

REGIERUNG VON UNTERFRANKEN

- Weinprüfstelle -



Weinetikettierung – Teilweise gegorener Traubenmost - Regensburger Federweißer; Grundregeln u. Musteretiketten

Rechtsstand: 21.10.2021

Pflichtangaben:

- *Anbaugebiet und Qualitätsstufe/Verkehrsbezeichnung*: Regensburger Federweißer – Teilweise gegorener Traubenmost
- *Herkunftsangabe*: Deutsches Erzeugnis oder Erzeugt in Deutschland oder dgl.
- *Los-Nummer*
- *Angabe des Gesamt-Alkoholgehalts* in Volumenprozenten durch volle oder ggf. halbe Einheiten. Der Zahl ist das Symbol „% vol“ anzufügen. Ihn ist der Begriff „Gesamt-Alkoholgehalt“ voranzustellen.
- *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
- *Abfüllerangabe*: Abfüller (*Achtung: Bei Federweißem gibt es keine „Erzeugerabfüllung“, „Gutsabfüllung“ und „Schlossabfüllung“*) +
Firmenbezeichnung (*Achtung: Begriffe wie Weinbau, Weingut, Winzer dürfen nur verwendet werden, wenn 100 % der für den Federweißen verwendeten Trauben aus eigener Erzeugung stammen und Weinbereitung und Abfüllung im eigenen Betrieb bzw. auf eigene Rechnung stattfanden*) +
„D“ (für Deutschland) oder „Deutschland“ (ausgeschrieben) +
Postleitzahl +
Gemeinde des Firmensitzes +
Angabe des Abfüllortes (*nur, falls nicht mit der Gemeinde des Firmensitzes identisch und Abfüllung nicht in unmittelbarer angrenzender Gemeinde*)
- *Allergenangabe*: Enthält Sulfite oder Enthält Schwefeldioxid (falls mind. 10 mg/l enthalten). *Zusätzlich* sind Weinbauerzeugnisse, die unter Einsatz von Weinbehandlungsmitteln mit Kasein, Ei-Albumin oder Lysozym erzeugt wurden, wie folgt zu kennzeichnen: Enthält Milch, Enthält Milcherzeugnis, Enthält Kasein aus Milch oder Enthält Milchprotein (bei Verwendung von Kasein), Enthält Ei, Enthält Eiprotein, Enthält Eiprodukt, 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 (vorläufiger Grenzwert für den dt. Markt: 0,25 mg/l für Kasein, Ei-Albumin und Lysozym). Sind mehrere allergene Stoffe im Wein 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.
- *Mindesthaltbarkeitsdatum* (*Da bei Federweißem von einer Haltbarkeit unter drei Monaten auszugehen ist, sind als MHD Tag und Monat anzugeben.*)

Pflichtangaben (Fortsetzung):

- *Allgemeines zu den Pflichtangaben:* Die obligatorischen Angaben auf den Etiketten von Federweißer 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, bei Flascheninhalten von mehr als 1,0 l = 6 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., die Allergenangaben und die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums, die außerhalb des Sichtbereichs angebracht werden dürfen, in dem sich die anderen Pflichtangaben befinden.

- *Lose Abgabe:* Erfolgt die Abfüllung direkt im/am Verkaufsstand (aus Fass oder Tank) reicht es aus, wenn die erforderliche Kennzeichnung mit Schild oder Tafel am Fass oder Tank erfolgt.

Fakultative (freiwillige) Angaben:

- *Bezeichnung „geschützte geographische Angabe“* in Verbindung mit der Angabe „Regensburger Federweißer“. Zusätzlich oder alleine kann auch das entsprechende Siegel „geschützte geographische Angabe“ mit der Angabe „Regensburger Federweißer“ verwendet werden.

- *Zusatzbezeichnungen:* Bei der ausschließlichen Verwendung von Rotweintrrauben ist die Voranstellung des Wortes „Roter“ oder an Stelle des Begriffs „Federweißer“ die Verwendung des Begriffs „Ferderroter“ zulässig. Darüber hinaus ist die Bezeichnung „Ferderrotling“ (nur) bei einem teilweise gegorenen Traubenmost mit blass- bis hellroter Farbe zulässig, der durch Verschneiden von Weißweintrrauben, auch gemischt, mit Rotweintrrauben, auch gemischt, erzeugt ist.

Die Verwendung der Bezeichnungen „Süßer“, „Neuer Süßer“, „Bremsler“, „Bitzler“, „Suser“, „Sausler“, „Neuer“ oder „Rauscher“ ist bei „Federweißem“ nicht zulässig.

- *Rebsorte (falls mindestens 85 % der verwendeten Trauben von der angegebenen Keltertraubensorte stammen. Falls zwei oder mehr Rebsorten angegeben werden, müssen 100 % des betreffenden Erzeugnisses aus diesen Sorten erzeugt sein. Die Angabe der Rebsorten hat ggf. in mengenmäßig absteigender Reihenfolge in Schriftzeichen gleicher Art und Größe zu erfolgen)*

- *Nähere Angaben zum Abfüllbetrieb*, wie Straßenangabe, Telefonnummer, Mail-Adresse, Webseite usw. (*Achtung: Begriffe wie Weinbau, Weingut, Winzer dürfen auch hier nur verwendet werden, wenn 100 % der für den Federweißen verwendeten Trauben aus eigener Erzeugung stammen*)

- *Phantasie-Bezeichnungen* für den Federweißen, wie z.B. „Cuvée Klaus-Heinrich“.

Musteretiketten Teilweise gegorener Traubenmost – Regensburger Federweißer

- erzeugt ausschließlich aus weißen Trauben

<p>Regensburger Federweißer Geschützte geographische Angabe</p> <p>Teilweise gegorener Traubenmost</p> <p>Deutsches Erzeugnis</p> <p>aus Müller-Thurgau Trauben</p> <p>Abfüller Weinbau Frank Mustermann D-93059 Regensburg</p> <p>Enthält Sulfite</p> <p>L.-Nr. 04-14</p> <p>mindestens haltbar bis 18.10.</p> <p>1,0 l</p> <p>Gesamtalkoholgehalt: 11,5%vol</p>
--

-erzeugt ausschließlich aus roten Trauben

<p>Regensburger Federroter Geschützte geographische Angabe</p> <p>Teilweise gegorener Traubenmost</p> <p>Deutsches Erzeugnis</p> <p>Abfüller Weingut Heinrich Mustermann D-93059 Regensburg</p> <p>Enthält Sulfite</p> <p>L.-Nr. 05-14</p> <p>mindestens haltbar bis 19.10.</p> <p>1,0 l</p> <p>Gesamtalkoholgehalt: 11,5%vol</p>
--

- erzeugt aus roten und weißen Trauben

<p>Regensburger Federrotling</p> <p>Teilweise gegorener Traubenmost</p> <p>Deutsches Erzeugnis</p> <p>Abfüller Weinhaus Hedwig Musterfrau D-93059 Regensburg</p> <p>Enthält Sulfite</p> <p>L.-Nr. 06-14</p> <p>mindestens haltbar bis 20.10.</p> <p>1,0 l</p> <p>Gesamtalkoholgehalt: 11,5%vol</p>
