



Rheinland-Pfalz

LANDESUNTERSUCHUNGSAMT

LUA-BILANZ WEINÜBERWACHUNG

Ergebnisse von Kontrollen und Untersuchungen der rheinland-pfälzischen Weinüberwachung 2020



Corona-Pandemie schränkt auch Arbeit der Weinüberwachung ein

Viele Beanstandungen wegen Fehlern bei der Kennzeichnung, aber auch einige schwerwiegende Verstöße – so lautet das Resümee des Landesuntersuchungsamtes (LUA) zur Weinüberwachung im Jahr 2020. Um die redlich arbeitenden Winzer und Kellereien vor den schwarzen Schafen der Branche zu schützen, haben die Fachleute des LUA im vergangenen Jahr 4.431 Kontrollen in Betrieben durchgeführt und 3.738 Proben im Labor untersucht.

Die Zahl der Kontrollbesuche ist im Vergleich zum Jahr 2019 um rund 14 Prozent und die Zahl der untersuchten Proben um 12,5 Prozent zurückgegangen. Grund dafür waren die Einschränkungen während der Corona-Pandemie. Um Kontakte zu reduzieren, hatten die Weinkontrollleurinnen und Weinkontrolleure des LUA ihre Außentermine in der ersten Welle der Pandemie im Frühjahr 2020 deutlich zurückfahren müssen. Sie sind es aber, die einen Großteil der Proben entnehmen, die anschließend in den Laboren untersucht werden. Inzwischen sind Kontrollen und Untersuchungen wieder auf dem Niveau früherer Jahre angekommen.

Ergebnis der Laboruntersuchungen: 321 der 3.738 Proben wurden beanstandet, das entspricht 8,6 Prozent. Schwerwiegende Verstöße kommen vor, sind im Verhältnis aber eher selten: 63 Proben (1,7 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.



Neues und Altbekanntes: Weinfremde Stoffe vor allem in Auslandsweinen

Glycerinzusatz: (Altbekanntes)

Glycerin entsteht als Nebenprodukt der alkoholischen Gärung auf natürliche Weise und trägt zur Vollmundigkeit des Weines bei. Gelegentlich bedienen sich Weinhersteller an technischem Glycerin und setzen es unerlaubt Weinen zu, um diese geschmacklich aufzuwerten und eine bessere Qualität vorzutäuschen. Dieses verbotene Vorgehen wird immer wieder im Labor des LUA im fertigen Wein nachgewiesen, und zwar durch die Analyse von Begleitstoffen, die bei der Glycerinherstellung gebildet werden. Auch im Jahr 2020 war dies der Fall.

Ein slowenischer Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung „Goriska Brda“ wurde bei einem rheinland-pfälzischen Vertreiber als Planprobe entnommen. Die Analyse zeigte eindeutig den Zusatz von weinfremdem Glycerin. Im betroffenen Betrieb waren zwei Drittel der 1.080 bezogenen Flaschen des Erzeugnisses noch vorrätig. Sie wurden von der Weinkontrolle sofort für den weiteren Verkauf gesperrt. Der slowenische Lieferant steht seither unter besonderer Beobachtung. Die Kontrollen und die Untersuchungen von Folgelieferungen anderer Jahrgänge dauern weiter an.

Ein im Rahmen eines Weinwettbewerbes entnommener argentinischer Wein fiel unterdessen in der Analyse ebenfalls wegen der Anwesenheit von Begleitstoffen in technischem Glycerin auf. Der Wein wurde in Deutschland nicht verkauft und musste nicht gesperrt oder zurückgerufen werden. Aber die für den Importeur in Luxemburg zuständige Behörde wurde umgehend über seine unzulässige „Aufwertung“ informiert. Die Medaille, die der Wein beim Weinwettbewerb erhalten hatte, wurde ihm natürlich aberkannt.

Bei einem mit technischem Glycerin ebenfalls manipulierten georgischen Wein gelang es, den Import in die Europäische Union zu stoppen, bevor er stattfand. Im Rahmen einer Zolleinfuhruntersuchung in einem benachbarten Bundesland

wurde man hinsichtlich technischem Glycerin fündig und wies das Erzeugnis von der Einfuhr zurück. Der Importeur wehrte sich und wollte das Erstgutachten nicht akzeptieren. Als Zweitgutachter bestätigte das LUA den Befund und verhinderte damit endgültig ein In-Verkehr-Bringen des Erzeugnisses in der EU.

Aromatisierung: (Altbekanntes)

Auffallend fruchtig: Bei der sensorischen Überprüfung eines Roséweines, den Weinkontrollleurinnen und -kontrollure im vergangenen Jahr bei einer Routinekontrolle entnommen hatten, stellten die Verkoster eine deutliche Erdbeernote fest. Die anschließende chemisch-analytische Untersuchung ergab tatsächlich anhand der ermittelten Lactone weinfremde Aromen natürlicher Herkunft und damit eine widerrechtliche Aromatisierung.

