierernst, D-74233 Flein</b>	
<b>1 L      L 2024 1    10,5 % vol</b>	

\* sofern zulässig (siehe unter 3.2)

### 4. Schriftgrößen

Die folgenden obligatorischen Kennzeichnungselemente sind unabhängig von der Schriftart in einer Mindestbuchstabengröße von 1,2 mm anzugeben:

- Bezeichnung des Lebensmittels (z. B. „Wein“)
- geschützte Ursprungsbezeichnung oder geschützte geografische Angabe (z. B. „Baden“)
- Herkunftsangabe (z. B. „Deutscher“)
- Gehalt an vorhandenem Alkohol in % vol
- Allergenkenzeichnung
- Zutatenverzeichnis
- Nährwertdeklaration
- Losnummer bzw. Amtliche Prüfungsnummer
- Abfüller/Importeur

#### Sonderfall bei der Abfüllerangabe:

Wenn der Name oder die Anschrift des Abfüllers aus einer g.U. oder g.g.A. besteht oder eine solche enthält (z. B. „Max Württemberger“ oder „Fritz Meier, D-79410 Badenweiler“), sind Name und Anschrift folgendermaßen auf dem Etikett anzugeben: in Schriftzeichen, die höchstens halb so groß sind wie die für die Angabe der g.U. oder g.g.A. bzw. der Kategorie des betreffenden Weinbauerzeugnisses verwendeten Schriftzeichen.

- abweichende Regelung für die Nennfüllmenge:

Gebindegröße [mL]	Größe der Ziffern [mm]
5 - 50	2
mehr als 50 - 200	3
mehr als 200 - 1000	4
mehr als 1000	6

## 5. Vorgaben zur Weinart

Bei inländischem Wein sind die Bezeichnung **Roséwein**, **Rosé** oder **Rotling** bzw. die regional zulässigen Alternativen verpflichtend vorgeschrieben, sofern sie zutreffend sind. Dabei gilt:

- Ein **Roséwein** bzw. **Rosé** muss ausschließlich aus Rotweintrauben hergestellt sein. Er muss eine blass- bis hellrote Farbe aufweisen.
- Bei Qualitätswein und Prädikatswein (nicht bei Landwein und Deutschem Wein) darf die Angabe „**Weißherbst**“ nur unter folgenden Bedingungen gebraucht werden:

Herstellung aus einer einzigen roten Rebsorte und zu mindestens 95 % aus hell gekel-  
tertem Most (inklusive eines eventuellen Anteils an Süßreserve).

Die Rebsorte muss in Verbindung mit der Bezeichnung Weißherbst in Schriftzeichen glei-  
cher Art, Größe und Farbe angegeben werden.

Wird die Bezeichnung Weißherbst benutzt, darf die Bezeichnung Roséwein nicht verwen-  
det werden. Eine Farbvorgabe wie bei Roséweinen wurde nicht getroffen.

- **Rotling** darf nur bereitet werden aus einem Gemisch von weißen und roten Trauben. Die Trauben dürfen zum Zeitpunkt der Mischung ganz oder teilweise gemaischt sein. Er muss eine blass- bis hellrote Farbe haben.

Bei Qualitätsweinen und Prädikatsweinen mit der geschützten Ursprungsbezeichnung  
„Württemberg“ darf statt der Angabe „Rotling“ die Bezeichnung „**Schillerwein**“ gebraucht  
werden.

Bei Qualitätsweinen und Prädikatsweinen mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Ba-  
den“ darf anstelle der Angabe „Rotling“ die Bezeichnung „**Badisch Rotgold**“ mit dem Zu-  
satz „**Grauburgunder und Spätburgunder**“ gebraucht werden. Der Anteil des Graubur-  
gunders muss mindestens 50 % betragen.

