



Rheinland-Pfalz

LANDESUNTERSUCHUNGSAMT

# LUA-BILANZ WEINÜBERWACHUNG

Ergebnisse von Kontrollen und Untersuchungen der rheinland-pfälzischen Weinüberwachung 2018



## Jede zehnte Probe beanstandet: Bilanz der Weinüberwachung 2018

Viele Beanstandungen bei der Kennzeichnung, aber auch einige schwerwiegende Verstöße – so lautet das Resümee der Jahresbilanz 2018 des Landesuntersuchungsamtes (LUA) zur Weinüberwachung. Um die redlich arbeitenden Winzer und Kellereien vor den schwarzen Schafen der Branche zu schützen, haben die Wein-Spezialisten des LUA im vergangenen Jahr 5.262 Kontrollen bei Betrieben vor Ort durchgeführt und 4.337 Proben im Weinlabor untersucht. Dahinter steht eine überprüfte Menge In- und Auslandswein von rund 44 Millionen Litern. Ergebnis: 443 Proben (10,2 Prozent) wurden beanstandet.

Schwerwiegende Verstöße kommen vor, sind im Verhältnis aber eher selten: 148 Proben (3,4 Prozent) mussten wegen Grenzwertverstößen oder unzulässiger Weinbehandlung aus dem Verkehr genommen werden. Weinerzeugnisse, die gesundheitliche Schäden beim Menschen hätten auslösen können, wurden gar nicht festgestellt. Der deutlich überwiegende Teil der Proben musste wegen bezeichnungsrechtlicher Verstöße beanstandet werden.

## Schaumweine aus der Ukraine: Keine Besserung in Sicht

Es ist ein trauriges Kapitel: Schaumweine aus Osteuropa, insbesondere Sekte aus der Ukraine (zum Teil mit der Herkunftsangabe „Krim“), sind in den vergangenen Jahren immer wieder negativ aufgefallen. Die Sachverständigen des LUA mussten sie wiederholt wegen unzulässiger Zusätze oder irreführender Bezeichnungen beanstanden. Besserung scheint nicht in Sicht.

2015 hatte das LUA erstmalig ein größeres Probenkontingent von Schaumweinen aus Osteuropa untersucht. Vor allem die 25 Produkte aus der Ukraine fielen durch die deutliche Beanstandungsquote von 28 Prozent auf: Vier Mal war verbotener Weise technisches Glycerin zugesetzt worden, zwei

Schaumweine waren gewässert worden. Mit Glycerin sollten die Produkte geschmacklich aufgewertet, durch den Wasserzusatz die Menge gestreckt werden. Beides ist für Verbraucher nicht gesundheitsschädlich, laut Weinrecht aber verboten.

2016 dann waren von acht Proben aus der Ukraine wieder zwei mit Glycerin, eine mit Wasser versetzt (Beanstandungsquote: 25 Prozent). Aufgrund der anhaltenden Probleme wurde das Programm 2017 fortgeführt – mit ähnlichem Ergebnis: Von 13 Proben aus der Ukraine waren wieder drei Sekte mit Glycerin verfälscht (Beanstandungsquote: 31 Prozent).

Das Jahr 2018 markierte nun einen neuen Negativrekord: Von 25 Proben aus der Ukraine musste das LUA 17 beanstanden, was einer Quote von 68 Prozent entspricht. Neben den schon bekannten stofflichen Verfälschungen Glycerinzusatz (neun Mal) und Wasserzusatz (vier Mal), wurde in vielen aktuellen Etikettierungen die irreführende Herkunftsangabe „Krim“ verwendet, getarnt als Markenangabe.

## Immer wieder Glycerinzusatz: Moldawische Weine fallen durch

Funktionierende Eigenkontrolle: Der Betriebsleiter einer Großkellerei informierte die Weinkontrolle, dass ein von ihm beauftragtes Labor bei importierten Weinen aus Moldawien technisches Glycerin festgestellt hatte. Unabhängig davon hatte das LUA nahezu zeitgleich eine Probe moldawischen Weines dieser Kellerei als Zolleinfuhruntersuchung auf dem Labortisch und spürte ebenfalls weinfremdes Glycerin auf.

