



55543 Bad Kreuznach  
Burgenlandstraße 7  
Referat Weinbau

Telefon: 0671/793-0  
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

01/2024

### 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. Bei nicht fristgerechter Abfüllung bzw. Abfüllanzeige kann die Prüfungsnummer widerrufen werden. 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 und Sekt in Euro

19,00	Grundgebühr je Anstellung einschließlich Mengengebühr für die ersten 1.000 Liter.
1,70	Mengengebühr je weitere angefangene 1.000 Liter.
16,00	Zusatzgebühr für die Fassweinprüfung nach §22 Abs. 5 der WeinVO.

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:**

- ◆ Delegierte Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission vom 17. Oktober 2018.
- ◆ Durchführungsverordnung (EU) 2019/34 der Kommission vom 17. Oktober 2018
- ◆ 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 10. Dezember 2018.
- ◆ 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 Bekond**

In der Göbelwies 1, 54340 Bekond

Telefonnummer: 0671 793 - 300, Telefaxnummer: 0671 793 - 366

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

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

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

Telefon-, Faxnummer  
**0671793152**

7 7 1 0 9 9 9      0 0 0 8 2 1

Betriebsnummer      Antrags-Nr.      Jahr

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

Jahrg.	2023	Ort/ Gebiet	Kreuznach
Geogr. Bez.	Hinkelstein		
Sorte(n)	Riesling		
Riesling-Hochgewächs			
Qualitätsstufe	Qualitätswein		
Erzeugerabfüllung/ Angabe des Abfüllers	Erzeugerabfüllung		
Weinart			
Geschmacksangabe Classic	trocken		
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.	97,6	g/l	Gesamtalkohol
1.1.	12,36	%Vol	
	93,8	g/l	Vorhandener Alkohol
2.1.	11,88	%Vol	
	28,7	g/l	Gesamtextrakt (indirekt)
3.2.	20,7	g/l	Extrakt zuckerfrei (indirekt)
	8,0	g/l	vergärbare Zucker vor Inversion
4.7.	8,0	g/l	nach Inversion
5.2.	7,7	g/l	Gesamtsäure, als Weinsäure
6.2.	61	mg/l	Freie schweflige Säure
7.2.	115	mg/l	Gesamte schweflige Säure
8.4.	0,9954		relative Dichte d20/20
..			CO <sub>2</sub> - Druck (bei Perlwein b.A.) 20/20

Bemerkungen: (sensorischer Befund)

**Keine Beanstandung**

*Oskar Müller*

**Bad Kreuznach, den 04.01.2024**

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 \*)

Reg.Nr. bei Identitätsproben zu Fassweinen  
 Teilfüllungen / Erweiterungsmeldungen

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

          

Abfülldatum:      20

Verbleibende Litermenge bei Teilfüllungen

Der vorgestellte Wein hat die Wein-Nr.  
**2 0 2 3 0 9 9**

Süßung \*)      ja      nein      Ausmaß

           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**      **04.01.2024**

Ort      *Willi Winzer*      Datum

Unterschrift

Auflage 2023

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

<input type="checkbox"/>	Antrag auf Erteilung einer Prüfungsnummer für Qualitätswein bzw. Prädikatswein nach den §§ 19 und 20 Weingesetz *)	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	Abfüllanzeige nach § 24 Abs. 4 der Wein-VO *)	
<input type="checkbox"/>	Erweiterungsantrag *)	
7 0 0 8 9 9 3	Reg.Nr. bei Identitätsproben zu Fassweinen Teilfüllungen / Erweiterungsmeldungen	

Antragsteller / Postanschrift	Telefon-, Faxnummer <b>0671793152</b>
<b>Willi Winzer</b>	
<b>Weinweg 5</b>	
<b>55545</b>	<b>Bad Kreuznach</b>

Der vorgestellte Wein ist *) Fasswein	teilweise abgefüllt	vollständig abgefüllt	Litermenge der Anstellung
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	1 5 0 0
Abfülldatum	1 8 0 1 2024		Der vorgestellte Wein ist die Erweiterung Teilfüllung <sup>1)</sup>
Verbleibende Litermenge bei Teilfüllungen			Gesamtmenge der Wein-Nr. Liter
		1 5 0 0	
Der vorgestellte Wein hat die Wein-Nr.	2 0 2 3 0 9 9		<sup>1)</sup> nicht zutreffendes streichen
Süßung *) <small>Zugabe von Süßreserve zu dem Grundwein</small>	ja <input checked="" type="checkbox"/>	nein <input type="checkbox"/>	Ausmaß
		3 0 Liter = 2 %	

7 7 1 0 9 9 9	0 0 0 8 2 4	
Betriebsnummer	Antrags-Nr.	Jahr

Beantragte Bezeichnung unter der der Wein in Verkehr gebracht werden soll: (Herkunft)			
Jahrg.	<b>2023</b>	Ort/ Gebiet	<b>Kreuznach</b>
Geogr. Bez.	<b>Hinkelstein</b>		
Sorte(n)	<b>Riesling</b>		
Riesling-Hochgewächs			
Qualitätsstufe	<b>Qualitätswein</b>		
Erzeugerabfüllung/ Angabe des Abfüllers	<b>Erzeugerabfüllung</b>		
Weinart			
Geschmacksangabe Classic	<b>trocken</b>		
Ausbauart / Zusatzbezeichnung			

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

<b>Untersuchungsbefund für Prüfungsverfahren nach § 23 Abs. 1 i.V. mit Anlage 10 Wein-VO</b>	Chem. Labor Reg.-Nr. <b>9999</b>
<b>Analytische Werte</b>	Anschrift des ausstellenden Labors: <b>Weinlabor Oskar Müller Musterstrasse 9 55558 Weinhausen</b>

Mostgewicht oder natürlicher Alkoholgehalt	6 9	Grad Oechsle	bzw.	% Vol. Alkohol				
Anreicherung	um	2 4	g/l	auf	9 5	g/l	bzw.	% Vol. Alkohol
	um	% Vol. Alkohol	auf	% Vol. Alkohol				
Wurde Prüfung schon einmal beantragt? *) Wenn ja, unter welcher Antragsnummer?	<input type="checkbox"/> ja	<input checked="" type="checkbox"/> nein						
Antrags-Nr.			Reg.-Nr.					

Method.-Nr.	g/l		
..	%Vol	Gesamtalkohol	
..	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

**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.

Bemerkungen: (sensorischer Befund)

*Oskar Müller*

**Bad Kreuznach, den 21.01.2024**

Datum und Unterschrift des für die Untersuchung Verantwortlichen

**Bad Kreuznach** **21.01.2024**

Ort *Willi Winzer* Datum

Unterschrift

Auflage 2023