

REGIERUNG VON UNTERFRANKEN

- Weinprüfstelle -



Weinetikettierung – Qualitätsschaumwein (Sekt); Grundregeln u. Musteretikett

Rechtsstand: 22.01.2022

Pflichtangaben:

- *Verkehrsbezeichnung/Qualitätsstufe:* Qualitätsschaumwein bzw. Sekt

- *Herkunftsangabe:* Hergestellt in Deutschland oder dgl., *sofern der Wein in Deutschland zu Qualitätsschaumwein/Sekt verarbeitet wurde – der Wein darf dabei aus Deutschland oder einem anderen EU-Mitgliedsstaat stammen, oder Deutsches Erzeugnis bzw. Deutscher Qualitätsschaumwein bzw. Deutscher Sekt, sofern der Wein aus Deutschland stammt und in Deutschland zu Qualitätsschaumwein/Sekt verarbeitet wurde.*

- *Los-Nummer.*

- *Angabe des vorhandenen Alkohols* in Volumenprozenten durch volle oder ggf. halbe Einheiten. Der Zahl ist das Symbol „% vol“ anzufügen. Ihr können die Begriffe „vorhandener Alkoholgehalt“ oder „vorhandener Alkohol“ oder die Abkürzungen „alc.“ oder „Alk.“ vorangestellt werden.

- *Angabe der Nennfüllmenge* in Milliliter, Zentiliter oder Liter. Der Buchstabe „e“, das Verpackungszeichen der EU, kann der Inhaltsangabe beigefügt werden. Die Angabe muss in Ziffern mit anschließender Benennung der benutzten Volumeneinheit oder durch das Einheitszeichen für diese Volumeneinheit erfolgen, z.B. 0,75 Liter oder 0,75 l.

- *Geschmacksangabe* – Auswahl an zulässigen Begriffen mit Gehalten an vergärbarem Zucker: „brut nature“ bzw. „naturherb“ bzw. „dosage zéro“ (weniger als 3 g/l und kein Zuckerzusatz) oder „extra brut“ bzw. „extra herb“ (zwischen 0 g/l und 6 g/l) oder „brut“ bzw. „herb“ (niedriger als 12 g/l) oder „extra dry“ bzw. „extra trocken“ (zwischen 12 g/l und 17 g/l) oder „sec“ bzw. „trocken“ bzw. „dry“ (zwischen 17 g/l und 32 g/l) oder „demi-sec“ bzw. „halbtrocken“ bzw. „medium dry“ (zwischen 32 g/l und 50 g/l) oder „doux“ bzw. „mild“ bzw. „sweet“ (über 50 g/l), soweit jeweils zutreffend (*Anmerkung: Für die Geschmacksangabe muss nicht zwingend die deutsche Bezeichnung verwendet werden*). Erlaubt der Restzuckergehalt die Angabe von zwei verschiedenen Geschmacksangaben, so darf – nach freier Wahl – nur eine verwendet werden.

- *Herstellerangabe:* Hersteller oder Verkäufer bzw. „hergestellt von...“ oder „verkauft von...“ oder *entsprechender Ausdruck* oder „Verarbeiter“ oder „Sektkellerei“ bzw. „verarbeitet von“ oder „versektet durch“ + Firmenbezeichnung (*Achtung: Begriffe wie Weinbau, Weingut, Winzer dürfen nur hier und nur dann verwendet werden, wenn 100 % der für den Qualitätsschaumwein/Sekt verwendeten Trauben – auch die für die Dosage verwendeten Trauben - aus eigener Erzeugung stammen und die Wein- und Sektbereitung im eigenen Betrieb stattfand*)

+ D“ (für Deutschland) oder „Deutschland“ (ausgeschrieben)

+ Postleitzahl

+ Gemeinde des Firmensitzes

Anmerkung: Bei Qualitätsschaumweinen/Sekten muss ein vom Betriebssitz des Herstellers/Verkäufers abweichender Herstellungsort nicht angegeben werden.