In einem zweiten Schritt wurden daraufhin weitere Rot- und Roséweine des Betriebs sowie der dort aus frischen Erdbeeren selbst hergestellte Erdbeerwein beprobt. Ergebnis der sensorischen und chemisch-analytischen Untersuchungen im LUA: Insgesamt fünf Weine sowie ein Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure mit einer Gesamtmenge von mehr als 12.000 Litern enthielten weinfremde Aromastoffe natürlicher Herkunft und waren dadurch alle nicht mehr verkehrsfähig. Die noch vorhandenen Restbestände dieser Weine wurden sichergestellt und unter Aufsicht der Weinkontrolle in der örtlichen Kläranlage vernichtet.

Ob die widerrechtliche Aromatisierung der Weine durch eine Vermischung mit dem Erdbeerwein, durch eine Verschleppung über die Abfüllanlagen oder durch direkten Aromazusatz erfolgt war, konnte im Nachgang allerdings nicht ermittelt werden. Im Zuge der Ermittlungen konnte das LUA aber auch belegen, dass der im Betrieb hergestellte Erdbeerwein einen synthetisch hergestellten, nicht natürlichen Aromastoff enthielt.

Ein Schaumwein aus einem rheinland-pfälzischen Geschäft für bulgarische Lebensmittel fiel in der sensorischen Prüfung im LUA durch einen fruchtigen, deutlich aromatisiert wirkenden Geruch

und Geschmack nach Cassis und Kirsche auf. Es ist zwar schwierig, eine Probe abschließend auf die Verwendung jedes in Frage kommenden Aromastoffes analytisch „abzuklopfen“, aber auch der Nachweis eines in der Lebensmittelindustrie als Trägerstoff für Aromen verwendeten Syntheseprodukts erlaubt den Rückschluss auf einen Aromazusatz. Im bulgarischen Schaumwein wurde der Trägerstoff Triacetin (Glycerintriacetat) in deutlichen Gehalten vorgefunden. Somit war der Betrüger überführt. Das Erzeugnis wurde nur in sehr geringer Menge direkt aus Bulgarien bezogen und war bereits ausverkauft.

In gleicher Weise wurde bei einem Rotwein aus Georgien eine unzulässige Aromatisierung durch den Nachweis einer großen Menge des Trägerstoffs Triacetin festgestellt. Der Zusatz unzulässiger Stoffe zu Wein ist grundsätzlich eine Straftat. Vorgänge dieser Art werden an die Staatsanwaltschaft abgegeben.

Die Weine eines spanischen Erzeugers zeigten ein immer gleiches auffälliges Parameter-Muster, das eine illegale Aromatisierung sofort offensichtlich machte. Neben dem Trägerstoff Triacetin waren synthetisch hergestellte Aprikosen- bzw. Pfirsicharomen vorhanden. Die betroffenen Erzeugnisse wurden vom deutschen Markt genommen.

Sorbit: (Neues)

Sorbit (Glucitol) ist ein Zuckeralkohol, der aufgrund seiner Süßkraft bei vielen zuckerfreien Lebensmitteln als Zuckeraustauschstoff und damit als Süßungsmittel eingesetzt werden kann und darf. In verschiedenen Obstsorten kommt Sorbit natürlicherweise vor, besonders viel findet sich in Apfelsaft (bis zu 8 Gramm pro Liter). In Traubensaft und damit auch in Wein sind dagegen nur sehr geringe Mengen bis ca. 0,2 Gramm pro Liter zu erwarten. Durch Sorbitzusatz kann ein höherer zuckerfreier Extrakt vorgetäuscht und der Geschmack verändert werden. Eine Süßung von Wein mit Sorbit ist verboten.

Die Untersuchung eines Weißweins aus Moldawien förderte einen ungewöhnlichen Befund zutage:

Es wurden fast 12 Gramm Sorbit pro Liter Wein nachgewiesen und damit sogar mehr als in Apfelsäften enthalten ist. Das konnte zweifelsfrei nur durch einen Zusatz von Sorbit erklärt werden.

Benzooesäure: (Neues)

Die routinemäßige Prüfung auf Konservierungsstoffe führte bei einem französischen Weißwein aus dem Einzelhandel zu einem überraschenden Ergebnis. Der Wein enthielt Benzooesäure. Benzooesäure ist ein Konservierungsmittel, das sowohl zur direkten Konservierung von bestimmten Lebensmitteln als auch zur Vorkonservierung von Zusatzstoffen, Enzymen und Aromen legal eingesetzt werden kann.

