

Leitsätze für weinähnliche, perlweinähnliche und schaumweinähnliche Getränke

Neufassung vom 23. Januar 2026 (BAnz AT 02.03.2026 B5, GMBI 9/2026 S. 184-189)

INHALTSVERZEICHNIS

1.	Allgemeine Beurteilungsmerkmale	4
1.1.	Begriffsbestimmung	4
1.2.	Herstellung	4
1.2.1.	Herstellungs- und Haltbarmachungsverfahren.....	4
1.2.2.	Herstellung aller Erzeugnisse	4
1.3.	Beschaffenheitsmerkmale.....	5
1.3.1.	Kohlensäuregehalt	5
1.3.2.	Alkoholgehalt bei alkoholreduzierten und alkoholfreien Erzeugnissen	5
1.3.3.	Zuckerfreier Extrakt.....	5
1.3.4.	Zufügen von Zutaten	5
1.4.	Bezeichnung und Aufmachung.....	5
1.4.1.	Varianten der Flaschenverschlüsse.....	5
1.4.2.	Bezeichnung des Lebensmittels	6
1.4.3.	Kennzeichnung des Restzuckergehaltes	6
1.4.4.	Bezeichnung von Erzeugnissen aus einer Fruchtart	6
1.4.5.	Bezeichnung von Erzeugnissen aus Beeren	6
1.4.6.	Bezeichnung von Erzeugnissen aus mehreren Fruchtarten und/oder Honig.....	6
1.4.7.	Kennzeichnung des Restalkoholgehalts bei alkoholreduzierten Erzeugnissen	7
1.4.8.	Geschmackshinweis und Verwendung von „Speierling“	7
1.4.9.	Bildliche Darstellung der verwendeten Frucht bzw. Früchte	7
1.4.10.	Hinweis bei (Teil-)Ersatz bildlich dargestellter Zutaten durch Aromen.....	7
2.	Besondere Beurteilungsmerkmale	7
2.1.	Erzeugnisse aus Äpfeln oder Birnen.....	7
2.1.1.	Apfelwein, Birnenwein	7
2.1.2.	Schwäbischer Most, Württemberger Most, Badischer Most, Most aus	8
2.1.3.	Apfelwein teilvergoren, teilvergorener Apfelwein, Apfel-Cidre, Birnenwein teilvergoren, teilvergorener Birnenwein, Birnen-Cidre	8
2.1.4.	Apfeltischwein, Birnentischwein.....	8
2.1.5.	Apfeldessertwein, Birnendessertwein	8
2.1.6.	Apfel Cider, Birnen Cider	9
2.1.7.	Apfelperlwein, Birnenperlwein	9
2.1.8.	Apfelperlwein teilvergoren, teilvergorener Apfelperlwein, Apfel-Cidre moussierend, Apfel-Cidre perlend, Birnenperlwein teilvergoren, teilvergorener Birnenperlwein, Birnen-Cidre moussierend, Birnen-Cidre perlend.....	9

2.1.9.	Apfelschaumwein, Birnenschaumwein.....	9
2.1.10.	Apfelschaumwein teilvergoren, teilvergorener Apfelschaumwein, Birnenschaumwein teilvergoren, teilvergorener Birnenschaumwein.....	9
2.2.	Erzeugnisse aus anderen Früchten oder Rhabarber	10
2.2.1.	Fruchtwein	10
2.2.2.	Fruchtdessertwein	10
2.2.3.	Fruchtperlwein	10
2.2.4.	Fruchtschaumwein.....	10
2.2.5.	Rhabarberwein.....	10
2.3.	Erzeugnisse auf der Basis von Honig.....	11
2.3.1.	Honigwein, Met.....	11
2.3.2.	Honigperlwein	11
2.3.3.	Honigschaumwein.....	11
2.4.	Weiterverarbeitete Erzeugnisse.....	11
2.4.1.	...wermutwein	11
2.4.2.	...glühwein	12
2.4.3.	Gespritzter aus	12
2.4.4.	Kalte Ente aus ...-wein	12
2.4.5.	Bowle aus ..., ...-Bowle.....	12
2.4.6.	...weinapéritif, ...wein-Apéritif	12
2.4.7.	Apfel-/Birnen-Cider mit ...geschmack	12
2.4.8.	Schorle aus ..., ...-Schorle.....	12
2.4.9.	...haltiges Getränk aus ..., ...-haltiger Cocktail, ...-Cocktail, ...weinpunsch	12
2.4.10.	...-Mischgetränk.....	12
	Fußnoten.....	13

