



Rheinland-Pfalz

LANDESUNTERSUCHUNGSAMT

# LUA-BILANZ WEINÜBERWACHUNG

Ergebnisse von Kontrollen und Untersuchungen der rheinland-pfälzischen Weinüberwachung 2022



## Bilanz 2022: Kontrollen schützen Verbraucher und Branche

Viele Kennzeichnungsfehler, aber auch einige schwerwiegende Verstöße - so lautet das Resümee der Jahresbilanz 2022 des Landesuntersuchungsamtes (LUA) zur Weinüberwachung. Rheinland-Pfalz ist das größte Weinbau treibende Bundesland, weshalb die Weinüberwachung hier eine besondere Bedeutung hat.

Um die redlich arbeitenden Winzer und Kellereien vor den schwarzen Schafen der Branche zu schützen, haben die Fachleute des LUA im Jahr 2022 knapp 4.200 Kontrollen vor Ort durchgeführt und 3.900 Proben untersucht. Die weit überwiegende Anzahl der Beanstandungen bezog sich allerdings auf die Kennzeichnung. Häufige Mängel sind dabei ein falsch angegebener Alkoholgehalt, unzutreffende Geschmacksangaben (z.B. trocken oder halbtrocken), unzutreffende Rebsortenangaben oder unzureichende Hinweise auf Allergie auslösende Stoffe. Nicht immer ist dabei von vorsätzlichem Vergehen auszugehen: Die sich ständig ändernden und teils komplizierten Kennzeichnungsvorschriften lassen auch gutwillige Winzer bisweilen den Überblick verlieren.

Aber das LUA deckt auch immer wieder schwerwiegende Täuschungen und echte Verfälschungen auf. Hier muss von vorsätzlichem Handeln ausgegangen werden, das der gesamten Branche schadet. 2022 fielen insgesamt 52 Proben (1,3 Prozent) in- und ausländischer Weinerzeugnisse auf wegen Grenzwertverstößen oder unzulässigen Weinbehandlungen wie etwa durch die verbotene Zugabe von künstlichen Aromastoffen. Der Gesetzgeber zieht hier aus gesundheitlichen und qualitativen Gründen klare Grenzen.

Umso erfreulicher ist es, dass Verstöße, die gesundheitliche Schäden beim Menschen auslösen können, im Jahr 2022 nicht festgestellt wurden.

## Bei der Süßung von Wein ist Rübenzucker verboten

Im Falle eines 2020er Landweines Rhein ergaben die Untersuchungen des LUA, dass der Wein gesüßt wurde. Bei den Kontrollen im Betrieb konnte im Kellerbuch aber weder eine Süßung noch ein Verschnitt des Weines festgestellt werden. Die weitergehenden Isotopen-Untersuchungen mit dem Verfahren der Kernspinresonanzspektroskopie (NMR-Spektroskopie) zeigten schließlich, dass die Süße im Wein ausschließlich aus Zuckern bestand, die aus Zuckerrüben gewonnen wurden. Bei der Süßung von Wein mit traubenfremden Zucker handelt es sich um ein nicht zugelassenes önologisches Verfahren.

## Nichts zu beanstanden bei Schwermetallen & Allergenen

25 Weine, die überwiegend aus rheinland-pfälzischem Anbau stammten, wurden im vergangenen Jahr auf Schwermetallgehalte wie Blei, Cadmium und Arsen sowie auf Spurenelemente wie Kupfer, Zink und Aluminium untersucht. Für all diese Elemente gelten die in der Weinverordnung festgelegten Grenzwerte. Die Untersuchungen zeigten, dass in allen Weinen die Grenzwerte eingehalten und sogar deutlich unterschritten wurden.

Insgesamt 44 Weine wurden 2022 auf Gehalte an Casein, Albumin und Lysozym überprüft. Die Untersuchungen wurden mittels ELISA-Test-Kits durchgeführt. In keinem Fall wurde ein positiver Befund ermittelt. Eine Kenntlichmachung von Allergenen war somit nicht erforderlich.

Eine Allergen Kennzeichnung ist auf Weinetiketten seit 2012 erforderlich, wenn die Weine mit allergenhaltigen Behandlungsmitteln hergestellt wurden und die Parameter Casein, Albumin und Lysozym im Enderzeugnis noch nachweisbar sind. Die OIV (Internationale Organisation für Rebe und Wein) hat im Jahr 2012 als Nachweisgrenze 0,25 Milligramm pro Liter (mg/l) festgelegt. Über diesem Wert liegende Gehalte an Casein, Albumin







*Klare Kennzeichnung: Allergene können in einem Piktogramm dargestellt werden.*

und Lysozym lösen eine vorgegebene Kenntlichmachung aus. Die Kenntlichmachung kann zum Beispiel durch die Wörter Ei, Eiprotein, Eiprodukt, Lysozym aus Ei oder Albumin aus Ei erfolgen. Im Falle von Casein ist eine Kenntlichmachung durch Milch, Milcherzeugnis, Milchprotein oder Casein aus Milch möglich. Zusätzlich können diese Stoffe in einem Piktogramm dargestellt werden.