In einigen wenigen Früchten (z.B. Preiselbeeren, Himbeeren oder Heidelbeeren) ist Benzooesäure natürlicherweise enthalten - jedoch nicht in Trauben und Wein. Entsprechend ergab die Untersuchung einer Vielzahl von unauffälligen Weinen unterschiedlicher Herkunft, Rebsorte und önologischer Behandlung stets den Befund „nicht nachweisbar“ (die Nachweisgrenze liegt bei 0,5 Milligramm pro Liter). Benzooesäure ist folglich ein Stoff, der originär in Wein nicht vorkommt.

Bei dem festgestellten geringen Gehalt von 4 Milligramm pro Liter ist eine konservierende Wirkung zwar eher nicht zu erwarten, die Anwesenheit von Benzooesäure zeigt jedoch zweifelsfrei den Eintrag weinfremder Stoffe an, zum Beispiel aus Benzooesäure-haltigen Früchten.

Der Hersteller des Weines konnte diesen Befund offensichtlich kaum glauben und beauftragte gleich zwei akkreditierte Labore mit der Untersuchung des betroffenen Loses. Beide Labore bestätigten das Ergebnis des Landesuntersuchungsamtes. Die weitere Spurensuche nach der Herkunft der Benzooesäure verlief dann allerdings ergebnislos. Die gesamten Lagerbestände (Fassweine und abgefüllte Weine) in der betreffenden Produktionsstätte wurden analysiert, insgesamt 93 Weine, aber in keinem weiteren Wein wurde Benzooesäure nachgewiesen. Die Herkunft blieb letztlich ungeklärt.

Stabilisotopen-Befund: Spanischer Wein gewässert und gezuckert

Die ausgefeilte Analytik brachte die Irreführung ans Licht: In Rosé-Wein aus dem spanischen Rioja wurde im Labor des LUA eine außergewöhnliche Kombination zweier Isotopengehalte festgestellt, die natürlicherweise in Weinen nie vorkommen. Die Messwertkombination ließ den zweifelsfreien Schluss zu, dass der Wein unerlaubt stofflich manipuliert worden war.

Genauer: Zusatz von Wasser und unzulässige Anreicherung mit Saccharose, die zum Beispiel von der Zuckerrübe stammt. Die sogenannte Anreicherung zum Zwecke der Alkoholerhöhung ist in den meisten klimatisch wärmeren, südlichen Weinanbaugebieten der „Weinbauzone C“ nicht erlaubt und hierzu gehören auch alle spanischen Anbaugebiete. Der Zusatz von Wasser im Zuge der Weinbereitung ist generell verboten.

Eine offizielle Anfrage an die Datenbank für Analysewerte von Isotopendaten bestätigte den Befund der Stabilisotopenanalytik des LUA. In der Folge wurden weitere Weine desselben Lieferanten untersucht, wobei zwei andere Lose des auffälligen Erzeugnisses ebenfalls in dieser Weise manipuliert worden waren. Die Erzeugnisse wurden umgehend vom deutschen Markt genommen. Die für den Lieferanten zuständige Behörde in Spanien wurde über das in der EU zum Schutz vor Irreführung und Täuschung des Verbrauchers etablierte AAC-FF-System „Food Fraud“ informiert.

Zucker in der Weinbereitung: Winzer scheitert vor Gericht

Es bleibt dabei: Die Zuckering eines Weinerzeugnisses in der Gärphase darf nur der Erhöhung des Alkoholgehalts dienen und nicht zu einer Umgehung des Verbots führen, den Wein mit Zucker (Saccharose) zu süßen. Das hat das Bundesverwaltungsgericht in Leipzig im Januar 2020 entschieden und damit die Auffassung der Weinüberwachung bestätigt.



Nur in wenigen, klar umgrenzten Fällen erlaubt: Handelsüblicher Zucker im Wein. © Kaiya_Rose / Adobe Stock

Der Kläger ist Inhaber eines rheinland-pfälzischen Weinguts. Er hatte für seinen Riesling aus dem Jahrgang 2014 eine amtliche Prüfungsnummer für Qualitätswein erhalten. Nachdem die Untersuchung einer Probe einen Restzuckergehalt von 17,1 Gramm pro Liter bei einem nahezu ausgeglichenen Glucose-Fructose-Verhältnis ergeben hatte, gab der Kläger an, bei der zweiten Anreicherung vom März 2015 sei der zugegebene Zucker offenbar nicht vollständig vergoren.