1. Allgemeine Beurteilungsmerkmale

1.1. Begriffsbestimmung

Weinähnliche, perlweinähnliche und schaumweinähnliche Getränke im Sinne dieser Leitsätze sind Erzeugnisse, die in § 10 Absätze 1 bis 4 der Verordnung über bestimmte alkoholhaltige Getränke definiert sind¹.

1.2. Herstellung

Die zur Herstellung verwendeten Früchte und Rhabarber sind in geeignetem Reifezustand geerntet, unverdorben, ungetrocknet und nicht chemisch konserviert. Jedoch sind physikalische Konservierungsmaßnahmen wie Kühlung oder Lagerung unter Schutzatmosphäre üblich.

1.2.1. Herstellungs- und Haltbarmachungsverfahren

Zur Herstellung und Haltbarmachung dienen die im Weinrecht zugelassenen Stoffe und Verfahren, auch in Kombination, z. B.²:

- Filtrieren mit oder ohne Filterhilfsstoffe,
- Zentrifugieren,
- Homogenisieren,
- Thermische Behandlung,
- Luft- und Sauerstoffbehandlung,
- Entalkoholisierung (z. B. durch Membranverfahren oder thermische Behandlung)
- Verwendung von Kohlendioxid, Argon, Helium oder Stickstoff, auch in Gemischen, zur Herstellung einer inerten Atmosphäre zum Schutz des Erzeugnisses

1.2.2. Herstellung aller Erzeugnisse

Zur Herstellung aller Erzeugnisse sind üblich:

- Fruchtsaft und/oder Fruchtmarm, jeweils auch in konzentrierter Form, und/oder die Maische von frischen Früchten,
- gesunde, frische, flüssige Hefe von weinähnlichen Getränken, flüssige Reinhefe oder Trockenhefe. Sie wird nicht unter Verwendung von Traubenmost oder Wein vermehrt,
- Ammoniumchlorid, Diammoniumhydrogenphosphat oder Ammoniumsulfat jeweils bis zu 30 g/hl, Heferindenzubereitung bis zu 40 g/hl, Thiaminhydrochlorid bis zu 60 mg/hl (berechnet als Thiamin) zur Anregung und Förderung der Hefebildung und damit der alkoholischen Gärung,
- Zuckerarten³,
- Kohlensäure,
- Zusatzstoffe⁴, insbesondere:
 - Pektin,
 - Schwefeldioxid oder Kaliummetabisulfit,
 - Sorbinsäure oder Kaliumsorbat,
 - Äpfelsäure, Milchsäure und/oder Citronensäure,
 - Zuckerkulör,
 - Süßungsmittel

- Verarbeitungshilfsstoffe⁵, insbesondere:
 - Gelatine, Kasein und Kaliumkaseinate,
 - Kupfercitrat
 - Pflanzenproteine z. B. aus Weizen, Erbsen, Kartoffeln oder Sonnenblumenkernen,
 - Bentonit
 - Aktivkohle,
 - Kieselsäure/Siliciumdioxid,
 - zugelassene Filterhilfsstoffe,
 - Polyvinylpolypyrrolidon (PVPP)

Für die einzelnen Erzeugniskategorien ist die Verwendung weiterer Zutaten üblich, wie sie in Leitsatznummer 2 unter den Besonderen Beurteilungsmerkmalen beschrieben ist.

1.3. Beschaffenheitsmerkmale

1.3.1. Kohlensäuregehalt

Ein Überschuss an Kohlensäure ist wertbestimmend für perlweinähnliche und schaumweinähnliche Getränke, auch teilvergoren. Ihr Gehalt wird berechnet als der Überdruck in einem geschlossenen Behältnis, der bei 20 °C gemessen wird und auf gelöstes Kohlendioxid zurückgeht. Andere Erzeugnisse, bei denen der Gehalt an Kohlensäure nicht wertbestimmend ist, enthalten höchstens 1 bar Überdruck an Kohlendioxid.