Pflichtangaben (Fortsetzung):

- *Allergenangabe:* Enthält Sulfite oder Enthält Schwefeldioxid. Zusätzlich ist der Einsatz von Weinbehandlungsmitteln mit Kasein, Ei-Albumin oder Lysozym ggf. wie folgt zu kennzeichnen: Enthält Milch, Enthält Milcherzeugnis, Enthält Kasein aus Milch oder Enthält Milchprotein (bei Verwendung von Kasein), Enthält Ei, Enthält Eiweiß, Enthält Eiweißprodukt, Enthält Albumin aus Ei oder Enthält Lysozym aus Ei (bei Verwendung von Albumin bzw. Lysozym). Die Kennzeichnungspflicht entfällt, sofern und soweit bei der Weinerzeugung keine Mittel auf Milch- bzw. Ei-Basis verwendet wurden bzw. diese Stoffe im Wein nicht mehr nachweisbar sind. Sind mehrere allergene Stoffe im Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure vorhanden ist es ausreichend, das Wort „enthält“ einmal der Aufzählung dieser Stoffe voranzustellen. Die Allergen-Kennzeichnungen dürfen durch die EU-rechtlich vorgesehenen Piktogramme *ergänzt* werden.

- *Allgemeines zu den Pflichtangaben:* Die obligatorischen Angaben auf den Etiketten sind u.a. in unverwischbaren Schriftzeichen anzubringen, die sich deutlich von allen anderen schriftlichen Angaben und Zeichnungen abheben. Als Schriftgröße ist für die o.g. Pflichtangaben (außer der Angabe der Nennfüllmenge) unabhängig von der Schriftart eine Höhe der Schriftzeichen von mindestens 1,2 mm festgelegt. Sondervorschriften gelten für die Angaben der Nennfüllmengen (bei Flascheninhalten von mehr als 0,2 l bis 1,0 l = Mindesthöhe der Schriftzeichen: 4 mm), jedoch nicht mehr für die Angabe der vorhandenen Alkoholgehalte.

Die Pflichtangaben müssen im gleichen Sichtbereich auf der Flasche so angebracht sein, dass sie gleichzeitig gelesen werden können, ohne, dass es erforderlich ist, die Flasche umzudrehen. Davon ausgenommen sind die Angabe der Los-Nr. und die Allergenangaben, die außerhalb des Sichtbereichs angebracht werden dürfen, in dem sich die anderen Pflichtangaben befinden.

- *Sonstiges:* Qualitätsschaumweine/Sekte sind in sog. Schaumwein-Glasflaschen zu vermarkten, die bei Flaschen mit einem Nennvolumen von mehr als 0,2 Litern wie folgt verschlossen sind: mit einem pilzförmigen Stopfen aus Kork oder einem anderen für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassenen Stoff mit Haltevorrichtung (Agraffe), ggf. mit einem Plättchen bedeckt, wobei der Stopfen ganz und der Flaschenhals ganz oder teilweise mit Folie umkleidet ist. Flaschen mit einem Nennvolumen bis 0,2 l sind mit einem sonstigen geeigneten Verschluss zu versehen.

Fakultative (freiwillige) Angaben:

