
Schwerpunktbericht 12-2017 Überprüfung der Auslobung „Weißherbst“

Fachbereich 3 Lebensmittelsicherheit

Bereits seit dem Jahr 2015 wurden aufgrund einer Veröffentlichung (Fromm, M.: Anthocyane im Wein, DLR Heft 1 Januar 2015, S. 13-15) gezielt Weißherbstweine auf ihre Rebsortenauthentizität geprüft. Das europäische Recht gibt mit der VO (EG) Nr. 607/2009 die Bedingungen vor, die bei der Angabe einer Rebsorte in der Etikettierung einzuhalten sind. Demzufolge bedeutet die Auslobung „Spätburgunder“ oder „Portugieser“ dass mindestens 85 % der Trauben von dieser Rebsorte stammen müssen. Ob dem Verbraucher klar ist, dass er keinen rebsortenreinen Wein konsumiert, sei dahingestellt.

In Deutschland hat man sich die Bezeichnung „Weißherbst“ als traditionelle Bezeichnung schützen lassen. Nach § 32 Abs. 5 WeinV darf bei inländischem Qualitätswein und Prädikatswein die Bezeichnung „Weißherbst“ nur gebraucht werden, wenn er aus einer einzigen roten Rebsorte und zu mindestens 95 vom Hundert aus hell gekellertem Most hergestellt worden ist.

Dies bedeutet, dass bei diesen Weinen keine andere Rebsorte nachweisbar sein darf. Grenzwerte dazu existieren bisher rechtlich nicht.

Im Rahmen von auffälligen Handelsproben wurde durch die Arbeitsgruppe der Länderreferenten für Wein versucht, einen Eingreifwert von 2-3 mg Malvidin-3,5-diglucosid zu etablieren.

Bei Malvidin-3,5-diglucosid handelt es sich um ein Anthocyan, das nur in interspezifischen Rebsorten vorkommt (z.B. in der Rebsorte Regent). Ein Nachweis dieser Substanz spricht für einen unerlaubten Verschnitt oder eine unsachgemäße Herstellung, z. B. Verschleppungen durch Filtrations- und Pressvorgänge.

Untersucht wurden deshalb Weine aus dem Weingebiet Saale-Unstrut auf die Anwendbarkeit des vorgeschlagenen Eingreifwertes für Malvidin-3,5-diglucosid. Dazu wurde zu den Proben jeweils die Anstellanalyse zum Antrag auf eine Amtliche Qualitätsweinprüfnummer angefordert, um Hinweise auf die eingesetzten Rebsorten zu erhalten.

Da es sich bis auf wenige Ausnahmen um kleinere Weingüter handelt, stellte die Beschaffung sogenannter „Weißherbstproben“ eine hohe Beschaffungshürde für die Lebensmittelkontrolleure und die Weinkontrolle dar. So konnten im Weinbaugebiet Saale-Unstrut nur fünf Proben mit der Bezeichnung „Weißherbst“ sowie vier Proben „Roséwein“ zur Untersuchung eingereicht werden.

Bei allen Weinen wurden die Parameter wie Dichte, vorhandener Alkohol, Gesamtextrakt, flüchtige Säure, Zuckergehalt, Gesamtsäure und der Schwefelgehalt zur Überprüfung der Identität entsprechend den Vorgaben der Anstellanalyse untersucht. Für die Rebsortenidentifizierung konnte weiterhin die Shikimisäure und das Anthocyanmuster sowie das spezielle Anthocyan Malvidin-3,5-diglucosid untersucht werden.

Die Auswertung der Proben ist nachfolgend tabellarisch dargestellt:

Probe	Auslobung	Rebsorte/Jahrgang laut Etikett der Probe Angegebene Rebsorte laut Anstellanalyse	Gehalt an Malvidin-3,5-diglucosid in mg/l Gesamtbeurteilung der Probe
1	Weißherbst	Portugieser/2016 <u>Anstellanalyse:</u> 100 % Portugieser (91 % Portugieser, 9 % Portugieser Süßreserve)	Malvidin-3,5-diglucosid: 7,5 mg/l, <u>Beurteilung:</u> Shikimisäuregehalt mit 16 mg/l untypisch niedrig für die Portugieser - Identität der Probe wurde bezüglich der Rebsorte nicht bestätigt – Bezeichnung „Weißherbst“ nicht zutreffend und als zur Irreführung geeignet beurteilt
2	Weißherbst	Portugieser/2016 <u>Anstellanalyse:</u> 100 % Portugieser (86 % aus Jahrgang 2016, 14 % aus Jahrgang 2015)	Kein Malvidin-3,5-diglucosid <u>Beurteilung:</u> nachweisbar – Probe insgesamt unauffällig
3	Weißherbst	Regent/2015 <u>Anstellanalyse:</u> 100 % Regent (91 % Regent, 9 % Regent Süßreserve)	Malvidin-3,5-diglucosid: ca. 47 mg/l abgeschätzt – typisch für Rebsorte Regent <u>Beurteilung:</u> Probe insgesamt unauffällig
4	Weißherbst	Portugieser/2015 <u>Anstellanalyse:</u> unvollständig ausgefüllter AP-Antrag – es fehlt das „Kreuz“ bei „zu 100 % aus Rebsorte wie angegeben“	Kein Malvidin-3,5-diglucosid nachweisbar <u>Beurteilung:</u> Probe insgesamt unauffällig

