



PERLWEINURTEIL

Information der ADD zu den Auswirkungen des Perlweinurteils

Rechts- und Fachanalyse der Beschlüsse von BVerwG vom 09. Februar 2021 (Az. 3 B 30.20) und OVG Koblenz vom 12. August 2020 (Az: OVG 8 A 10749/20)

Nach Rechtsprechung des OVG Koblenz vom 12. August 2020 (Az: OVG 8 A 10749/20), die vom BVerwG mit Beschluss vom 09. Februar 2021 (Az. 3 B 30.20) bestätigt wurde, ist die Bezeichnung eines Erzeugnisses als „Perlwein“, dem Kohlendioxid zugesetzt worden ist, das aus der Vergärung von anderen Mosten stammt, nicht mit den Vorgaben von Artikel 78 Absatz 2 i.V.m. Anhang VII Teil II Nr. 8 c) Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 vereinbar. Dort wird ein Erzeugnis als „Perlwein“ bezeichnet, das „in geschlossenen Behältnissen bei 20 °C einen auf endogenes gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar aufweist“. Ein „Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“ ist hingegen nach Anhang VII Teil II Nr. 9 c) dieser Verordnung ein Erzeugnis, das „in geschlossenen Behältnissen bei 20 ° C einen auf gelöstes Kohlendioxid, das ganz oder teilweise zugesetzt wurde, zurückzuführenden Überdruck von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar aufweist.“ Die Verordnung differenziert hinsichtlich der Bezeichnungsmöglichkeiten für Perlwein also danach, ob das Kohlendioxid aus dem Produkt selbst stammt oder diesem von außen zugesetzt worden ist. Aus der Systematik der Vorschriften, insbesondere durch die Hervorhebung der Bezeichnung als „Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“ in Abgrenzung zu „Perlwein“ wird jedoch der Vorgang des „Zusetzens“ des Kohlendioxids zur Herstellung des Überdrucks besonders hervorgehoben. In diesem Zusammenhang drängt sich daher eine Abgrenzung zwischen „endogen“ versus „exogen“ auf, wobei „endogen“ als gärungseigen im Sinne von in dem betreffenden Produkt entstanden zu verstehen ist, während „exogen“ jegliche Entstehung außerhalb des jeweiligen Gebindes meint. Nur nach dieser Lesart ist eine Abgrenzung zum Zusatz von Kohlendioxid möglich, weil nur dann kein Kohlendioxid von außen zugesetzt worden ist. Folglich ist nicht die Herkunft des Kohlendioxids, sondern der technische Vorgang maßgeblich, mit dem der im Produkt erzeugte Überdruck von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar erzeugt wird.

Fazit:

Daraus resultiert, dass es sich um „Perlwein“ handelt, wenn dem Ausgangsprodukt keine Kohlensäure zugesetzt wird, sondern im jeweiligen Gebinde durch alkoholische Gärung selbst entsteht und der erforderliche Überdruck hierdurch erzeugt wird.

Um „Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“ handelt es sich, wenn dem Ausgangsprodukt jedwede Art von Kohlensäure zugesetzt wird.

Der Qualitätsperlwein b.A. darf in Zukunft nur noch mittels der Kohlensäure hergestellt werden, die tatsächlich durch die Gärung des jeweiligen Weines entstand.

Die Verperlung durch den Zusatz von Kohlensäure mit der Bezeichnung "Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure" ist nach wie vor möglich und davon nicht betroffen.

Zur Angabe der Rebsorten auf dem Etikett des Perlweins mit zugesetzter Kohlensäure hat sich keine Änderung ergeben. Hier gilt nach wie vor das alte Recht, in dem es heißt:

"Folgende Rebsorten und deren Synonyme dürfen bei Perlweinen mit zugesetzter Kohlensäure nicht angegeben werden:

Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau, Bacchus, Kerner, Scheurebe, Grauburgunder, Gewürztraminer, Elbling, Gutedel, Rieslaner, Dornfelder, Späburgunder, Domina, Portugieser, Müllerrebe, Limberger, Trollinger, Blauer Silvaner, Roter Elbling, roter Gutedel.

Für Burgundersorgen, die hier nicht aufgeführt sind, kann nur das jeweilige Synonym verwendet werden."

Mit freundlichen Grüßen

Gruppe Oenologie