1.3.2. Alkoholgehalt bei alkoholreduzierten und alkoholfreien Erzeugnissen

Erzeugnisse kommen auch in alkoholreduzierter oder alkoholfreier Form in den Verkehr. Alkoholreduzierte Erzeugnisse enthalten über 0,5 % vol und höchstens 4 % vol vorhandenen Alkohol, alkoholfreie Erzeugnisse höchstens 0,5 % vol vorhandenen Alkohol. Die Verminderung des Alkoholgehaltes erfolgt ausschließlich mit physikalischen Verfahren (thermische Prozesse, Membranprozesse, bei deren Anwendung eine Volumenverminderung des Erzeugnisses von höchstens 25 % eintreten darf, oder Extraktion mit flüssigem Kohlendioxid). Zusätzliches Wasser wird bei der Herstellung nicht zugesetzt.

1.3.3. Zuckerfreier Extrakt

Der zuckerfreie Extrakt wird berechnet aus dem Gesamtextrakt in g/l minus dem Zuckergehalt⁶.

1.3.4. Zufügen von Zutaten

Alle Zutaten werden ggf. in jedem Stadium der Herstellung zugefügt.

1.4. Bezeichnung und Aufmachung

1.4.1. Varianten der Flaschenverschlüsse

Schaumweinähnliche Getränke mit einem Nennvolumen von mehr als 0,20 Litern kommen in drucksicheren Flaschen mit einem pilzförmigen Stopfen aus Kork oder einem anderen für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassenen Stoff mit Haltevorrichtung, ggf. mit einem Plättchen bedeckt, in den Verkehr. Die Verwendung der gemäß Artikel 57 der Verordnung

(EU) 2019/33⁷ für Schaumwein reservierten Aufmachung einschließlich Folie ist gemäß § 11 Absatz 2 der Verordnung¹ über bestimmte alkoholhaltige Getränke zulässig.

Für Flaschen mit einem Nennvolumen von nicht mehr als 0,20 Litern sind auch andere geeignete Verschlüsse (z. B. Schraubverschluss oder Kronenkorken) üblich.

1.4.2. Bezeichnung des Lebensmittels

Für weinähnliche, perlweinähnliche und schaumweinähnliche Erzeugnisse sind die in diesen Leitsätzen kursiv gedruckten Bezeichnungen verkehrsüblich. Die Bezeichnungen unter einzelnen Leitsatznummern können auch kombiniert werden, wenn die Erzeugnisse den Vorgaben dieser Leitsatznummern entsprechen.

Die Bezeichnung kann als zusammengesetztes Wort oder mit Bindestrich geschrieben werden, z. B. *Fruchtperlwein* oder *Frucht-Perlwein*.

Die Verwendung des Wortbestandteils „Wein“ in der Bezeichnung erfolgt ausschließlich in Wortverbindungen, wobei jegliche Verwechslung mit Traubenwein vermieden wird⁸.

1.4.3. Kennzeichnung des Restzuckergehaltes

Üblich sind folgende Bezeichnungen zur Kennzeichnung des Restzuckergehaltes:

„brut“, „herb“ bei weniger als 15 g/l Restzucker,
„trocken“, „sec“, „secco“ bei 15 g/l-35 g/l Restzucker,
„halbtrocken“, „demi-sec“, „semi-secco“ bei 33 g/l-50 g/l Restzucker,
„mild“, „lieblich“, „süß“, „doux“, „sweet“ bei mehr als 50 g/l Restzucker

Unabhängig vom Restzuckergehalt wird „secco“ auch als Hinweis für kohlenensäurehaltige Erzeugnisse, insbesondere ...-perlweine und daraus hergestellte Erzeugnisse verwendet (z. B. „Erdbeersecco“).