Im September 2015 nahm die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz den Prüfungsbescheid daraufhin zurück. Entgegen den im Antragsverfahren gemachten Angaben sei der Wein gesüßt und damit unter Anwendung eines nicht zugelassenen önologischen Verfahrens hergestellt worden. Die Zugabe von Saccharose im Rahmen der Anreicherung bewirke eine unzulässige Süßung, wenn eine ausreichende Vergärung des Zuckers nicht stattgefunden habe.

Widerspruch, Klage und Berufung sind erfolglos geblieben. Nach Auffassung des Oberverwaltungsgerichts Rheinland-Pfalz dürfe die im Wein

vorhandene Restsüße nur von frischen Weintrauben und von Traubenmost, nicht aber von Saccharose-Zugaben herrühren. Die Annahme des Klägers, jegliche Zuckerzugabe, die während der Gärphase nach den gesetzlichen Bestimmungen erfolge, müsse auch im Hinblick auf den im Wein verbleibenden Restzuckergehalt unbedenklich sein, treffe nicht zu. Der vom Kläger noch im März zur Anreicherung zugegebene Kristallzucker sei nur zu 10 Prozent vergoren. Damit liege eine unzulässige Süßung vor.

Das Bundesverwaltungsgericht hat die Revision des Klägers zurückgewiesen. Nach den maßgeblichen Vorschriften des europäischen Weinrechts dürfe Qualitätswein nicht mit Zucker gesüßt werden. In der Gärphase dürfe dem Erzeugnis zur Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts Saccharose zugesetzt werden. Sinn und Zweck dieser sogenannten Anreicherung sei die Erhöhung des vorhandenen Alkoholgehalts und nicht der Restsüße; sie dürfe nicht zu einer Umgehung des Verbots führen, den Wein mit Zucker zu süßen. Eine Prüfungsnummer dürfe einem solchen Wein nicht erteilt werden.

In dem parallel zu den verwaltungsgerichtlichen Verfahren gelaufenen Strafverfahren hat das Oberlandesgericht Koblenz die Revision gegen das Urteil der Strafkammer des Landgerichtes aus dem Dezember 2020 als offensichtlich unbegründet verworfen. Tenor: Der Angeklagte ist des vorsätzlichen vorschriftswidrigen Süßens eines Weines schuldig.

Was lange währt: Gericht verurteilt Winzer mit Hilfe des LUA

Unzählige Kontrollbesuche, zig Probenahmen und Untersuchungen, stapelweise Gutachten und Stellungnahmen: Dass zwei Winzer am Ende ein Geständnis ablegten und schuldig befunden wurden, war hauptsächlich das Verdienst der Weinkontrolle und der Weinchemie des LUA - der Kampf dauerte fast zehn Jahre.

Weinchemie und Weinkontrolle blieben all diese Jahre sehr beharrlich an einem Bio-Weingut dran, bei dem es immer wieder zu Auffälligkeiten kam. Der Fall begann 2011 mit einem als Spätlese ausgezeichneten Bio-Rotwein, der sich später im Labor als ein mit Zucker angereichertes und mit Holzchips versetztes Erzeugnis entpuppte.

Weil die Winzer – es sind Vater und Sohn – weder Reue noch Kooperation zeigten, wurden die Weinkontrolleure immer misstrauischer, immerhin verkaufte der Betrieb größere Mengen. Die Kontrollen wurden immer dichter und umfangreicher. Nach weiteren analytischen Beanstandungen wegen nicht dokumentierter Verwendung von Saccharose und dem dringenden Verdacht der Wässerung von Wein ordnete die Staatsanwaltschaft Mitte 2013 eine Durchsuchung des Betriebes an. Zu einer Anklage kam es seitens der Staatsanwaltschaft vorerst jedoch nicht.

Die Winzer zeigten sich von alldem unbeeindruckt und entzogen sich weiter den Kontrollen. Mit Hilfe der Polizei wurde ein Kontrollbesuch schließlich erzwungen, und es wurde amtlich angeordnet, dass der Betrieb nur dann Fassweine verkaufen

durfte, wenn deren Begleitpapiere vom LUA geprüft und abgezeichnet worden waren.

Ein Ende war noch immer nicht in Sicht. 2014 und 2015 gab es insgesamt 28 Kontrollen, bei denen über 36 Proben von füllfertigen Landweinen entnommen wurden. Der Wein sollte in Bio-Märkten verkauft werden. Die Sachverständigen des LUA machten den Winzern allerdings einen Strich durch die Rechnung: Mit NMR-spektroskopischen Messungen konnten sie für mehr als 80.000 Liter nachweisen, dass der Wein mit Rübenzucker gesüßt worden war. Er durfte nun nicht mehr verkauft werden und wurde aus dem Verkehr gezogen. Bis es allerdings soweit war, mussten die Wein-Sachverständigen mit weiteren sieben umfangreichen Stellungnahmen die teilweise schwer nachvollziehbaren Ausreden der Winzer widerlegen. Diese wurden über einen Anwalt mitgeteilt.

