



Rheinland-Pfalz

LANDESUNTERSUCHUNGSAMT

# LUA-BILANZ WEINÜBERWACHUNG

Ergebnisse von Kontrollen und Untersuchungen der rheinland-pfälzischen Weinüberwachung 2017



## **Mehr als 90 % ohne Beanstandung: Bilanz der Weinüberwachung 2017**

Die Wein-Sachverständigen des Landesuntersuchungsamtes (LUA) haben im Jahr 2017 rund 5.600 Kontrollen in Betrieben durchgeführt und 4.271 Proben im Weinlabor untersucht. Dahinter steht eine überprüfte Menge Wein aus dem In- und Ausland von rund 38 Millionen Litern. Ergebnis: 3.915 Proben gaben keinen Anlass zur Beanstandung - das sind 91,7 Prozent. Beanstandet wurden 356 Proben. Die Quote entspricht mit 8,3 Prozent ungefähr der des Vorjahres.

Mit ihrer Arbeit tragen die Weinsachverständigen des Landesuntersuchungsamtes zur Information der Verbraucher bei und sie schützen die vielen redlichen Winzer, die Tag für Tag daran arbeiten, beste Weinqualität zu erzeugen.

Weinerzeugnisse, die gesundheitliche Schäden beim Menschen hätten auslösen können, wurden 2017 nicht festgestellt. Erfreulich niedrig lag auch die Zahl der Beanstandungen wegen schwerwiegenden Weinverfälschungen. Darunter fallen unzulässige Behandlungsmittel und Behandlungsverfahren sowie die Über- oder Unterschreitung von Grenzwerten. Deswegen fielen im Jahr 2017 nur 53 der 4.271 untersuchten Weine durch – das sind 1,2 Prozent.

Zu den schwerwiegenden Weinverfälschungen gehört auch der illegale Versuch, durch Kryokonzentration Prädikatsweine hervorzuzaubern. Bei dem Verfahren wird Wasser aus dem Most ausgefroren. Inhaltsstoffe wie Zucker bleiben zurück, das Mostgewicht (die Grundlage für die Einteilung von Weinen in die unterschiedlichen Qualitätsstufen) steigt. Das Verfahren ist bei der Herstellung von Prädikatswein streng verboten.

2017 gelang es der Weinüberwachung, einen Winzer zu überführen, der schon länger im Verdacht stand, dieses Verfahren anzuwenden. Er wurde von den Weinkontrolleuren des LUA bei einer Betriebskontrolle beim Hantieren mit einem kleinen Kühlgerät erwischt. Durch die Untersuchung

von Vergleichsmosten konnten die Sachverständigen im Weinlabor des LUA dann die Verfälschung nachweisen. Konsequenz für den Winzer: Der Wein musste vernichtet werden.

## **Spätburgunder ja oder nein? LUA überprüft Rebsortenangabe**

Ein Fall von Verbrauchertäuschung ist die falsche Angabe der Rebsorte. Weine aus Rebsorten der Burgunderfamilie zum Beispiel sind beliebt und teuer. Das könnte den einen oder anderen Winzer auf die Idee bringen, andere Rebsorten unter dem hochwertigen Burgunder-Label zu verkaufen, um die Verbraucher damit an der Nase herumzuführen. Die Echtheit von Spätburgunder & Co. zu überprüfen, ist deshalb eine wichtige Aufgabe der Weinüberwachung.

Zur Identifizierung der Rebsorten wird der Gehalt an Shikimisäure und bei roten Weinen auch das Anthocyanenspektrum herangezogen. Die Burgundergruppe (Grauburgunder/Ruländer, Schwarzriesling/Müllerrebe, Spätburgunder, Weißburgunder, Auxerrois) unterscheidet sich von anderen Rebsorten nämlich durch einen niedrigen Shikimisäuregehalt.

Ein Fall aus dem vergangenen Jahr: Eine rheinland-pfälzische Weinkellerei informierte die Weinkontrolle darüber, dass bei eigenen Analysen von 2016er Weinen der Rebsorte Spätburgunder unerklärbar hohe Gehalte an Shikimisäure festgestellt worden seien. Der Gehalt an acylierten Anthocyanen dagegen entsprach den bei solchen Weinen üblichen Werten. Es handelte sich um insgesamt 17.400 Liter aus dem Anbaugebiet Mosel und 21.900 Liter aus dem Anbaugebiet Pfalz, die sich aus Traubenlieferungen mehrerer Lieferanten zusammensetzten.