1.4.4. Bezeichnung von Erzeugnissen aus einer Fruchtart

Bei Erzeugnissen aus einer Fruchtart wird ggf. die Fruchtart in Verbindung mit „...-wein“, „...-perlwein“ oder „...-schaumwein“ anstelle der Erzeugnisgruppe angegeben. Nicht berücksichtigt wird bei der Herstellung von Apfelwein ein Anteil von höchstens 5 Volumenprozent Birnensaft oder Birnenwein sowie bei der Herstellung von Fruchtwein ein Anteil von höchstens 2 Volumenprozent eines anderen Fruchtsaftes oder Apfel-/Birnenweines oder Fruchtweines zur Geschmacks- und Farbkorrektur.

1.4.5. Bezeichnung von Erzeugnissen aus Beeren

Bezeichnungen wie „Beerenwein“, bzw. „Beeren-Schaumwein“ sind üblich, soweit das Erzeugnis ausschließlich aus Beeren hergestellt ist.

1.4.6. Bezeichnung von Erzeugnissen aus mehreren Fruchtarten und/oder Honig

Besteht ein Erzeugnis aus mehreren Fruchtarten und/oder Honig⁹, werden diese ggf. in Verbindung mit „...-wein“, „...-perlwein“ oder „...-schaumwein“ anstelle der Erzeugnisgruppe angegeben. In diesem Fall werden die Fruchtarten einschließlich Honig vollständig und in der Reihenfolge abnehmender Anteile genannt.

1.4.7. Kennzeichnung des Restalkoholgehalts bei alkoholreduzierten Erzeugnissen

Bei alkoholreduzierten Erzeugnissen wird die Bezeichnung des Lebensmittels je nach dem noch vorhandenen Alkoholgehalt durch die Angaben *alkoholreduziert* bzw. *teilweise entalkoholisiert* oder *alkoholfrei* bzw. *entalkoholisiert* ergänzt. Üblich sind zusätzlich auch *leicht* oder *light* für alkoholreduzierte Erzeugnisse unter Beachtung der Verordnung (EG) Nr. 1924/2006¹⁰.

Die Angabe *alkoholfrei* bzw. *entalkoholisiert* kann um die Angabe „(< 0,5 % vol)“ ergänzt werden.

Die Angabe eines Alkoholgehalts von „0,0 % vol“ kann verwendet werden, wenn das rechnerische Ergebnis gerundet auf eine Nachkommastelle nach den allgemeinen Rundungsregeln 0,0 ergibt.

1.4.8. Geschmackshinweis und Verwendung von „Speierling“

Der Geschmackshinweis „Speierling“ deutet allgemein auf einen gerbstoff- und säurebetonten Apfelwein hin. Wenn zusätzlich Speierling-Früchte (*Sorbus domestica* L.) als Zutat verwendet werden, erfolgt ein Hinweis darauf (z. B. „mit Speierling-Früchten“).

1.4.9. Bildliche Darstellung der verwendeten Frucht bzw. Früchte

Neben der Bezeichnung des Lebensmittels ist die bildliche Darstellung der verwendeten Frucht bzw. Früchte üblich.

1.4.10. Hinweis bei (Teil-)Ersatz bildlich dargestellter Zutaten durch Aromen

Weiterverarbeitete Erzeugnisse mit bildlichen Darstellungen von Zutaten, die durch Verwendung von Aromen ganz oder teilweise ersetzt wurden, tragen im Hauptsichtfeld einen deutlich erkennbaren Hinweis darauf, z. B. „aromatisiert“ oder „mit Aroma“ oder „mit ...geschmack“.

2. Besondere Beurteilungsmerkmale

2.1. Erzeugnisse aus Äpfeln oder Birnen

Hierbei handelt es sich um (teilweise) vergorene Erzeugnisse aus Äpfeln bzw. Birnen, denen nur die für die Herstellung üblichen Stoffe gemäß Leitsatznummer 1.2 oder wie nachfolgend aufgeführt zugesetzt werden.

2.1.1. Apfelwein, Birnenwein

Apfelwein, Birnenwein enthält

- mindestens 5 % vol vorhandenen Alkohol,
- mindestens 18 g/l zuckerfreien Extrakt¹¹,
- höchstens 1,0 g/l flüchtige Säure, berechnet als Essigsäure.

