



Rheinland-Pfalz

LANDESUNTERSUCHUNGSAMT

# LUA-BILANZ WEINÜBERWACHUNG

Ergebnisse von Kontrollen und Untersuchungen der rheinland-pfälzischen Weinüberwachung 2014



## Hochkarätiger Schwindel mit „alten“ Rieslingen

Anzeige statt Abzocke: Weil ein Mitarbeiter den Schwindel nicht mehr mittragen wollte, flog eine Weinkellerei im Süden des Landes auf, die im Internet gefälschte „alte Schätzchen“ zu saftigen Preisen von bis zu 3000 Euro pro Flasche angeboten hatte. Bei den angeblichen Raritäten sollte es sich - so wurde geworben - um hochwertige rheinland-pfälzische Rieslinge der Jahrgänge 1911, 1920 und 1921 handeln.

Nachdem der Kellereimitarbeiter Anzeige bei der Staatsanwaltschaft wegen des Verdachts der Fälschung von Weinen erstattet hatte, wurden die angeblichen Altweine samt Etiketten-Vorrat sichergestellt und neun Proben zur Untersuchung ins LUA gebracht.

Ergebnis: Bereits bei der Sensorik fielen alle neun durch ihre frische und junge Säurestruktur auf, die so gar nicht zum angeblich hohen Alter der edlen Tropfen passen wollte. Die chemisch-analytischen Untersuchungen ergaben außerdem, dass vier Weine des Jahrgangs 1921, die angeblich aus unterschiedlichen Lagen und Anbaugebieten stammten, chemisch absolut identisch waren.

Bei vier weiteren Rieslingen hatten die Teilproben ein- und desselben Weins völlig unterschiedliche Gehalte an Alkohol, Zucker und anderen Parametern. Fazit: Die Angaben zu Alter und Herkunft der Weine waren offenbar falsch und hielten einer genaueren Überprüfung nicht stand. Die Verantwortlichen in der Kellerei müssen sich zurzeit noch wegen Betrugs vor Gericht verantworten.

## Wundersame Vermehrung: Weine waren gewässert

Wirklich nur Einzelfälle? Wegen eines verbotenen Wasserzusatzes beanstandete das LUA 2014 zwei 2012er Weine aus den Abruzzen, einen Bio-Wein mit geschützter geografischer Angabe (*indicazione geografica protetta* – IGP) und einen konven-

tionell produzierten Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung (*denominazione di origine controllata* – DOC).

Der IGP-Wein war bei einem rheinland-pfälzischen Abfüller im Auftrag eines hessischen Ök Weinhandelsbetriebs in einer Menge von 3660 Liter abgefüllt worden. Da gewässertes Wein nicht verkehrsfähig ist, durfte der Betrieb den italienischen Wein nicht weiterverkaufen. Der DOC-Wein war in Italien abgefüllt und in einer Menge von 630 Flaschen von einem Weinfachhandel an der Mosel bezogen worden. Zum Zeitpunkt der Nachkontrolle war dort allerdings kein Bestand mehr vorhanden. Die nachfolgende Lieferung des gleichen Lieferanten erwies sich bei der Untersuchung im Labor als unauffällig.

## Vanillezucker soll es richten: Verbotene Aromen im Wein

Wie beim Kuchenbacken: Schon bei der Verkostung stellten die geschulten Weinkontrollen des LUA bei einem rheinland-pfälzischen Barrique-Weißwein ein „aufgesetztes Vanillearoma“ fest. Laboruntersuchungen in einem Kollegialinstitut des LUA bestätigten ihren Verdacht, dass der Wein weder im Barriquefass gelagert noch mit Holzchips behandelt worden war. Damit konfrontiert, gab der betroffene Winzer am Ende zu, dem Wein Vanillezucker aus dem Supermarkt zugegeben zu haben, um das Aroma aufzubessern. Der Wein war damit nicht verkehrsfähig.

Ein anderer rheinland-pfälzischer Winzer hatte auf dem Etikett seines Weines mit der Angabe „im Barrique gereift“ geworben. Die Untersuchungen auf Vanillin und Syringaaldehyd ergaben, dass der Wein in der Tat Kontakt mit Holz hatte, denn beides sind typische Aromastoffe für Holz und verleihen dem Wein eine samtige und holzige Note.