Hintergrund zu den allergenhaltigen Behandlungsmitteln: Casein- und albuminhaltige Behandlungsmittel reduzieren im Wein den Anteil an Gerbstoffen und tragen damit zur Geschmacks- harmonisierung bei. Das Enzym Lysozym wird aufgrund seiner antibakteriellen Eigenschaft eingesetzt und unterdrückt einen unerwünschten biologischen Säureabbau.

### **Grenzen des Genusses: Falsche Lagerung im Groß- und Einzelhandel**

Eine sorgfältige Regalpflege ist oberstes Gebot in Einzel- und Großhandel. So wird vermieden, dass sensorisch beeinträchtigte und überlagerte Erzeugnisse an die Verbraucherinnen und Verbraucher verkauft werden. Weinflaschen beispielsweise, die wochen- oder monatelang im Schaufenster in der Sonne stehen, fallen nicht unter sorgfältige Regalpflege. Aus diesen Gründen überprüft die Lebensmittelkontrolle der Kreise und Städte regelmäßig stichprobenartig zum Beispiel auch Tankstellen und Restpostenmärkte und entnimmt dort Proben, die dann im LUA sensorisch begutachtet werden.

Im vergangenen Jahr wurden insbesondere Perl- und Schaumweine in Piccolo-Flaschen auffällig. Beide Flaschen einer Probe Qualitätsschaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung „Prosecco“, die im Getränke-Einzelhandel von der Lebensmittelkontrolle entnommen worden waren, wurden von den geschulten Kostgutachtern des Landesuntersuchungsamtes in der sensorischen Prüfung als „oxidiert“, „überlagert“, „abgebaut“, „alt“, „firn“, „muffig“ und „mit Maggi- bzw. Sherryton“ beschrieben und übereinstimmend als nicht von handelsüblicher Beschaffenheit beurteilt. Zudem wies eine der beiden hinsichtlich des CO<sub>2</sub>-Gehaltes untersuchten Flaschen einen für Qualitätsschaumwein zu niedrigen Kohlendioxid-Überdruck auf. Die Untersuchung eines weiteren Loses des Erzeugnisses aus derselben Filiale zeigte die gleiche Problematik.

Offensichtlich kam zu der sensorischen Beeinträchtigung hinzu, dass der Kohlendioxid-Überdruck der Erzeugnisse durch den bei Piccolo-Flaschen üblichen Schraubverschluss nicht über längere Lagerzeiten hinweg aufrechterhalten werden konnte. Qualitätsschaumweine in Piccolo-Flaschen müssen aber einen Kohlendioxid-Überdruck von mind. 3,0 bar aufweisen.

Folgen für den Getränkemarkt: Alle betroffenen Flaschen wurden aus den Regalen geräumt und vernichtet. Die Untersuchung eines weiteren Loses aus dem zuliefernden Großhandel zeigte, dass das Erzeugnis zwar sensorisch noch von handelsüblicher Beschaffenheit war, aber bereits einzelne Flaschen im Kohlendioxid-Überdruck zu niedrig lagen.

Ein Perlwein der geschützten Ursprungsbezeichnung „Prosecco“ einer anderen Marke, ebenfalls abgefüllt in Piccolo-Flaschen, wurde in einem anderen Getränkemarkt entnommen. Das Erzeugnis war sensorisch überlagert, der Kohlendioxid-Überdruck lag aber noch im für Perlwein typischen Bereich (1 bis 2,5 bar). Es handelte sich um einen Restposten mehrerer Losnummern. Dieser Perlwein war zuletzt 2019 speziell für die Veranstaltung eines Kunden geordert worden, die wegen

Corona dann aber nicht mehr stattgefunden hatte. Die Flaschen des Erzeugnisses wurden entsorgt. Neue Ware war nicht mehr bestellt worden.

### „Beste Trinkqualität“ hat Ablaufdatum

Außerdem waren 2022 auch einige liebliche moldawische Rot- und Weißweine aus Restpostenmärkten aufgefallen. Diese wurden ebenfalls übereinstimmend von geschulten Kostgutachtern als nicht von handelsüblicher Beschaffenheit abgelehnt. Bei der Verkostung wurden sie als „muffig“, „dumpf“, „grau“, „firn“, „alt“ und „oxidativ“ beschrieben. Zusätzlich fielen sie in der sensorischen Prüfung durch einen Schimmel- und Korkton auf. Ein Schimmelton kann sowohl aus einer schlechten Korkenqualität als auch aus fehlerhaften Fässern oder unsauberem Kellereigerätschaften resultieren, die Übergänge sind hier fließend. Wobei die Ausdrücke muffig, dumpf und grau von den Kostgutachtern ebenfalls verwendet werden, um einen Schimmelton zu beschreiben. Eine zu lange und falsche Lagerung kann hingegen einen bereits vorhandenen oxidativen Fehlton verstärken.

