

**Von:** Nicole Lummer <lummer@fruchtwein.org>

**Gesendet:** Freitag, 10. April 2026 11:48

**An:**

**Cc:**

**Betreff:** GREX (Wein) am 21.4. TOP Vermarktungsnorm für Cider

**Priorität:** Hoch

Sehr geehrter Herr

vielen Dank für die erneute Möglichkeit zur Stellungnahme zum überarbeiteten „Non-Paper“ der EU-Kommission zur Vermarktungsnorm für Cider.

Die in unserer Stellungnahme vom 25.03.2026 dargelegten Punkte behalten unverändert ihre Gültigkeit. Ungeachtet dessen, dass wir sämtliche Aspekte weiterhin als wesentlich erachten, haben wir diese – wie telefonisch angekündigt – zur besseren Einordnung und Gewichtung in drei Prioritätsstufen gegliedert.

### **Priorität 1**

Für uns ist eine zentrale Voraussetzung für die Unterstützung einer EU-Vermarktungsnorm, dass unsere traditionellen und seit Langem etablierten deutschen Erzeugnisse auch künftig in der bisherigen Form hergestellt und entsprechend gekennzeichnet werden können und kein disruptives Eingreifen in den bestehenden Markt erfolgt. Dies betrifft insbesondere die in den deutschen Leitsätzen verankerten Bezeichnungen „Apfelperlwein“, „Apfelschaumwein“, „Apfeltischwein“, „Apfeldessertwein“ und „Most nach Landesbrauch“ sowie darüber hinaus Wortkombinationen mit „Apfelwein“ und „Birnenwein“ zur Bezeichnung der weiterverarbeiteten Erzeugnisse. Es muss sichergestellt werden, dass diese verkehrsüblichen Bezeichnungen auch künftig rechtssicher verwendet werden dürfen.

Unseren Vorschlag für eine entsprechende Änderung des ANNEX I Nr. 4 finden Sie hier beigefügt (Änderungen gegenüber dem EU-Vorschlag sind gelb hervorgehoben).

### **Priorität 2**

#### **2. Technical Definitions and requirements**

- Nr. 31 Co-Fermentation (in Verbindung mit 3. Description and classification Nr. 3 i, 4 h und 5 h): Regelung streichen; Cider ist ein Erzeugnis aus Äpfeln; klare Abgrenzung zu Fruchtwein nicht aufweichen

#### **3. Description and classification**

- Nr. 3 d Aufzuckerung: Einschränkung „*exclusively when obtained from fresh juice only*“ streichen

#### **6. Optional reserved terms**

- Buchstabe a: „*traditional*“ streichen; Bedeutung in Mitgliedstaaten unterschiedlich; „traditionell“ kann sich auf das Unternehmen, die Herstellmethode oder die Produktzusammensetzung beziehen

#### **7. Additional and mandatory particulars**

- Nr. 1 alkoholfrei/alkoholreduziert: Angabe „0,0 % vol“ als optionale Angabe; Für „*alcohol-free*“ zusätzliche Alternative „*de-alcoholised*“ aufnehmen sowie für „*reduced alcohol*“ die zusätzlichen Alternativen „*partially de-alcoholised*“ und „*light*“
- Nr. 2 Flavoured Keine zwingende Angabe des dominierenden Aromas, die Ergänzung „aromatisiert“ reicht aus
- Nr. 3 Fruchtgehaltsangabe: Regelung streichen; gibt es auch nicht im Weinsektor
- Nr. 4 Angabe Alkoholgehalt aus der Frucht Regelung streichen, da diskriminierend für Premium Cider; Angabe auch nicht üblich in anderen Alkoholkategorien; Angabe für Verbraucher nicht verständlich
- Nr. 5 Angabe Restzuckergehalt: „may“
- Nr. 6 CO2:

Regelung zu „*sparkling*“ streichen; ist im EU-Zolltarif und im EU-Weinrecht mit „mind. 3 bar“ geregelt, ebenso in der Alkoholhaltige Getränke-Verordnung für schaumweinähnliche Getränke; abweichende Regelung nicht sinnvoll

### **Priorität 3**

#### **2. Technical Definitions and requirements**

- Nr. 21 Alkoholzusatz:  
Grenze für Alkoholeintrag aus Aromen auf 0,5 % vol anheben (entspricht deutscher Behördenpraxis gemäß *Verwaltungsvorschrift Schaumwein, Zwischenerzeugnisse und Wein*)

#### **3. Description and classification**

- Nr. 3 h Flavoured Premium Cider  
Einschränkung auf „natürliche“ Aromen streichen
- Nr. 4 a Fruchtgehalt Cider (trifft dann auch auf Nr. 5 a Fruchtgehalt Cider-Getränk zu):  
Beide Vorschläge akzeptabel
- Nr. 2 Perry  
Der heute geläufige Begriff „*Pear Cider*“ (siehe auch dt. Leitsätze) sollte als alternative Bezeichnung für „*perry*“ mit aufgenommen werden.