Gemäß der Weinbuchführung wurde der Wein auch tatsächlich im Barriquefass gelagert, zusätzlich aber auch mit Eichenholzchips behandelt. Die Angabe auf dem Etikett war damit irreführend.

Bei einer Spätlese des gleichen Betriebes war in der Weinbuchführung ebenfalls eine Behandlung mit Eichenholzchips ausgewiesen. Bei Prädikatsweinen ist das aber grundsätzlich nicht erlaubt. Der Winzer durfte den Wein nicht mehr als Spätlese verkaufen.

Ein Winzer aus Bulgarien hatte offensichtlich beim fruchtigen Geschmack seines Roséweines nachgeholfen. Der Wein aus einem rheinland-pfälzischen Großhandel fiel bei der sensorischen Prüfung wegen seines fremdartigen künstlichen Aromas nach Himbeeren und Erdbeeren auf. Die Laboruntersuchung lieferte eindeutige Hinweise auf chemisch-synthetisch hergestellte Aromen in deutlichen Mengen. Ihre Verwendung ist bei der Weinherstellung verboten. Der Rosé musste aus den Regalen.

Nicht immer ist bei verbotenen Aromen betrügerische Absicht im Spiel. Kellereien und auch Winzer finden zunehmend Geschmack an der Produktion und am Verkauf von trendigen aromatisierten weinhaltigen Getränken. Werden auf derselben technischen Produktionslinie abwechselnd aromatisierte Getränke und klassischer Wein hergestellt, kann es passieren, dass ungewollt Aromen in den Wein geraten.

## Restsüße und Alkoholgehalt: Auf den Zucker kommt es an

Ob ein Wein trocken, halbtrocken oder lieblich ist, hängt von der Restsüße ab, also der Menge Zucker, die nach dem Ende des Gärprozesses noch im Wein enthalten ist. Um die Restsüße zu erhöhen und die Geschmacksrichtung zu verändern, dürfen Winzer zwar einen Most, die so genannte Süßreserve zugeben - die Verwendung von Rübenzucker ist aber absolut tabu.

Zwei rheinland-pfälzische Weinbaubetriebe haben ihre Spätlesen 2014 dennoch mit Rübenzucker versetzt in der Hoffnung, der Kunde würde es nicht merken. Doch spätestens im Weinlabor des LUA flog die Verfälschung auf: Obwohl im Kellerbuch keine Süßung dokumentiert war, deutete das Verhältnis von Glucose und Fructose eindeutig auf eine nachträgliche Süßung hin.

Letzte Gewissheit brachte die moderne Stabilisotopenanalytik, die Rübenzucker von anderen Zuckerarten unterscheiden kann. Am Ende war klar: Die auffälligen Weine waren nicht mit Most, sondern in erheblichem Umfang mit Rübenzucker gesüßt worden.



*Spektakuläre Ausblicke: Die Mosel ist eines von sechs Anbaugebieten in Rheinland-Pfalz. Die dortigen Winzerbetriebe werden regelmäßig von den Weinkontrollen des LUA kontrolliert. (Foto: © RalfenByte - fotolia.com)*

Erlaubt ist die Verwendung von Rübenzucker nur für die sogenannte Anreicherung, um den Alkoholgehalt von Most und Wein zu erhöhen. Dieses Verfahren ist allerdings je nach Weinbauzone in unterschiedlichem Maß und grundsätzlich nicht für Prädikatswein gestattet. Im LUA konnte 2014 nachgewiesen werden, dass drei Weinbaubetriebe bei der Anreicherung mehrerer Weine die rechtlich zulässige Spanne deutlich überzogen hatten. Die verfälschten Weine durften nicht verkauft werden.

