

EINE DIENSTSTELLE DES BUNDESMINISTERIUM FÜR

NACHHALTIGKEIT UND TOURISMUS

# **Bezeichnungsvorschriften**

## **für die Gestaltung von Etiketten**

Ein Service-Dokument der Bundeskellereiinspektion  
Stand 1. Oktober 2018



Bundeskellereiinspektion 1030 Wien Marxergasse 2  
Tel.: 01/71100-637025, Fax: 01/71100-637054  
email: zentrale@bundeskellereiinspektion.at  
web: <http://www.bundeskellereiinspektion.at>

## Qualitätsschaumwein (Sekt)

### 1. Verpflichtende Angaben

#### a) diese Angaben müssen alle im gleichen Sichtbereich platziert werden

- Verkehrsbezeichnung **Qualitätsschaumwein** oder **Sekt**
- Herkunftsangabe, **Hergestellt in Österreich** oder **Erzeugnis aus Österreich** oder entsprechende Begriffe oder **Qualitätsschaumwein aus Österreich** oder **Sekt aus Österreich** oder **Österreichischer Qualitätsschaumwein oder Österreichischer Sekt** (die Verkehrsbezeichnung ist dabei schon integriert und zusätzlich nicht mehr erforderlich)
- Nennvolumen** (e darf hinzugefügt werden)  
Angabe in Liter, Zentiliter oder Milliliter
- Hersteller** oder **hergestellt von...** oder ein entsprechender Ausdruck wie produziert von..., versekretet von..., Versektung von..., versekretet durch..., Versektung durch...sowie **Name** (bei einer natürlichen Person) bzw. **Firmenname** (bei einer juristischen Person oder Vereinigung solcher Personen) und **Anschrift** (A-PLZL und Gemeinde oder PLZL, Gemeinde und Österreich)  
*(Definition „Hersteller“: die natürliche oder juristische Person oder die Vereinigung solcher Personen, die Weine zu Qualitätsschaumwein verarbeitet oder auf eigene Rechnung verarbeiten lässt.*  
(Der Hersteller muss also Eigentümer des Grundweines sein).

oder:

**Verkäufer** oder **verkauft von...** oder ein entsprechender Ausdruck wie Vertrieb von..., Vertrieb durch..., sowie **Name** (bei einer natürlichen Person) bzw. **Firmenname** (bei einer juristischen Person oder Vereinigung solcher Personen) und **Anschrift** (A-PLZL und Gemeinde oder PLZL, Gemeinde und Österreich)

*(Definition „Verkäufer“: die natürliche oder juristische Person oder die Vereinigung solcher Personen, die nicht unter die Begriffsbestimmung des Herstellers fällt und Qualitätsschaumwein ankauft und anschließend in den Verkehr bringt;*

(Nicht zulässig sind die Begriffe „Abfüller“ oder „abgefüllt für...“)

- Vorhandener **Alkoholgehalt** in %vol  
Nur volle oder halbe Einheiten. Der Angabe ist “%vol” anzufügen und es darf “alc.”, “vorhandener Alkohol” oder “vorhandener Alkoholgehalt” vorangestellt werden (Toleranz ± 0,8 %vol)

- Restzuckergehalt** (3g/l Toleranz in der Etikettierung zulässig)