Doch damit nicht genug: Die Weine waren von der abnehmenden Kellerei bereits bezahlt worden, und es kam zu einer privatrechtlichen Auseinandersetzung zwischen dem Weingut und dem Kunden. Am Ende musste das Weingut dem geprellten Käufer der illegal behandelten Weine eine Entschädigung von rund 50.000 Euro bezahlen. Mitte 2016 nahm der Staatsanwalt das Weingut bei einer weiteren Durchsuchung erneut unter die Lupe. Er entnahm dabei in großem Umfang Betriebsunterlagen und überließ sie der Weinkontrolle des LUA zur Auswertung und Begutachtung. Die auffälligste Entdeckung dabei war eine gefälschte Rechnung für Bio-Zucker. Sie wurde ein Indiz dafür, dass im Weingut preiswerter konventioneller Zucker zur Herstellung von Bio-Wein verwendet wurde - entgegen den gesetzlichen Bestimmungen.

2020 begann dann die Verhandlung gegen die beiden Winzer. Der bereits mehrfach vorbestrafte Vater wurde zu einer Haftstrafe auf Bewährung und der Sohn zu einer Geldstrafe verurteilt. Zudem zog die Staatskasse den auf betrügerische Weise erzielten Gewinn ein. Mit ihrer jahrelangen hartnäckigen Arbeit hat die Weinüberwachung die Verbraucherinnen und Verbraucher vor krimineller

Täuschung bewahrt. Den gesetzestreu arbeitenden Winzerinnen und Winzern wurde außerdem bewiesen, dass Betrügereien von Staats wegen geahndet werden.

Pestizide, Allergene, Schwermetalle: Keine Beanstandungen bei Weinproben

Pflanzenschutzmittel

Da Trauben und Rebstöcke empfindlich auf Pilzkrankheiten und tierische Schädlinge reagieren, werden sie mit Pflanzenschutzmitteln behandelt. Die später in den fertigen Produkten festgestellten Rückstände müssen aber für den Verbraucher sicher und so gering wie möglich sein. Daher legt die Europäische Kommission für alle Lebens- und Futtermittel europaweit einheitliche Rückstandshöchstgehalte fest.

Zudem dürfen in der Europäischen Union Pflanzenschutzmittel nur dann verwendet werden, wenn wissenschaftlich nachgewiesen wurde, dass sie keine schädlichen Auswirkungen auf Verbraucher oder Landwirte haben, keine unannehmbaren Auswirkungen auf die Umwelt haben und hinreichend wirksam sind. Im Jahr 2020 hat das LUA insgesamt 50 Proben von Wein aus Rheinland-Pfalz auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln untersucht. Bei keiner Probe wurden die Grenzwerte überschritten.

Schwermetalle

52 Weine, die überwiegend aus rheinland-pfälzischem Anbau stammten, wurden auf Schwermetallgehalte untersucht. Für Aluminium, Arsen, Cadmium, Blei, Kupfer und Zink gelten die in der Weinverordnung festgelegten Grenzwerte, die in allen untersuchten Weinen eingehalten und sogar deutlich unterschritten wurden.

Allergene

Auf Weinetiketten ist seit 2012 eine Allergenkennzeichnung erforderlich, sofern diese 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 festgelegt.

Über diesem Wert liegende Gehalte an Casein, Albumin und Lysozym lösen eine vorgegebene Kenntlichmachung aus. Sie 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 Milch, Milcherzeugnis, Milchprotein oder Casein aus Milch möglich. Zusätzlich können diese Stoffe in einem Piktogramm dargestellt werden. Die Kennzeichnung soll Allergiker darauf hinweisen, dass das Trinken dieses Weins bei ihnen allergische Reaktionen auslösen könnte.



Mit Hightech: Fachleute des LUA prüfen Weinproben unter anderem auf Pestizide oder Allergene. © LUA

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.

2020 wurden insgesamt 41 Weine im LUA auf Gehalte an Casein, Albumin und Lysozym überprüft. In keinem Fall wurde ein positiver Befund ermittelt. Eine Kenntlichmachung war somit nicht erforderlich.

Bio, Gutsabfüllung, Bodenbeschaffenheit: Angaben müssen nachvollziehbar sein

So geht's nicht: Zur Erweiterung seines Weinsortiments hatte ein rheinland-pfälzisches Bioweingut kurz vor der Ernte einen mehr als einen Hektar großen weiteren Weinberg von einem rein konventionell wirtschaftenden Weingut gepachtet und die daraus erzielte vergleichsweise sehr hohe Erntemenge von 22.500 Litern Riesling (195 Hektoliter pro Hektar) mit in seine Bioweine einfließen lassen. Die Hinweise auf eine biologische bzw. ökologische Vinifizierung in der Etikettierung der Weine waren jedoch unzulässig, da die Trauben nicht vollständig aus ökologischer Erzeugung stammten.

