

RegentPreis



Auszeichnungs- und Prüfbestimmungen für das Jahr 2012

Herausgeber:

Julius Kühn-Institut
Bundesforschungsinstitut für Kulturpflanzen (JKI),
Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof

in Zusammenarbeit mit DLG TestService GmbH

1 Ziel und Zuständigkeit

Der Regent-Preis zeichnet hochwertige Erzeugnisse aus, welche aus der Rebsorte REGENT hergestellt wurden und fördert dadurch die Qualität, den Absatz und die Wettbewerbsfähigkeit der Hersteller.

Inhaber der Auszeichnung ist das Julius Kühn-Institut - Bundesforschungsinstitut für Kulturpflanzen (JKI), Erwin-Baur-Straße 27, D-06484 Quedlinburg. Die Qualitätsprüfung wird von der DLG Test-Service GmbH durchgeführt (Veranstalter). Der Sitz des Veranstalters ist das Haus der Landwirtschaft, Otto-Lilienthal-Straße 4, 55232 Alzey, Deutschland. Die Qualitätsprüfung besteht aus einer sensorischen Prüfung und bei Bedarf einer stichprobenartigen chemisch/physikalischen Untersuchung. Die fachliche Leitung der Prüfung obliegt dem Prüfleiter.

2 Teilnehmer (Anmelder)

Teilnahmeberechtigt sind alle natürlichen und juristischen Personen aus Erzeugung und Handel. Der Anmelder trägt für die Einhaltung der rechtlichen Bestimmungen der angemeldeten Produkte, sowie der Prämierungsbestimmungen die alleinige Verantwortung.

3 Zulassung

Es sind gebrauchsfertige Qualitätsweine, Qualitätsschaum- und Qualitätspferlweine sowie Weine mit geografischer Herkunft zugelassen.

Die Erzeugnisse müssen den geltenden nationalen gesetzlichen Bestimmungen des Herkunftslandes, sowie den zum Inverkehrbringen nötigen deutschen und europäischen gesetzlichen Bestimmungen in der jeweils geltenden Fassung entsprechen.

3.1 Jahrgänge

Es können Erzeugnisse aller Jahrgänge und ohne Jahrgangsangabe teilnehmen.

3.2 Rebsorten

Die angemeldeten Erzeugnisse müssen zu mindestens 85% (ohne Berücksichtigung der Süßreserve) aus der Rebsorte Regent bestehen.

3.3 Flaschenbestände

Für deutsche Erzeugnisse gelten die Mindestmengen nach Absatz 3 § 30 WeinVO (Qualitätsweine 1.000 l, Kabinett und Spätlese 400 l, Auslese 200 l, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein 100 l). Für alle anderen Erzeugnisse müssen zum Zeitpunkt der Prüfung noch mind. 600 l vorrätig sein.

3.4 Flaschenanzahl

Es muss immer die gesamte Füllmenge in Flaschen einer Losnummer angemeldet werden.

3.5 Teilabfüllungen

Die Anstellung von Teilabfüllungen ist erlaubt.

Bei Anmeldung der Proben muss die gesamte zur Verfügung stehende homogene Menge und die Menge der ersten Teilabfüllung gemeldet werden.

Für jede Teilabfüllung müssen chemisch/physikalische Analysen eines zugelassenen (i.S. § 23 WeinVO) oder akkreditierten Labors vorliegen, die eine eindeutige Identifizierung des Erzeugnisses zulassen (siehe Nummer 5 Anlage 10 WeinVO).

Die Verwendung der Auszeichnung auf nachfolgende Teilabfüllungen ist nur gestattet, wenn diese innerhalb drei Monaten nach Vergabe der Auszeichnung abgefüllt werden.

Jede Teilabfüllung muss dem Veranstalter angezeigt werden.

3.6 Mehrere Erzeugnisse mit gleicher Bezeichnung

Werden vom Anmelder mehrere Produkte mit gleicher Bezeichnung angemeldet, so müssen die einzelnen Produkte stets getrennt hergestellt und gelagert worden sein, sowie unterschiedliche Loskennzeichnungen tragen. Weine mit identischer Analyse werden nur einmal zugelassen.

3.7 Mehrfachmeldungen

Ein Erzeugnis darf wiederholt zum RegentPreis angemeldet werden. Wiederholt angestellte Erzeugnisse erhalten jedoch nur dann eine erneute Prämierung, wenn sie eine mindestens gleiche oder höhere Bewertung als in einem vorangegangenen Wettbewerb erzielen.

3.8 Anmeldezahl von Erzeugnisse

Ein Teilnehmer kann beliebig viele Erzeugnisse anmelden.

4 Anmeldeverfahren

Für jede Probe und Teilabfüllung muss ein vollständig ausgefüllter Anmeldeschein mit allen erforderlichen Angaben vorliegen. Bei unvollständigen Angaben, behält sich die DLG TestService GmbH das Recht vor, die Probe vom Wettbewerb auszuschließen. Die Angaben auf dem Anmeldeschein zum Produkt können auf sämtlichen Veröffentlichungen, Urkunden und Prämierungen verwendet werden.

