

Von: Nicole Lummer <lummer@fruchtwein.org>

Gesendet: Mittwoch, 25. März 2026 14:19

An:

Cc:

Betreff: AW: GREX (Wein) am 27.3. TOP 6 Fruchtwein Gelegenheit zur Stellungnahme bis 25.3.

Priorität: Hoch

Sehr geehrter

vielen Dank für die Möglichkeit zur Stellungnahme zu dem „Revised Non-Paper“ der EU-Kommission zu einer Vermarktungsnorm für Cider und Perry.

Wir begrüßen, dass in der vorliegenden Fassung bereits mehrere unserer Hinweise zur vorhergehenden Version Berücksichtigung gefunden haben. Zugleich stellen wir fest, dass der neue Vorschlag gegenüber der Vorgängerversion zahlreiche geänderte sowie neue Textpassagen enthält, die aus fachlicher Sicht einer vertieften Prüfung und Bewertung bedürfen. Eine solche Prüfung war in der zur Verfügung stehenden Zeit jedoch nur eingeschränkt möglich.

Unser zentrales Anliegen ist es, sicherzustellen, dass unsere traditionellen Erzeugnisse, wie sie in den *Leitsätzen für weinähnliche, perlweinähnliche und schaumweinähnliche Getränke* verankert sind, auch künftig unverändert hergestellt und entsprechend bezeichnet werden dürfen. In diesem Zusammenhang ist uns aufgefallen, dass wesentliche Elemente unserer Vorschläge zu den nationalen Erzeugnissen in **Annex I** bislang keine Berücksichtigung gefunden haben. Dies betrifft insbesondere die ausdrückliche Zulassung von Wortkombinationen mit „Apfelwein“ bzw. „Birnenwein“ für die weiterverarbeiteten Erzeugnisse sowie die Aufnahme traditioneller Bezeichnungen wie „Apfelperlwein“, „Apfelschaumwein“, „Apfelledessertwein“, „Most nach Landesbrauch“ und „Apfeltischwein“.

Wir sehen hierin die große Gefahr, dass in Deutschland etablierte und historisch gewachsene Begrifflichkeiten künftig ausgeschlossen oder zumindest rechtlich unsicher werden könnten. Dies hätte nicht nur erhebliche Auswirkungen auf die betroffenen Hersteller, sondern auch auf die Wahrung regionaler Traditionen und Verbrauchererwartungen.

Vor diesem Hintergrund halten wir es für dringend erforderlich, entsprechende Klarstellungen und Ergänzungen in den Text aufzunehmen, um die weitere Verwendung dieser Bezeichnungen rechtssicher zu gewährleisten. Wir fügen hierzu nochmals unseren Vorschlag vom 28.01.2026 bei.

Gibt es Ihrerseits möglicherweise bereits konkrete Ideen, wie sichergestellt werden kann, dass die genannten traditionellen Bezeichnungen weiterhin zulässig bleiben?

Zum übrigen Textvorschlag des „Revised Non-Paper“ haben wir folgende Anmerkungen:

2. Technical Definitions and requirements

- Nr. 21 Alkoholzusatz:
Als Grenze für den Alkoholeintrag aus Aromen werden 0,3 % vol festgelegt. In Deutschland wird in der Behördenpraxis auch für Apfelwein/Fruchtwein die in der *Verwaltungsvorschrift Schaumwein, Zwischenerzeugnisse und Wein* vorgesehene Grenze von 0,5 % vol angewandt. Ohne sachlichen Grund würden wir hier keine abweichende Festlegung treffen wollen, um eine Fragmentierung zwischen Fruchtwein und anderen gegorenen Getränken zu vermeiden.
à Grenze für Alkoholeintrag aus Aromen auf 0,5 % vol festlegen
- Nr. 31 Co-Fermentation (in Verbindung mit 3. Description and classification Nr. 3 i, 4 h und 5 h):
Grundsätzlich besteht das Verständnis, dass Cider ein Erzeugnis aus Äpfeln ist und nicht aus anderen Früchten. Ein Anteil anderer Früchte in Höhe von 20 % (bei Cider) bzw. 30 % (bei Cider drink) würde die klare Abgrenzung zu Fruchtwein aufweichen. Die konkreten Auswirkungen werden derzeit noch geprüft.
à Regelung streichen oder ggf. Anteil anderer Früchte deutlich reduzieren oder ggf. Zurückstellung dieses Punktes bis eingehendere Prüfung erfolgt ist