Außerdem war in der Etikettierung bei fünf Bioweinen die Verwendung des Begriffs „Gutsabfüllung“ nicht zulässig und irreführend, da der Weinberg, auf dem die verwendeten Trauben geerntet wurden, nicht mindestens seit 1. Januar des Erntejahres von diesem Bioweingut bewirtschaftet wurde.

Die Probleme mit der Etikettierung waren damit noch nicht zu Ende: Zunehmend sind bei Weinhändlern nämlich griffige Markennamen mit Angaben zur Bodenbeschaffenheit gefragt. Vor dem Hintergrund dieses sogenannten Terroirgedankens hatte der Betrieb einige Weine mit den Bezeichnungen „vom Kalk“, „vom Löß“ und „Kalkglimmer“ etikettiert, die weinrechtlich als „sonstige Angaben“ gelten und dann zu 100 Prozent zutreffen müssen. Eine genaue Zuordnung der Weine zu einer dieser Bodenformationen war aber nicht möglich, da bei der Ernte und der Weinbereitung keine Trennung stattfand.

Außerdem gab es eine größere Partie Biowein, die mit der Bodenbeschaffenheitsangabe „vom Kalk“ etikettiert war. Die Partie stammte aber aus einem Fassweinzukauf, der keine nähere Herkunftsbeschreibung als das Anbaugebiet hatte. Informationen zum Boden, auf dem die Reben wachsen, lagen nicht vor. Die Angaben zur Bodenbeschaffenheit waren daher nicht nachvollziehbar und damit unzulässig. Das Verfahren liegt zurzeit bei der Staatsanwaltschaft.

Vergesslichkeit oder Vorsatz? Weine ohne amtliche Prüfungsnummer

Immer wieder fallen der rheinland-pfälzischen Weinüberwachung Qualitäts- und Prädikatsweine auf, die keine oder eine gefälschte Amtliche Prüfungsnummer haben. Die A.P.-Nummer ist für diese Weinkategorien aber ein absolutes Muss. Die größten Verstöße des Inverkehrbringens von Wein ohne amtliche Prüfungsnummer wurden in zwei Betrieben aus unterschiedlichen Gründen festgestellt.

Damit ein Wein eine A.P.-Nummer zugeteilt bekommt, muss er die Qualitätsprüfung 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.

Die Bilanz für 2020: In diesem Jahr war eine Gesamtmenge von insgesamt mehr als 120.000 Flaschen Wein als Qualitätswein ohne amtliche Prüfungsnummer in Verkehr gebracht worden. Bei einem der Betriebe handelte es sich offensichtlich um eine Nachlässigkeit aufgrund privater Probleme. Hier wurde die Anstellung zur amtlichen Qualitätsprüfung bei vielen Weinen der vergangenen beiden Jahre immer wieder verschoben und letztendlich dann vergessen. Die Weine dieses Betriebes waren und sind auch heute noch durchweg von hoher Qualität. Dass der Winzer die Weine nicht zur Prüfung anstellte, weil er an ihrer Qualität zweifelte, ist aus Sicht der Weinkontrolle so gut wie ausgeschlossen.

Ganz anders beim zweiten Betrieb: Dieser hatte die Weine aus qualitativen Gründen nicht zur amtlichen Qualitätsprüfung angestellt, weil er vermuten musste, dass den Erzeugnissen keine amtliche Prüfungsnummer erteilt werden würde. Es handelte sich zum Teil um zugekaufte Weine, deren Herkunft nicht nachvollziehbar war.



Rheinland-Pfalz ist das Bundesland mit den meisten Rebflächen. Entsprechend viel zu tun gibt es für die Weinkontrolleure und Weinchemiker des LUA. © Tama66 / Pixabay

Nicht alles Gold, was glänzt: Weine mit unrechtmäßiger Auszeichnung

Im Handel gibt es viele Weine, die mit auffälligen Medaillen versehen sind. Sie weisen auf einen der Wettbewerbe hin, bei dem die Weine von einem Fachgremium verkostet und mit vielen Punkten bzw. Gold oder Silber positiv bewertet wurden. Mit einer solchen Auszeichnung wird einem Wein eine besonders hohe Qualität bescheinigt, die ihn von anderen Weinen abhebt. Für den Verbraucher muss eine solche Auszeichnung nachvollziehbar sein.

