



# Baden-Württemberg

CHEMISCHE UND VETERINÄRUNTERSUCHUNGSÄMTER BADEN-WÜRTTEMBERG

Merkblatt: teilweise gegorener Traubenmost

Stand: 10/2025

## Merkblatt korrekte Etikettierung von „teilweise gegorener Traubenmost“ / „Federweißer“ - Hinweise für Winzer

### Hinweis

Dieses Merkblatt bietet eine kurze Übersicht über wichtige Grundlagen der Etikettierung von teilweise gegorenem Traubenmost. 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 berücksichtigen, sondern dient vor allem zur Vermeidung häufiger Fehler.

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

### Definition

Teilweise gegorener Traubenmost ist das durch Gärung von Traubenmost gewonnene Erzeugnis mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mehr als 1 % vol und von weniger als 3/5 seines Gesamtalkoholgehalts. (Anhang VII Teil II Nr. 11 VO (EU) Nr. 1308/2013)

Erzeugnisse mit einem geringeren Alkoholgehalt sind als „Traubenmost“, Erzeugnisse mit einem höheren Vergärungsgrad als „Jungwein“ zu bezeichnen.

## 1. Pflichtangaben

- **Bezeichnung des Weinbauerzeugnisses (Kategorie):** „Teilweise gegorener Traubenmost“.  
  
Diese Bezeichnung kann in bestimmten Fällen durch die Angaben „Federweißer“, „roter Federweißer“, „Federroter“ oder „Federrotling“ ersetzt werden. Siehe dazu Punkt 2.2.
- **Herkunftsangabe:** z. B. „Deutsches Erzeugnis“, „erzeugt in Deutschland“ oder „Product of Germany“.
- **Nennvolumen** in Milliliter („mL“), Zentiliter („cL“) oder Liter („L“). Mindestschriftgröße bei einem Nennvolumen von mehr als 0,2 L bis 1,0 L: mindestens 4 mm hoch, bei mehr als 1,0 L: mindestens 6 mm hoch.
- **Alkoholgehalt:** der vorhandene Alkoholgehalt ist auf ganze oder halbe Einheiten zu runden. Der Zahl ist das Zeichen „% vol“ anzufügen. Der vorhandene Alkoholgehalt kann durch die Angabe des **Gesamtalkoholgehaltes** in % vol unter Voranstellung des Wortes „Gesamtalkoholgehalt“ oder „Gesamtalkohol“ ersetzt oder ergänzt werden. Um Missverständnisse bei den Konsumenten zu vermeiden, sollte der Angabe des Gesamtalkoholgehaltes der Hinweis „nach vollständiger Vergärung“ angefügt werden.

- **Allergenkennzeichnung:** enthält das Erzeugnis mehr als 10 mg/L Schwefeldioxid, ist dies entweder durch die Angabe „**enthält Sulfite**“ oder „**enthält Schwefeldioxid**“ kenntlich zu machen. Enthält das Erzeugnis mehr als 0,25 mg/L Kasein aus Milch oder Albumin aus Ei bzw. Lysozym aus Ei, dann ist folgende Kenntlichmachung unter Voranstellung des Wortes „enthält“ erforderlich: „Milch“, „Milcherzeugnis“, „Kasein aus Milch“, „Milchprotein“, „Ei“, „Ei-protein“, „Eiprodukt“, „Albumin aus Ei“ oder „Lysozym aus Ei“. Sind mehrere dieser Stoffe vorhanden, ist es ausreichend, das Wort „enthält“ der Aufzählung aller allergenen Stoffe voranzustellen.

Diese Form der Angabe ist auch dann erforderlich, wenn das Zutatenverzeichnis auf elektronischem Wege (z. B. mittels QR-Code) angegeben wird.

Wird das Zutatenverzeichnis direkt auf der vorverpackten Ware angegeben, sind die Allergene im Zutatenverzeichnis hervorgehoben aufzuführen. In diesem Fall entfällt die separate Kenntlichmachung wie „enthält Sulfite“.