Zur Herstellung werden zusätzlich verwendet:

- Zuckerarten, aber nur bis zur Erreichung eines Mostgewichtes von insgesamt höchstens 55 Grad Oechsle.
- für Apfelwein: ggf. Speierling (*Sorbus domestica* L.), Eberesche und/oder Quitte.

2.1.2. *Schwäbischer Most, Württemberger Most, Badischer Most, Most aus ...*

Schwäbischer Most, Württemberger Most, Badischer Most, Most aus ... (anderen Regionen) enthält

- mindestens 4 % vol vorhandenen Alkohol,
- mindestens 12 g/l zuckerfreien Extrakt¹¹,
- höchstens 1,0 g/l flüchtige Säure, berechnet als Essigsäure.

Zur Herstellung wird zusätzlich verwendet:

- Wasser bis zu höchstens 33 Volumenprozent.

2.1.3. *Apfelwein teilvergoren, teilvergorener Apfelwein, Apfel-Cidre, Birnenwein teilvergoren, teilvergorener Birnenwein, Birnen-Cidre*

Apfelwein teilvergoren, teilvergorener Apfelwein, Apfel-Cidre, Birnenwein teilvergoren, teilvergorener Birnenwein, Birnen-Cidre wird durch nur teilweise alkoholische Gärung hergestellt. Er enthält

- mindestens 2 % vol bis 4,5 % vol vorhandenen Alkohol,
- mindestens 16 g/l zuckerfreien Extrakt¹¹,
- höchstens 1,0 g/l flüchtige Säure, berechnet als Essigsäure.

Zur Herstellung werden zusätzlich verwendet:

- Zuckerarten, aber nur bis zur Erreichung eines Mostgewichtes von insgesamt höchstens 55 Grad Oechsle.

2.1.4. *Apfeltischwein, Birnentischwein*

Apfeltischwein, Birnentischwein enthält

- mindestens 8 % vol und höchstens 11 % vol vorhandenen Alkohol,
- mindestens 16 g/l zuckerfreien Extrakt¹¹,
- höchstens 1,0 g/l flüchtige Säure, berechnet als Essigsäure.

Zur Herstellung werden zusätzlich verwendet:

- Honig,
- Wasser oder ein wässriger Auszug der Pressrückstände in der technisch erforderlichen Menge, sofern dadurch nicht mehr Wasser hinzukommt, als einem Zehntel der gesamten Flüssigkeit entspricht.

2.1.5. *Apfeldessertwein, Birnendessertwein*

Apfeldessertwein, Birnendessertwein enthält

- mindestens 12 % vol vorhandenen Alkohol,
- mindestens 16 g/l zuckerfreien Extrakt¹¹,

- höchstens 1,2 g/l flüchtige Säure, berechnet als Essigsäure.

Zur Herstellung werden zusätzlich verwendet:

- Honig,
- Wasser oder ein wässriger Auszug der Pressrückstände in der technisch erforderlichen Menge, sofern dadurch nicht mehr Wasser hinzukommt, als einem Zehntel der gesamten Flüssigkeit entspricht.

2.1.6. *Apfel Cider, Birnen Cider*

Apfel Cider, Birnen Cider enthält

- mindestens 1,2 % vol und höchstens 8,5 % vol vorhandenen Alkohol,
- mindestens 10 g/l zuckerfreien Extrakt¹¹,
- höchstens 1,0 g/l flüchtige Säure, berechnet als Essigsäure,
- Kohlensäure mit einem Überdruck von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar.

Zur Herstellung von *Apfel Cider, Birnen Cider* werden zusätzlich verwendet:

- Honig und/oder Apfel- bzw. Birnensaft auch als Konzentrat,
- Wasser bis maximal 50 Volumenprozent,
- natürliches Apfel- bzw. Birnen-Aroma¹².

2.1.7. *Apfelperlwein, Birnenperlwein*

Apfelperlwein, Birnenperlwein entspricht den Anforderungen an Apfel-/Birnenwein, weist jedoch einen Überdruck an Kohlensäure von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar auf.