- ab Erntejahrgang **2021**: die Bezeichnung „**Blanc de Noirs**“ bzw. „**Blanc de Noir**“ darf nur für Wein mit g.U. (Qualitätswein), g.g.A. (Landwein), Likörwein mit g.U., Schaumwein, Qua-  
litätsschaumwein oder Perlwein (jedoch nicht für Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure)  
verwendet werden, der aus frischen Rotweintrauben wie ein Weißwein gekel-  
tert wurde und die für Weißwein typische Farbe aufweist. Rottöne sind demnach nicht zulässig.

## 6. Neuerungen

- ab Erntejahrgang **2024**: für die Bezeichnungen **Erstes Gewächs** und **Großes Gewächs** gelten eine Vielzahl von Einschränkungen. Bitte informieren Sie sich rechtzeitig.
- ab Erntejahrgang **2026**: die gewohnten Vorgaben zu **Groß- und Einzellagen** dürfen noch bis zum Erntejahrgang 2025 angewendet werden. Ab dem Erntejahrgang 2026 gelten strengere Vorgaben. Bitte informieren Sie sich rechtzeitig.



## 7. Angaben in Preislisten und Internetseiten

Ist die Möglichkeit einer Bestellung über Preislisten bzw. auf Internetseiten gegeben, müssen auch dort alle obligatorischen Angaben außer der Los- bzw. A.P.-Nummer (und dem bei Wein nicht erforderlichen Mindesthaltbarkeitsdatum) aufgeführt werden. Der elektronische Weg via QR-Code zu Zutatenverzeichnis und Nährwertdeklaration ist in den Listen bzw. auf den Internetseiten möglich, dann sind jedoch der Brennwert und die Allergene dort anzugeben.

Zudem ist die Angabe des Grundpreises (z. B. „8,99 €/je Liter“) erforderlich.

## 8. Verweise

- 1 Der **vorhandene Alkoholgehalt** ist in Volumenprozent durch volle oder halbe Einheiten anzugeben. Der Zahl ist das Symbol „% vol“ anzufügen; ihr können die Begriffe „vorhandener Alkoholgehalt“, „vorhandener Alkohol“ oder die Abkürzungen „alc.“ oder „Alk.“ vorangestellt werden. Die Angabe des Alkoholgehalts in der Etikettierung darf vom tatsächlichen vorhanden Alkoholgehalt in der Regel um höchstens  $\pm 0,5$  % vol abweichen (andere Regelungen für Sonderfälle sind zu beachten)
- 2 Die Angabe der **Nennfüllmenge** hat in Ziffern gefolgt von einer der Volumeneinheiten Liter, Zentiliter oder Milliliter zu erfolgen, beispielsweise 0,75 L oder 0,75 Liter oder 75 cL oder 750 mL. Für Wein sind im Füllmengenbereich zwischen 0,1 L und 1,5 L nur folgende Nennfüllmengen zulässig: 0,1; 0,187; 0,25; 0,375; 0,5; 0,75; 1,0 und 1,5 L.
- 3 **Allergenkennzeichnung:** durch die Angabe „Enthält Sulfite“ oder „Enthält Schwefeldioxid“, wenn kein Zutatenverzeichnis in der Etikettierung verwendet wird und der Gesamt-SO<sub>2</sub>-Gehalt > 10 mg/L beträgt. Falls bei der Weinbereitung Behandlungsmittel auf Basis von Milch- und/oder Eiprodukten verwendet wurden, ist dies zu kennzeichnen, sofern diese im Wein nachweisbar sind (> 0,25 mg/L für Kasein, Ei-Albumin und Lysozym).
- 4 **Name und Anschrift** des Abfüllers werden ergänzt durch die Begriffe „Abfüller“ oder „abgefüllt von“. Die Anschrift besteht aus der Angabe der politischen Gemeinde und des Mitgliedstaates, in dem sich der Hauptsitz des Abfüllers befindet. Der Mitgliedstaat kann auch durch den Ländercode „D-“ vor der Postleitzahl abgekürzt werden. Ortsteile können die Angabe der Gemeinde nicht ersetzen, aber ergänzen.

