



LGL

Aktuelles aus dem Weinrecht

Dipl. Ing. (FH) Ralf Schwarz
PL 3.1, Weinkontrolleur

Themen

Übermengen

Verwendung kleinerer geografischer Einheiten (Gewanne)

Herbstbuch

Meldungen

Allgemeines zu Verschnitten

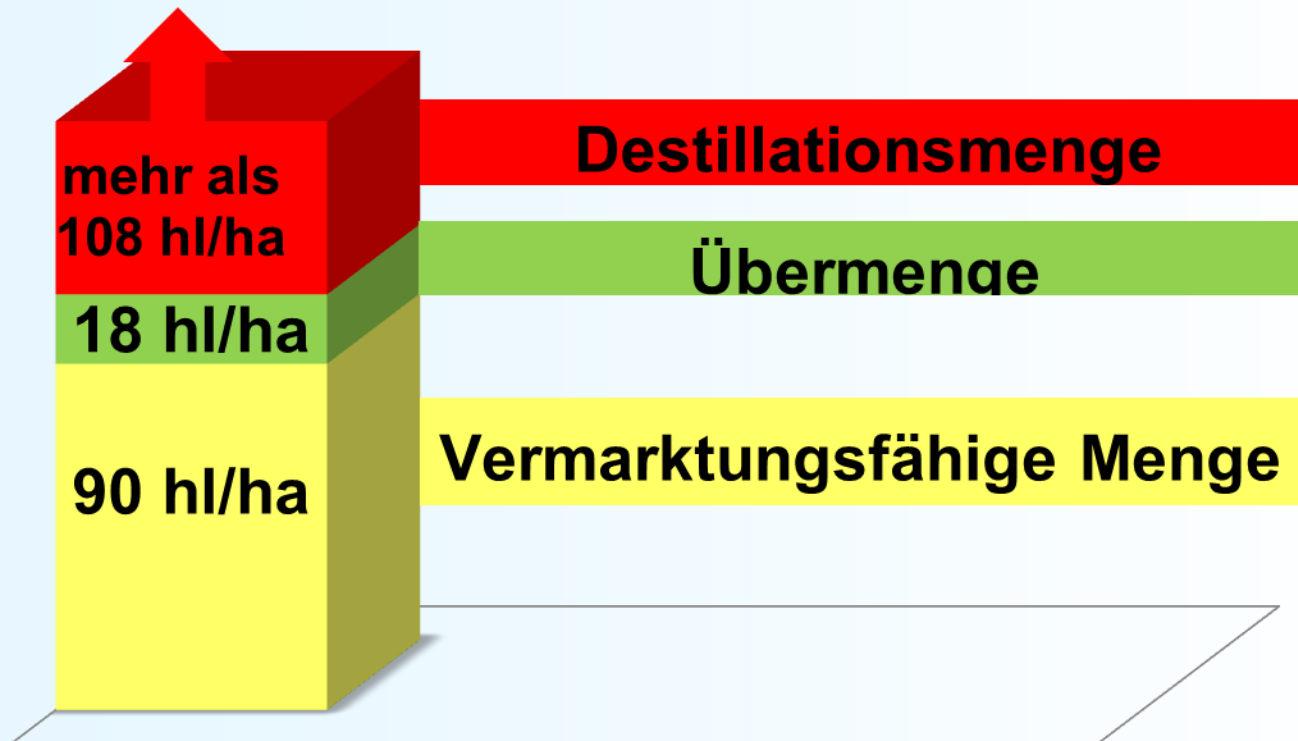
„Wein aus eingetrockneten Trauben“

Begriffe - Definition

Hektarertrag = Summe Hektarerträge pro Betrieb aus eigenen in Ertrag stehenden Rebflächen (Einbetriebsregelung)

Übermenge = 20 % von Hektarertrag (18 hl/ha)

Destillationsmenge = Hektarertrag – (Hektarhöchstertrag + Übermenge)