2.1.8. *Apfelperlwein teilvergoren, teilvergorener Apfelperlwein, Apfel-Cidre moussierend, Apfel-Cidre perlend, Birnenperlwein teilvergoren, teilvergorener Birnenperlwein, Birnen-Cidre moussierend, Birnen-Cidre perlend*

Apfelperlwein teilvergoren, teilvergorener Apfelperlwein, Apfel-Cidre moussierend, Apfel-Cidre perlend, Birnenperlwein teilvergoren, teilvergorener Birnenperlwein, Birnen-Cidre moussierend, Birnen-Cidre perlend entspricht den Anforderungen an teilvergorenen Apfel-/Birnenwein, weist jedoch einen Überdruck an Kohlensäure von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar auf.

2.1.9. *Apfelschaumwein, Birnenschaumwein*

Apfelschaumwein, Birnenschaumwein entspricht den Anforderungen an Apfel-/Birnenwein, weist jedoch einen Überdruck an Kohlensäure von mindestens 3 bar auf.

2.1.10. *Apfelschaumwein teilvergoren, teilvergorener Apfelschaumwein, Birnenschaumwein teilvergoren, teilvergorener Birnenschaumwein*

Apfelschaumwein teilvergoren, teilvergorener Apfelschaumwein, Birnenschaumwein teilvergoren, teilvergorener Birnenschaumwein enthält mindestens 16 g/l zuckerfreien Extrakt und entspricht ansonsten den Anforderungen an Apfel-/Birnenwein, weist jedoch einen Überdruck an Kohlensäure von mindestens 3 bar auf.

2.2. Erzeugnisse aus anderen Früchten oder Rhabarber

Hierbei handelt es sich um (teilweise) vergorene Erzeugnisse aus anderen Früchten oder aus Rhabarberstengeln, denen nur die für die Herstellung üblichen Stoffe gemäß Leitsatznummer 1.2 oder wie nachfolgend aufgeführt zugesetzt werden.

Wenn bei der Herstellung von *Fruchtwein* auch Apfel- und/oder Birnenwein zugesetzt wird, so beträgt deren Anteil höchstens 25 Volumenprozent.

2.2.1. *Fruchtwein*

***Fruchtwein* enthält**

- mindestens 5,5 % vol vorhandenen Alkohol,
- mindestens 16 g/l zuckerfreien Extrakt¹¹,
- höchstens 1,2 g/l flüchtige Säure, berechnet als Essigsäure.

Zur Herstellung werden zusätzlich verwendet:

- Honig,
- Wasser oder ein wässriger Auszug der Pressrückstände in der technisch erforderlichen Menge.

2.2.2. *Fruchtdessertwein*

***Fruchtdessertwein* enthält**

- mindestens 12 % vol vorhandenen Alkohol,
- mindestens 16 g/l zuckerfreien Extrakt¹¹,
- höchstens 1,2 g/l flüchtige Säure, berechnet als Essigsäure.

Zur Herstellung werden zusätzlich verwendet:

- Honig,
- Wasser oder ein wässriger Auszug der Pressrückstände in der technisch erforderlichen Menge.

2.2.3. *Fruchtperlwein*

Fruchtperlwein entspricht den Anforderungen an Fruchtwein, weist jedoch einen Überdruck an Kohlensäure von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar auf.

2.2.4. *Fruchtschaumwein*

Fruchtschaumwein entspricht den Anforderungen an Fruchtwein, weist jedoch einen Überdruck an Kohlensäure von mindestens 3 bar auf.

2.2.5. *Rhabarberwein*

Rhabarberwein ist ein Erzeugnis aus Rhabarberstängeln und entspricht im Übrigen den Anforderungen an Fruchtwein.

2.3. Erzeugnisse auf der Basis von Honig

Hierbei handelt es sich um (teilweise) vergorene Erzeugnisse aus Honig, denen nur die für die Herstellung üblichen Stoffe gemäß Leitsatznummer 1.2 oder wie nachfolgend aufgeführt zugesetzt werden.