- **Losnummer:** z. B.: L 262/25, Buchstaben-, Ziffern- oder Buchstaben-/Ziffern-Kombination. Wird ein Mindesthaltbarkeitsdatum mit mindestens des Tages und des Monats, in dieser Reihenfolge, angegeben, kann die Losnummer entfallen.
- **Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD):** gärungsbedingt ist bei teilweise gegorenem Traubenmost davon auszugehen, dass die Haltbarkeit weniger als drei Monate beträgt. Somit reicht es aus, als MHD Tag und Monat anzugeben. Der exakte Wortlaut „mindestens haltbar bis ...“ ist dem Datum (bzw. dem Hinweis darauf, wo das Datum in der Kennzeichnung zu finden ist) voranzustellen.
- **Abfüllerangabe:** Begriff „Abfüller“ oder „abgefüllt von“, gefolgt von Name und Anschrift des Abfüllers. Die Anschrift umfasst Gemeinde und Mitgliedstaat. Im Falle anderer Behältnisse als Flaschen werden die Wörter „Abfüller“ und „abgefüllt von“ durch die Wörter „Verpacker“ und „verpackt von“ ersetzt. Der Begriff „**Erzeugerabfüllung**“ ist für teilweise gegorenen Traubenmost, ob mit oder ohne geografische Angabe, nicht zulässig.
- **Nährwertdeklaration:** siehe Merkblatt „Korrekte Weinetikettierung - Nährwerte und Zutaten“. Besonderheit: da sich die Nährwertdeklaration bei einem teilweise gegorenen Traubenmost (ähnlich wie beim Alkoholgehalt) auf einen gewählten Zeitpunkt im Gärprozess beziehen muss, sollte sich die Deklaration der Nährwerte auf die Maximalwerte zum Zeitpunkt des Gärungsbeginns des Mostes beziehen. Zur Klarstellung sollte der Deklaration ein Satz vorangestellt werden wie: „Werte vor Beginn der Gärung“, „Werte im unvergorenen Most“ und/oder „Werte verändern sich im Laufe der Gärung“.
- **Verzeichnis der Zutaten:** siehe Merkblatt „Korrekte Weinetikettierung - Nährwerte und Zutaten“.

## 2. Fakultative Angaben

*(in den Etikettenbeispielen in grüner kursiver Schrift)*

### 2.1 Teilweise gegorener Traubenmost ohne geografische Angabe

- Bei einem inländischen teilweise gegorenen Traubenmost ohne geografische Angabe darf **ergänzend** zur Bezeichnung „teilweise gegorener Traubenmost“ einer der nachfolgenden Begriffe angegeben werden:  
„Süßer“, „Neuer Süßer“, „Bremser“, „Bitzler“, „Suser“, „Sauser“, „Neuer“ oder „Rauscher“  
Der umgangssprachlich geläufige Begriff „Neuer Wein“ ist nicht zulässig.

- **Rebsorte:** Die Angabe einer oder mehrerer Rebsorten ist grundsätzlich möglich, jedoch dürfen folgende Rebsorten und deren Synonyme nicht verwendet werden:

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

- **Jahrgang**

## 2.2 Teilweise gegorener Traubenmost mit geschützter geografischer Angabe

Wird der Begriff „**Federweißer**“ verwendet, ist die Nennung einer geschützten geografischen Angabe grundsätzlich obligatorisch, z. B.: „*Badischer Landwein Federweißer*“, „*Landwein Oberrhein Federweißer*“. Abweichend hiervon wird die Angabe „*Schwäbischer Federweißer*“ bis auf weiteres toleriert.

Bei der ausschließlichen Verwendung von Rotweinträumen dürfen die Begriffe „Roter Federweißer“ oder „Federroter“ verwendet werden.

Die Bezeichnung „**Federrotling**“ ist zulässig bei einem inländischen teilweise gegorenen Traubenmost von blass- bis hellroter Farbe, der durch Verschneiden von Weißweinträumen, auch gemischt, mit Rotweinträumen, auch gemischt, hergestellt wurde.

Ein mit einer geografischen Angabe bezeichneter teilweise gegorener Traubenmost muss den für die Herstellung von Landwein des betreffenden Gebietes festgelegten Bedingungen entsprechen. Die Angabe einer oder mehrerer Rebsorten ist, wie bei Landweinen, möglich.

Des Weiteren können die Begriffe Weinbau, Weingut, Winzer etc. verwendet werden, sofern sie zutreffen, also insbesondere keine zugekauften Moste verwendet worden sind.

## 3. Allgemeines

Die verpflichtend vorgeschriebenen Angaben sind in unverwischbaren Schriftzeichen anzubringen und müssen sich von allen anderen schriftlichen Angaben und Zeichnungen deutlich abheben. Mit Ausnahme der Angabe der Losnummer und der Allergenkennzeichnung müssen alle Pflichtangaben auf dem Behältnis im gleichen Sichtbereich so angebracht werden, dass sie gleichzeitig gelesen werden können, ohne dass es erforderlich ist, das Behältnis umzudrehen.

Alle Pflichtangaben (außer dem Nennvolumen) sind unabhängig von der Schriftart in einer Mindestbuchstabengröße von 1,2 mm anzugeben. Weitere Informationen können dem Merkblatt „korrekte Weinetikettierung – Hinweise für Winzer“ entnommen werden.