5 Prüftermine

Die Vergabe der Auszeichnung erfolgt an zwei Prüfterminen, eine im Frühjahr und eine im Herbst. Die Prüftermine und der Termine für den Anmeldeschluss werden von der DLG TestService GmbH bekanntgegeben.

6 Probenversand

Es sind von jedem angemeldeten Erzeugnis je 3 voll ausgestattete Flaschen mit dem ausgefüllten Anmeldeschein zur Verfügung zu stellen. Auf eingesandte Proben incl. Leergut und Verpackung hat der Teilnehmer keinen Rückerstattungs- und Ersatzanspruch. Es werden nur verzollte und frei Haus an die Adresse des Veranstalters zugestellte Proben angenommen.

Lieferadresse für Proben:
DLG TestService GmbH
-RegentPreis-
Otto-Lilienthal-Straße 4
55232 Alzey

7 Gebühren

Für jedes angemeldete Erzeugnis wird eine Prüfgebühr von € 70,- erhoben. Zusätzlich werden dem Anmelder die Kosten eventuell notwendiger Laboruntersuchungen in Rechnung gestellt.

Für die Verwendung des Prämierungszeichens auf der Flasche mit Selbsteindruck in das Etikett wird eine Schutzgebühr von 2,5 Cent je ausgezeichnete Flasche erhoben.

Es besteht die Möglichkeit, selbstklebende Auszeichnungsetiketten über den Veranstalter zu beziehen. Die Kosten hierfür betragen € 60,- /1000 Stück incl. der Schutzgebühr.

Alle Gebühren verstehen sich für Anmelder aus Deutschland zuzüglich der zum Zeitpunkt der Leistungserbringung gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer.

8 Sensorische Prüfung

8.1 Prüfer

Zur sensorischen Bewertung der Qualität der eingereichten Proben bildet die DLG TestService GmbH neutrale, unabhängige Prüfungskommissionen. Diese bestehen aus mind. 4 Sachverständigen (Prüfer). Die Prüfer müssen im Besitz des DLG-SensorikZertifikat für Wein & Sekt oder einer vergleichbaren Qualifikation sein. Die Sachverständigen stammen aus der Weinwirtschaft und den damit verbundenen Bereichen und werden von der DLG TestService GmbH aufgrund ihrer Kenntnisse, Fähigkeiten und Erfahrungen ernannt und eingesetzt.

8.2 Probenaufstellung und Bewertung

Die Beurteilung erfolgt nach dem DLG-5-Punkte-Schema® für Wein und Sekt. Die Erzeugnisse werden entsprechend ihrer Erzeugnisart, Produktkategorie, Herkunft, Qualitätsstufe und Geschmacksrichtung in einer Verkostung geordnet und verdeckt verkostet. Besondere Erzeugnisgruppen (z.B. Süßweine) können jeweils durch eine gesonderte Prüfgruppe verkostet werden. Analysendaten können den Prüfern während der Prüfung bekannt gegeben werden. Das Bewertungsergebnis einer Prüfgruppe zu einer Probe besteht aus der Gesamtnote und gegebenenfalls (bei einer Ablehnung) der dazugehörigen Eigenschaftsbeschreibung bzw. Begründung.

9 Chemisch/physikalische Analysen

Etwaige chemisch/physikalische Untersuchungen zwecks Überprüfung der Identität erfolgen in einem akkreditierten Labor.

10 Auszeichnungen

Es werden folgende Auszeichnungen vergeben:

- Gold
- Silber
- Bronze

Die Verleihung der Auszeichnung „GOLD“ erfolgt, wenn 4,5 oder mehr Punkte im Ergebnis einer sensorischen Prüfung erreicht wurden.

Die Verleihung der Auszeichnung „SILBER“ erfolgt, wenn die zuvor genannte Auszeichnung nicht erreicht wurde, jedoch im Ergebnis einer sensorischen Prüfung 4,0 oder mehr Punkte erreicht wurden.

Die Verleihung der Auszeichnung „BRONZE“ erfolgt, wenn die zuvor genannten Auszeichnungen nicht erreicht wurden, jedoch im Ergebnis einer sensorischen Prüfung 3,5 oder mehr Punkte erreicht wurden.

Der Anmelder erhält für jedes ausgezeichnete Erzeugnis eine Verleihungsurkunde und einen Prüfbescheid. Die Auszeichnung wird unter Vorbehalt vergeben.

11 Ehrenpreise

Besonders gute Gesamtleistungen der Teilnehmer können mit einem Ehrenpreis ausgezeichnet werden. Die Vergabe der Ehrenpreise erfolgt in drei Klassen an den Anmelder mit der höchsten durchschnittlichen Bewertung.

Je Teilnehmer werden sämtliche im laufenden Jahr geprüfte Erzeugnisse, für die Berechnung zum Ehrenpreis herangezogen. Das laufende Jahr ist definiert als der Zeitraum von 12 Monaten ab dem Anmeldeschluss der Frühjahrsprüfung.

Die Prämierungsquote eines Anmelders muss in seiner Gruppe überdurchschnittlich sein.

Die Gesamtleistung des Teilnehmers muss im Durchschnitt mindestens 3,5 Punkte nach dem DLG-5-Punkte-Schema® betragen.

