



Rheinland-Pfalz

LANDESUNTERSUCHUNGSAMT

LUA-BILANZ WEINÜBERWACHUNG

Ergebnisse von Kontrollen und Untersuchungen der rheinland-pfälzischen Weinüberwachung 2021



LUA-Bilanz Weinüberwachung 2021: Jede elfte Probe wurde beanstandet

Viele Beanstandungen wegen Fehlern bei der Kennzeichnung, aber auch einige schwerwiegende Verstöße - so lautet das Resümee der Jahresbilanz 2021 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 2021 knapp 4.700 Kontrollen vor Ort durchgeführt und an die 3.900 Proben untersucht. Ergebnis: Jede elfte Probe musste beanstandet werden.

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 vorsätzlichen Vergehen auszugehen. Die sich ständig ändernden und teils komplizierten Kennzeichnungsvorschriften lassen auch gutwillige Winzer den Überblick verlieren.

Aber es werden vom LUA auch immer wieder schwerwiegende Täuschungen und echte Verfälschungen aufgedeckt. Hier muss von vorsätzlichem Handeln ausgegangen werden, das der gesamten Branche schadet. 2021 fielen insgesamt 85 Proben (2,2 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 hätten auslösen können, im Jahr 2021 gar nicht festgestellt wurden.

Verbotene Aromatisierung in Weinen aus dem In- und Ausland

Es ist ein Problem, das der Weinüberwachung auch im Jahr 2021 erhalten geblieben ist: Die Zugabe von künstlichen Aromen zu Wein. Der Trick, der mittelprächtigen Tropfen geschmacklich auf die Sprünge helfen soll, gilt als gezielte Weinverfälschung und ist in der Europäischen Union streng verboten.

Bei der Qualitätsweinprüfung durch die Landwirtschaftskammer fiel im vergangenen Jahr ein rheinland-pfälzischer Dornfelder bereits bei der Verkostung als wahrscheinlich aromatisiert auf. Proben dieses Weines sowie weiterer Erzeugnisse des Herstellerbetriebs wurden daraufhin sensorisch und analytisch untersucht. Und tatsächlich: Insgesamt wurden vier Erzeugnisse wegen Aromatisierung beanstandet.

Der betreffende Betrieb stellt eine große Vielfalt an Bränden und Likören her, bei denen auch zugekaufte Aromen legal verwendet werden. Ein genauer Zusammenhang zu den beanstandeten Weinen konnte nicht nachgewiesen werden, und es konnte auch nicht differenziert werden, ob es sich um bewusstes Zusetzen von Aromen oder um eine versehentliche oder eine in Kauf genommene Verschleppung handelte. Es bleibt jedoch festzuhalten, dass die Aromatisierung der Weine bei Einhaltung einer guten Herstellungspraxis vermeidbar gewesen wäre.

Auch ausländische Weine aromatisiert

Manche können es offenbar nicht lassen: Ein spanischer Produzent war mit seinen Weinen bereits im Jahr zuvor auffällig geworden. Ein immer gleiches Parameter-Muster in deutlichen Konzentrationen machte eine Aromatisierung in der Laboranalyse sofort offensichtlich. Neben dem in der Lebensmittelindustrie als Trägerstoff für Aromen verwendeten Syntheseprodukt Triacetin waren synthetisch hergestellte Aprikosen- bzw. Pfirsicharomen in den Produkten vorhanden, die sogenannten Gamma-Lactone.

Die Weinüberwachung beprobte daraufhin weitere Erzeugnisse des spanischen Herstellers im Großhandel sowie bei Prämierungswettbewerben und wurde erneut bei vier Weinen fündig. Über das Europäische Netzwerk für Amtshilfe und Zusammenarbeit hinsichtlich betrügerischer und irreführender Praktiken (AAC-FF) wurden die zuständigen Behörden im betroffenen Mitgliedstaat informiert.

Die Aufmerksamkeit der Weinüberwachung erregte 2021 auch ein als Krimsekt bezeichnetes osteuropäisches Erzeugnis aus dem Einzelhandel. Das Produkt fiel bereits in der sensorischen Prüfung aufgrund seines intensiven, sehr deutlichen Beerendaromas auf. Alle geschulten Kostgutachter stellten übereinstimmend fest, dass eine Aromatisierung stattgefunden haben musste.

