

Zutreffendes bitte ankreuzen  und ausfüllen, Nichtzutreffendes streichen!

<b>Prüfungsnummer</b>									

## Antrag auf Erteilung einer Prüfungsnummer

### 1. Antragsteller

Name, Vorname, Firmenbezeichnung		
Straße, Hs.-Nr., Ortsteil		
PLZ, Ort		Landwirtschaftliche Betriebsnummer
Telefon	Fax	e-mail

### 2. Bezeichnung des Erzeugnisses

2.1 Jahrgang	2.2 Weinart					
	<input type="checkbox"/> Weißwein	<input type="checkbox"/> Rotwein	<input type="checkbox"/> Rotling	<input type="checkbox"/> Schillerwein	<input type="checkbox"/> Roséwein	<input type="checkbox"/> Weißherbst
2.3 Bestimmtes Anbaugebiet			2.4 Bereich			
<input type="checkbox"/> Franken <input type="checkbox"/> Württemberg (nur Lkr. Lindau)			<input type="checkbox"/> Mainviereck	<input type="checkbox"/> Mairdreieck	<input type="checkbox"/> Steigerwald	<input type="checkbox"/> Bayerischer Bodensee
2.5 Gemeinde/Ortsteil		2.6 Lage		2.7 Rebsorte(n)		

### 3. Beantragte Qualitätsbezeichnung

3.1 Qualitätswein	Qualitätswein mit Prädikat					
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Kabinett	<input type="checkbox"/> Spätlese	<input type="checkbox"/> Auslese	<input type="checkbox"/> Beerenauslese	<input type="checkbox"/> Trocken-	<input type="checkbox"/> Eiswein
					<input type="checkbox"/> Classic	<input type="checkbox"/> Selection

### 4. Lese der Trauben

4.1 Zeitpunkt	4.2 Zustand der Trauben	4.3 Mostgewicht in Grad Oechsle	4.4 Bocksbeutelfüllung
			<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein

### 5. Gesamtmenge, für die die Prüfung beantragt wird

5.1 Auf Flaschen abgefüllt	Datum	5.2 Wein-Nr.	à 1 Liter		à 0,75 Liter	à 0,25 Liter		sonstige Größen
<input type="checkbox"/>								
5.3 Nicht auf Flaschen abgefüllt (Nur bei Teilfüllungen oder Faßproben ausfüllen)			Liter		Behältnis-Nr.			

### 6. Zusammensetzung der Erzeugnisse

6.1 Wurde das Erzeugnis verschnitten?	6.2 Verschnittanteile
<input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Ja	

*Jahrgang, Lage, Rebsorte, Qualitätsstufe und Menge in Litern angeben, auch bei bezeichnungsunschädlichem Verschnitt*

### 7. Besondere An- und Ausbaurhinweise

--

### 8. Anreicherung

8.1 Natürlicher Alkohol	Gramm in Liter	8.2 Ausmaß der Anreicherung (g / l Alkohol)	um	auf	8.3 Datum
<input type="checkbox"/>	Grad <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
				<input type="checkbox"/> Umkehrosmose	<input type="checkbox"/> Vakuumverdampfung

### 9. Entsäuerung

<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
---

### 10. Süßung (Wenn nicht zutreffend, bitte streichen.)

10.1 Herkunft und Qualitätsgruppe des Süßmostes (Süßreserve)	10.2 Menge (Liter)	10.3 Datum

### 11. Weitere Angaben

Wurde für denselben Wein schon einmal eine A.P.-Nr. beantragt?								
<input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Ja, unter Prüfungsnummer								

12. War das Erzeugnis selbst, ein Verschnittanteil, ein Zusatz oder ein Vorerzeugnis des Erzeugnisses Gegenstand einer im Gemeinschaftsrecht vorgesehenen Marktordnungsmaßnahme?  Ja  Nein

13. Erklärung: Das vorstehende Erzeugnis wurde nach geltendem Recht hergestellt und bezeichnet. Die vorgeschriebenen Meldungen nach den EG-Bestimmungen und die Eintragungen in das Herbstbuch sind erfolgt. Die zur beiliegenden Analyserstattung vorgestellte Probe ist mit den beigegebenen Proben identisch. Die Angaben sind in der Weinbuchführung eingetragen. Das vorliegende Muster ist eine Durchschnittsprobe und entspricht der tatsächlichen Zusammensetzung und der Beschaffenheit der betreffenden Abfüllung der Partie. Die vorstehenden Angaben erfolgen nach bestem Wissen und Gewissen. Der zuständigen Behörde wird zur Überprüfung Einblick in die Weinbuchführung gewährt. Erhobene Daten können in Datenverarbeitungsanlagen gespeichert und für das Prüfungsverfahren verarbeitet werden.

Ort, Datum



Unterschrift des Antragstellers