Glycerin entsteht als Nebenprodukt der alkoholischen Gärung auf natürliche Weise und trägt zur Vollmundigkeit des Weines bei. Einem Wein technisches Glycerin zuzusetzen, um ihn geschmacklich aufzuwerten und eine bessere Qualität vorzutäuschen, ist nicht erlaubt. Bei den folgenden Kontrollen in der Großkellerei und weiteren Betrieben bestätigten sich die Befunde. Insgesamt waren circa zwei Millionen Liter moldawischen Weins betroffen.



Komplexe Analytik: Das LUA hat 2018 mehr als 4.300 Weinproben untersucht. © LUA

## Begehrt: Burgunderweine werden besonders geschützt

Egal ob rot oder weiß: Weintrinker hierzulande schätzen die Weine aus Rebsorten der Burgunderfamilie ganz besonders. Das wiederum schlägt sich im Preis nieder. Die Authentizitätsprüfung von Weinen der Burgunderfamilie ist deshalb eine wichtige Aufgabe der Weinüberwachung. Im vergangenen Jahr mussten die Sachverständigen des LUA zwei Winzern einen Strich durch die Rechnung machen.

Die Beurteilungspraxis zur Charakterisierung von Rebsorten zieht den Gehalt an Shikimisäure und bei Spät- und Frühburgunder zusätzlich das Spektrum bestimmter roter Pflanzenfarbstoffe heran, der sogenannten Anthocyane. Die Burgundergruppe unterscheidet sich von anderen Rebsorten durch einen niedrigen Shikimisäuregehalt und im Falle von Spät- und Frühburgunder zusätzlich auch dadurch, dass keine acylierten Anthocyane enthalten sind.

In einer Kellerei wurde in einer Partie Weißburgunder Qualitätswein Rheinhessen, die gemäß den Buchunterlagen zu 100 Prozent aus Weißburgunder bestehen sollte, ein erhöhter Gehalt an

Shikimisäure ermittelt. Da es sich um einen Verschnitt handelte, bei dem weder die Verschnittspartner noch die Verschnittmengen bekannt waren, durfte die Partie nicht mit der Rebsortenbezeichnung „Weißburgunder“ in Verkehr gebracht werden.

## Probleme selbst eingepflanzt

In einem zweiten Fall wurde bei einer Routinekontrolle in einem Betrieb von der Mosel eine Partie Weißburgunder beprobt, die nach den Angaben des Winzers keine Verschnitte enthalten sollte. Die analytische Untersuchung ergab jedoch einen erhöhten Gehalt an Shikimisäure. Auch Proben aus anderen Jahrgängen der Rebsorte Weißburgunder des Betriebs zeigten erhöhte Gehalte an Shikimisäure.

Nach den Angaben des Winzers wurde die in Rede stehende Parzelle in zwei verschiedenen Jahren bepflanzt, wobei sich die Rebstöcke der beiden Pflanzjahre optisch und im Reifeverhalten leicht unterscheiden. Aus diesem Grund wurden aus beiden Teilen der Weinbergparzelle Rebenmaterial entnommen. Eine genetische Untersuchung ergab, dass es sich bei einem Teil des Weinbergs nicht ausschließlich um die Rebsorte Weißburgunder han-

delte. Dies wurde nachträglich auch durch Rechnungen über das bezogene Pflanzgut bestätigt. Konsequenz für den Winzer: Die alleinige Angabe der Rebsorte Weißburgunder ist zukünftig für die Ernte aus dieser Parzelle nicht mehr zulässig.

### **Klare Regeln für Süßung und Anreicherung von Wein**

Ein Verstoß, mit dem die Weinüberwachung immer wieder zu tun hat: 2018 wurden insgesamt 16 Weinen Rübenzucker zugesetzt, um die Süße der Weine zu erhöhen. Weinrechtlich ist die Verwendung von Rübenzucker zur Einstellung der Restsüße bei Wein aber nicht zulässig.