In der Regel werden daher im Internet bei den Wettbewerben Produktinformationen (der sogenannte Produktpass) zu jedem ausgezeichneten Wein veröffentlicht. Er enthält meist Angaben zu Herkunft, Weinart, Rebsorten, Jahrgang, Geschmack sowie besondere Herstellungsbedingungen (z.B. Hinweis auf Barriqueausbau) und auch einige Analysenwerte.

Im vergangenen Jahr stellte das LUA bei etlichen ausgezeichneten Weinen aus dem Handel fest, dass ihnen die Auszeichnung vermutlich gar nicht

zusteht. In vier Fällen stimmten die Analysenwerte, die die Sachverständigen im Labor ermittelten, nicht mit den Angaben im Produktpass überein. Bei sieben Weinen waren auf den Internetportalen der Wettbewerbsausrichter keine Produktinformationen verfügbar, so dass womöglich gar keine Verkostung stattgefunden hat. Ein weiterer Wein trug eine Auszeichnung, die ausschließlich für ein anderes Los vergeben worden war und damit unrechtmäßig verwendet wurde.

Mangelnde Hygiene: Außen hui, innen pfui

Verdorbener Wein im Swimmingpool statt edle Tropfen im Fass: Die vorbildlich geführten Weinberge ließen nicht erahnen, wie es in einem Weinbaubetrieb hinter den Toren aussah. Für den erfahrenen Weinkontrolleur war beim Betreten des Hofes jedoch schnell klar, wohin die Routinekontrolle führen würde: Zu einer Beanstandung des Betriebes wegen mangelnder Hygiene.

Aufgrund von Platzmangel hatte der Winzer einen 10.000 Liter großen Swimmingpool erstan-

den und diesen mit Rotwein befüllt. Der riesige Behälter stand zwar in einer offenen Überdachung, aber ungeschützt vor äußeren Einflüssen. Allein die Verdunstung der Flüssigkeit betrug während der Lagerzeit 3.000 Liter, so dass im Pool nur noch 7.000 Liter einer rotbraunen übelriechenden Flüssigkeit lagerten, die selbst der Erzeuger nicht mehr probieren wollte.

Trotz dieser unkonventionellen zusätzlichen Lagerung in einem Swimmingpool reichte der gesamte Tankraum nicht für die Ernte des Jahrgangs 2019 aus. Der Winzer hatte deshalb Teile der Ernte in offenen Bütten eingelagert, vergoren und bis zum Zeitpunkt der Kontrolle durch das LUA darin aufbewahrt. Gepflegt worden war der Inhalt der Bottiche nicht – auch sie standen in einem offenen überdachten Bereich. Es hatten sich Kahlhefen darauf gebildet, und zum Teil hob sich der abgesetzte Trub durch weitere Zersetzungsprozesse und trieb oben auf. Übrig geblieben war eine zähe Flüssigkeit, die nichts mehr mit Wein zu tun hatte.

Der Eingangsbereich zum Fasslager war durch einen defekten Kanal und den darauf befindlichen Kloakentümpel versperrt. Da auch das Abwasser einer Waschmaschine in diesen See floss, stank es wohl nicht nur bei sommerlichen Temperaturen erbärmlich. Eine regelmäßige und notwendige Reinigung der Gärtöpfchen (Verschluss der Weinlagertanks, bei denen Luft austreten kann, aber im gepflegten Zustand keine Luft eintreten kann) war bei vielen Behältern unterblieben.

Das Ende vom Lied: Innerhalb kurzer Zeit wurden unter Aufsicht der Weinkontrolle alle in offenen Behältern lagernden Erzeugnisse entsorgt. Andere Weine wurden noch vor Ort verkostet. Diese waren zum Teil mikrobiologisch verdorben und



Einfach nur „nein“: Ein offener Swimmingpool ist kein geeignetes Behältnis, um Wein zu lagern. © LUA

wurden schließlich einvernehmlich mit dem Winzer ebenfalls vernichtet. Insgesamt wurden etwa 65.000 Liter aus dem Verkehr gezogen.

Der Betrieb wurde anschließend gründlich gereinigt, und die Ernte 2020 konnte danach unter ausreichend hygienischen Bedingungen erfolgen. Solche Betriebe stehen anschließend verstärkt im Fokus der Weinkontrolle.

Wichtig: Diese Form der Beanstandung kommt landesweit nur äußerst selten vor. 2020 haben die Weinkontrolleurinnen und Weinkontrolleure des LUA nur diesen Betrieb wegen mangelnder Hygiene beanstanden müssen – die Zahl der in diesem Jahr insgesamt kontrollierten Betriebe liegt bei 4.431. Zwei weitere Betriebe wurden lediglich bemängelt. Die dort festgestellten Verstöße waren deutlich weniger gravierend.

