



# Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz

55543 Bad Kreuznach  
Burgenlandstraße 7  
Abteilung Weinbau

Telefon: 0671/793-112  
Telefax: 0671/793-833  
E-Mail: [weinbau@lwk-rlp.de](mailto:weinbau@lwk-rlp.de)  
Internet: [www.lwk-rlp.de](http://www.lwk-rlp.de)

## Information

01/2012

### Die Fass-A.P. Prüfung für Wein und Sekt in Rheinland-Pfalz

Der Gesetzgeber bietet die Möglichkeit, die Prüfnummer für ein nicht abgefülltes, aber füllfertiges Erzeugnis zu erteilen.

#### Ablauf:

Drei Flaschen des füllfertigen Erzeugnisses werden zusammen mit dem A.P.-Antrag und der darin enthaltenen Analyse bei der Prüfstelle vorgestellt. Eine registrierte Flasche erhält der Antragsteller zur Aufbewahrung zurück (die Aufbewahrungspflicht der Fassprobe endet mit der Registrierung der Konterflaschen der Abfüllanzeige). Nach der Verkostung ergeht der Prüfbescheid mit der Berechnung der Gebühren für Fassanstellung und Abfüllanzeige. Nun muss das Erzeugnis innerhalb von drei Monaten abgefüllt werden. Nach dieser Frist verfällt die Prüfnummer, sofern nicht aus besonderen Gründen eine Fristverlängerung bewilligt wird. Im Anschluss an die Füllung ist diese zur Feststellung der Identität spätestens zwei Wochen nach der Füllung anzuzeigen. Hierfür wird eine Probe von drei Flaschen mit der Abfüllanzeige innerhalb der Frist bei der Prüfstelle vorgestellt. Als Untersuchungsbefund werden lediglich die Parameter Dichte sowie freie und gesamte Schweflige Säure benötigt. Der Antragsteller erhält zwei versiegelte Flaschen zur Aufbewahrung zurück. Eine Bescheidung der Abfüllanzeige erfolgt nicht.

#### Aus der Vorgehensweise ergeben sich viele Vorteile für den Ansteller:

- ◆ Sicherere Füll- und Vermarktungsplanung.
- ◆ Feststehende Bezeichnung zum Füllzeitpunkt, die Etiketten können weingesetzlich unbedenklich direkt nach dem Füllvorgang aufgebracht werden.
- ◆ Bei nicht antragsgemäßer Bescheidung kann der Wein noch behandelt oder verschnitten und muss hierfür nicht nochmals aufgezogen werden.

#### Kosten:

Wein (Sekt) in Euro

- |       |         |   |
|-------|---------|---|
| 14,50 | (18,40) | Grundgebühr je Anstellung einschließlich Mengengebühr für die ersten 1.000 Liter. |
| 1,30  | (1,00)  | Mengengebühr je weitere angefangene 1.000 Liter.                                  |
| 13,30 | (13,30) | Gebühr für die Überprüfung einer Abfüllanzeige.                                   |

Da die Abfüllanzeige nicht mehr beschieden wird, werden die Kosten der Abfüllanzeige bei der Bescheidung der Fassprüfung mit in Rechnung gestellt.

Weitere Infos bei Hartmut Brückbauer ([hartmut.brueckbauer@lwk-rlp.de](mailto:hartmut.brueckbauer@lwk-rlp.de)), Tel: 0671 793 152

### **Rechtsgrundlagen:**

- ◆ VO (EG) Nr. 607/2009 vom 14. Juli 2009.
- ◆ Weingesetz in der Fassung der Bekanntmachung vom 18. Januar 2011.
- ◆ Weinverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 21. April 2009.
- ◆ Durchführung der Qualitätsprüfung für Wein, Perlwein, Likörwein und Schauwein.  
Verwaltungsvorschrift des Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau vom 28. April 2003.
- ◆ Besonderes Gebührenverzeichnis der landwirtschaftlichen Verwaltung, der Anlage zur Landesverordnung über die Gebühren der landwirtschaftlichen Verwaltung vom 25. Oktober 2010 in der jeweils geltenden Fassung.