Alle diese Proben sollten für die „beste Trinkqualität“ laut Etikett innerhalb eines Kalenderjahres (ausgehend vom Abfülldatum) konsumiert werden. Bei allen Proben war dieser Zeitraum bereits abgelaufen. Erfahrungsgemäß zeigte sich bei diesen Proben, dass die Trinkqualität wirklich nur innerhalb dieses Kalenderjahres gegeben war, da zusätzliche Proben, bei denen diese Frist noch nicht abgelaufen war, sowohl als Plan- und Nachprobe gezogen wurden. War der Zeitraum für die „beste

Trinkqualität“ nicht abgelaufen, wurde die Probe von den Kostgutachtern auch nicht abgelehnt. Die Restpostenmärkte wurden auf ihre Sorgfaltspflicht bezüglich der Regalpflege hingewiesen. Alle betroffenen Flaschen wurden aus den Regalen geräumt und vernichtet.

### Ein Dauerbrenner: Weine ohne Amtliche Prüfungsnummer

Qualitäts- und Prädikatsweine brauchen eine amtliche Prüfungsnummer (A.P.-Nummer), die von der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz bei der Qualitätsweinprüfung erteilt wird. In der Vergangenheit hat sich gezeigt, dass einige wenige Betriebe versuchen, die amtliche Prüfungsnummer auf illegale Weise zu erschleichen.

Bei einer Routinekontrolle in einem kleinen Weinbaubetrieb in Rheinhessen wurde festgestellt, dass dem Winzer aufgrund von Weinfehlern häufig die Amtliche Prüfungsnummer für seine Weine nicht zuerteilt wurde. Bei der Verkostung von Weinen, die vor Ort verkauft wurden, fielen sensorische Fehltöne auf. Überrascht stellten die Verkoster aber fest, dass ausgerechnet diesen Weinen die Amtliche Prüfungsnummer der Landwirtschaftskammer zuerteilt worden war.

Die chemisch-analytischen Untersuchungen der Proben von den Weinpartien und den Rückstellproben klärten das Mysterium: Um die Weine als Qualitätsweine vermarkten zu können, obwohl sie deutliche Weinfehler aufwiesen, lieferte der Winzer für die Verkostung bei der Landwirtschafts-



kammer Proben von anderen, fehlerfreien Weinen mit ähnlichen Eigenschaften. Die Prüfungskommission verkostete die eingereichten Proben, stellte keine sensorischen Mängel fest und erteilte die Amtlichen Prüfungsnummern. Der Winzer verwendete dann diese A.P.-Nummern für seine fehlerhaften Weine und erschlich sich somit die Bezeichnung „Qualitätswein“.

Im Rahmen einer Routinekontrolle an der Mosel wurde festgestellt, dass ein Betrieb vor der Erteilung der A.P.-Nummer Flaschenweine schon unzulässigerweise als Qualitätswein in Verkehr gebracht hat. Dabei handelte es sich um eine Menge von insgesamt 2.350 Flaschen.

Im Juli 2020 wurde eine Partie in einem Weingut am Mittelrhein überprüft, die die amtliche Prüfungsnummer nicht bekommen hatte. Der Winzer hatte zwar zugesagt, der Weinkontrolle mitzuteilen, wie die Partie weiterverwendet werde, ließ aber nichts von sich hören. Bei einer weiteren Überprüfung der Partie fiel dann auf, dass der Wein inzwischen – ohne weitere Anstellung zur Qualitätsweinprüfung und folglich ohne amtliche Prüfungsnummer – als Spätlese in den Verkauf genommen worden war – immerhin rund 1.300 Flaschen. Die Staatsanwaltschaft schöpfte inzwischen den Gewinn des Verkaufs ab und verhängte eine Strafe.

## Medaillen & Co.: Unrechtmäßige Verwendung von Auszeichnungen

Man sieht sie überall im Handel: Weinflaschen, die mit Medaillen von Wein-Wettbewerben geschmückt sind oder mit Punktezahlen, die von Weinkennern vergeben wurden. Aber ist immer auch das drin, was draufsteht?

Anhand einer Sekt-Präsentflasche fiel der Weinüberwachung im vergangenen Jahr die Diskrepanz zwischen der Los-Nummer mit dem Abfülljahr 2021 und der Jahresangabe 2019 auf der Medaille auf. Diese 2021 abgefüllte Charge stand in keinem substantiellen Zusammenhang mit der 2019

ausgezeichneten Partie. Eine Auszeichnung oder ein Gütezeichen darf aber nur für Wein einer homogenen Partie vergeben werden, der aus demselben Behältnis stammt. Diese Vorgabe war nicht erfüllt. Der Hersteller hatte die Informationen des Wettbewerbsausrichters so aufgefasst, dass auch spätere Chargen des prämierten Sektes die Auszeichnung tragen können, wenn die Qualität analytisch bestätigt der prämierten Partie entspricht.