- *Rebsorte (falls mindestens 85 % der verwendeten Trauben (ohne Dosage) von der angegebenen Keltertraubensorte stammen. Achtung: Die Verwendung der Rebsortenbezeichnungen Blauer Frühburgunder, Blauer Spätburgunder, Grauer Burgunder, Weißer Burgunder, Blaufränkisch (und Rheinriesling) ist bei Qualitätsschaumwein/Sekt nicht zulässig. Bei diesen Rebsorten dürfen aber Synonyme verwendet werden, in denen nicht Burgund bzw. Franken (bzw. Rhein) als Namensbestandteil enthalten ist, z. B.: Pinot blanc für Weißer Burgunder, (Blauer) Limberger für Blaufränkisch. Die Namen der Keltertraubensorten Pinot blanc, Pinot Noir, Pinot meunier und/oder Pinot gris dürfen bei Qualitätsschaumwein/Sekt durch das Synonym „Pinot“ ersetzt werden. Falls zwei oder mehr Rebsorten zulässigerweise angegeben werden, müssen 100 % des betreffenden Qualitätsschaumweines/Sektes aus diesen Sorten erzeugt sein, dabei werden nicht berücksichtigt die für die Dosage verwendeten Mengen. Die Angabe der Rebsorten hat ggf. in mengenmäßig absteigender Reihenfolge in Schriftzeichen gleicher Art und Größe zu erfolgen.)*
- *Jahrgang (falls mindestens 85 % der verwendeten Trauben (ohne Dosage) davon stammen)*
- *Angabe der Qualitätsschaumweinarten/Sektarten: „weiß“, „rot“, „Rosé“, „Rotling“ oder „Blanc de Noir(s)“ (Letzteres ist nur zulässig für Qualitätsschaumweine/Sekt, die aus frischen Rotweintrauben wie Weißweine gekeltert wurden und die für Weißweine typische Farbe aufweisen. Achtung: Die Angabe „Weißherbst“ ist bei Qualitätsschaumwein/Sekt nicht zulässig. Zu beachten ist ferner, dass die Herstellung einer Cuvée auch durch die Mischung von weißem und rotem Traubenmost oder Wein zulässig ist. Die Farbangabe bezieht sich nur auf das Aussehen des Erzeugnisses und darf nicht irreführen. Eine Bezeichnung z.B. als „Roter Qualitätsschaumwein“/„Roter Sekt“ ist deshalb auch dann möglich, wenn der Qualitätsschaumwein/Sekt aus einer Mischung von weißem und rotem Traubenmost/Wein besteht, weil sich die Bezeichnung lediglich als Farbangabe darstellt. Gleiches gilt für die Angabe „Weißer Qualitätsschaumwein“/„Weißer Sekt“. Die Bezeichnungen „Rotling“ und „Rosé“ sind nur dann zulässig, wenn der Qualitätsschaumwein/Sekt aus Traubenmosten/Weinen hergestellt wurde, die diese Bezeichnung auch tragen durften.)*
- *Angabe bestimmter Erzeugungsverfahren: - Flaschengärung (falls das Erzeugnis durch eine zweite alkoholische Gärung in einer Flasche zu Qualitätsschaumwein/Sekt geworden ist + die Herstellungsdauer einschließlich der Reifung im Herstellungsbetrieb vom Beginn der Gärung an, durch die in der Cuvée Kohlensäure entwickelt werden soll, mindestens neun Monate beträgt + die Dauer der Gärung, durch die in der Cuvée Kohlensäure entwickelt werden soll, und die Dauer der Nichttrennung der Cuvée vom Trub mindestens neunzig Tage beträgt + das Erzeugnis durch Abzug oder durch Degorgieren von seinem Trub getrennt worden ist); - Flaschengärung nach dem traditionellen Verfahren, traditionelle Flaschengärung, klassische Flaschengärung oder traditionelles klassisches Verfahren (falls das Erzeugnis durch eine zweite alkoholische Gärung in der Flasche zu Qualitätsschaumwein/Sekt geworden ist + vom Zeitpunkt der Bereitung der Cuvée an mindestens neun Monate lang ununterbrochen in demselben Betrieb auf seinem Trub gelagert hat + durch Degorgieren von seinem Trub getrennt worden ist). Anmerkung: Ein Hinweis auf „Tankgärung“ ist nicht zulässig!*
- *Angabe des Wortes „Cabinet“: Nur in direkter Verbindung mit dem Namen des Herstellers oder Vertreibers zulässig und nur wenn es in der o.g. Schreibweise (Cabinet) deutlich getrennt von Bezeichnung des Erzeugnisses verwendet wird (z.B. Mustermanns Cabinet).*
- *Nähere Angaben zum Herstellerbetrieb, wie Straßenangabe, Telefonnummer, Mail-Adresse, Webseite usw. (Achtung: Begriffe wie Weinbau, Weingut, Winzer dürfen hier keinesfalls verwendet werden; deshalb darf z.B. eine Internet-Adresse www.weinbau-frank-mustermann.de bei Qualitätsschaumweinen/Sekten in der Etikettierung an keiner Stelle erscheinen).*
- *Phantasie-Bezeichnungen für den Qualitätsschaumwein/Sekt, wie z.B. „Cuvée Klaus-Heinrich“.*

Musteretikett

- hergestellt aus Wein aus eigenem Anbau

2020er	
Pinot Cuvée	
extra trocken	
Deutscher Sekt weiß	
Flaschengärung	
Hersteller: Weinbau Frank Mustermann D-97318 Kitzingen	
Enthält Sulfite	
L.-Nr. 01-21	
0,75l	13,5%vol