3. Description and classification

- Nr. 3 d Chaptalisation
Die mögliche Aufzuckerung bei Premium Cider wird beschränkt auf „hergestellt aus Direktsaft“ und max. 15 % des Gesamtalkoholgehalts. Die Grenze 15 % des Gesamtalkoholgehaltes entspricht ungefähr dem Niveau der gemäß Fruchtwein-Leitsätze erlaubten Aufzuckerung bei

Apfelwein und Birnenwein. Eine Einschränkung auf „hergestellt aus Direktsaft“ ist in den Leitsätzen nicht vorgesehen und sollte daher auch hier nicht eingeführt werden, um etablierte Herstellverfahren nicht unnötig einzuschränken.

à *Einschränkung „exclusively when obtained from fresh juice only“ streichen*

- Nr. 3 h Flavoured Premium Cider
Die Einschränkung auf „natürliche“ Aromen wird derzeit geprüft.
à *Noch keine abschließende Auffassung.*
- Nr. 3 k / Nr. 4 j / Nr. 5 j Pasteurisation:
Pasteurisation sollte in jedem Fall zulässig sein. Unklar ist allerdings, warum sie explizit aufgeführt wird, während andere Verfahren (z. B. Schönung, Filtration etc.) nicht erwähnt werden.
à *Pasteurisation sollte selbstverständlich zulässig bleiben; explizite Nennung erforderlich?*
- Nr. 4 a Fruchtgehalt Cider (trifft dann auch auf Nr. 5 a Fruchtgehalt Cider-Getränk zu):
Bisher lautete der Vorschlag, dass bei Cider 50 % des Alkohols aus der Frucht stammen müssen. Nun wird alternativ ein Mindestfruchtgehalt von 35 % vorgeschlagen. Inhaltlich dürfte das Ergebnis vergleichbar sein, lediglich aus unterschiedlichen Blickwinkeln betrachtet. Im Hinblick auf die Fruchtwein-Leitsätze wäre eine Mindestfruchtgehaltsangabe geläufiger. In diesem Fall sollte es aber „**at least** 35 %“ (bei Cider) bzw. „**at least** 15 %“ (bei Cider drink) lauten.
à *Beide Vorschläge akzeptabel, Mindestfruchtgehalt tendenziell geläufiger*

5. Legal names

- Nr. 5 Exklusivität:
Die Begriffe „like“, „type“, „style“ usw. sollen nicht erlaubt sein, was eine gewisse Exklusivität bewirkt. Die Auswirkungen müssen noch geprüft werden.
à *Noch keine abschließende Auffassung.*
- Nr. 9 Export:
Regelungen zum Export sollten nicht festgelegt werden. Die Bezeichnung richtet sich nach den Vorgaben des Empfängerlandes.
à *Streichen*

6. Optional reserved terms

- Buchstabe a:
Der Begriff „traditional“ sollte aus folgenden Gründen gestrichen werden: Zum einen ist es nicht sinnvoll, die identische Definition für zwei unterschiedliche ORTs zu verwenden. Zum anderen wird „traditionell“ in den Mitgliedstaaten unterschiedlich verstanden, was ja gerade durch die Diskussionen zur Vermarktungsnorm sehr deutlich wird. In Deutschland gilt beispielsweise der Apfelwein als traditionell, entspricht jedoch nicht dieser Definition.
à *„traditional“ streichen*
- Buchstabe c:
Pasteurisation sollte nicht ausgeschlossen werden. Außerdem ist der Unterschied zu „pure juice“ zu wenig ausgearbeitet.
à *Pasteurisation sollte erlaubt sein; Unterschied zu Pure Juice deutlicher machen*
- Buchstaben d und e:
Die Beschränkung für die Verwendung der Begriffe „craft“ und „farm“ auf „pure juice ciders“ ist zu eng. Es sollte hier lauten „may be used exclusively for Premium Ciders“.
à *Basis „pure juice ciders“ bzw. „pure juice perries“ ändern in „Premium Ciders“ bzw. „Premium Perries“*