Ausgleichen von Übermengen

- **Hektarhöchststertragsregelung (Gesamthektarertrag)**
- Über **alle Qualitätsstufen max. 90 hl/ha** vermarktbar Menge
- **Erntemengen aus Übermengen von nicht mehr als 20 % dürfen nur im eigenen Betrieb zur Weinerzeugung verwendet und über das Erntejahr hinaus gelagert werden.**
- **Vermarktung ist erst dann möglich**, wenn in einem der folgenden Jahre der **Gesamthektarertrag unter dem Wert von 90 hl/ha ist.**
- **Übermengen**, die den Hektarhöchststertrag um **mehr als 20 % übersteigen**, dürfen nur zur Weinbereitung im eigenen Betrieb verwendet werden und sind bis zum 15. Dezember des auf die Ernte folgenden Jahres **zu destillieren.**

Abschreibeverfahren

- Nach § 11 der BayWeinRAV sind von den Betrieben während der Zeit vom **1. Aug. bis 31. Juli** (Weinjahr) die **Geschäftsvorfälle** festzuhalten.
- die Erntemenge darf jährlich den Gesamthektarhöchstertrag in einem Weinbaubetrieb um nicht mehr als 20 % übersteigen.
- Die Aufzeichnungen sind den zuständigen Behörden auf Anforderung zur Verfügung zu stellen
- Die Übermengen sind zu bestimmen und dürfen lediglich gelagert werden. Der Verbleib ist zu dokumentieren und nachzuweisen!
- Die Aufzeichnungen sind jeweils zum 31. Juli durch Addition aller im zurückliegenden Weinwirtschaftsjahr abgegebenen Weinmengen abzuschließen

Übermenge, was tun?

im eigenen Betrieb zur Weinerzeugung verwendet und über das Erntejahr hinaus gelagert (bis 31.07. des auf die Ernte folgenden Jahres),

im eigenen Betrieb zur Herstellung von Sekt b. A. verwendet und über das Erntejahr hinaus lagern (bis 31.07. des auf die Ernte folgenden Jahres)

destillieren

im eigenen Betrieb zur Herstellung von Traubensaft verwenden und diesen an andere abgeben sowie zur Herstellung von Traubensaft an andere abgeben

Gewannennamen / kleinere geografische Einheiten

- Ist das Gewann mit allen vollumfänglich enthaltenen Flurstücken in die Weinbergsrolle eingetragen,...
- **Die Verwendung eines Gewannnamens darf nur wenn**
 - 1. Mindest Alkoholgehalt**
 - 2. ausschließlich bestimmte Rebsorten verwendet werden**
 - 3. Geschmacksrichtung „trocken“**
 4. Bestimmte Nennfüllmengen
 5. Für Rebsorte und auf das Gewann bezogener Hektarertrag

! Aktuell noch keine Gewanne eingetragen, auch noch nicht möglich !

! Änderung BayWeinRAV → dann dürfen Gewanne beantragt werden !

! Angabe von Gewannnamen auf Etiketten werden beanstandet !

Herbstbuch

Wer Weintrauben erntet (und verarbeitet), hat **täglich**

- den natürlichen Alkoholgehalt (in °Oechsle)
- die Erntemenge (Hektarhöchststertragsregelung; Bayern 90 hl/ha, Bocksbeutelreife 99 hl/ha)
- die Herkunft
- die Rebsorte des Lesegutes
- (Säure, → wenn diese korrigiert wird)
- in ein mit seiner Anschrift und seinem Namen versehenes Buch (Herbstbuch) einzutragen
- Rebflächenverzeichnis

§ 14 WeinÜV; BayWeinRAV § 26 und Anlage 6

Herbstbuch – Weinbuchführung

Übergangsregeln:

Wird die **Tank-** bzw. die **Weinnummer**, **Säurebestimmung** und die **Behandlungsmaßnahmen** (auf der rechten Seite im Herbstbuch) **ergänzt**, kann das Herbstbuch die Weinbuchführung **bis 15. Januar** des auf die Ernte folgenden Jahres **ersetzen**

Herbstbuch ist, für jeden der Trauben erntet, **pflicht!**

Menge und Güte muss jeden Tag festgestellt werden!