### Unangenehm aufgefallen: Neongelber Farbstoff im Wein

Zu bunt, um wahr zu sein: Bei der Qualitätsweinprüfung machte die Verkoster die unnatürliche, schwach hellgrün leuchtende Farbe eines Weines stutzig. Die Untersuchung im Labor des LUA förderte schnell den Grund für den Farbstich zu Tage: den künstliche Lebensmittelfarbstoff Chinolingelb (E 104). Nach dem Lebensmittelrecht ist Chinolingelb zur Färbung bestimmter Lebensmittel zugelassen (z.B. Brausen, Süßwaren, Kunstspeiseeis und Kaugummi). Das Weinrecht erlaubt die Verwendung von künstlichen Lebensmittelfarbstoffen dagegen nicht.

Bei der anschließenden Kontrolle im Weinbaubetrieb wurden neben dem auffälligen Wein auch noch Proben anderer Weine entnommen. Auch bei diesen Weinen wurde der Farbstoff nachgewiesen. Insgesamt waren drei Weine mit einer Abfüllmenge von zusammen 3500 Liter betroffen.

Der Winzer gab zu, den Weinen eine geringe Menge des Farbstoffes in flüssiger Form zugegeben zu haben, die er sich zuvor bei einem Bäcker besorgt hatte. Er habe befürchtet, dass die Weine bei der Qualitätsweinprüfung durchfallen könnten, da es ihnen an Farbe fehlte.



### Schwermetalle, Allergene, Pestzide: Alle untersuchten Weine „sauber“

Schwermetalle in Lebensmitteln sind in der Regel nicht akut toxisch, können sich jedoch im menschlichen Körper anreichern und damit langfristig der Gesundheit schaden. Sie kommen in Gesteinen und Böden vor, werden aber auch durch den Menschen in die Umwelt eingebracht. Im LUA werden auch Weine regelmäßig auf Aluminium, Arsen, Blei, Cadmium, Kupfer, Mangan und Thallium untersucht. Erfreuliches Fazit für das Jahr 2014: In allen 49 auf Schwermetalle untersuchten Weinen aus überwiegend rheinland-pfälzischem Anbau waren die von der Weinordnung festgelegten Grenzwerte eingehalten und sogar deutlich unterschritten.

Wichtig für Allergiker: Seit 2012 ist auf Weinetiketten eine Allergenkennzeichnung erforderlich, sofern diese Weine mit Ei oder Milch bzw. daraus gewonnenen Produkten behandelt wurden und die Zielanalyten Albumin, Lysozym und Casein im Enderzeugnis noch nachweisbar sind. Die Kenntlichmachung kann z. B. durch das Wort Ei, Eiprotein, Eiprodukt, Lysozym aus Ei oder Albumin aus Ei erfolgen. Im Falle von Casein ist eine Kenntlichmachung durch die Angaben Milch, Milcherzeugnis, Milchprotein oder Casein aus Milch möglich. Zusätzlich können diese Stoffe in einem Piktogramm dargestellt werden.

Casein- und albuminhaltige Behandlungsmittel reduzieren im Wein den Anteil an Gerbstoffen und tragen damit zur Geschmacksharmonisierung bei. Das Enzym Lysozym wird aufgrund seiner antibakteriellen Eigenschaft eingesetzt und unterdrückt einen unerwünschten biologischen Säureabbau.

2014 wurden insgesamt 50 Weine auf die Gehalte an Albumin, Lysozym und Casein überprüft. Ergebnis: In keinem Fall wurde ein positiver Befund ermittelt. Eine Allergenkennzeichnung war also nicht erforderlich.

Da Traube und Rebstock empfindlich auf Pilzkrankheiten und tierische Schädlinge reagieren,

werden sie im konventionellen Anbau während der gesamten Vegetationsphase mit Pflanzenschutzmitteln behandelt. Um sicherzustellen, dass die Rückstände der von Landwirten und Winzern eingesetzten Pflanzenschutzmittel im fertigen Lebensmittel so gering wie möglich sind, gelten in der EU immer wieder aktualisierte Rückstandshöchstgehalte. Im Jahr 2014 wurden im LUA insgesamt 50 Proben Wein überwiegend aus rheinland-pfälzischem Anbau auf ihre Gehalte an Pflanzenschutzmittelrückständen untersucht, darunter 9 Proben Federweißer. Ergebnis: Bei keiner Probe waren die Grenzwerte überschritten.