Auf dem Schautikett eines rumänischen Weines wurde die medaillenartige Auszeichnung eines renommierten Wettbewerbs verwendet. Auffällig: Das im Etikett eingedruckte Logo enthielt weder eine Jahresangabe des Wettbewerbs noch eine qualitative Angabe wie Auszeichnung mit Bronze, Silber oder Gold. Auf der Internetseite des Veranstalters war das Erzeugnis auch gar nicht als prämiert gelistet. Mit der Auszeichnung sollte dem Wein eine besondere Qualität bescheinigt werden, die ihn von anderen Weinen unterscheidet und hervorhebt, die aber tatsächlich gar nicht vorliegt. Die Verwendung der Auszeichnung in der Etikettierung wurde als irreführend beurteilt.

Viel hilft viel, dachte sich womöglich der Hersteller eines spanischen Weins, der mit insgesamt fünf verschiedenen Medaillen versehen war. Bei der Recherche stellte sich heraus, dass eine der Medaillen vom Verkostungs- bzw. Bewertungsdatum älter war als der Jahrgang des ausgezeichneten Weines. Eine weitere Auszeichnung erhielt laut der Website eine niedrigere Punktzahl als auf der Flasche angegeben wurde. Bei anderen Medaillen konnten diese über die Website nicht nachvollzogen werden, oder die Angaben waren widersprüchlich. Zum Beispiel fehlten auf den jeweiligen Internetseiten zu den dort aufgeführten Medaillen oder Auszeichnungen die Losnummern der bewerteten Erzeugnisse, sodass der Zusammenhang zu den der Weinüberwachung vorliegenden Weinen nicht hergestellt werden konnte.

Auch das ist ein Grund zur Beanstandung: Bei anderen Erzeugnissen wurden keine weinbezogenen Bewertungen auf dem Etikett angegeben, sondern Preise für das „Weingut des Jahres aus der neu-



en Welt“ oder die „weltweit meist bewunderte Weinmarke“ ausgelobt. Das zudem in englischer Sprache und in einer Aufmachung, die Prämierungsmedaillen täuschend ähnlich sieht oder gar verwechselt werden kann.

In einem anderen Fall wurde ebenfalls nicht der Wein selbst, sondern die Weinmarke insgesamt beworben. In Medaillenform prangte die Aussage auf dem Etikett, dass die Marke bereits über 2.000 Auszeichnungen erhalten habe. Der Importeur konnte den Wahrheitsgehalt dieser Aussage auf Rückfrage allerdings nicht belegen – eine klare Irreführung des Verbrauchers.

### **Weinüberwachung nicht nur im Handel**

Ein großer rheinland-pfälzischer Wettbewerb prämiert in vielen Verkostungen über das gesamte Jahr Weine und Sekte aus aller Welt. Die Weinkontrolle des LUA kontrolliert regelmäßig vor Ort und entnimmt Stichproben der prämierten Weine, noch bevor sie in den Handel kommen. Werden aufgrund der analytischen Untersuchungen Unstimmigkeiten zu den im Produktpass angegebenen Werten festgestellt, gibt es eine Beanstandung. Die Medaille wird dem Erzeugnis in den meisten Fällen aberkannt, wenn die Identität des zum Wettbewerb angestellten Weines mit dem Wein, der für die Angaben im Produktpass untersucht wurde, nicht sichergestellt ist und die Rückverfolgbarkeit im Handel nicht gewährleistet ist.

### **Schutz vor Verbrauchertäuschung: Klare Regeln für Schaumwein**

Zu besonderen Anlässen wird gerne mit einem guten Sekt, Crémant, Cava oder gar Champagner angestoßen. Für diese Produkte gibt es klare Regeln, auch was die Gestaltung der Flaschen angeht. Die Weinüberwachung stellt sicher, dass Verbraucherinnen und Verbraucher nicht über den wahren Inhalt einer Flasche hinweggetäuscht werden.

In der EU hergestellte Schaumweine, Qualitätsschaumweine und aromatische Qualitätsschaum-

weine werden aus frischen Weintrauben, Traubenmost oder Wein durch alkoholische Gärung gewonnen und weisen in geschlossenen Behältnissen bei 20 Grad einen auf ausschließlich aus der Gärung stammendes gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 3 bar bzw. 3,5 bar (Qualitätsschaumweine) auf. Sie unterliegen außerdem dem Schutz der speziellen Flaschengestaltung, das heißt, sie dürfen nur in Schaumwein-Glasflaschen vermarktet werden, die mit einem pilzförmigen Stopfen mit Haltevorrichtung (Agraffe) verschlossen sind, wobei der Stopfen und der Flaschenhals (noch) mit Folie umkleidet sein müssen.