Alle Eintragungen im Herbstbuch sind in die Weinbuchführung bis 15. Januar zu übertragen!

Meldungen

Meldung über oenologische Verfahren

- Anreichern (Saccharose, RTK), Säuern, Entsäuern, Süßen, Verfahren

https://formularserver.bayern.de/intelliform/forms/stmi+regierungen/ruf/ruf-zz/55.2/ruf_55.2-059-zz/index;jsessionid=D28F22807FF260D87CB76DC5C8F1A207.IF1?download=pdf

Erzeugungs- und / oder Abfüllmeldung

https://formularserver.bayern.de/intelliform/forms/stmi+regierungen/ruf/ruf-zz/55.2/ruf_55.2-058-zz/index;jsessionid=FF521904AF46197A43A73F40178395A1.IF1?download=pdf

Termin: **vor der Lese** der ersten Trauben

Traubenerntemeldung

- vermarktungsfähige Menge im gärfähigen Gebinde
- bei Traubenwiegeung ebenfalls Angabe in hl/ha

Termin: **bis spätestens 15. Januar** des auf die Lese folgenden Jahres

Weinbestandsmeldung

Termin: bis 31.07.

Allgemeines zu Verschnitten

Verschnitt ist das Vermischen von Weinen und Mosten mit unterschiedlicher

- Herkunft,
- aus verschiedenen Rebsorten,
- aus verschiedenen Erntejahren oder
- aus verschiedenen Wein- oder Traubenmostkategorien

Besonderheiten:

Zugabe von RTK, Saccharose und Süßung im Wein **ist kein Verschnitt**

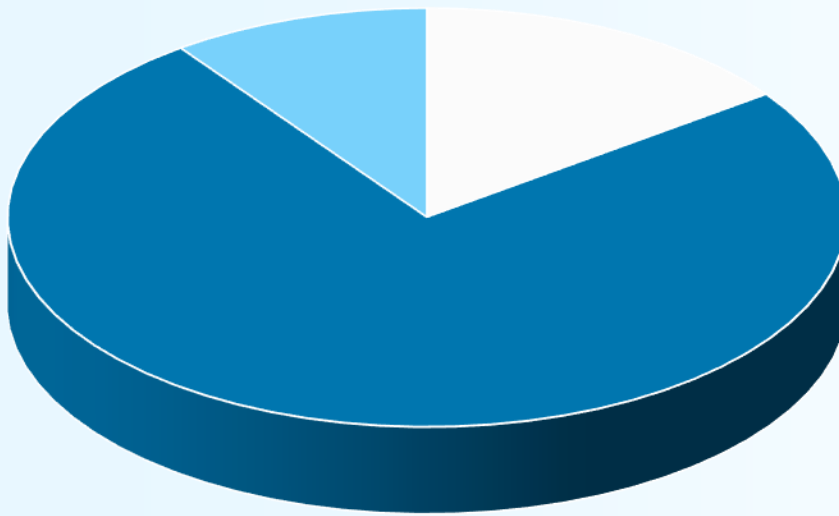
Verschnitt eines Weißweins ohne g.U./g.g.A. mit einem Rotwein ohne g.U./g.g.A. **darf keinen Roséwein** ergeben

Rotling darf nur mit Rotling verschnitten werden (Süßung ist frei)

„Blanc de Noirs“ ist zu 100% aus roten Trauben (**keine** weiße Süßreserve!)

Verschnitt

Wein - Zusammensetzung



- Verschnitt: Rebsorte, Herkunft, Erntejahr, Qualitätsstufe
- Grundwein
- Süßreserve

- allgemein: 85% : 15%
- inklusive Süße: 75% : 25%
- weiße Süße für WW
- rote Süße für RW
- rote u. weiße Süße für Rotling
- Süße aus roten Trauben f. Rosé
- Süße aus roten Trauben f. BdN