### **Die Prüfstellen der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz :**

**Internetseite der Landwirtschaftskammer: [www.lwk-rlp.de](http://www.lwk-rlp.de)**

#### **Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz, Bad Kreuznach**

Burgenlandstraße 7, 55543 Bad Kreuznach

Telefonnummer: 0671 793 - 0, Telefaxnummer: 0671 793 - 833

E-Mail: [weinbau@lwk-rlp.de](mailto:weinbau@lwk-rlp.de)

#### **Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz, Dienststelle Alzey**

Otto-Lilienthal-Straße 4, 55232 Alzey

Telefonnummer: 06731 9510 - 536, Telefaxnummer: 06731 9510 - 510

E-Mail: [alzey@lwk-rlp.de](mailto:alzey@lwk-rlp.de)

#### **Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz, Dienststelle Koblenz**

Peter-Klößner-Straße 3, 56073 Koblenz

Telefonnummer: 0261 91593 - 0, Telefaxnummer: 0261 91593 - 233

E-Mail: [koblenz@lwk-rlp.de](mailto:koblenz@lwk-rlp.de)

#### **Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz, Dienststelle Neustadt/Weinstr.**

Chemnitzer Straße 3, 67433 Neustadt / Weinstraße

Telefonnummer: 06321 9177 - 0, Telefaxnummer: 06321 9177 - 699

E-Mail: [neustadt@lwk-rlp.de](mailto:neustadt@lwk-rlp.de)

#### **Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz, Dienststelle Trier**

Gartenfeldstraße 12a, 54295 Trier

Telefonnummer: 0651 94907 - 0, Telefaxnummer: 0651 94907 - 340

E-Mail: [trier@lwk-rlp.de](mailto:trier@lwk-rlp.de)

#### **Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz, Dienststelle Wittlich**

Friedrichstraße 20, 54516 Wittlich

Telefonnummer: 06571 9733 - 0, Telefaxnummer: 06571 9733 - 966

E-Mail: [wittlich@lwk-rlp.de](mailto:wittlich@lwk-rlp.de)



Stark umrandete Spalten nicht ausfüllen

<b>Antrag Fass-A.P.</b>	Datum der Bescheidung
	<input checked="" type="checkbox"/> Zutreffendes markieren

Antragsteller / Postanschrift	Telefon-, Faxnummer <b>06717931152</b>
<b>Willi Winzer</b>	
<b>Weinweg 5</b>	
<b>55545 Bad Kreuznach</b>	

7 7 1 0 9 9 9	0 0 0 8 1 2
Betriebsnummer	Antrags-Nr. Jahr

Beantragte Bezeichnung unter der der Wein in Verkehr gebracht werden soll: (Herkunft)			
Jahrg.	<b>2011</b>	Ort/b.A.	<b>Kreuznach</b>
Lage/LF	<b>Hinkelstein</b>		
Sorte(n)	<b>Riesling</b>		
Riesling-Hochgewächs			
Qualitätsstufe	<b>Qualitätswein</b>		
Erzeugerabfüllung/ Angabe des Abfüllers	<b>Erzeugerabfüllung</b>		
Weinart			
Geschmacksangabe Classic / Selection	<b>trocken</b>		
Ausbauart / Zusatzbezeichnung			

**Untersuchungsbefund für Prüfungsverfahren nach § 23 Abs. 1 i.V. mit Anlage 10 Wein-VO**

Chem. Labor Reg.-Nr. **9999**  
 Anschrift des ausstellenden Labors:  
**Weinlabor Oskar Müller  
 Musterstrasse 9  
 55558 Weinhausen**