Weinüberwachung in Zahlen

Wein, Gesamtübersicht der untersuchten Proben, Beanstandungen nach Herkunft und Weinmenge 2020					
	Gesamt	Deutschland	EU, ohne Inland	Drittland	davon Zollwein*
Probenzahl	3738	3105	453	180	22
überprüfte Menge [hl]	322926	168911	134651	19378	3786
Zahl der insgesamt beanstandeten Proben	321	245	51	25	6
Anteil der insgesamt beanstandeten Proben in %	8,6	7,9	11,3	13,9	27,3
Zahl der wegen Grenzwertverstößen und unzulässiger Behandlung beanstandeter Proben	63	51	12		
Anteil der wegen Grenzwertverstößen und unzulässiger Behandlung beanstandeten Proben in %	1,7	1,6	1,9		
insgesamt beanstandete Menge [hl]	8050	7710	45	296	119
Anteil insgesamt beanstandeter Menge in %	2,5	4,6	0,03	1,5	3,1
*) Drittlandswein, der bei der Einfuhr ins Inland von den Zollbehörden für eine stichprobenartige Untersuchung entnommen wurde.					

Wein, unzulässige Behandlungsstoffe und -verfahren 2020			
	Inland	Ausland	Gesamt
Proben gesamt	3105	633	3738
Zusatz von Zucker zwecks Süßung bzw. Anreicherung von Prädikatsmosten und -weinen	3	2	5
Aromazusatz	5	4	9
Glycerinzusatz	0	3	3
Wasserzusatz	4	2	6
Sorbit	0	1	1
Benzoessäure	0	1	1
Überschönung	2	0	2
Sonstiges	8	0	8
Beanstandungen gesamt	22	13	35
(Bei einzelnen Proben sind Mehrfachnennungen möglich.)			

Über- und Unterschreitung von Grenzwerten 2020			
	Inland	Ausland	Gesamt
Proben gesamt	3105	633	3738
Schwefeldioxid	3	0	3
Flüchtige Säure/ Ethylacetat	9	0	9
Mindest- oder Höchstalkohol	17	0	17
Restzucker	1	0	1
Citronensäure	0	1	1
Pflanzenschutzmittel	0	1	1
Beanstandungen gesamt	30	2	32
(Bei einzelnen Proben sind Mehrfachnennungen möglich.)			

Weine von nicht handelsüblicher Beschaffenheit 2020			
	Inland	Ausland	Gesamt
Proben gesamt	3105	633	3738
Beanstandungen	39	10	49
(Bei einzelnen Proben sind Mehrfachnennungen möglich.)			

Übersicht der Weinkontrollen im Jahr 2020	
Gesamtzahl der Kontrollen	4431
davon Weinbaubetriebe, Genossenschaften	3822
davon Weinhandlungen, Weinkellereien, Großbetriebe	339
davon Gastronomie	0
davon Schaumweinbetriebe	68
davon Weinkommission (Vermittler)	16
davon Sonstige	116
Tätigkeiten auf Ersuchen der Staatsanwaltschaft	22
Prüfberichte	297
Bemängelungen, Abmahnungen, Auflagen erteilt	28
Menge vorläufig sichergestellter Weine (Verkaufsverbot, Verarbeitungsverbot) (hl)	6849,43
davon Inland (hl)	0
davon Ausland (hl)	6849,43
Zahl der entnommenen Proben (WC 33, 34)	2977
davon Inland	2674
davon Europäische Union	240
davon Drittländer	63
Sensorische Gutachten	2273
Geschäftspapiere	77919
davon Inland	64024
davon Ausland	13895

Verstöße gegen Bezeichnungsvorschriften 2020			
	Inland	Ausland	Gesamt
Proben gesamt	3105	633	3738
Fehlende Identität, ohne A.P.-Nr. in Verkehr gebracht oder fingiert, Prämierung, Los	31	19	50
Alkoholgehaltsangabe	54	6	60
Herkunftsangabe	13	2	15
Geschmacksangabe	13	1	14
Jahrgang	6	1	7
Rebsorte	22	2	24
Qualitätsangabe	5	0	5
Weingutsangabe	7	0	7
Losnummernangabe	5	10	15
Verkehrsbezeichnung	0	1	1
Allergenkennzeichnung	6	0	6
Unzulässige Verwendung oder Verwechslungsgefahr bei geschützten Begriffen	0	4	4
Schriftgröße	7	12	19
Weinbuchführung	21	0	21
Sonstige	42	34	76
Beanstandungen gesamt	236	96	332
(Bei einzelnen Proben sind Mehrfachnennungen möglich.)			



Rheinland-Pfalz

LANDESUNTERSUCHUNGSAMT

Mainzer Straße 112
56068 Koblenz

poststelle@lua.rlp.de
www.lua.rlp.de