## 4. Etikettenbeispiele

### 4.1 teilweise gegorener Traubenmost ohne geografische Angabe mit vollständiger Nährwertdeklaration

<b>Teilweise gegorener Traubenmost</b> <b><i>Suser</i></b> <b>Gesamtalkoholgehalt: 11,5 % vol</b> <i>nach vollständiger Vergärung</i> Zutaten: Trauben, Saccharose, Antioxidationsmittel: <b>Sulfite</b>																			
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2" style="padding: 2px;">100 ml enthalten durchschnittlich</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Brennwert</td> <td style="padding: 2px;">327 kJ / 78 kcal</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Fett</td> <td style="padding: 2px;">&lt; 0,5 g</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">davon gesättigte Fettsäuren</td> <td style="padding: 2px;">&lt; 0,1 g</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Kohlenhydrate</td> <td style="padding: 2px;">19 g</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">davon Zucker</td> <td style="padding: 2px;">19 g</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Eiweiß</td> <td style="padding: 2px;">&lt; 0,5 g</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Salz</td> <td style="padding: 2px;">&lt; 0,01 g</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="padding: 2px;">Werte im unvergorenen Most, verändern sich im Laufe der Gärung</td> </tr> </table>		100 ml enthalten durchschnittlich		Brennwert	327 kJ / 78 kcal	Fett	< 0,5 g	davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g	Kohlenhydrate	19 g	davon Zucker	19 g	Eiweiß	< 0,5 g	Salz	< 0,01 g	Werte im unvergorenen Most, verändern sich im Laufe der Gärung	
100 ml enthalten durchschnittlich																			
Brennwert	327 kJ / 78 kcal																		
Fett	< 0,5 g																		
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g																		
Kohlenhydrate	19 g																		
davon Zucker	19 g																		
Eiweiß	< 0,5 g																		
Salz	< 0,01 g																		
Werte im unvergorenen Most, verändern sich im Laufe der Gärung																			
<b>gekühlt mindestens haltbar bis: <u>20.10.</u></b>																			
<b>Deutsches Erzeugnis</b> <b>Abfüller: Fritz Mustermann, D-79114 Freiburg</b> <b>1,0 L</b> <span style="float: right;">L 262 25</span>																			

### 4.2 teilweise gegorener Traubenmost ohne geografische Angabe, ausschließlich aus roten Trauben, mit verkürzter Nährwertdeklaration

<b><i>Roter</i> teilweise gegorener Traubenmost</b> <b>aus Deutschland</b> <b>Gesamtalkoholgehalt: 11,5 % vol</b> <i>nach vollständiger Vergärung</i> Zutaten: Trauben, Saccharose, Antioxidationsmittel: <b>Sulfite</b>											
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2" style="padding: 2px;">100 ml enthalten durchschnittlich zum Beginn der Gärung</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Brennwert</td> <td style="padding: 2px;">327 kJ / 78 kcal</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">Kohlenhydrate</td> <td style="padding: 2px;">19 g</td> </tr> <tr> <td style="padding: 2px;">davon Zucker</td> <td style="padding: 2px;">19 g</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="padding: 2px;">Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz</td> </tr> </table>		100 ml enthalten durchschnittlich zum Beginn der Gärung		Brennwert	327 kJ / 78 kcal	Kohlenhydrate	19 g	davon Zucker	19 g	Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz	
100 ml enthalten durchschnittlich zum Beginn der Gärung											
Brennwert	327 kJ / 78 kcal										
Kohlenhydrate	19 g										
davon Zucker	19 g										
Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz											
<b>gekühlt mindestens haltbar bis: <u>20.10.</u></b>											
<b>abgefüllt von: Max Mustermann, 74223 Flein, Deutschland</b> <b>0,75 L</b> <span style="float: right;">L 262 25</span>											

#### 4.3 teilweise gegorener Traubenmost mit geografischer Angabe und QR-Code / e-Label

**Federweißer**  
**Badischer Landwein**  
*Müller-Thurgau*

**Gesamtalkoholgehalt: 11,5 % vol**  
*nach vollständiger Vergärung*

E in 100 ml: 327 kJ (78 kcal)

Zutaten und Nährwerte:



gekühlt mindestens haltbar bis: **20.10.2025**

Abfüller: Weingut Mustermann, D-76646 Bruchsal

**1,0 Liter**    L 262 25    Product of Germany

Enthält Sulfite

#### 4.4 zugehöriges e-Label

Zutaten: Trauben, Saccharose, Antioxidationsmittel: <b>Sulfite</b>	
Nährwertdeklaration:	
100 ml enthalten durchschnittlich	
Brennwert	327 kJ /78 kcal
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	19 g
davon Zucker	19 g
Eiweiß	< 0,5 g
Salz	< 0,01 g
Werte im unvergorenen Most, verändern sich im Laufe der Gärung	

## 5. 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
- Weinverordnung vom 21. April 2009, zuletzt geändert am 24.06.2024
- Fertigpackungsverordnung vom 18. November 2020

## 6. 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)