### Schimmelpilzgift Ochratoxin in italienischem Traubenmost

Gefahr für Verbraucher? Eine rheinland-pfälzische Kellerei, die Perlwein herstellt, indem sie italienischen Wein mit italienischem Traubenmost nochmals zur Gärung bringt, wollte im Sommer 2014 vom LUA wissen, welches Risiko für den Perlwein besteht, wenn Moste mit erhöhtem Gehalt an Ochratoxin A verarbeitet werden – einem gesundheitsschädlichen Schimmelpilzgift.

Wegen der langen Halbwertszeit im menschlichen Organismus gibt es für Ochratoxin A gesetzliche Höchstgehalte in Lebensmitteln. Für Traubensaft, Traubensaftkonzentrat und Traubenektar gilt ein Maximalgehalt von 2,0 Mikrogramm pro Kilogramm ( $\mu\text{g}/\text{kg}$ ) Ochratoxin A. Für unvergorenen Traubenmost, der nicht getrunken, sondern weiterverarbeitet wird, gilt der Grenzwert nicht.

Im Sinne des vorbeugenden Verbraucherschutzes entnahm das LUA sowohl eine Probe des fertigen Perlweines als auch mehrere Proben der mutmaßlich belasteten Mostproben. Ergebnis: In den Mosten lag der Ochratoxin-A-Gehalt über 2,0 Mikrogramm pro Kilogramm, im fertigen Perlwein war das Schimmelpilzgift kein Problem mehr. Die darin festgestellte Konzentration von 0,17  $\mu\text{g}/\text{kg}$  Ochratoxin A unterschritt den Höchstgehalt deutlich. Fazit: Trotz des belasteten Mostes war das Endprodukt für die Verbraucher unbedenklich.

### Qualitätswein: Ohne Nummer geht es nicht

Dreister Betrugsversuch oder Vergesslichkeit? Immer wieder fallen Qualitäts- und Prädikatsweine auf, die gar keine oder eine gefälschte amtliche Prüfnummer haben. Für diese Weinkategorien ist die Prüfnummer aber ein absolutes Muss. Im Jahr 2014 hat das LUA deswegen 33 Qualitäts- und Prädikatsweine von 9 Betrieben beanstandet. Die amtliche Prüfnummer (A.P.-Nummer) muss von der Landwirtschaftskammer (LWK) für jeden Qualitäts- und Prädikatswein zugeteilt werden, bevor er in den Verkehr gebracht wird. Im Fachjargon heißt das: Der Wein wird zur Prüfung „angestellt“. Die Kammer prüft, ob der Wein sensorisch der beantragten Qualitätsstufe entspricht und erteilt dem Wein - im positiven Fall - die Prüfnummer. Die Nummer muss deutlich lesbar auf dem Etikett angebracht sein. Wird der Antrag abgelehnt, darf der Wein nicht als Qualitäts- oder Prädikatswein verkauft werden.

Bei den 33 beanstandeten Weinen gab es verschiedene Varianten der Täuschung: Entweder wurde der Wein erst gar nicht zur Qualitätsweinprüfung angestellt und einfach mit einer erfundenen Prüfnummer angeboten, oder er wurde als Qualitätswein vermarktet, obwohl er bei der Prüfung durchgefallen war. Dritter Weg: Vermarktung mit der AP-Nummer eines anderen Weines.

Die Gründe für das unzulässige Inverkehrbringen von Weinen ohne A.P.-Nummer sind zahlreich. Bei einigen der beanstandeten Weine handelte es sich offenbar um Ausrutscher, denn alle anderen Weine aus denselben Betrieben waren korrekt zur Prüfung angestellt worden. Hier liegt der Verdacht nahe, dass ein Antrag in der Hektik des Arbeitsalltags untergegangen war.

Ein Teil der Winzer handelt indes in voller Absicht und nimmt eine Ahndung des Verstoßes billigend in Kauf. In einem Betrieb waren 20 verschiedene Weine des Jahrgangs 2012 mit einer Gesamtmenge von rund 35.000 Flaschen ohne amtliche Prüfnummer in Verkehr gebracht worden.

