

Erläuterungen zum Ausfüllen des Begleitpapiers
für der Weinmarktordnung unterliegende Erzeugnisse

A. Rechtsgrundlagen

- EU-Verordnung über die Begleitpapiere für den Transport von Weinbauerzeugnissen und die im Weinsektor zu führenden Ein- und Ausgangsbücher
- Weinüberwachungsverordnung

B. Allgemeines

1. Nach EU-Recht dürfen zum Transport von Weinbauerzeugnissen in Behältern mit mehr als 60 Litern Inhalt nur noch Begleitpapiere nach zugelassenen Mustern verwendet werden. Begleitpapiere sind vom Absender auszustellen und zu unterschreiben. Auch Begleitpapierformulare, die Angaben zur Hektarhöchsttragsregelung (Feld 10.2) enthalten, können weiterverwendet werden; ggf. sind bei der Verwertung von Übermengen hier die entsprechenden Angaben einzutragen (Angaben über bestimmte Mengenanteile sind nicht mehr erforderlich).
2. Der Absender (Feld 1) kann mit einem Begleitpapier max. 3 Partien zum Empfänger (Feld 3) transportieren.
3. Eintragungen sind möglichst mit Maschinenschrift und innerhalb der markierten Felder vorzunehmen. Wird das Formular von Hand ausgefüllt, muss die Schrift unverwischbar in Druckschrift und auf allen Durchschlägen gut lesbar sein.
4. Radierungen und Überschreibungen sind unzulässig. Fehlerhaft ausgefüllte Begleitpapiere sind unbrauchbar; es muss ein neues Begleitpapier ausgestellt werden. Die unbrauchbaren Begleitpapiere sind aufzubewahren.
5. Zwei Durchschriften für Kontrollzwecke sind unverzüglich an das für den Verladeort zuständige Institut des Landesuntersuchungsamtes zu senden. Falls der Empfänger nicht in Rheinland-Pfalz ansässig ist, ist dabei die Anschrift der für den Empfänger zuständigen Stelle mitzuteilen (ggf. beim Kommissionär oder Empfänger erfragen). Die letzte Durchschrift verbleibt beim Absender als Beleg für seine Weinbuchführung.

Institut für Lebensmittelchemie:

Neversstr. 4-6, 56068 Koblenz

Maximineracht 11a, 54295 Trier

Emy-Roeder-Str. 1, 55129 Mainz

Nikolaus-von-Weis-Str. 1, 67346 Speyer

Zuständigkeitsbezirk:

**Anbaugebiete Ahr, Mittelrhein, Nahe und Mosel-Saar-Ruwer
zwischen Koblenz und Pünderich (VG Cochem-Zell)**

restliches Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer

Anbaugebiet Rheinhessen

Anbaugebiet Pfalz

C. Besondere Regeln

- zu Feld 1: Einzutragen sind der Name und Vorname oder der Firmenname, die vollständige Anschrift einschl. der PLZ und die Betriebsnummer des Absenders.
- zu Feld 3: Einzutragen sind Name, Anschrift und Betriebsnummer des Empfängers.
- zu Feld 4: In diesem Feld ist die nach Landesrecht zuständige Stelle eingedruckt. Es handelt sich hierbei nicht um die Stelle, an die die Kontrolldurchschriften zu versenden sind (siehe oben B, Ziffer 5).
- zu Feld 5: Anzugeben ist gegebenenfalls die Betriebsnummer des Kommissionärs. Immer einzutragen sind das Beförderungsmittel und
- beim Transport auf der Straße das Kfz-Kennzeichen,
 - beim Transport mit der Bahn die Identitätsnummer des Waggons oder des Containers,
 - beim Transport mit dem Schiff der Name des Schiffes.
- zu Feld 6: Einzutragen ist das Versanddatum.
- zu Feld 7: Einzutragen ist die Lieferadresse (Name und vollständige Adresse des tatsächlichen Empfängers), falls diese von der Empfängeradresse (Feld 3) abweicht.
- zu Feld 8: (8.1 bis 8.10) Einzutragen sind Angaben zu den transportierten Erzeugnissen:
- 8.1 Anzahl, Art und Kennziffer der Behälter bzw. Packstücke;
 - 8.2 bis 8.5 die vollständige Bezeichnung gemäß den Bestimmungen des Bezeichnungsrechtes, unter der das Erzeugnis veräußert/transportiert wird; Rebsorten und/oder Jahrgangswein wird durch das Kürzel "**RJ**" gekennzeichnet.