Die Laboruntersuchung bestätigte den Verdacht: synthetisch hergestelltes Gamma-Lacton und β -Ionon in geringen Mengen. Nach den Erfahrungen der LUA-Sachverständigen kommt β -Ionon in Wein nicht oder nur in Spuren vor. Zur weiteren Bearbeitung wurde der Vorgang an das für den Lieferanten zuständige Bundesland abgegeben.

Strafe für Überanreicherung und Wässerung folgte auf den Fuß

Wegen auffälliger und widersprüchlicher Dokumentationen in der Weinbuchführung entnahmen die Weinkontrolleure des LUA im vergangenen Jahr Verdachtsproben verschiedener Weine in einem selbst abfüllenden und vermarktenden rheinland-pfälzischen Weingut. Die Untersuchungen im Labor ergaben, dass in einem 2017er Dornfelder eine Anreicherung mit Rübenzucker deutlich über dem für 2017 zulässigen Grenzwert für Zuckerzusatz von 28 Gramm pro Liter stattgefunden hatte.

Hintergrund: Die Verwendung von Rübenzucker für die sogenannte Anreicherung zur Alkoholerhöhung ist in einer je nach Weinbauzone unterschiedlicher Spanne für die Weinkategorien Wein, Landwein und Qualitätswein zulässig. Eine Anreicherung von Prädikatswein ist dagegen gar nicht erlaubt.

Bei der Untersuchung eines weiteren Rotweins des Betriebs konnte zudem ein unzulässiger Wasserzusatz nachgewiesen werden. Bei der strafrechtlichen Verfolgung gestand der Winzer sowohl die Überzuckerung als auch die Wässerung des Weines ein. Die Konsequenzen: Der restliche Weinbestand wurde vernichtet und das zuständige Amtsgericht verhängte eine empfindliche Geldstrafe nebst Gewinnabschöpfung.

Keine Grenzwertüberschreitungen bei Schwermetallen, Allergenen, Pestiziden

Sie gehören zur Routine in den Weinlaboren des LUA: Untersuchungen auf Schwermetalle, Spurenelemente, Pflanzenschutzmittel und allergieauslösende Inhaltsstoffe. Erfreulich ist: Die regelmäßigen Analysen zeigen, dass es in diesen Bereichen kaum noch zu Verstößen und Beanstandungen kommt. So hat das LUA im vergangenen Jahr 53 Weine, die überwiegend aus rheinland-pfälzischem Anbau stammten, auf Schwermetallgehalte wie Blei, Cadmium und Arsen untersucht. Ergebnis: In allen Weinen wurden die Grenzwerte der Weinverordnung eingehalten und sogar deutlich unterschritten.

Pestizide: Keine Grenzwertüberschreitungen

Im Jahr 2021 wurden im LUA auch insgesamt 25 Proben aus Rheinland-Pfalz auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln untersucht. Da die Traube und der Rebstock empfindlich auf Pilzkrankheiten und tierische Schädlinge reagieren, werden während der gesamten Vegetationsphase Pflanzenschutzmaßnahmen zur Gesunderhaltung von Reben und Trauben angewendet.

In der Europäischen Union dürfen Pflanzenschutzmittel nur dann verwendet werden, wenn wissenschaftlich nachgewiesen wurde, dass sie keine schädlichen Auswirkungen auf Verbraucher oder Landwirte, keine unannehmbaren Auswirkungen auf die Umwelt haben und hinreichend wirksam sind. Die in Lebensmitteln festgestellten Pestizidrückstände müssen für den Verbraucher sicher und so gering wie möglich sein. Daher legt die Eu-



ropäische Kommission für alle Lebens- und Futtermittel europaweit einheitliche Rückstandshöchstgehalte fest. Bei den Untersuchungen der 25 Weinproben auf eine Vielzahl von Wirkstoffen wurden keine Überschreitungen der Grenzwerte festgestellt.