Andere in der Union hergestellte Getränke dürfen in dieser Aufmachung nicht vermarktet werden - es sei denn, dies ist ausdrücklich in Rechtsvorschriften der jeweiligen Mitgliedstaaten zugelassen, weil diese Getränke herkömmlicherweise in solche Flaschen abgefüllt und die Verbraucher hinsichtlich der wahren Beschaffenheit des Getränks nicht irreführt werden. Deutschland hat von dieser Ermächtigung Gebrauch gemacht für „Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure“, schäumende Getränke auf Basis alkoholfreien Weins sowie für bestimmte Fruchtschaumweine und sogenannten Goldfittersekt (unter Verwendung von Likör, der Goldfitter enthält, hergestellte aromatisierte schaumweinhaltige Getränke).

2022 lagen dem LUA mehrere Erzeugnisse mit fragwürdiger Ausstattung vor. Es handelte sich um aromatisierte weinhaltige Getränke bzw. Cocktails. Diese müssen laut Rechtsvorschrift mindestens 50 Prozent Weinbauerzeugnisse enthalten, je nach Kategorie einen vorhandenen Alkoholgehalt zwischen 1,2 und 14,5 Volumenprozent aufweisen und dürfen mit Zuckern und diversen Zusatzstoffen versetzt sein. Durch die Aromatisierung sollen diese Fertigerzeugnisse organoleptische Eigenschaften erhalten, die sie von Wein deutlich unterscheiden.

Ein Erzeugnis eines rheinland-pfälzischen Herstellers sah optisch nach einem hochwertigen Sekt aus: eine dickwandige dunkle Schaumwein-Glas-



*Glasflasche, pilzförmiger Stopfen mit Haltevorrichtung (Agraffe) und Folienummantelung: Diese Flaschengestaltung ist Schaumweinen vorbehalten - mit ganz wenigen Ausnahmen. © melshabu / Pixabay*

flasche mit edlen Etiketten und goldener Folienummantelung. Die Verkehrsbezeichnung war aber nur sehr klein in französischer Sprache „Boisson aromatisée à base de vin“ (aromatisiertes weinhaltiges Getränk) in der Etikettierung angebracht, während die für Schaumwein obligatorische Geschmacksangabe (hier „sec“ für „trocken“) umso deutlicher zu erkennen war.

Das Weinerzeugnis wurde in die Niederlande und nach Belgien geliefert. Die Schaumweinausstattung in Verbindung mit der Verkehrsbezeichnung in französischer Sprache war nach Ansicht der LUA-Sachverständigen dazu geeignet, die Verbraucher in den Niederlanden und in Teilen Belgiens hinsichtlich der wahren Beschaffenheit des Getränks irrezuführen.

Darüber hinaus ergab eine Internetrecherche, dass das Getränk in Belgien als „Vin Mousseux“ bzw. „Schuimwijn“ angeboten wurde, also als Schaumwein. Hinzu kam, dass zur Aromatisierung des Weinerzeugnisses lediglich 0,1 Prozent Zitronensaftkonzentrat als geschmackgebendes Lebensmittel verwendet worden war. Auch beim Trinken sollte der Verbraucher wohl nicht durch ein weinfremdes Aroma irritiert werden, sondern vielmehr von einem Schaumwein ausgehen.

Die Flaschen wurden zum Teil unetikettiert in Sechser-Kartons an einen niederländischen Wiederverkäufer geliefert. Unter welcher Bezeichnung diese Flaschen dem Endverbraucher angeboten werden, konnte von Deutschland aus nicht überprüft werden. Es bestand der Verdacht, dass zumindest ein Teil der Wiederverkäufer dieses aromatisierte Weinerzeugnis als (Qualitäts-) Schaumwein kennzeichnet und vermarktet. Über das in der EU zum Schutz vor Irreführung und Täuschung des Verbrauchers etablierte Warnsystem „AAC-FF-System Food Fraud“ wurde die zuständige Behörde in den Niederlanden informiert. Vom LUA wurde das Erzeugnis beanstandet, und zwar wegen ungenügender Aromatisierung, unzulässiger Schaumweinausstattung und möglicher Irreführung des Verbrauchers. Es bestand Verwechslungsgefahr mit einem (Qualitäts-) Schaumwein.

### **Buck's Fizz für den englischen Markt**

Ein weiteres aromatisiertes Erzeugnis desselben Herstellers wurde ebenfalls in einer typischen grünen Schaumwein-Glasflasche und entsprechendem Verschluss für den englischen Markt hergestellt. Durch die poppigen orangenen Farben und der blickfangartigen Angabe „A sparkling blend of wine and orange juice“ im Zusammenhang mit ei-

ner für derartige Erzeugnisse im Vereinigten Königreich gebräuchlichen Bezeichnung „Buck's Fizz“ war bei diesem aromatisierten weinhaltigen Cocktail eine Irreführung des Verbrauchers nicht zu erwarten. Die unzulässige Vermarktung bzw. Ausfuhr eines aromatisierten Weinerzeugnisses in Schaumweinausstattung war dennoch zu beanstanden.