- 8.6 die Erzeugnisart gemäß den folgenden Beispielen (auch abgekürzt):
- | | | | |
|----|---|-------|--|
| DE | Wein zur Destillation | SG | zur Herstellung von Schaumwein/Sekt geeignetes Erzeugnis |
| DV | Destillationsverpflichtung | SR | Süßreserve |
| DW | Deutscher Wein | SW | Schaumwein/Sekt |
| FW | Federweißer | TG | Teilweise gegorener Traubenmost |
| GW | Grundwein* (ehemals Verarbeitungswein) | TM | Traubenmost |
| LW | Landwein (geeignet) | TR | Trauben |
| MS | TM zur Herstellung von Traubensaft | TW | Tafelwein (geeignet) |
| QP | Prädikatswein (geeignet) | WE | Wein zur Herstellung von Weinessig |
| QW | Qualitätswein (geeignet) | | weitere Erzeugnisarten im Klartext |
| SB | zur Herstellung von Schaumwein b.A./ Sekt b.A. geeignetes Erzeugnis | | |
- 8.7 die Weinart "weiß", "rot", "rosé", "Weißherbst" (WH) oder "Rotling";
- 8.8 die Weinbauzone muss immer eingetragen werden; Erzeugnisse aus Rheinland-Pfalz stammen immer aus der Weinbau-Zone "A";**
- 8.9 in Abhängigkeit von der Art des Erzeugnisses folgende Analysenwerte:
- bei Trauben, Maische und Traubenmost: - die relative Dichte d 20/20 oder
- das Mostgewicht in Grad Oechsle
 - bei teilweise gegorenem Traubenmost (Federweißer) oder Jungwein:
- der Gesamtalkoholgehalt in %_{vol}
 - bei Wein: - der vorhandene Alkoholgehalt in %_{vol} und, falls der Restzuckergehalt mehr als
4 g/l beträgt, zusätzlich der Gesamtalkoholgehalt in %_{vol};
- 8.10 alle bereits vorgenommenen önologischen Behandlungen des transportierten Erzeugnisses sind mit mindestens einer der nachfolgenden Kennziffern anzugeben:
- 0: Das Erzeugnis hat keine der nachgenannten Behandlungen erfahren.
 - 1: Das Erzeugnis wurde angereichert.
 - 2: Das Erzeugnis wurde gesäuert.
 - 3: Das Erzeugnis wurde entsäuert.
 - 4: Das Erzeugnis wurde gesüßt.
 - 5: Das Erzeugnis hat einen Zusatz von Weinalkohol erhalten.
 - 6: Dem Erzeugnis ist ein Erzeugnis aus einer anderen geografischen Einheit zugesetzt worden als derjenigen, die in der Bezeichnung angegeben wird.
 - 7: Dem Erzeugnis ist ein Erzeugnis aus einer anderen Rebsorte zugesetzt worden als derjenigen, die in der Bezeichnung angegeben wird.
 - 8: Dem Erzeugnis ist ein Erzeugnis aus einem anderen Jahrgang zugesetzt worden als derjenigen, der in der Bezeichnung angegeben wird.
 - 9: Das Erzeugnis wurde unter Verwendung von Eichenholzstücken bereitet.
 - 10: Das Erzeugnis wurde unter Einsatz eines neuen önologischen Verfahrens zu Versuchszwecken bereitet.
 - 11: Das Erzeugnis wurde teilweise entalkoholisiert.
 - 12: Andere näher zu erläuternde Behandlungen.

zu Feld 9: Einzutragen ist die Menge der transportierten Erzeugnisse (Trauben in kg, andere in Liter).

nach Feld 9 ist eine Kommentarzeile eingefügt; in dieser Zeile kann der Absender partienbezogen Informationen für den Abnehmer eintragen (z.B. detailliertere Angaben zu den Verschnittverhältnissen oder dringend vorzunehmende önologische Maßnahmen). Hier sind auch alle fakultativen Angaben, die in der Etikettierung erscheinen sollen, einzutragen (z.B.: "handgelesen", "Steillage" u.s.w.)

*** Beim Transport von Grundwein ist hier folgender Text einzufügen:
„Grundwein – mit eingeschränktem Verwendungszweck“**

Wird der Grundwein aus dem Inland verbracht, ist diese Angabe durch eine im Empfängerland leicht verständliche Sprachfassung zu ergänzen.

zu Feld 10: Bei einer Verwertung einer Übermenge zur Destillation ist hier das erste Kästchen anzukreuzen und die Positions-Nr. einzutragen.

Destillationsmengen im Sinne des § 11 Abs. 1 Satz 1 des Weingesetzes sind im zweiten Kästchen entsprechend zu kennzeichnen.

zu Feld 11: Hier sind keine Eintragungen erforderlich.

Die Richtigkeit seiner Angaben sowie die Einhaltung der weinrechtlichen Vorschriften (insbesondere zur Hektarertragsregelung) hat der Absender unter Angabe von Ort und Datum mit seiner Unterschrift zu bestätigen; für evtl. erforderliche Rückfragen wird gebeten, die Telefon-Nr. anzugeben.