

REGIERUNG VON UNTERFRANKEN

- Weinprüfstelle -



Weinetikettierung – Sekt b.A. Franken; Grundregeln u. Musteretikett

Rechtsstand: 22.01.2022

Pflichtangaben:

- *Anbaugebiet:* Franken

- *Qualitätsstufe:* Sekt b.A.

- *Herkunftsangabe:* Deutsches Erzeugnis oder Hergestellt in Deutschland oder dgl. oder Deutscher Sekt b.A.

- *Amtliche Prüf-Nummer:* Nach folgendem Muster A.P.Nr. xxxx-yyy-zz

- *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. Als 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 dann verwendet werden, wenn 100 % der für den Sekt b.A. verwendeten Trauben – auch die für die Dosage verwendeten Trauben - aus eigener Erzeugung stammen und die Weinbereitung im eigenen Betrieb stattfand*)

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

+ Postleitzahl

+ Gemeinde des Firmensitzes

Anmerkung: Bei Sekt b.A. muss ein vom Betriebssitz des Herstellers bzw. Verkäufers abweichender Herstellungs-ort 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 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:* Sekte b.A. 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 Folien umkleidet ist. Flaschen mit einem Nennvolumen bis 0,2 l sind mit einem sonstigen geeigneten Verschluss zu versehen.

Fakultative (freiwillige) Angaben:

- *Bezeichnung „geschützte Ursprungsbezeichnung“* in Verbindung mit der Angabe „Franken“. Zusätzlich oder alleine kann auch das entsprechende Siegel „geschützte Ursprungsbezeichnung“ zusammen mit der Angabe „Franken“ verwendet werden.

- *Rebsorte (falls mindestens 85 % der verwendeten Trauben (ohne Dosage) von der angegebenen Keltertraubensorte stammen. Die Namen der Keltertraubensorten Pinot blanc, Pinot Noir, Pinot meunier und/oder Pinot gris dürfen bei Sekt b.A. durch das Synonym „Pinot“ ersetzt werden. Falls zwei oder mehr Rebsorten zulässigerweise angegeben werden, müssen 100 % des betreffenden Sektes b.A. 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.)*

Fakultative (freiwillige) Angaben (Fortsetzung):

- Jahrgang (falls mindestens 85 % der verwendeten Trauben (ohne Dosage) davon stammen)
- Angabe der „Sekt b.A.-Arten“: „weiß“, „rot“, „Rosé“, „Weißherbst“ oder „Rotling“ (Achtung: Zu beachten ist, 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 Sekt b.A.“ 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 Sekt b.A.“. Die Bezeichnungen „Rotling“, „Rosé“ und „Weißherbst“ sind allerdings nur dann zulässig, wenn der Sekt b.A. aus Traubenmosten/Weinen hergestellt wurde, die diese Bezeichnung auch tragen durften. Die Angabe „Blanc de Noir(s)“ ist nur zulässig für Sekte b.A., die aus frischen Rotweinträuben wie Weißweine gekeltert wurden und die für Weißweine typische Farbe aufweisen).
- Bereich (falls mindestens 85 % der verwendeten Trauben (ohne Dosage) aus dem angegebenen Bereich stammen). Ab Erntejahrgang 2026 gilt verbindlich zusätzlich: Wird zur Bezeichnung, eines Sektes b.A. der Name eines Bereichs verwendet, ist diesem in gleicher Farbe, Schriftart und Schriftgröße stets die Bezeichnung „Region“ unmittelbar voranzustellen.
- Großlage - ab Erntejahrgang 2026 gilt verbindlich zusätzlich: Verwendung nur zulässig, falls mindestens 85 % der verwendeten Trauben (ohne Dosage) aus der angegebenen Großlage stammen; Der Großlage ist dann in gleicher Farbe, Schriftart und Schriftgröße stets die Bezeichnung „Region“ voranzustellen. Hinweis Die Angabe eines Gemeinde- oder Ortsteilnamens ist hier dann nicht mehr zulässig. Dann ist die auch gleichzeitige Verwendung von Groß- und Einzellage zulässig.
- Gemeinde-/Ortsteilangabe ohne Lage (falls mindestens 85 % der verwendeten Trauben (ohne Dosage) aus der angegebenen Gemeinde/dem angegebenen Ortsteil stammen, spätestens ab Erntejahrgang 2026 gilt zusätzlich: Der Sekt b.A. darf nicht vor dem 15.12. des Erntejahrgangs der verwendeten Trauben an Endverbraucher abgegeben werden.)
- Einzel-Lage (und Großlage bis Erntejahrgang 2025, sofern für die Großlage nicht schon die vorgenannten Bestimmungen für die Großlage ab Erntejahrgang 2026 eingehalten werden), stets mit Gemeinde-/Ortsteilangabe (falls mindestens 85 % der verwendeten Trauben (ohne Dosage) aus der angegebenen Lage stammen. **Hinweis:** Die Leitgemeinden bei gemeindeübergreifenden Einzellagen entfallen spätestens ab Erntejahrgang 2026. Es ist deshalb spätestens ab dem Erntejahrgang 2026 z.B. beim Weinsteig, sofern mindestens 85 % der verwendeten Trauben (ohne Süßung) aus Erlabrunn stammen der Gemeindegemeinde Erlabrunn, sofern die Trauben zu mindestens 85 % aus Leinach stammen der Gemeindegemeinde Leinach oder der Ortsteilname Oberleinach zu verwenden! Werden so die notwendigen 85 % nicht erreicht darf keine Lage (und keine Gemeinde/kein Gemeindeteil) angegeben werden! Weiter gilt spätestens ab Erntejahrgang 2026: Der Sekt b.A. darf nicht vor dem 01.03. des auf den Erntejahrgang der verwendeten Trauben folgenden Kalenderjahrs an Endverbraucher abgegeben werden und der Traubenmost oder die Maische im gärfähigen befüllten Behältnis muss mindestens den für das Prädikat Kabinett vorgeschriebenen natürlichen Mindestalkoholgehalt aufgewiesen haben. Die Schriftgröße der Buchstaben muss mindestens 1,2 mm betragen. Hinzukommt, dass der Sekt ausschließlich aus einer oder mehrerer in der Produktspezifikation der g.U. Franken festgelegten Rebsorten (ausgenommen Süßung) erzeugt worden sein muss. Diese Festlegung muss aber erst noch in der Produktspezifikation erfolgen!)
- Angabe bestimmter Erzeugungsverfahren: - Flaschengärung (falls das Erzeugnis durch eine zweite alkoholische Gärung in einer Flasche zu Sekt b.A. 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 Sekt b.A. 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 der Herstellungsbezeichnung „Winzersekt“ (an Stelle der Bezeichnung „Sekt b.A.“):
Nur dann möglich, wenn die Herstellung aus einem Qualitätswein geeigneten Wein erfolgt, der zu 100 % aus Trauben hergestellt ist, die in demselben Weinbaubetrieb geerntet wurden, in dem die Verarbeitung zu Wein erfolgt (-> Lohnversektung ist möglich) bzw. sofern eine Erzeugergemeinschaft Hersteller des Sektes ist, der Wein aus Trauben gewonnen wurde, die in den zusammengeschlossenen Weinbaubetrieben erzeugt worden sind + die Herstellung unter Anwendung des Verfahrens traditioneller, klassischer Flaschengärung erfolgt (d.h., das Erzeugnis durch eine zweite alkoholische Gärung in der Flasche zu Sekt b.A. 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) + Kennzeichnung unter Angabe des Weinbaubetriebes oder der Erzeugergemeinschaft, der Rebsorte und des Jahrgangs.