**Analytische Werte**

Method.-Nr.	<b>97,6</b>	g/l	Gesamtalkohol
<b>1.1.</b>	<b>12,36</b>	%Vol	
	<b>93,8</b>	g/l	Vorhandener Alkohol
<b>2.1.</b>	<b>11,88</b>	%Vol	
	<b>28,7</b>	g/l	Gesamtextrakt (indirekt)
<b>3.2.</b>	<b>20,7</b>	g/l	Extrakt zuckerfrei (indirekt)
	<b>8,0</b>	g/l	vergärbare Zucker vor Inversion
<b>4.7.</b>	<b>8,0</b>	g/l	nach Inversion
<b>5.2.</b>	<b>7,7</b>	g/l	Gesamtsäure, als Weinsäure
<b>6.2.</b>	<b>61</b>	mg/l	Freie schweflige Säure
<b>7.2.</b>	<b>115</b>	mg/l	Gesamte schweflige Säure
<b>8.4.</b>	<b>0,9954</b>		relative Dichte d20/20
..			CO <sub>2</sub> - Druck (bei Perlwein b.A.) 20/20

Bemerkungen: (sensorischer Befund)

**Keine Beanstandung**

**Bad Kreuznach, den 04.04.2012**

Oskar Müller

Datum und Unterschrift des für die Untersuchung Verantwortlichen

<input checked="" type="checkbox"/> Antrag auf Erteilung einer Prüfungsnummer für Qualitätswein bzw. Prädikatswein nach den §§ 19 und 20 Weingesetz *)	
<input type="checkbox"/> Abfüllanzeige nach § 24 Abs. 4 der Wein-VO *)	
<input type="checkbox"/> Erweiterungsantrag *)	
Reg.Nr. bei Identitätsproben zu Fassweinen Teilfüllungen / Erweiterungsmeldungen	

Der vorgestellte Wein ist *) Fasswein teilweise abgefüllt vollständig abgefüllt <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Litermenge der Anstellung <table style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td style="border: 1px solid black;">1</td><td style="border: 1px solid black;">5</td><td style="border: 1px solid black;">0</td><td style="border: 1px solid black;">0</td></tr> </table>	1	5	0	0							
1	5	0	0									
Abfülldatum <table style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td style="border: 1px solid black;">2</td><td style="border: 1px solid black;">0</td><td style="border: 1px solid black;">1</td><td style="border: 1px solid black;">1</td><td style="border: 1px solid black;">0</td><td style="border: 1px solid black;">9</td><td style="border: 1px solid black;">9</td></tr> </table>	2	0	1	1	0	9	9	Der vorgestellte Wein ist die Erweiterung Teilfüllung 1) <table style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td style="border: 1px solid black;">1</td><td style="border: 1px solid black;">5</td><td style="border: 1px solid black;">0</td><td style="border: 1px solid black;">0</td></tr> </table>	1	5	0	0
2	0	1	1	0	9	9						
1	5	0	0									
Verbleibende Litermenge bei Teilfüllungen <table style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td style="border: 1px solid black;">2</td><td style="border: 1px solid black;">0</td><td style="border: 1px solid black;">1</td><td style="border: 1px solid black;">1</td><td style="border: 1px solid black;">0</td><td style="border: 1px solid black;">9</td><td style="border: 1px solid black;">9</td></tr> </table>	2	0	1	1	0	9	9	Gesamtmenge der Wein-Nr. Liter 1) nicht zutreffendes streichen <table style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td style="border: 1px solid black;">3</td><td style="border: 1px solid black;">0</td></tr> </table>	3	0		
2	0	1	1	0	9	9						
3	0											
Der vorgestellte Wein hat die Wein-Nr. <table style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td style="border: 1px solid black;">2</td><td style="border: 1px solid black;">0</td><td style="border: 1px solid black;">1</td><td style="border: 1px solid black;">1</td><td style="border: 1px solid black;">0</td><td style="border: 1px solid black;">9</td><td style="border: 1px solid black;">9</td></tr> </table>	2	0	1	1	0	9	9	Süßung *) ja nein Ausmaß <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>				
2	0	1	1	0	9	9						
	Liter = <table style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td style="border: 1px solid black;">2</td><td style="border: 1px solid black;">%</td></tr> </table>	2	%									
2	%											