Allergene unterhalb der Nachweisgrenze

2021 wurden zudem insgesamt 20 Weine auf Gehalte an Casein, Albumin und Lysozym überprüft. In keinem Fall wurde ein positiver Befund ermittelt. Eine Kenntlichmachung war somit nicht erforderlich. Hintergrund: Auf Weinetiketten ist seit 2012 eine Allergenkennzeichnung erforderlich, sofern diese Weine mit allergenhaltigen Behandlungsmitteln hergestellt wurden und die Parameter Casein, Albumin oder Lysozym im Endzeugnis noch nachweisbar sind. Die OIV (Internationale Organisation für Rebe und Wein) hat als Nachweisgrenze 0,25 Milligramm pro Liter festgelegt. Über diesem Wert liegende Gehalte an Casein, Albumin und Lysozym lösen eine vorgegebene Kenntlichmachung aus.

Die Kenntlichmachung kann zum Beispiel 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. 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.

Aromatisierte weinhaltige Getränke: Natürlichkeit wird vorgetäuscht

Es ist eine Gratwanderung: Aromatisierte weinhaltige Getränke und Cocktails müssen einerseits mindestens zu 50 Prozent aus Weinbauerzeugnissen bestehen. Andererseits müssen sie gezielt so

aromatisiert werden, damit sich das fertige Produkt in Geschmack und Geruch deutlich von Wein unterscheidet. In der Praxis führt das immer wieder zu Beanstandungen bei der Kennzeichnung.

Die Basis für solche Getränke ist typischerweise ein einfacher Wein, der den Alkohol in das Erzeugnis bringt. Zur Aromatisierung verwendet werden können geschmacksgebende Lebensmittel wie zum Beispiel Fruchtsäfte oder Fruchtmark, aber auch Aromen, die zwar nach einer Frucht schmecken, aber nicht aus dieser gewonnen wurden. Einige Hersteller versuchen, die Etikettierung derart zu gestalten, dass der Verbraucher von der (ausschließlichen) Verwendung natürlicher aromatisierender Zutaten ausgeht, obwohl das Erzeugnis diese nicht oder nur in untergeordneter Menge enthält.

So fiel im vergangenen Jahr zum Beispiel ein aromatisierter weinhaltiger Cocktail dadurch auf, dass alle Angaben in der Kennzeichnung dem Verbraucher den Eindruck vermittelten, es seien ausschließlich natürliche Pfirsichprodukte verwendet worden. Die beschreibende Bezeichnung lautete „aromatisierter weinhaltiger Cocktail auf Weinbasis mit Fruchtmark von weißen Pfirsichen“, im Zutatenverzeichnis wurden „Fruchtmark von weißen Pfirsichen (20%) und konzentrierter Pfirsichsaft“ aufgeführt. Außerdem wurden laut Etikett nach einem angeblichen Originalrezept Pfirsiche mit Spumante gemixt, und ein weiterer Hinweis unterhalb des Zutatenverzeichnisses behauptete, dass ein eventueller Bodensatz für die Natürlichkeit des Produktes spreche.

Das traf aber eindeutig nicht zu, denn das LUA konnte in der Laboranalyse chemisch-synthetische Aromastoffe in deutlichen Mengen nachweisen. Außerdem enthielt das Erzeugnis neben den zulässigen Konservierungsstoffen Schwefeldioxid und Sorbinsäure den für die Produktgruppe nicht zugelassenen Konservierungsstoff Benzoesäure. Dieser und auch die künstlichen Aromen waren im freiwillig angegebenen Zutatenverzeichnis nicht aufgeführt. Die Etikettierung war daher als irreführend für den Verbraucher zu beurteilen.



Im LUA-Labor werden regelmäßig auch sogenannte aromatisierte weinhaltige Getränke untersucht. Bei einigen dieser Produkte passen Inhalt und Kennzeichnung nicht zusammen. © LUA

Bei einem weiteren Erzeugnis wurde durch die Abbildung von Granatapfelkernen und schwarzen Johannisbeeren in einem Bowle-Gefäß suggeriert, dass Früchte verwendet wurden. Erst auf der Rückseite der Flasche kann der Verbraucher im Zusammenhang mit der Verkehrsbezeichnung „aromatisierter weinhaltiger Cocktail“, ergänzt um die Angabe „mit Johannisbeersaft und Granatapfelgeschmack“ erkennen, dass das Erzeugnis lediglich mit Aromen hergestellt wurde, die nach Granatapfel schmecken. Ein Zutatenverzeichnis, das darüber hätte Aufschluss geben können, ist für Getränke mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent derzeit noch nicht, wohl aber ab Ende 2023 rechtlich vorgeschrieben.