Für den Markt in Österreich stellt eine Firma in Rheinland-Pfalz einen weinhaltigen Cocktail in Schaumweinausstattung her. In Zusammenarbeit mit den österreichischen Behörden war zu prüfen, ob dort für derartige Erzeugnisse eine Ausnahmeregelung vom EU-Recht geschaffen worden war. Dies war zum Untersuchungszeitpunkt nicht der Fall, so dass zukünftige Füllungen des Erzeugnisses zwar mit pilzförmigen Stopfen und Agraffe, aber ohne Folienummantelung ausgestattet wurden.

Mittlerweile gibt es Bestrebungen, die Umkleidung von Flaschenhals und Pilzstopfen aus dem Schutz der Schaumweinausstattung herauszunehmen. Die Hersteller könnten dann darauf verzichten, um Verpackungsmüll einzusparen.

### **Geändertes Weinrecht: Rosé-Glühwein jetzt erlaubt**

In den vergangenen Jahren hat sich auf den Weihnachtsmärkten in Rheinland-Pfalz ein neues Produkt etabliert, welches das Weinrecht bislang so nicht kannte und regelmäßig zu Beanstandungen durch die Weinüberwachung führte: Der Rosé-Glühwein. Per Gesetz durfte Glühwein nämlich ausschließlich aus Weißwein oder Rotwein hergestellt werden.

Trotzdem nahm die Zahl der glühweinähnlichen roséfarbenen Heißgetränke kontinuierlich zu und wurde unter Phantasiebezeichnungen feilgeboten. Diese Entwicklung sah auch die Europäische Kommission und legte mit der Verordnung (EU) 2021/2117 eine liberalere Regelung der Weinarten vor, die für Glühwein verwendet werden dürfen. Nunmehr besteht Glühwein aus Weißwein und/

oder Rotwein. Ein Rosé-Glühwein kann jetzt also aus dem Verschnitt von Weiß- und Rotwein hergestellt werden, wenn diese Zusammensetzung auf dem Etikett entsprechend gekennzeichnet ist. Den Weinerzeugern und den Verbrauchern war es aber nicht länger vermittelbar, dass ein Rosé-Glühwein nicht auch direkt aus Roséwein hergestellt werden darf. Das Weinrecht wurde deshalb in diesem Punkt im vergangenen Jahr fortentwickelt und dereguliert. Damit heißt es seit 2022: Zum Wohl mit einem Rosé-Glühwein beim Weihnachtsmarktbesuch.

### **Endstation Abwasser: Wein war mit Sonnenblumenöl verunreinigt**

Eine Weinkellerei stellte bei der Eingangskontrolle einer Partie von mehr als 25.000 Litern spanischem Roséwein eine Verunreinigung mit Öl fest. Auf der Oberfläche des Weines schwammen sichtbare Fettaugen. Das Transportfahrzeug, in dem die Tankware angeliefert wurde, war laut Reinigungszertifikat vorher für Sonnenblumenöl verwendet worden. Offensichtlich war es nicht umfassend gereinigt worden.

Das Erzeugnis wurde unter Aufsicht des zuständigen Weinkontrolleurs im Empfängerbetrieb eingelagert und der Bestand gesperrt. Der verantwortliche Betriebsleiter wurde schriftlich belehrt, dass der Wein nicht mehr von gesunder handelsüblicher Beschaffenheit ist, weil ein technisch vermeidbarer Stoffübergang vorliegt. Sonnenblumenöl ist zudem kein zulässiges önologisches Behandlungsmittel.

Es wurde vereinbart, dass der Wein im Falle einer Rücklieferung nach Spanien unter Aufsicht der Weinkontrolle mit Kochsalz vergällt wird. So soll verhindert werden, dass der Wein andernorts doch noch einmal in den Handel gelangt. Die Spedition fragte unterdessen an, ob eine Destillation zu Trinkbranntwein möglich sei. Da das nicht zulässig ist, blieb am Ende keine andere Wahl: Der Wein wurde im Beisein des zuständigen Weinkontrolleurs im örtlichem Abwasserwerk vernichtet.





*Was steht in der Buchführung, was ist tatsächlich im Tank? Die gut zwei dutzend Weinkontrollleurinnen und Weinkontrollleur des LUA schauen bei ihren Betriebsbesuchen ganz genau hin. © rh2010 / Adobe Stock*

### **„Kreative“ Kellerbuchführung: Kontrollleur durchschauen Trick**

Wundersame Vermehrung? Beim Abgleich zwischen den Kellerbüchern, der Traubenerntemeldung und den tatsächlich im Betrieb vorgefundenen Mengen fiel einem Weinkontrollleur des LUA auf, dass ein Tank mit 2.000 Litern Weißweincuvée nicht in der Weinbuchführung vorhanden war.