7. Additional and mandatory particulars

- Nr. 1 alkoholfrei/alkoholreduziert:
Die Angabe „0,0 % vol“ sollte – wie in anderen Alkoholkategorien – weiterhin freiwillig bleiben. Für „alcohol-free“ sollte die Alternative „de-alcoholised“ mit aufgenommen werden sowie für „reduced alcohol“ die Alternativen „partially de-alcoholised“ und „light“.
à *Angabe „0,0 % vol“ streichen oder als freiwillige Angabe einordnen; Für „alcohol-free“ Alternative „de-alcoholised“ aufnehmen sowie für „reduced alcohol“ die Alternativen „partially de-alcoholised“ und „light“.*
- Nr. 2 Flavoured
Die Regelung ist zu restriktiv. Es sollte auch möglich sein, „aromatisierter Cider“ ohne Angabe des dominierenden Aromas zu verwenden, da dies der gängigen Praxis (auch im Weinbereich) entspricht.
à *Keine zwingende Angabe des dominierenden Aromas, die Ergänzung „aromatisiert“ reicht aus*

- Nr. 3 Fruchtgehaltsangabe:
Diese Vorgabe sollte aus unserer Sicht gestrichen werden. Solche Vorgaben gibt es bislang weder bei unseren Branchenprodukten noch im Weinsektor.
à Streichen
- Nr. 4 Angabe Alkoholgehalt aus der Frucht
Die Regelung allein für Premium Cider ist klar diskriminierend, zumal unklar ist, weshalb die Angabe ausgerechnet Premium Cider betreffen soll, der ohnehin nur sehr begrenzt aufgezuckert werden darf. Da bereits eine Fruchtgehaltsangabe gefordert wird, ist dies noch weniger nachvollziehbar. Für Verbraucher ist diese Angabe außerdem schwer verständlich und hat keinen Bezug zur Produktqualität.
à Streichen
- Nr. 5 Angabe Restzuckergehalt:
In jedem Fall müsste hier „may“ formuliert werden, die Verwendung dieser Angaben ist nur beschränkt gebräuchlich.
à „may“
- Nr. 6 CO2:
„sparkling“ bzw. „schäumend“ ist sowohl im Zolltarif als auch im Weinrecht definiert mit mind. 3 bar. Hier sollte keine abweichende Regelung getroffen werden, dies könnte zu Abgrenzungsproblemen führen.
à Regelung zur Angabe „sparkling“ streichen

Annex II

à Wert für „mild“ heruntersetzen auf 50 g/l gemäß Fruchtwein-Leitsätze

Nach weitergehender Prüfung und Bewertung des Dokumentes kommen wir bei Bedarf noch mit ergänzenden Anmerkungen auf Sie zu.

Für die Berücksichtigung unserer Hinweise danken wir Ihnen herzlich. Über eine Information zum weiteren Verlauf sowie zu den Ergebnissen der Beratungen im GREX Wine würden wir uns freuen. Für Rückfragen stehen wir selbstverständlich jederzeit gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Nicole Lummer
Stellv. Geschäftsführerin



Verband der deutschen Fruchtwein-
und Fruchtschaumwein-Industrie e.V.
(VdFw)

Mainzer Str. 253
53179 Bonn
www.fruchtwein.org

Tel. +49 228 95460-40
Fax +49 228 95460-20
lummer@fruchtwein.org

Amtsgericht Bonn VR 3325 / Lobbyregister R002464