Dagegen ist die Verwendung von Rübenzucker für die sogenannte „Anreicherung“ zum Zwecke der Alkoholerhöhung in einer bestimmten Spanne erlaubt, die je nach Weinbauzone unterschiedlich ist. Dieses oenologische Verfahren ist nur für die Weinkategorien Wein, Landwein und Qualitätswein zulässig. Eine Anreicherung von Prädikatswein ist nicht erlaubt.

### **Amtliche Prüfnummern: Winzer suchen Hintertürchen**

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. Ein Winzer aus Rheinland-Pfalz beispielsweise hatte 2018 einzelne Proben offensichtlich manipuliert, um sich die amtliche Prüfnummer für die Gesamtmenge seines Weines zu erschleichen.

Damit ein Wein eine AP-Nummer zugeteilt bekommt, muss er die Qualitätsweinprüfung bei der Landwirtschaftskammer bestehen. Dazu gehört neben einer sensorischen Verkostung durch geschultes Personal auch eine Laboranalyse der Weine. Im Fachjargon heißt das: Der Wein wird zur Prüfung angestellt.

Verschiedene Weine des Winzers hatten beim Erst- und Widerspruchsverfahren zur Erlangung der amtlichen Prüfnummer die Mindestpunktzahl nicht erreicht, weil sie in Geruch und Geschmack wegen flüchtiger Säure beeinträchtigt waren. Der Winzer stellte die abgelehnten Weine nach kurzer Zeit unter neuen Antragsnummern erneut zur Prüfung an. Auf den Prüfanträgen vermerkte er, dass er die Gesamtmenge des Weines mit Eichentanninpulver behandelt habe. Den Weinen wurde nach erfolgreicher sensorischer Prüfung tatsächlich die Prüfnummer zugeteilt.

Allerdings keimten bald darauf Zweifel auf. Die Prüfanalysen der Erst-bzw. Widerspruchsanstellungen und der Neuanstellungen wurden von zwei verschiedenen zur A.P.-Analyse zugelassenen Laboratorien gefertigt. Der Landwirtschaftskammer fiel beim Abgleich der Prüfanalysen auf, dass sämtliche Analysenwerte trotz unterschiedlicher Analysemethoden vor und nach der Behandlung absolut identisch waren.

Daraufhin nahmen die Fachleute des LUA die Proben genauer unter die Lupe. Sie stellten bei ihren Untersuchungen auf die beim Ligninabbau von Holz entstehenden typischen phenolischen Verbindungen Vanillin und Syringaaldehyd fest, dass lediglich die drei Flaschen für die Anstellung bei der Landwirtschaftskammer mit Eichentannin behandelt worden waren. Die übrigen Stapelproben aus dem Betrieb waren nicht mit Eichentannin behandelt worden.

Letztlich konnte das LUA trotz gegenteiliger Behauptung des Winzers zweifelsfrei nachweisen, dass dieser nur jeweils die drei Flaschen mit Eichentanninpulver legal behandelt hatte, die er zur Erteilung der AP-Nummer gebraucht hätte. Er hatte sich so die aufwändige Behandlung der gesamten Partie ersparen wollen.

Leider war dieser Manipulationsversuch bei der Amtlichen Prüfnummer 2018 kein Einzelfall: In 12 Betrieben wurden insgesamt 27 Weine ohne amtliche Prüfnummer in den Verkehr gebracht. Ein Inverkehrbringen solcher Weine wird von den Strafverfolgungsbehörden als Betrug geahndet.



*Wächst hier ein besonderer Tropfen? Leider fallen der Weinüberwachung immer wieder Qualitäts- und Prädikatsweine auf, die gar keine oder eine gefälschte Amtliche Prüfungsnummer haben. © LEO\_65 / Pixabay*

### **Aromaträgerstoff Triacetin: Der Klebstoff war schuld**

Absicht oder Zufall? In einem Wein aus einer Großkellerei wiesen die Weinsachverständigen des Landesuntersuchungsamtes Triacetin nach. Triacetin (Glycerintriacetat) dient in der Weinbeurteilung als Marker für einen unzulässigen Aromaeintrag, denn dieser Stoff wird in der Lebensmittelindustrie als Aromaträgerstoff eingesetzt. Die Weinkontrolle des LUA nahm in der Kellerei weitere Proben, um die Ursache für den Befund zu ermitteln.