## Weinüberwachung in Zahlen

Wein, Gesamtübersicht der untersuchten Proben, Beanstandungen nach Herkunft und Weinmenge 2014								
	Probenzahl	überprüfte Menge [hl]	Zahl der insgesamt beanstandeten Proben		Zahl der wegen Grenzwertverstößen und unzulässiger Behandlung beanstandeten Proben		insgesamt beanstandete Menge [hl]	
				%		%		
Gesamt	4.041	278.626	525	13,0 %	171	4,2 %	15.144	5,4
Deutschland	2.955	127.242	378	12,8 %	131	4,4%	9.187	7,2
EU, ohne Inland	712	98.147	113	15,9 %	40	3,7 %	4.551	4,6
Drittland	374	53.210	34	9,1 %			1.406	2,6
davon Zollwein*)	81	24.899	5	6,2 %			841	3,4

\*) Drittlandswein, der bei der Einfuhr ins Inland von den Zollbehörden für eine stichprobenartige Untersuchung entnommen wurde.

Wein, unzulässige Behandlungsstoffe und -verfahren 2014			
	Inland	Ausland	Gesamt
untersuchte Proben	2.955	1.086	4.041
Zusatz von Zucker zwecks Süßung bzw. Anreicherung von Prädikatsmosten und -weinen	6	0	6
Monoethylglykol	0	2	2
Farbstoffe	7	0	7
Propandiol	0	1	1
Wasserzusatz	1	2	3
Aromazusatz	67	25	92
Glycerinzusatz	0	4	4
Überschönung	4	0	4
Sonstiges	3	0	3
beanstandet	88	34	122

\* Bei einzelnen Proben sind Mehrfachnennungen möglich

Verstöße gegen Bezeichnungsvorschriften 2014			
	Inland	Ausland	Gesamt
untersuchte Proben	2.955	1.086	4.041
Fehlende Identität, ohne A.P.-Nr. in Verkehr gebracht oder fingiert	77	10	87
Alkoholgehaltsangabe	44	22	66
Herkunftsangabe	16	1	17
Geschmacksangabe	13	6	19
Jahrgang	15	1	16
Losnummernangabe	5	24	29
Verkehrsbezeichnung	5	11	16
Allergenkennzeichnung	3	14	17
Weingutsangabe	9	0	9
Qualitätsangabe	9	0	9
Unzulässige Verwendung o. Verwechslungsgefahr bei geschützten Begriffen	5	3	8
Schriftgröße	0	12	12
Sonstige	108	55	163
beanstandet (Fallzahlen)	317	160	477

Weine von nicht handelsüblicher Beschaffenheit 2014			
	Inland	Ausland	Gesamt
untersuchte Proben	2.955	1.086	4.041
beanstandet (Fallzahlen)	42	21	63

Übersicht der Weinkontrollen im Jahr 2014	
Gesamtzahl der Kontrollen	6.013
Weinbaubetriebe, Genossenschaften	4.894
Weinhandlungen, Weinkellereien, Großbetriebe	702
Gastronomie	4
Schaumweinbetriebe	113
Weinkommission (Vermittler)	21
Sonstige	279
Tätigkeiten auf Ersuchen der Staatsanwaltschaft	75
Prüfberichte	401
Bemängelungen, Abmahnungen, Auflagen erteilt	262
Menge vorläufig sichergestellter Weine (Verkaufsverbot, Verarbeitungsverbot) (hl)	157,57
Inland (hl)	87
Ausland (hl)	70,57
Zahl der entnommenen Proben (WC 33, 34)	3190
Inland	2724
Europäische Union	348
Drittländer	105
Sensorische Gutachten	2651
Geschäftspapiere	80.405
Inland	64.694
Ausland	15.711

Über- und Unterschreitung von Grenzwerten 2014			
	Inland	Ausland	Gesamt
untersuchte Proben	2.955	1.086	4.041
Schwefeldioxid	15	1	16
Alkoholgehalt	18	0	18
Flüchtige Säure/ Ethylacetat	7	2	9
Sorbinsäure	0	1	1
Zitronensäure	1	2	3
Sonstiges	2	0	2
beanstandet (Fallzahlen)	43	6	49



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)