

**Antrag  
des Freistaates Bayern****Achte Verordnung zur Änderung weinrechtlicher Bestimmungen**

Punkt 89 der 836. Sitzung des Bundesrates am 21. September 2007

Der Bundesrat möge an Stelle der Empfehlung Nr. 1 in BR-Drs.530/1/07 wie folgt beschließen:

Zu Artikel 2 Nr. 12 Buchstabe b (§ 32 Abs. 8 Satz 1 Nr. 3 WeinV)

In Artikel 2 Nr. 12 Buchstabe b ist § 32 Abs. 8 Satz 1 wie folgt zu ändern:

- a) In Nummer 1 ist das Wort "und" am Ende durch ein Komma zu ersetzen.
- b) In Nummer 2 ist der Punkt am Ende durch das Wort "und" zu ersetzen.
- c) Nach Nummer 2 ist folgende Nummer 3 anzufügen:

'3. sofern die Angabe "im Barrique gegoren", "im Barrique ausgebaut" oder "im Barrique gereift" verwendet wird, das Barrique-Fass ein Fassungsvermögen von nicht mehr als 350 Litern hat und der Wein zum Zeitpunkt der Zuteilung einer amtlichen Prüfungsnummer typische sensorische Merkmale der Gärung, des Ausbaus oder der Reifung in einem Barrique-Fass aufweist.'

Folgeänderung:

Artikel 2 Nr. 23 Buchstabe a ist wie folgt zu fassen:

- 'a) In der Nummer 4 wird die Zeile "beantragte Bezeichnung "im Barrique gereift" durch die Zeile "beantragte Bezeichnung: im Barrique gegoren / ausgebaut / gereift" ersetzt.'

...

**Begründung:**

Der Wegfall einer Regelung für das maximale Fassungsvermögen von Barrique-Fässern und der damit notwendige Rückgriff auf die Verkehrsauffassung zu "Barrique" kann langfristig zu einer Aufweichung des Begriffs "Barrique" und zu einer missbräuchlichen Verwendung führen.

Ein im Barrique ausgebauter Qualitätswein genießt beim Verbraucher auf Grund der aufwändigen Lagerung in Barrique-Fässern eine besondere Wertschätzung und Erwartung. Diese bereits über zehn Jahre anhaltende Entwicklung hat zu einer Eigenständigkeit dieses Begriffes geführt, die durch die Bindung an einen späteren Prüfzeitpunkt und durch die besonderen Herstellungsart (siehe Toastung) eine nachhaltigere Ausprägung in den sensorischen Merkmalen (typische Barrique-Aromen) als bei einfachen im Holzfass gereiften Erzeugnissen erfahren hat. Eine solche "verbraucherfreundliche" Wertigkeit könnte verloren gehen, wenn sie nicht mehr überprüft wird.

Bei Wegfall der präventiven sensorischen Überprüfung können Weine in den Verkehr gelangen, die - entgegen der Auslobung und der sich daraus ergebenden Verbrauchererwartung - keine typische Barrique-Note mehr aufweisen. So gewährleisten die vorgeschriebene Mindestlagerdauer und die maximal zulässige Fassgröße die typischen Barrique-Aromen dann nicht, wenn das Barrique-Fass über Gebühr lange im Gebrauch ist und deshalb nicht mehr genügend Aromen abgibt.

Der bei der sensorischen Prüfung für dieses Detailattribut verbundene Verwaltungsaufwand ist sehr gering, da der Prüfer hier nur eine Ja/Nein-Entscheidung treffen muss.