#### **5. Legal names**

- Nr. 5 Exklusivität (betreffend „like“, „type“, „style“ ...):  
Regelung streichen; keine Exklusivität der Begriffe
- Nr. 9 Export:  
Regelung streichen, keine Vorgaben für Export

#### **6. Optional reserved terms**

- Buchstabe c:  
Bei „*natural*“ sollte Pasteurisation erlaubt sein; Unterschied zu Pure Juice deutlicher machen
- Buchstaben d und e:  
Basis „*pure juice ciders*“ bzw. „*pure juice perries*“ ändern in „*Premium Ciders*“ bzw. „*Premium Perries*“

#### **Annex II**

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

Angesichts der Dynamik, mit der die EU-Kommission das Thema Vermarktungsnorm für Cider vorantreibt, möchten wir abschließend betonen, dass wir es für wesentlich halten, dass das Verfahren mit der gebotenen Sorgfalt geführt wird. Ein vorschneller Abschluss sollte vermieden werden, um sicherzustellen, dass die Regelung ausgewogen, praxistauglich und hinreichend durchdacht ausgestaltet ist.

Gerne stehen wir jederzeit für einen weiteren fachlichen Austausch sowie bei Bedarf für telefonische Erläuterungen zur Verfügung. Darüber hinaus wären wir an der deutschen Stellungnahme sehr interessiert und würden uns über eine entsprechende Überlassung sehr freuen.

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](http://www.fruchtwein.org)

Tel. +49 228 95460-40  
Fax +49 228 95460-20  
[lummer@fruchtwein.org](mailto:lummer@fruchtwein.org)

#### 4. *Apfelwein* and *Birnenwein*

*Apfelwein* and *Birnenwein* are respectively a *premium cider* and a *premium perry*:

- (a) with an actual alcoholic strength by volume of not less than 5%;
- (b) with at least 18 g/l sugar-free extract;
- (c) with no more than 1.0 g/l volatile acidity, calculated as acetic acid;
- (d) for the production of which small quantities of fruits of quince, rowan and fruits of service tree [*Sorbus domestica* L.] may be used;
- (e) which may not be flavoured except by adding no more than 5% of pear juice or pear wine in *Apfelwein* or apple juice or apple wine in *Birnenwein* as well as no more than 2% of another fruit juice or fruit wine for the sole purpose of adjusting its flavour and colour;
- (f) to which **no** water may be added;
- (g) chaptalisation is permitted, regardless of whether made from fresh juice, concentrated juice or juice from concentrate. The alcohol by volume obtained from the chaptalisation may not exceed 15% of the total alcohol by volume in the final product.

By way of derogation from the above, partially fermented *Apfelwein* or *Birnenwein* may have an alcoholic strength by volume of no less than 2.5% and no more than 4.5% as well as at least 16 g/l of sugar-free extract. In this case, the designation shall be supplemented with an indication that it is partially fermented. Alternatively, such a product may be designated as ‘*Apfel-Cidre*’ or ‘*Birnen-Cidre*’.

For products made on the basis of *Apfelwein* or *Birnenwein* and considered a cider product or perry product within the meaning of this regulation, a customary name containing the term “*Apfelwein*” or “*Birnenwein*” may be used as an alternative to the legally established designation.

‘*Apfelwein*’ and ‘*Birnenwein*’ may be used as a legal name only when the product is produced in Germany or Austria in accordance with the above requirements. When the product is produced in another country, ‘*Apfelwein*’ and ‘*Birnenwein*’ may only be used to supplement the legal name ‘*Premium cider*’, provided that it is accompanied by the words: ‘produced in ...’, followed by the name of the country of production or of a more restricted region.

##### 4.1. *Apfelperlwein* (also *Apfel-Perlwein*), *Birnenperlwein* (also *Birnen-Perlwein*)

*Apfelwein* or *Birnenwein* with an excess pressure of at least 1 bar and no more than 2.5 bar

##### 4.2. *Apfelschaumwein* (also *Apfel-Schaumwein*), *Birnenschaumwein* (also *Birnen-Schaumwein*)

*Apfelwein* or *Birnenwein* with an excess pressure of not less than 3 bar

##### 4.3. *Most nach Landesbrauch*, e.g. *Schwäbischer Most*, *Württembergischer Most*, *Badischer Most*, *Most aus ...* (other regions)

like *Apfelwein* or *Birnenwein*, with the following deviations

- with at least 4% vol. actual alcohol
- with at least 12 g/l sugar-free extract
- with no more than 1.0 g/l volatile acidity, calculated as acetic acid
- to which up to 33% by volume of water may be added

#### **4.4. Apfeltischwein (also Apfel-Tischwein), Birnentischwein (also Birnen-Tischwein)**

like Apfelwein or Birnenwein, with the following deviations

- with at least 8% vol. and at most 11% vol. actual alcohol
- with at least 16 g/l sugar-free extract
- with no more than 1.0 g/l volatile acidity, calculated as acetic acid
- to which up to 10 % by volume water may be added
- chaptalisation is permitted, regardless of whether made from fresh juice, concentrated juice or juice from concentrate. The alcohol by volume obtained from the chaptalisation may not exceed 20% (*Zahl noch zu prüfen*) of the total alcohol by volume in the final product.

#### **4.5. Apfeldessertwein (also Apfel-Dessertwein), Birnendessertwein (also Birnen-Dessertwein)**

like Apfelwein or Birnenwein, with the following deviations

- with at least 12% vol. actual alcohol
- with at least 16 g/l sugar-free extract
- with no more than 1.2 g/l volatile acidity, calculated as acetic acid
- chaptalisation is permitted, regardless of whether made from fresh juice, concentrated juice or juice from concentrate. The alcohol by volume obtained from the chaptalisation may not exceed 30% (*Zahl noch zu prüfen*) of the total alcohol by volume in the final product.