Werden **andere Behältnisse als Flaschen** abgefüllt, sind die Wörter „Abfüller“ oder „abgefüllt von“ durch die Begriffe „Verpacker“ oder „verpackt von“ zu ersetzen.

Bei **Lohnabfüllung** wird die Angabe des Abfüllers ergänzt durch die Wörter „abgefüllt für...“. Der Lohnabfüller kann genannt werden. In diesem Fall wird der Begriff „abgefüllt für...von...“ verwendet.

Wenn die **Abfüllung an einem anderen Ort** als dem Sitz des Abfüllers erfolgt, muss die Abfüllerangabe einen Hinweis auf den genauen Ort enthalten, an dem die Abfüllung erfolgte. Diese Anforderung gilt nicht, wenn die Abfüllung an einem anderen Ort in unmittelbarer Nachbarschaft (< 15 km) zum Sitz des Abfüllers erfolgt.

An Stelle des Begriffes „Abfüller“ kann bei Qualitäts- bzw. Prädikatsweinen und Landweinen einer der folgenden Begriffe verwendet werden:

„**Erzeugerabfüllung**“: Darf nur verwendet werden von einem Weinbaubetrieb, in dem die für den so bezeichneten Wein verwendeten Trauben geerntet und zu Wein bereitet wurden und der diesen Wein im eigenen Betrieb abgefüllt hat.

- „**Gutsabfüllung**“: Darf nur verwendet werden, sofern die Voraussetzungen für „Erzeugerabfüllung“ vorliegen. Zusätzlich ist erforderlich, dass der Weinbaubetrieb eine Steuerbuchhaltung führen muss, die für die Weinbereitung verantwortliche Person eine abgeschlossene önologische Ausbildung nachweisen kann und die Rebflächen, auf denen die zur Bereitung des betreffenden Weines verwendeten Trauben geerntet worden sind, mindestens seit 1. Januar des Erntjahres von dem betreffenden Weinbaubetrieb bewirtschaftet werden.
- „**Schlossabfüllung**“: Darf nur verwendet werden, sofern die Voraussetzungen für „Gutsabfüllung“ vorliegen. Zusätzlich ist erforderlich, dass ein unter Denkmalschutz stehendes Schloss der Sitz des Weinbaubetriebes ist und dort die Weinbereitung und die Abfüllung erfolgen und die zur Weinbereitung verwendeten Trauben ausschließlich von betriebseigenen Rebflächen stammen.

## 9. Rechtliche Grundlagen:

- Verordnung (EU) Nr. **1308/2013** vom 17. Dezember 2013, zuletzt geändert am 11. April 2024
- Delegierte Verordnung (EU) **2019/33** vom 17. Oktober 2018, zuletzt geändert am 30. Mai 2023
- Verordnung (EU) Nr. **1169/2011** (LMIV) vom 25. Oktober 2011, zuletzt geändert am 25. November 2015
- Weingesetz vom 18. Januar 2011, zuletzt geändert am 24.06.2024
- Weinverordnung vom 21. April 2009, zuletzt geändert am 24.06.2024
- Fertigpackungsverordnung vom 18. November 2020

## Kontakte:

- gemeinsame Internetseite der Untersuchungsämter: <http://www.ua-bw.de>
- CVUA Freiburg, Bissierstr. 5, 79114 Freiburg, Tel.: 0761 / 88 55-0,  
Fax: 0761 / 88 55-100; E-Mail: [poststelle@cvuafr.bwl.de](mailto:poststelle@cvuafr.bwl.de)
- CVUA Stuttgart, Schaflandstr. 3/2 + 3/3, 70736 Fellbach, Tel.: 0711/3426-1234,  
Fax.: 0711/3426-1299, E-Mail: [poststelle@cvuas.bwl.de](mailto:poststelle@cvuas.bwl.de)