5	Weißherbst	Portugieser/2016 <u>Anstellanalyse:</u> Portugieser aus zwei verschiedenen Chargen des Jahrgangs	Kein Malvidin-3,5-diglucosid nachweisbar <u>Beurteilung:</u> Probe insgesamt unauffällig
6	Rosé	Regent/2016 <u>Anstellanalyse:</u> 91 %Regent 9 % Cabernet Mitos	Malvidin-3,5-diglucosid: ca. 32 mg/l abgeschätzt – typisch für Rebsorte Regent <u>Beurteilung:</u> Probe insgesamt unauffällig
7	Rosé	Spätburgunder/2015 92 % Spätburgunder <u>Anstellanalyse:</u> 8 % Cabernet Mitos	Malvidin-3,5-diglucosid : 4,6 mg/l <u>Beurteilung:</u> Hinweisgutachten erstellt, da weder die Rebsorte Spätburgunder noch Cabernet Mitos interspezifische Rebsorten sind (Malvidin-3,5-diglucosid ist nicht zu erwarten) Maßnahme: Kellerbücher durch Weinkontrolle prüfen lassen, ob ein Verschnitte mit den laut Weinbaukartei vorhandenen Rebsorten Regent oder Rondo stattgefunden hat, die nicht im AP-Antrag vermerkt waren
8	Rosé	Dornfelder/2015 <u>Anstellanalyse:</u> 100% Dornfelder	Kein Malvidin-3,5-diglucosid nachweisbar <u>Beurteilung:</u> Probe insgesamt unauffällig
9	Rosé	Dornfelder/2016 <u>Anstellanalyse:</u> 100% Dornfelder	Kein Malvidin-3,5-diglucosid nachweisbar <u>Beurteilung:</u> Probe insgesamt unauffällig

Die Auswertung der Weine mit der Auslobung „Weißherbst“ zeigte laut Anstellanalyse wie erwartet nur eine Rebsorte an – dabei ist unerheblich, ob zur Bereitung mit Süßreserve gearbeitet wird. In einem Fall war das Formular dieses Amtlichen Prüfungsantrags nicht vollständig ausgefüllt, es fehlte das formal zu setzende „Kreuzchen“ bei der Rebsorteneintragung. Analytisch wurde diesbezüglich keine Auffälligkeit festgestellt.

Bei einer anderen Probe „Portugieser Weißherbst“ wurde ein deutlicher Gehalt von 7,5 mg/l an Malvidin-3,5-diglucosid festgestellt, der über dem oben erwähnten Eingreifswert lag. Aus hiesiger Sicht war der auffällige Anthocyanbefund nicht mehr das Ergebnis einer Verschleppung während der Herstellung, sondern als Rebsortenverschnitt zu beurteilen. Auch der Gehalt an Shikimisäure lag an der unteren Grenze des Üblichen. Roséfarbige Saale-Unstrut-Weine der Rebsorte Portugieser enthalten üblicherweise Shikimisäuregehalte über 20 mg/l, Rotweine im Mittel etwa 40 mg/l. Die Bezeichnung "Weißherbst" dieser Probe wurde aufgrund des nachgewiesenen Rebsortenverschnitts mit einer interspezifischen Rebsorte als irreführend im Sinne von Artikel 7 Abs. 1 Buchst. a) VO (EU) Nr. 1169/2011 i.V.m.§ 25 Abs. 1 WeinG und § 32 Abs. 5 WeinV beanstandet.

Die Auswertung der vier Proben „Roséwein“ ergab, dass zwei Proben ebenfalls aus 100 % der ausgelobten Rebsorte hergestellt wurden – sie hätten daher auch als „Weißherbst“ bezeichnet werden können. Bei den anderen beiden Proben handelte es sich um Weine, die mit der Färbertraube „Cabernet Mito“ verschnitten waren. Diese Rebsorte wird gern eingesetzt, um Weine farbintensiver zu gestalten – dies ist vom Gesetzgeber zulässig, außer bei der Bezeichnung „Weißherbst“.

Insgesamt lässt sich feststellen, dass der Eingreifswert von 2-3 mg/l Malvidin-3,5-diglucosid sich in der Praxis bei allen Rebsorten, außer den interspezifischen Rebsorten wie Regent oder Rondo, eignet, um einen unzulässigen Verschnitt bei Weinen mit der Auslobung „Weißherbst“ nachzuweisen. Gehalte unter diesem Wert sind als Verschleppung beim Abpressen der Trauben oder beim Abfüllvorgang unvermeidbar.

Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt
Fachbereich 3 - Lebensmittelsicherheit
Freiimfelder Straße 68

06112 Halle (Saale)

Tel.: (0345) 5643-0
Fax: (0345) 5643-403