Um den rätselhaften Wert zu überprüfen, starteten die Weinsachverständigen im Herbst 2017 einen Versuch. Sie nahmen in den Weinbergen der Lieferanten etwa 40 Traubenproben der Rebsorte Spätburgunder, pressten und vergoren sie, um



Sortenrein? Das LUA überprüft, ob Spätburgunder-Weine die Bezeichnung zu Recht tragen. © didgeman / Pixabay

die Gehalte an Shikimisäure sowohl in den Trauben als auch im verarbeiteten Erzeugnis ermitteln zu können.

Ergebnis: In keinem Fall waren die gemessenen Shikimisäurewerte erhöht. Dabei zeigte sich auch, dass weder die Behandlung mit Pflanzenschutzmitteln im Weinberg, noch die Verarbeitung der Trauben im Keller einen nennenswerten Einfluss auf den Shikimisäuregehalt haben.

Dieses Ergebnis ließ den Schluss zu, dass in einer oder mehreren Lieferungen Trauben enthalten waren, die nicht zur Burgunderfamilie gehörten. Konsequenz für die Kellerei: Beide Weine mussten ohne Rebsortenangabe vermarktet werden.

### **Triacetin: Umweg führt auf die Spur illegaler Aromazusätze**

Sie gehören (leider) zu den Klassikern unter den gezielten Weinverfälschungen: Künstliche Aromen, die mittelprächtige Weinen geschmacklich auf die Sprünge helfen sollen. Der Zusatz von weinfremden oder künstlichen Aromastoffen ist nach EU-Recht jedoch nicht zulässig. 2017 wurden in einer Kellerei in Rheinland-Pfalz ca. 70.000 Li-

ter eines Weißweins aus Südafrika abgefüllt, in dem der Aromaträgerstoff Triacetin nachweisbar war – der Beweis einer unzulässigen Aromatisierung.

Zweiter Fall: Ein in Italien abgefüllter und im rheinland-pfälzischen Einzelhandel angebotener italienischer Rotwein enthielt sowohl die synthetische Form eines Aromastoffs, der nach Pfirsich schmeckt, als auch den Aromaträgerstoff Triacetin. In beiden Fällen sollte durch die Aromatisierung eine bessere Qualität vorgetäuscht werden.

### **Allergene & AP-Nummern: Weitere Verstöße in Kürze**

Auch das gilt als Betrugsversuch: Immer wieder fallen der Weinüberwachung Qualitäts- und Prädikatsweine auf, die gar keine oder eine gefälschte Amtliche Prüfungsnummer haben. Die AP-Nummer ist für diese Weinkategorien aber ein absolutes Muss. Beim Inverkehrbringen von Weinen ohne AP-Nummern gibt es verschiedene Varianten der Täuschung, Entweder wurde der Wein erst gar nicht zur Qualitätsweinprüfung angestellt; oder ein Wein, der bei der Qualitätsweinprüfung abgelehnt worden war, wird trotz nicht erteilter AP-Nummer als Qualitätswein vermarktet oder es



*Nicht nur während der Lese im Herbst: Die Weinüberwachung hat Erzeuger und Rebflächen stets im Blick.*  
© Free-Photos / Pixabay

wurde ein anderer als der bei der Qualitätsweinprüfung angestellte Wein mit dieser AP-Nummer vermarktet.

Weinen ohne AP-Nummer steht die Bezeichnung „Qualitäts- oder Prädikatswein“ nicht zu. Ein Inverkehrbringen solcher Weine wird von den Strafverfolgungsbehörden als Betrug geahndet. Im Jahr 2017 versuchten 12 Betriebe insgesamt 41 Weine ohne amtliche Prüfnummer in den Verkehr zu bringen.

Gute Nachrichten gibt es zum Thema Schwermetalle, die von der Rebe aus dem Boden aufgenommen werden können bzw. bei der Weinbereitung in den Wein gelangen können. Bei allen im Jahr 2017 untersuchten Weinen wurden die gesetzlich festgelegten Grenzwerte eingehalten und sogar deutlich unterschritten.

Wichtig für Allergiker: Die önologischen Behandlungsmittel Casein, Lysozym und Eialbumin gelten als Allergene und müssen auf dem Weineti-

kett angegeben werden, wenn sie im Enderzeugnis noch nachweisbar sind. Die Kenntlichmachung kann z. B. durch die Begriffe „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. Alle 2017 überprüften Weine ohne Allergen-Hinweis waren ohne Befund. Eine Kenntlichmachung von Allergenen war somit zu Recht nicht erforderlich.



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)