Prüfergebnis	
1	stattgegeben
2	abgelehnt
3	abgestuft
4	Auflage
5	Einstufung in andere Weinart

Mostgewicht oder natürlicher Alkoholgehalt  

<b>6 9</b>	Grad Oechsle	bzw.		% Vol. Alkohol
------------	--------------	------	--	----------------

Anreicherung  

um <b>2 4</b> g/l	auf <b>9 5</b> g/l	bzw.		%
-------------------	--------------------	------	--	---

um %Vol. Alkohol auf % Vol. Alkohol.

Wurde Prüfung schon einmal beantragt? \*)  
 Wenn ja, unter welcher Antragsnummer?  ja  nein

Antrags-Nr.            
 Reg.-Nr.

Das Erzeugnis setzt sich zusammen aus: \*)

100 % selbsterzeugten Trauben  
 teilweise oder vollständig zugekauften Erzeugnissen

Zusammensetzung des Erzeugnisses hinsichtlich Jahrgang, geographische Herkunftsangabe und Rebsorte(n): (erforderlichenfalls Anlage beifügen)

**Süßreserve gleiche Herkunft, Sorte u. Jahrgang wie der Grundwein**

Ich (wir) versichere(n), dass das vorstehende Erzeugnis nach dem geltenden Recht hergestellt und bezeichnet ist und die vorgeschriebenen Meldungen erfolgt sind. Die Angaben sind in die Weinbuchführung eingetragen. Das vorliegende Muster ist eine Durchschnittsprobe und entspricht der tatsächlichen Zusammensetzung und der Beschaffenheit der betreffenden Abfüllung oder Partie. Die vorstehenden Angaben erfolgen nach bestem Wissen und Gewissen.  
 Ich (wir) erkläre(n) mich (uns) bereit, der zuständigen Behörde (Prüfstelle) zur Überprüfung der Angaben Einblick in die Weinbuchführung zu gewähren.

**Bad Kreuznach**

**04.04.2012**

Ort

Datum

Willi Winzer

Unterschrift



Stark umrandete Spalten nicht ausfüllen

<b>Antrag Abfüllanzeige</b>	Datum der Bescheidung <input checked="" type="checkbox"/> Zutreffendes markieren
-----------------------------	---

Antragsteller / Postanschrift **Willi Winzer**  
**Weinweg 5**  
**55545 Bad Kreuznach**

Telefon-, Faxnummer  
**06717931152**

7 7 1 0 9 9 9	0 0 0 8 1 2
Betriebsnummer	Antrags-Nr. Jahr

Beantragte Bezeichnung unter der der Wein in Verkehr gebracht werden soll: (Herkunft)

Jahrg.	<b>2011</b>	Ort/b.A.	<b>Kreuznach</b>
Lage/LF	<b>Hinkelstein</b>		
Sorte(n)	<b>Riesling</b>		
Riesling-Hochgewächs			
Qualitätsstufe	<b>Qualitätswein</b>		
Erzeugerabfüllung/ Angabe des Abfüllers	<b>Erzeugerabfüllung</b>		
Weinart			
Geschmacksangabe Classic / Selection	<b>trocken</b>		
Ausbauart / Zusatzbezeichnung			

**Untersuchungsbefund für Prüfungsverfahren nach § 23 Abs. 1 i.V. mit Anlage 10 Wein-VO**

Chem. Labor Reg.-Nr. **9999**  
 Anschrift des ausstellenden Labors:  
**Weinlabor Oskar Müller  
 Musterstrasse 9  
 55558 Weinhausen**