Ein Erzeugnis kann nur einmal in die Bewertung zum Ehrenpreis einfließen, auch wenn es mehrere Jahre zur Prüfung angemeldet wurde.

Erzeugnisse, die mit der Begründung „korkähnliche Note“ abgelehnt wurden, werden bei der Berechnung zum Ehrenpreis nicht herangezogen.

Erzielen mehrere Teilnehmer in der Berechnung zum Ehrenpreis die gleiche Punktzahl, können weitere Ehrenpreise verliehen werden.

11.1 Klassen der Ehrenpreise

- Winzergenossenschaften, Kellereien und sonstige Anmelder
- Erzeugerbetriebe mit einer Ertragsrebfläche von mehr als 10 ha
- Erzeugerbetriebe mit einer Ertragsrebfläche von 10 ha und weniger

Als Erzeugerbetriebe gilt ein Betrieb im Sinne § 38 Absatz 4 Nummer 1 WeinVO (Artikel 56 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 607/2009).

12 Werbung mit erzielten Auszeichnungen

Die Werbung ist sofort nach Erhalt der Verleihungsurkunde auf dem angemeldeten Los möglich.

Die Werbung ist freiwillig und zulässig mit:

- 1.) dem Prämierungszeichen am Produkt
- 2.) dem Prämierungszeichen und textlichen Hinweisen in der Werbung und Texten in direkten Zusammenhang mit dem Produkt.

Das Zeichen darf außerhalb der genannten Möglichkeiten nicht verwendet werden.

12.1 Anbringung der Prämierungszeichen

Die Prämierungszeichen können als

- 1.) Etiketten auf die Flasche geklebt werden oder
- 2.) direkt in die Flaschenausstattung mit eingedruckt werden (Selbsteindruck).

Selbstklebeetiketten können bei der DLG TestService GmbH bezogen werden.

Für den Selbsteindruck des Prämierungszeichens wird dem Teilnehmer durch den Veranstalter eine verbindliche Reprovorlage elektronisch zur Verfügung gestellt. Die Abbildung der Auszeichnung muss in allen Darstellungen ein Mindestdurchmesser von 28 mm aufweisen. Eine Abweichung von den Farbvorgaben ist nicht möglich.

12.2 Veröffentlichungen

Mit dem RegentPreis ausgezeichnete Erzeugnisse werden auf der Internetplattform www.regent-forum.de veröffentlicht. Darüber hinaus kann eine Veröffentlichung auf den Internetseiten des Julius Kühn-Institut - Bundesforschungsinstitut für Kulturpflanzen (JKI) und der DLG TestService GmbH erfolgen.

12.3 Irreführungsverbot

Bei den Werbemaßnahmen ist darauf zu achten, dass alles vermieden wird, was zur Irreführung Anlass geben kann. Die Verantwortung hierfür trägt allein der Teilnehmer.

13 Schadensersatz Ansprüche

Schadenersatzansprüche aus der Vergabe der Prämierung sind ausgeschlossen.

14 Ausschluss oder Aberkennung der Auszeichnung

Unrichtige oder fehlende Angaben schließen das betreffende Erzeugnis von dem Verfahren aus.

Die Auszeichnung kann aberkannt werden, wenn der Teilnehmer gegen diese Prüfbestimmungen verstößt.

Der Veranstalter hat das Recht die Richtigkeit der vom Teilnehmer bei der Anmeldung gemachten Angaben durch Einsicht in die Kellerbücher und sonstige Geschäftsunterlagen zu überprüfen.

15 Überwachung

Zur Überprüfung der Qualität und der Verwendung der Auszeichnung auf der Produktausstattung darf der Veranstalter von ausgezeichneten Losen bis zu sechs weitere Probeflaschen beim Anmelder unangemeldet entnehmen oder anfordern. Die Prüfung kann aus einer sensorischen, chemisch/physikalischen und/oder bezeichnungsrechtlichen Untersuchung bestehen. Ergibt die Nachprüfung einen Verstoß gegen diese Prüfbestimmungen oder gesetzliche Regelungen, so sind hierfür die Kosten vom Teilnehmer zu tragen.

16 Beschwerden an Preisträger

Die Teilnehmer werden verpflichtet, Aufzeichnungen über Beanstandungen bezüglich der Konformität zertifizierter Produkte mit den Kriterien der jeweiligen Zertifizierung und daraus folgenden Maßnahmen zu führen und der DLG TestService GmbH auf Anforderungen zugänglich zu machen.

17 Beschwerdeverfahren

Einsprüche gegen Entscheidungen der DLG TestService GmbH bedürfen der Schriftform. Die Bearbeitung erfolgt nach den internen Regeln der DLG Testservice GmbH.

Die DLG Testservice GmbH teilt dem Beschwerdeführer die endgültige Entscheidung schriftlich mit.

18 Schlussbestimmung

Mit Einsendung der Proben erkennt der Anmelder die Auszeichnungs- und Prüfbestimmungen sowie Prüfergebnisse der DLG TestService GmbH an. Die Beschreitung des Rechtsweges ist ausgeschlossen.