Der Winzer gab bei der Kontrolle an, dass er eher aus Bequemlichkeit dieses Konto nicht angelegt hatte, da dieser Wein als Weißwein ohne Sorte im Fass vermarktet wird. In der Buchführung „erscheint“ der Wein dadurch wieder, dass die entsprechenden Ausbaverluste bei den anderen Weißweinen nicht verbucht würden. So entstanden auf dem Konto allerdings Mengen, die eigentlich nicht mehr im Keller vorhanden sein dürften und für die vorgefundene Weißweincuvée Verwendung fanden.

Da diese Vorgehensweise nicht das korrekte Kellergeschehen und die Zusammensetzung des Erzeugnisses wiedergibt, ist sie inakzeptabel und wurde beanstandet. Der Betrieb hatte die Weine zudem komplett gemeldet, also mit Hefe. Der nicht gemeldete Wein lag noch auf der Weinhefe, genauso wie circa ein Drittel der Ernte 2020.

In der Traubenerntemeldung sind die Weine jedoch ohne Hefe zu melden, was bei der Berechnung der tatsächlichen Erntemenge berücksichtigt werden muss. Daher waren 1.000 Liter nachzumelden, was am gleichen Tag vom Winzer veranlasst wurde.

Da das Weingut aber nur noch über ein freies Vermarktungskontingent von 44 Liter verfügte, unterlagen 956 Liter der Destillationsverpflichtung. Diese Menge wurden in einer Kläranlage entsorgt, was nach den gesetzlichen Vorgaben bis zu einer Menge von 1.000 Liter geduldet wird. Hintergrund sind die Regelungen zu Hektarhöchstertträgen, die Weinbaubetrieben nur eine bestimmte Erntemenge erlauben. Dadurch soll die Qualität des Produktes Wein sichergestellt werden.

### **Fehlende Weinbuchführung sorgte für Durcheinander im Keller**

Bei einer Kontrolle in einem kleineren flaschenweinvermarktenden Betrieb konnte der Winzer keine rechtskonforme Weinbuchführung vorweisen. Da auch das Belegwesen unvollständig und widersprüchlich war, konnte selbst mit einer später vorgelegten Weinbuchführung das Kellergeschehen nicht nachvollziehbar abgebildet werden.

Wegen fehlender sowie nicht eindeutiger Eintragungen war die Rückverfolgbarkeit der Weine nicht durchgängig gewährleistet. Da der Betriebsinhaber offenbar selbst den Überblick verloren hatte, war es zu umfangreichen Verwechslungen von Partien und falschen Bezeichnungen gekommen.

Immerhin: Substanzielle Probleme hatten die Weine nicht. Im Gegenteil, etliche Partien konnten gültige Amtliche Prüfungsnummern aus der Qualitätsweinprüfung bei der Landwirtschaftskammer vorweisen – die allerdings den abgefüllten Flaschen nicht korrekt zugeordnet werden konnten. Durch die Analysen des LUA und eines vom Winzer beauftragten Privatlabors konnte das Durcheinander zwar nicht vollumfänglich, aber doch größtenteils aufgelöst werden. Viele der betroffenen Weine konnten – mit korrigierten Etiketten – letztlich doch verkauft werden.

### **Unrechtmäßige Verwendung des Begriffs „Steillage“ bei Fassweinverkauf**

Ein Betrieb gab beim Verkauf eines Fassweines an eine Weinkellerei die Angabe „Steillage“ im Begleitdokument an, obwohl es sich tatsächlich nur teilweise um Wein aus solchen Lagen handelte. Die Angabe „Steillage“ oder „Steillagenwein“ darf aber nur verwendet werden, wenn der Wein ausschließlich aus Weintrauben hergestellt worden ist, die von einer Rebfläche stammen, deren Neigung mindestens 30 Prozent beträgt.

Bei der Berechnung der Steillagenfläche war der Winzer von falschen Voraussetzungen ausgegangen. Laut Weinbaukartei sind steillagenförderungswürdige Flächen mit der Angabe „steil“ in Spalte „Förderung“ gekennzeichnet, aber laut Spalte „Hang“ kann es sich dabei dennoch um Flachlagen (Kürzel „F“), also um Flächen mit einer Hangneigung von weniger als 30 Prozent han-

deln. Dass zwischen der Einstufung als Steillage und der Steillagen-Förderungswürdigkeit eine Diskrepanz bestehen kann, ist den Betrieben vielfach nicht bekannt.

Obwohl sich der rechnerische Anteil an reinen Flachlagen in der Gesamtpartie bei der Weinkellerei auf nur rund fünf Prozent belief, durfte der Wein nicht unter der Bezeichnung Steillage in den Verkehr gebracht werden. Die zum Teil bereits angebrachte Etikettierung in der Weinkellerei musste geändert werden und als Ersatz für einen noch lagernden Teil an Fasswein neue Ware beschafft werden. Dies hatte eine enorme Schadensersatzforderung der Weinkellerei gegenüber dem liefernden Winzerbetrieb zur Folge.