**Analytische Werte**

Method.-Nr.		g/l	Gesamtalkohol
..		%Vol	
..		g/l	Vorhandener Alkohol
..		%Vol	
..		g/l	Gesamtextrakt (indirekt)
..		g/l	Extrakt zuckerfrei (indirekt)
..		g/l	vergärbare Zucker vor Inversion
..		g/l	nach Inversion
..		g/l	Gesamtsäure, als Weinsäure
<b>6.2.</b>	<b>65</b>	mg/l	Freie schweflige Säure
<b>7.2.</b>	<b>135</b>	mg/l	Gesamte schweflige Säure
<b>8.4.</b>	<b>0,9953</b>		relative Dichte d20/20
..			CO <sub>2</sub> - Druck (bei Perlwein b.A.) 20/20

Bemerkungen: (sensorischer Befund)

**Bad Kreuznach, den 11.04.2012** *Oskar Müller*

Datum und Unterschrift des für die Untersuchung Verantwortlichen

Antrag auf Erteilung einer Prüfungsnummer für Qualitätswein bzw. Prädikatswein nach den §§ 19 und 20 Weingesetz \*)

Abfüllanzeige nach § 24 Abs. 4 der Wein-VO \*)

Erweiterungsantrag \*)

**7 0 4 8 9 9 2** Reg.Nr. bei Identitätsproben zu Fassweinen  
 Teilfüllungen / Erweiterungsmeldungen

Der vorgestellte Wein ist \*)  
 Fasswein teilweise abgefüllt vollständig abgefüllt

Litermenge der Anstellung  

		1	5	0	0
--	--	---	---	---	---

Abfülldatum  

1	0	0	4	2012
---	---	---	---	------

Der vorgestellte Wein ist die Erweiterung Teilfüllung 1)

Verbleibende Litermenge bei Teilfüllungen  

--	--	--	--	--	--

Gesamtmenge der Wein-Nr. Liter  

		1	5	0	0
--	--	---	---	---	---

Der vorgestellte Wein hat die Wein-Nr.  
**2 0 1 1 0 9 9**

Süßung \*) ja nein Ausmaß  
 

		3	0
--	--	---	---

 Liter = 

		2	%
--	--	---	---

Prüfergebnis	
1	stattgegeben
2	abgelehnt
3	abgestuft
4	Auflage
5	Einstufung in andere Weinart

Mostgewicht oder natürlicher Alkoholgehalt  

6	9
---	---

 Grad Oechsle bzw. 

--	--	--	--

 % Vol. Alkohol

Anreicherung  
 um 

2	4
---	---

 g/l auf 

9	5
---	---

 g/l bzw.

um 

--	--

 %Vol. Alkohol auf 

--	--

 % Vol. Alkohol.

Wurde Prüfung schon einmal beantragt? \*)  
 Wenn ja, unter welcher Antragsnummer?  ja  nein

Antrags-Nr. 

--	--	--	--	--	--

 Reg.-Nr. 

--	--	--	--	--	--	--	--

Das Erzeugnis setzt sich zusammen aus: \*)

100 % selbsterzeugten Trauben  
 teilweise oder vollständig zugekauften Erzeugnissen

Zusammensetzung des Erzeugnisses hinsichtlich Jahrgang, geographische Herkunftsangabe und Rebsorte(n): (erforderlichenfalls Anlage beifügen)

**Süßreserve gleiche Herkunft, Sorte u. Jahrgang wie der Grundwein**

Ich (wir) versichere(n), dass das vorstehende Erzeugnis nach dem geltenden Recht hergestellt und bezeichnet ist und die vorgeschriebenen Meldungen erfolgt sind. Die Angaben sind in die Weinbuchführung eingetragen. Das vorliegende Muster ist eine Durchschnittsprobe und entspricht der tatsächlichen Zusammensetzung und der Beschaffenheit der betreffenden Abfüllung oder Partie. Die vorstehenden Angaben erfolgen nach bestem Wissen und Gewissen.  
 Ich (wir) erkläre(n) mich (uns) bereit, der zuständigen Behörde (Prüfstelle) zur Überprüfung der Angaben Einblick in die Weinbuchführung zu gewähren.

**Bad Kreuznach** **11.04.2012**

Ort *Willi Winzer* Datum

Unterschrift