Wieder andere Hersteller versuchen, durch die Angabe von Rebsorten in der Etikettierung Assoziationen zu hochwertigen Weinen zu wecken. Gelegentlich werden Etiketten derart raffiniert gestaltet, dass Verbraucher schon sehr genau hinschauen müssen, wenn sie anstelle eines hochwertigen Weins oder Sekts keinen vergleichsweise einfachen aromatisierten weinhaltigen Cocktail in den Einkaufskorb packen wollen. 2021 wurde zum Beispiel ein Cocktail angeboten, der präsentiert wurde, als sei er ein Qualitätsperlwein der Rebsorte Weißburgunder.

Leider ein wiederkehrendes Thema: Weine ohne amtliche Prüfnummer

Qualitäts- und Prädikatsweine brauchen eine amtliche Prüfungsnummer, damit sie diese Bezeichnungen tragen dürfen. Zugeteilt wird diese Nummer in Rheinland-Pfalz von der Landwirtschaftskammer bei der Qualitätsweinprüfung. Immer wieder müssen die Weinkontrollurinnen und die Weinkontrollure des LUA bei einigen wenigen Betrieben aber feststellen, dass Weine schon vor der Erteilung der amtlichen Prüfungsnummer (AP-Nummer) vermarktet und somit widerrechtlich in Verkehr gebracht werden.

Im Jahr 2021 fiel anlässlich einer routinemäßigen Betriebsüberprüfung ein Betrieb auf, der keine Weinbuchführung vorlegen konnte. Zudem gab der Betriebsinhaber unmittelbar zu, etwa 8.500 Flaschen Wein ohne amtliche Prüfungsnummer in Verkehr gebracht zu haben. Die Erzeugnisse wurden nach der Kontrolle umgehend bei der Landwirtschaftskammer zur Qualitätsweinprüfung angestellt und erhielten die Prüfungsnummer. Der Betrieb ist schon mehrfach wegen Inverkehrbringen von Qualitätsweinen ohne amtliche Prüfungsnummer sowie einer unvollständigen und lückenhaften Weinbuchführung aufgefallen.



Prickelnd: Für den Überdruck in Perl- und Schaumwein gibt es rechtliche Vorgaben. © karepa / Adobe Stock

Bei einem anderen Betrieb wurde festgestellt, dass bei einer Gesamtmenge von etwa 25.480 Flaschen Wein bei den ersten Abfüllungen der betreffenden Partien keine AP-Nummer beantragt wurde. Erst bei der zweiten oder dritten Abfüllung dieser Partie wurde zu einem späteren Zeitpunkt für die Gesamtmenge des betreffenden Weines eine AP-Nummer beantragt. Somit wurde ein Teil der Weine vor Erteilung der AP-Nummer in Verkehr gebracht. Auch das ist nicht erlaubt.

Bei einem weiteren Betrieb fiel bei der Betriebskontrolle auf, dass für den Jahrgang 2020 bei vielen abgefüllten Weinen keine Amtliche Prüfungsnummer beantragt worden war. Auf den Etiketten der Weine wurde die vorgesehenen AP-Nummer aber bereits angegeben, die Weine befanden sich auch schon im Verkauf. Der Betriebsinhaber wurde aufgefordert, die nicht geprüften Weine zur amtlichen Qualitätsweinprüfung anzustellen. Sämtlichen Weinen wurde nachträglich die amtliche Prüfungsnummer erteilt. Zwischen der Abfüllung und der Erteilung der Amtlichen Prüfungsnummer wurden somit fast 3.000 Flaschen widerrechtlich in Verkehr gebracht.

Der Verkauf von Wein ohne AP-Nummer ist kein Kavaliersdelikt, in aller Regel gehen solche Fälle an die Staatsanwaltschaft. Den Winzern drohen rechtliche und finanzielle Konsequenzen in Form einer Gewinnabschöpfung.