## Weinüberwachung in Zahlen

Wein, Gesamtübersicht der untersuchten Proben, Beanstandungen nach Herkunft 2022					
	Gesamt	Deutschland	EU, ohne Inland	Drittland	davon Zollwein*
Probenzahl	3900	2979	601	320	21
überprüfte Menge [hl]	351124	161978	139451	49695	5149
Zahl der insgesamt beanstandeten Proben	277	216	41	20	3
Anteil der insgesamt beanstandeten Proben in %	7,1	7,3	6,8	6,3	14,3
Zahl der wegen Grenzwertverstößen und unzulässiger Behandlung beanstandeter Proben	52	44	8		
Anteil der wegen Grenzwertverstößen und unzulässiger Behandlung beanstandeten Proben in %	1,3	2	0,9		
insgesamt beanstandete Menge [hl]	12042	7617	3567	858	375
Anteil insgesamt beanstandeter Menge in %	3,4	4,7	2,6	1,7	7,3
*) Drittlandswein, der bei der Einfuhr ins Inland von den Zollbehörden für eine stichprobenartige Untersuchung entnommen wurde.					

Wein, unzulässige Behandlungsmittel und -verfahren 2022			
	Inland	Ausland	Gesamt
Proben gesamt	2979	921	3900
Zusatz von Zucker zwecks Süßung bzw. Anreicherung von Prädikatsmosten und -weinen	4	1	5
Aromazusatz	12	0	12
Wasserzusatz	0	1	1
Sonstiges	2	0	2
Beanstandungen gesamt	18	2	20
(Bei einzelnen Proben sind Mehrfachnennungen möglich.)			

Über- und Unterschreitung von Grenzwerten 2022			
	Inland	Ausland	Gesamt
Proben gesamt	2979	921	3900
Schwefeldioxid	2	1	3
Flüchtige Säure/ Ethylacetat	9	0	9
Mindest- oder Höchstalkohol	11	0	11
Kohlendioxidüberdruck	3	3	6
Citronensäure	1	3	4
Restzucker Höchstgehalt	1	0	1
Unzulässige Zusatzstoffe/Zutaten	1	0	1
Beanstandungen gesamt	28	7	35
(Bei einzelnen Proben sind Mehrfachnennungen möglich.)			



Weine von nicht handelsüblicher Beschaffenheit 2022			
	Inland	Ausland	Gesamt
Proben gesamt	2979	921	3900
Beanstandungen	34	12	46
(Bei einzelnen Proben sind Mehrfachnennungen möglich.)			

Übersicht der Weinkontrollen im Jahr 2022	
Gesamtzahl der Kontrollen	4150
davon Weinbaubetriebe, Genossenschaften	3566
davon Weinhandlungen, Weinkellereien, Großbetriebe	375
davon Gastronomie	0
davon Schaumweinbetriebe	67
davon Weinkommission (Vermittler)	22
davon Sonstige	120
Tätigkeiten auf Ersuchen der Staatsanwaltschaft	9
Prüfberichte	263
Bemängelungen, Abmahnungen, Auflagen erteilt	240
Menge vorläufig sichergestellter Weine (Verkaufsverbot, Verarbeitungsverbot) (hl)	31,5
davon Inland (hl)	0
davon Ausland (hl)	31,5
Zahl der entnommenen Proben (WC 33, 34)	3118
davon Inland	2725
davon Europäische Union	272
davon Drittländer	121
Sensorische Gutachten	2813
Geschäftspapiere	53817
davon Inland	42394
davon Ausland	11423

Verstöße gegen Bezeichnungsvorschriften 2022			
	Inland	Ausland	Gesamt
Proben gesamt	2979	921	3900
Fehlende Identität, ohne A.P.-Nr. in Verkehr gebracht oder fingiert, Prämierung, Los	51	27	78
Alkoholgehaltsangabe	36	5	41
Herkunftsangabe	4	0	4
Geschmacksangabe	17	2	19
Jahrgang	4	0	4
Rebsorte	1	3	4
Qualitätsangabe	5	0	5
Weingutsangabe	7	0	7
Verkehrsbezeichnung	9	2	11
Allergenkennzeichnung	1	1	2
Unzulässige Verwendung oder Verwechslungsfahr bei geschützten Begriffen	2	3	5
Schriftgröße	1	1	2
Weinbuchführung	18	0	18
Unzulässige Werbung im Internet, Prospekte	3	0	3
Sonstige	43	6	49
Beanstandungen gesamt	202	50	252
(Bei einzelnen Proben sind Mehrfachnennungen möglich.)			



Rheinland-Pfalz

LANDESUNTERSUCHUNGSAMT

Mainzer Straße 112  
56068 Koblenz

[poststelle@lua.rlp.de](mailto:poststelle@lua.rlp.de)  
[www.lua.rlp.de](http://www.lua.rlp.de)