Angabe der Herstellungsbezeichnung „Cremant“ (zusätzlich zur Bezeichnung „Sekt b.A.“): Nur für Sekt b.A. weiß oder rosé möglich und nur dann, wenn die Trauben von Hand geerntet wurden + der Wein aus dem Most der Kelterung von ganzen oder entrappten Trauben gewonnen wird + die Menge des gewonnenen Most 100 l pro 150 kg Lesegut nicht überschreitet + der Höchstgehalt an Gesamtschwefeldioxid von 150 mg/ nicht überschritten wird + der Zuckergehalt weniger als 50 g/l beträgt + das Erzeugnis durch eine zweite alkoholische Gärung in der Flasche zu Sekt b.A. 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 + der Begriff „Cremant“ zusammen mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Franken“ angegeben wird.

- *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).

Fakultative (freiwillige) Angaben (Fortsetzung):

- *Nähere Angaben zum Herstellerbetrieb*, wie Straßenangabe, Telefonnummer, Mail-Adresse, Webseite usw. (*Achtung: Begriffe wie Weinbau, Weingut, Winzer dürfen nur dann verwendet werden, wenn 100 % der für den Sekt b.A. verwendeten Trauben – auch die für die Dosage verwendeten Trauben - aus eigener Erzeugung stammen und die Weinbereitung im eigenen Betrieb stattfand*).

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

Musteretiketten

- Tankgärung (Transvasierverfahren)

Franken	
2020er	
Cuvée weiß	
extra brut	
Deutscher Sekt b.A.	
Hersteller: Frank Mustermann D-97318 Kitzingen	
Enthält Sulfite und Milchprotein	
A.P.Nr. xxxx-yyy-zz	
0,75l	13,5%vol

- traditionelle Flaschengärung

Franken
geschützte Ursprungsbezeichnung

2019er

Iphöfer

Spätburgunder Weißherbst

extra trocken

Deutscher Sekt b.A.

traditionelle Flaschengärung

Hersteller:
Frank Mustermann
D-97318 Kitzingen

Enthält Sulfite
und Albumin aus Ei

A.P.Nr. xxxx-yyy-zz

0,75l

12,5%vol

- Winzersekt

Franken	
geschützte Ursprungsbezeichnung	
2019er	
Würzburger Innere Leiste	
Riesling	
brut	
Winzersekt	
Deutsches Erzeugnis	
Hersteller:	
Weingut Max Mustermann	
D-97070 Würzburg	
Enthält Sulfite	
A.P.Nr. xxxx-yyy-zz	
0,75l	13,0%vol