Perlwein oder Schaumwein? Kleiner, aber feiner Unterschied

Wenn beim Öffnen einer Flasche Sekt der Korken knallt, entweicht Kohlendioxid aus der Flasche. Wie viel von diesem Gas in der Flasche enthalten sein darf, hat der Gesetzgeber klar geregelt: Er definiert Qualitätsschaumwein (und dazu zählt Sekt) als ein Erzeugnis, das in geschlossenen Behältnissen bei 20 Grad Celsius einen auf gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 3,5 bar aufweist. Etwas geringer darf der Überdruck bei Schaumwein sein, nämlich mindestens 3 bar.

In Abgrenzung zu diesen stark schäumenden Getränken enthält Perlwein laut Gesetz weniger gelöstes Kohlendioxid, nämlich mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar. Er prickelt deshalb auch weniger. Dafür fällt unter 3 bar aber keine Schaumweinsteuer an.

Erfahrungsgemäß stellen Kellereien den Kohlendioxidüberdruck bei Perlweinen meist nicht auf das zulässige Minimum von 1 bar ein, sondern nahe des zulässigen Maximums von 2,5 bar. Das birgt allerdings die Gefahr, dass der zulässige Druck überschritten wird. Im Niemandsland zwischen 2,5 bar und 3 bar ist das hergestellte Getränk dann kein Perlwein mehr, aber auch noch kein Schaumwein.

Eine Sektkellerei in Rheinland-Pfalz fiel im vergangenen Jahr gleich bei zwei Erzeugnissen „Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“ durch grenzwertig hohen Überdruck in einem Fall und in einem anderen Fall durch eine Überschreitung des maximal zulässigen Überdrucks auf. Bei der Verperlung kleiner Partien war die betriebliche Eigenkontrolle offensichtlich nicht schnell genug gewesen, um bei einem zu hohen Überdruck vor dem Ende der Abfüllung noch korrigierend eingreifen zu können. Durch Verwendung eines zusätzlichen Manometers zur Druckmessung in den abgefüllten Flaschen und durch die Verwendung von Tabellen zur Korrektur der von 20 Grad abweichenden Proben-temperatur kann der Betrieb künftig während der Abfüllung schneller reagieren und Grenzwertüberschreitungen beim Überdruck besser vermeiden.

Kein Freibrief: Verwendung von Prämierungen hat Grenzen

Goldene Siegel, hohe Punktzahlen – viele Verbraucher dürften am Supermarktregal eher zu einem prämierten Wein greifen als zu einem, der ohne einen solchen Ritterschlag durch Experten daherkommt. Daher hat es die Weinüberwachung hin und wieder mit Prämierungen zu tun, die in unzulässiger Weise nicht nur für die bei einem Wettbewerb sensorisch geprüfte Charge, sondern auch für weitere Chargen oder sogar für alle Chargen einer Marke im Kalenderjahr verwendet wird.

Allerdings können andere Chargen derselben Marke ganz unterschiedlich zusammengesetzt sein und sich sensorisch ganz anders präsentieren. Wird die Charge eines Sektes beispielsweise aus anderen Grundweinen oder Dosagen hergestellt, kann sie nicht mit dem prämierten Produkt übereinstimmen.

Im einem beispielhaften Fall wurde im Juni 2020 im Rahmen eines bekannteren Tastings ein Champagner verkostet. Die dort verkostete Charge dieses Champagners erhielt 91 Punkte. Dem LUA lag im Jahr 2021 eine Probe des Produkts vor, das auf dem Etikett zwar mit der betreffenden Prämie-

rung warb, aber eindeutig erst danach hergestellt worden war. Auf dem Etikett war das sogenannte Degorgierdatum mit Dezember 2020 angegeben, also das Datum für die Entthefung und die Fertigstellung durch geschmackliche Abrundung und Haltbarmachung. Die Charge aus dem Dezember 2020 konnte also unmöglich im Juni 2020 verkostet und bewertet worden sein. Die Auszeichnung „91 Punkte TASTING 2020“ war folglich nicht zutreffend und damit für Verbraucher irreführend.