2.3.1. Honigwein, Met

Honigwein, Met enthält

- mindestens 5,5 % vol vorhandenen Alkohol,
- mindestens 16 g/l zuckerfreien Extrakt¹¹,
- höchstens 1,2 g/l flüchtige Säure, berechnet als Essigsäure.

Honigwein wird aus einem Gewichtsteil Honig mit höchstens zwei Gewichtsteilen Wasser ohne Zusatz von Zuckerarten³ oder anderen süßenden Zutaten hergestellt.

Zur Herstellung werden zusätzlich verwendet:

- Hopfen,
- Gewürze.

2.3.2. Honigperlwein

Honigperlwein entspricht den Anforderungen an Honigwein, weist jedoch einen Überdruck an Kohlensäure von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar auf.

2.3.3. Honigschaumwein

Honigschaumwein entspricht den Anforderungen an Honigwein, weist jedoch einen Überdruck an Kohlensäure von mindestens 3 bar auf.

2.4. Weiterverarbeitete Erzeugnisse

Weiterverarbeitete Erzeugnisse werden aus den Erzeugnissen nach Nummer 2.1, 2.2 und 2.3 ggf. unter Verwendung von Wasser und Zuckerarten³ sowie von Fruchtsäften und/oder Fruchtsaftkonzentraten, auch aus anderen als bei der Geschmacksangabe erwähnten Fruchtarten und ggf. anderen Getränken hergestellt.

Zur Herstellung werden zusätzlich verwendet:

- natürliche aromatische und würzende Stoffe wie Kräuter, Ingwer, Zimt, Nelken, Citrusfrüchte und/oder Aromen¹²,
- andere Getränke,
- Zusatzstoffe⁴.

2.4.1. ...wermutwein

...wermutwein wird aus *...wein* und durch Verwendung geeigneter aus Artemisiaarten gewonnener Stoffe ohne Verwendung von Wasser hergestellt und enthält mindestens 12 % vol vorhandenen Alkohol.

2.4.2. ...glühwein

...glühwein wird aus *...wein* ohne Verwendung von Wasser hergestellt und ist typisch gewürzt.

2.4.3. *Gespritzter aus ...*

Gespritzter aus ... enthält Kohlensäure und mindestens 75 Volumenprozent der Erzeugnisse nach Nummer 2.1.1 oder 2.2.1, die dann in der Bezeichnung genannt werden.

2.4.4. *Kalte Ente aus ...-wein*

Kalte Ente aus ...-wein enthält mindestens 75 Volumenprozent der Erzeugnisse nach Nummer 2.1.9. und/oder 2.2.4.

2.4.5. *Bowle aus ..., ...-Bowle*

Bowle aus ..., ...-Bowle enthält mindestens 75 Volumenprozent der Erzeugnisse nach Nummer 2.1, 2.2 und/oder 2.3.

2.4.6. ...*weinapéritif, ...wein-Apéritif*

...weinapéritif, ...wein-Apéritif enthält mindestens 75 Volumenprozent der Erzeugnisse nach Nummer 2.1, 2.2 und/oder 2.3 und mindestens 12 % vol vorhandenen Alkohol.

2.4.7. *Apfel-/Birnen-Cider mit ...geschmack*

Apfel-/Birnen-Cider mit ...geschmack enthält mindestens 75 Volumenprozent *Apfel-* bzw. *Birnen-Cider*.

Der Überdruck der Kohlensäure liegt bei mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar.

2.4.8. *Schorle aus ..., ...-Schorle*

Schorle aus ..., ...-Schorle enthält mindestens 50 Volumenprozent der Erzeugnisse nach Nummer 2.1, 2.2 und/oder 2.3, Kohlensäure mit einem Überdruck von mindestens 1 bar und Wasser.

2.4.9. ...*haltiges Getränk aus ..., ...-haltiger Cocktail, ...-Cocktail, ...weinpunsch*

...haltiges Getränk aus ..., ...-haltiger Cocktail, ...-Cocktail, ...weinpunsch enthält mindestens 50 Volumenprozent der Erzeugnisse nach Nummer 2.1, 2.2 und/oder 2.3.