Anhand der analytischen Untersuchungsergebnisse war nach und nach zu erkennen, dass Triacetin immer nur dann nachzuweisen war, wenn ein bestimmter Wein in Bag-in-Box-Gebinden abgefüllt war, aber nicht, wenn dieser Wein in Flaschen abgefüllt war. Außerdem waren die Werte umso höher, je länger ein Wein in einer Bag-in-Box-Verpackung gelagert worden war. Der Verdacht lag nahe, dass eine Migrati-

on (Übergang) aus der Verpackung in den abgefüllten Wein die Ursache für den Triacetinbefund sein könnte und somit kein bewusster Aromaeintrag stattgefunden hatte.

Eine Bag-in-Box-Verpackung besteht aus einem außen bedruckten Karton, der zusammengeklebt wird. Innen befindet sich ein verschweißter Beutel aus Kunststoff-Folie (in der Regel Polyethylen), in den ein Ausgießer aus Kunststoff eingefügt wird. Der Ausgießer kann aus der Kartonverpackung herausgezogen und der Wein ins Glas gezapft werden.

Die Kellerei betrieb eine umfassende Ursachenforschung bei allen Zulieferern der Verpackungen. Dabei stellte sich heraus, dass Triacetin als legaler Ersatzstoff für die verbotenen Weichmacher aus der Stoffgruppe der Phthalate in den Klebstoffen enthalten ist, die bei der Herstellung von Faltpackungen im Lebensmittelbereich wie z.B. Bag-in-Box-Packungen eingesetzt werden. Der „Übeltäter“ war gefunden.

## Dreist: Etikettenfälschung bei hochpreisigen Weinen

Unangenehme Überraschung für den Inhaber eines renommierten Weinguts: Ein belgischer Käufer hatte ihm fünf hochpreisige Weine übergeben, um deren Identität zu bestätigen. Er hatte sie als vermeintliches Schnäppchen zum Preis von 5.000 Euro pro Flasche erworben. Eigentlich werden für die Produkte des renommierten Weinguts zwischen 7.500 und 10.000 Euro gezahlt. Für den Winzer war nach einem Blick auf die Etiketten sofort klar, dass es sich um Fälschungen handeln musste.

Er beschwerte sich bei der Staatsanwaltschaft und bekam bald darauf Besuch von der Weinkontrolle. Dass es sich bei den betreffenden Flaschen „Riesling Trockenbeerenauslese“ verschiedener Jahrgänge nicht um original abgefüllte Weine handeln konnte, bestätigten auch die Kontrolleure des LUA: Bei den Fälschungen wurden PVC-Schrumpfkapseln verwendet - die Originalflaschen sind dagegen mit einer Stanniolkapsel versehen. Darüber

hinaus waren kleinere Unterschiede im Schriftbild der Etiketten zu erkennen. Bei einer Flasche wurde während der Kontrolle eine Schrumpfkapsel entfernt: Auf dem Korkbrand war eindeutig der Name eines anderen Weinguts eingedruckt.

Die Sachverständigen des LUA konnten bei weiteren Untersuchungen feststellen, dass es sich bei allen fünf Weinproben um Weine der Qualitätsstufe „Kabinett“ – und nicht wie etikettiert – um „Trockenbeerenauslese“ handelte. Bei vier dieser Weinproben handelte es sich trotz unterschiedlicher Etikettierung sogar um ein und dasselbe Erzeugnis.

Insgesamt stammte lediglich eine Weinprobe überhaupt aus dem Weingut, das auch auf den gefälschten Etiketten angegeben ist. Die anderen Weinproben stammten zwar auch von einem renommierten Weingut, hatten aber mit der in der Etikettierung angegebenen Bezeichnung nichts zu tun. Tatsächlich waren also bei allen fünf vorliegenden Flaschen die Etiketten gefälscht worden.



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)