Zu viel des Guten: Unzulässiger Verschnitt

Bei der Überprüfung der Buchführung eines Weingutes in Rheinland-Pfalz wurde festgestellt, dass in einem der dortigen Fässer der mit etwa 15 Prozent zulässige Verschnitt mit einem anderen Jahrgang durch die von der Weinkontrolle ermittelten 19,4 Prozent deutlich überschritten wurde. Hinzu kam noch ein Süßreservezusatz von 1,7 Prozent, sodass der Fremdanteil insgesamt bei 21,1 Prozent lag.

Diesen Wein verkaufte das Weingut im Fass mit Jahrgangsangabe an eine Weinkellerei. In den Lieferpapieren wurde der Wein als unverschnitten deklariert. Aufgrund dessen fügte die Weinkellerei dem Wein einen von der Bezeichnung abweichenden Verschnittwein ohne Jahrgangsangabe und auch zur Süßung eine Süßreserve zu. Hierdurch konnte die Jahrgangsangabe nicht mehr in der Bezeichnung des Weines verwendet werden.

Durch diese Zugabe erhöhte sich der Anteil von Verschnittwein außerdem auf 27,47 Prozent, und die Süßreserve auf 10,73 Prozent. In der Summe lag der Fremdanteil bei 35,25 Prozent, wobei maximal 25 Prozent zulässig gewesen wäre. Somit ist der durch die Weinkellerei abgefüllte Wein mit der nicht zutreffenden und dadurch irreführenden Jahrgangsangabe widerrechtlich vermarktet worden.



© stockphoto-graf / Fotolia

So nicht: Unzulässige Verwendung von „Gutsabfüllung“ und „Weingut“

Bei einer Routinekontrolle fiel 2021 ein rheinland-pfälzischer Betrieb auf, der in unzulässiger Weise die Angaben „Gutsabfüllung“ und „Weingut“ in der Etikettierung verwendete. Die Bezeichnung „Weingut“ setzt voraus, dass ein Wein ausschließlich aus Trauben von Flächen eines Weinbaubetriebes stammt, der den Wein auch selbst ausgebaut hat.

Wird ein solcher Wein im Betrieb des Erzeugers auch abgefüllt, dürfen zudem die Begriffe „Erzeugerabfüllung“ oder „Gutsabfüllung“ verwendet werden. Tatsächlich vermarktete der betroffene Betrieb aber sowohl eigene Erzeugnisse als auch Erzeugnisse, bei denen zugekaufte Weine und Süßreserven verwendet wurden. Insgesamt wurden auf diese Weise etwa 11.447 Flaschen à 0,75 Liter mit den beiden unzulässigen Angaben in Verkehr gebracht. Folgen für den Betrieb: Die Etiketten mussten geändert werden und der Vorgang wurde der Staatsanwaltschaft übergeben.

Hydrauliköl im Most: Vollernter war defekt

In einem Weingut bestand der Verdacht, dass bei der Traubenlese Hydrauliköl durch einen defekten Schlauch in das Lesegut gelangt sein könnte. Und tatsächlich konnten die Sachverständigen des LUA bei der Laboranalyse der im Weingut entnommenen Proben eine flüchtige phenolische Substanz nachweisen.

Diese Substanz findet sich auch im Hydrauliköl des eingesetzten Vollernters, das als Vergleich im Weingut entnommen worden war. Konsequenz für das Weingut: Der belastete Wein musste vernichtet werden. In weiteren Vergleichsproben aus dem betroffenen Weingut waren die Rückstände dagegen nicht nachweisbar.