**naturherb**, brut nature, unter 3g/l

**extra herb**, extra brut, extra bruto, zwischen 0 – 6g/l

**herb**, brut, bruto, unter 12g/l

**extra trocken**, extra dry, extra seco, zwischen 12 – 17g/l

**trocken**, sec, secco, asciutto, dry, seco, zwischen 17 – 32g/l

**halbtrocken**, demi sec, abboccato, medium dry, semi sec, zwischen 32 – 50g/l

**mild**, doux, dolce, sweet, dulce, über 50g/l

#### b) Platzierung beliebig

- Loskennzeichnung**

L und betriebsinterne Chargennummer

**Kennzeichnung allergener Zutaten**

„Sulfite“ oder „Schwefeldioxid“ (sofern mehr als 10mg/l vorhanden sind) und ab dem Jahrgang 2012 im Fall der Verwendung entsprechender Schönungsmittel (bzw. Überschreitung des Grenzwertes von 0,25mg/l) „Ei“, „Eiprotein“, „Eiproduct“, „Lysozym aus Ei“ oder „Albumin aus Ei“, „Milch“, „Milcherzeugnis“, „Kasein aus Milch“ oder „Milchprotein“. Das Wort „**Enthält**“ ist voranzustellen.  
Bei Inverkehrbringung in Österreich dürfen die Angaben in Deutsch oder Englisch erfolgen. (erfolgen die Angaben in Englisch, ist dies nur mit zusätzlichem Piktogramm erlaubt).  
Bei Lieferungen in andere Staaten ist diese Angabe meist in der jeweiligen Landessprache vorgeschrieben – im Sinne der Rechtssicherheit sollten vorher genauere Informationen eingeholt werden). (siehe <http://www.bundeskellereiinspektion.at/> unter downloads)

## 2. Mögliche zusätzliche Angaben

Beispiele:

Markenname

Weingut oder Weinbau (vor dem Namen oder Firmennamen), soweit es sich um einen Grundwein aus dem eigenen Betrieb handelt sowie die sonstigen Voraussetzungen für die Verwendung dieser Begriffe gemäß Weinbezeichnungsverordnung erfüllt werden.

Angabe einer (mind. 85%) oder mehrerer Rebsorten (100% - Angabe in mengenmäßig absteigender Reihenfolge und in Schriftzeichen derselben Größe) gemäß Rebsorten-Verordnung vom 9.6.2010 - mit Ausnahme der Rebsortennamen, die den Wortbestandteil „Burgunder“, z.B. Weißburgunder tragen sowie die Rebsortennamen Blaufränkisch und Rheinriesling.

Bei diesen Rebsorten sind nur die Synonyme zulässig.

„Pinot“ als Synonym für die Burgundersorten Pinot blanc, Pinot noir oder Pinot gris.

Auszeichnungen

Flaschengärung oder Flaschengärung nach dem traditionellen Verfahren oder traditionelle Flaschengärung oder traditionelles klassisches Verfahren

Biosekt (Bezugnahmen auf die ökologische/biologische Produktion von Weintrauben fallen unter die Verordnung (EG) Nr.834/2007)

Jahrgangsangabe (mind. 85%)

Premium

Frizzante

## 3. Verbotene Angaben

Beispiele:

Irreführende Angaben und Aufmachungen

Mehrere Jahrgänge

Kleinere geografische Herkunftsbezeichnungen als die Angabe des Staates

Méthode Champenoise oder Champagner-Methode

Krankheitsbezogene Angaben

Hauersekt

Winzersekt

Klassik, Reserve, Große Reserve

## 4. Schriftgrößen

Für folgende Punkte ist eine Schriftgröße vorgeschrieben:

Die **Gemeinde** oder der **Ortsteil**, in dem der Hersteller oder der Verkäufer seinen Hauptsitz oder Sitz hat, ist in der Etikettierung in Schriftzeichen anzugeben, die höchstens **halb so groß** sein dürfen wie die für die Angabe der Verkehrsbezeichnung verwendeten.

**Schriftgröße** mit einer x-Höhe von **mindestens 1,2mm** für

- Verkehrsbezeichnung
- Name/Firmenname und Anschrift des Herstellers oder Verkäufers
- Allergenkennzeichnung

**Nennvolumen:**

bis 5 cl	mind. 2 mm
über 5 cl bis 20 cl	mind. 3 mm
über 20 bis 100 cl	mind. 4 mm
über 100 cl	mind. 6 mm

e: mind. 3 mm

**Alkoholgehalt:**

bei einem Nennvolumen	
bis 20 cl	mind. 2 mm
über 20 bis 100 cl	mind. 3 mm
über 100 cl	mind. 5 mm