2.4.10. ...*-Mischgetränk*

...-Mischgetränk enthält mindestens 15 Volumenprozent der Erzeugnisse nach Nummer 2.1, 2.2 und/oder 2.3.

Fußnoten

¹ Verordnung über bestimmte alkoholhaltige Getränke vom 30. Juni 2003 (BGBl. I S. 1255), die zuletzt durch Artikel 2 der Verordnung vom 11. Oktober 2021 (BGBl. I S. 4683) geändert worden ist, in der jeweils geltenden Fassung.

² Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 des Rates (ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671) in Verbindung mit Delegierte Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission vom 12. März 2019 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Anbauflächen, auf denen der Alkoholgehalt der Weine erhöht werden darf, der zugelassenen önologischen Verfahren und der Einschränkungen für die Erzeugung und Haltbarmachung von Weinbauerzeugnissen, des Mindestalkoholgehalts von Nebenerzeugnissen und deren Beseitigung sowie der Veröffentlichung von OIV-Dossiers (ABl. L 149 vom 7.6.2019, S. 1).

³ Verordnung über einige zur menschlichen Ernährung bestimmte Zuckerarten vom 23. Oktober 2003 (BGBl. I S. 2098), die zuletzt durch Artikel 8 der Verordnung vom 5. Juli 2017 (BGBl. I S. 2272) geändert worden ist, in der jeweils geltenden Fassung.

⁴ Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16).

⁵ Delegierte Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission vom 12. März 2019 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Anbauflächen, auf denen der Alkoholgehalt der Weine erhöht werden darf, der zugelassenen önologischen Verfahren und der Einschränkungen für die Erzeugung und Haltbarmachung von Weinbauerzeugnissen, des Mindestalkoholgehalts von Nebenerzeugnissen und deren Beseitigung sowie der Veröffentlichung von OIV-Dossiers (ABl. L 149 vom 7.6.2019, S. 1).

⁶ Anhang 1 Nummer 8 der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18).

⁷ Delegierte Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission vom 17. Oktober 2018 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf Anträge auf Schutz von Ursprungsbezeichnungen, geografischen Angaben und traditionellen Begriffen im Weinsektor, das Einspruchsverfahren, Einschränkungen der Verwendung, Änderungen der Produktspezifikationen, die Löschung des Schutzes sowie die Kennzeichnung und Aufmachung (ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2).

⁸ Weingesetz in der Fassung der Bekanntmachung vom 18. Januar 2011 (BGBl. I S. 66), das zuletzt durch Artikel 4 des Gesetzes vom 8. Dezember 2024 (BGBl. 2024 I Nr. 405) geändert worden ist, in der jeweils geltenden Fassung in Verbindung mit Verordnung über bestimmte

alkoholhaltige Getränke in der Fassung der Bekanntmachung vom 30. Juni 2003 (BGBl. I S. 1255), die zuletzt durch Artikel 2 der Verordnung vom 11. Oktober 2021 (BGBl. I S. 4683) geändert worden ist, in der jeweils geltenden Fassung und

Anhang VII Teil 2 Ziffer 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 (ABl. L347 vom 20.12.2013, S. 671).

⁹ Honigverordnung vom 16. Januar 2004 (BGBl. I S. 92), die zuletzt durch Artikel 1 der Verordnung vom 25. November 2025 (BGBl. 2025 I S. 289) geändert worden ist, in der jeweils geltenden Fassung.

¹⁰ Verordnung (EG) Nr. 1924/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 20. Dezember 2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel (ABl. L 404 vom 30.12.2006, S. 9).

¹¹ Eventuell zugesetzte Fruchtsäuren werden bei der Berechnung des maßgebenden zuckerfreien Extraktes auf die Dichte bezogen (siehe Würdig/Woller, Chemie des Weines, Ulmer Verlag Stuttgart 1989, S. 637) vorher subtrahiert.

¹² Aromendurchführungsverordnung vom 20. Oktober 2021 (BGBl. I S. 4723), die durch Artikel 5 der Verordnung vom 11. Dezember 2024 (BGBl. 2024 I Nr. 411) geändert worden ist, in der jeweils geltenden Fassung.