Weinüberwachung in Zahlen

Wein, Gesamtübersicht der untersuchten Proben, Beanstandungen nach Herkunft und Weinmenge 2021					
	Gesamt	Deutschland	EU, ohne Inland	Drittland	davon Zollwein*
Probenzahl	3881	3327	409	145	17
überprüfte Menge [hl]	333117	208075	102199	22844	2792
Zahl der insgesamt beanstandeten Proben	362	310	44	8	5
Anteil der insgesamt beanstandeten Proben in %	9,3	9,3	10,8	5,5	29,4
Zahl der wegen Grenzwertverstößen und unzulässiger Behandlung beanstandeter Proben	85	65	20		
Anteil der wegen Grenzwertverstößen und unzulässiger Behandlung beanstandeten Proben in %	2,2	2	3,6		
insgesamt beanstandete Menge [hl]	12042	8939	2681	422	25
Anteil insgesamt beanstandeter Menge in %	3,6	4,3	2,6	1,8	0,9

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

Wein, unzulässige Behandlungsstoffe und -verfahren 2021			
	Inland	Ausland	Gesamt
Proben gesamt	3327	554	3881
Zusatz von Zucker zwecks Süßung bzw. Anreicherung von Prädikatsmosten und -weinen	4	1	5
Aromazusatz	10	5	15
Glycerinzusatz	0	5	5
Wasserzusatz	0	1	1
Benzoessäure	0	1	1
Alkoholzusatz	0	1	1
Rot-/Weißverschnitt	6	0	6
Exogenes Kohlendioxid	1	0	1
Sonstiges	4	0	4
Beanstandungen gesamt	25	14	39

(Bei einzelnen Proben sind Mehrfachnennungen möglich.)

Über- und Unterschreitung von Grenzwerten 2021			
	Inland	Ausland	Gesamt
Proben gesamt	3327	554	3881
Schwefeldioxid	4	2	6
Flüchtige Säure/ Ethylacetat	8	1	9
Mindest- oder Höchstalkohol	17	0	17
Kohlendioxidüberdruck	11	1	12
Gesamtsäure	0	1	1
Citronensäure	0	1	1
Beanstandungen gesamt	40	6	46

(Bei einzelnen Proben sind Mehrfachnennungen möglich.)

Weine von nicht handelsüblicher Beschaffenheit 2021			
	Inland	Ausland	Gesamt
Proben gesamt	3327	554	3881
Beanstandungen	53	5	58
(Bei einzelnen Proben sind Mehrfachnennungen möglich.)			

Übersicht der Weinkontrollen im Jahr 2021	
Gesamtzahl der Kontrollen	4698
davon Weinbaubetriebe, Genossenschaften	4074
davon Weinhandlungen, Weinkellereien, Großbetriebe	397
davon Gastronomie	1
davon Schaumweinbetriebe	65
davon Weinkommission (Vermittler)	21
davon Sonstige	140
Tätigkeiten auf Ersuchen der Staatsanwaltschaft	15
Prüfberichte	306
Bemängelungen, Abmahnungen, Auflagen erteilt	255
Menge vorläufig sichergestellter Weine (Verkaufsverbot, Verarbeitungsverbot) (hl)	0
davon Inland (hl)	0
davon Ausland (hl)	0
Zahl der entnommenen Proben (WC 33, 34)	3354
davon Inland	3089
davon Europäische Union	202
davon Drittländer	63
Sensorische Gutachten	2523
Geschäftspapiere	68850
davon Inland	55946
davon Ausland	12904

Verstöße gegen Bezeichnungsvorschriften 2021			
	Inland	Ausland	Gesamt
Proben gesamt	3327	554	3881
Fehlende Identität, ohne A.P.-Nr. in Verkehr gebracht oder fingiert, Prämierung, Los	51	12	63
Alkoholgehaltsangabe	60	6	66
Herkunftsangabe	19	3	22
Geschmacksangabe	16	3	19
Jahrgang	2	0	2
Rebsorte	15	1	16
Qualitätsangabe	12	0	12
Weingutsangabe	13	0	13
Losnummernangabe	0	11	11
Verkehrsbezeichnung	13	3	16
Allergenkennzeichnung	8	9	17
Unzulässige Verwendung oder Verwechslungsgefahr bei geschützten Begriffen	3	5	8
Quid-Regelung	10	0	10
Schriftgröße	3	2	5
Weinbuchführung	31	0	31
Sonstige	53	17	70
Beanstandungen gesamt	309	72	381
(Bei einzelnen Proben sind Mehrfachnennungen möglich.)			



Rheinland-Pfalz
LANDESUNTERSUCHUNGSAMT

Mainzer Straße 112
56068 Koblenz

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