

Berichte für Schwerpunktaufgaben 2007

10. Überprüfung der angegebenen Fruchtart bei Fruchtweinen

Zeitraum: ganzjährig
Probenzahl: 30
Verantwortlich: Frau Meinel

Fruchtweine werden als Erzeugnisse aus einer bestimmten Fruchtart bezeichnet (z.B. Apfel-, Johannisbeer-, Kirschwein) oder auch als eine Erzeugnisgruppe wie „Beerenwein“ in den Verkehr gebracht.

Für die Beurteilung derartiger Produkte ist die in den Leitsätzen für weinähnliche und schaumweinähnliche Getränke des Deutschen Lebensmittelbuches vom 27. 11. 2002 (BANz. Nr. 46 b vom 07. 03. 2003, S. 7) dargelegte allgemeine Verkehrsauffassung maßgeblich.

Die Leitsätze beinhalten u. a. Maßgaben für die Herstellung und Bezeichnung von Fruchtweinen sowie allgemeine Beurteilungsmerkmale.

Gemäß Abschnitt I. A. Begriffsbestimmungen der Leitsätze gilt:

1. Apfel-/ Birnenwein sind Erzeugnisse aus Äpfeln bzw. Birnen, auch nur teilweise vergoren.
(...)
7. Fruchtwein ist ein Erzeugnis aus anderen Früchten als Äpfeln bzw. Birnen, das unter Verwendung von Zuckerarten und Wasser hergestellt wird. Es enthält höchstens 25 Volumenprozent Apfel- und/oder Birnenwein.

Gemäß Abschnitt I. B. Herstellung der Leitsätze gilt:

3. Zur Herstellung aller Erzeugnisse sind üblich:
(...)
– Äpfelsäure, Milchsäure und/oder Citronensäure bis zu insgesamt 3 g/l,

Weiterhin gilt gemäß Abschnitt D. Nr. 4 und 5 (Bezeichnung und Aufmachung) der Leitsätze:

4. Bei Erzeugnissen aus einer Fruchtart wird ggf. die Fruchtart in Verbindung mit „...-wein“, „...-perlwein“ oder „...-schaumwein“ anstelle der Erzeugnisgruppe angegeben. Nicht berücksichtigt wird bei der Herstellung von Apfelwein ein Anteil von höchstens 5 Volumenprozent Birnensaft oder Birnenwein sowie bei der Herstellung von Fruchtwein ein Anteil von höchstens 2 Volumenprozent eines anderen Fruchtsaftes oder Apfel-/Birnenweines oder Fruchtweines zur Geschmacks- und Farbkorrektur.
5. Bezeichnungen wie „Beerenwein“ (...) sind üblich, soweit das Erzeugnis ausschließlich aus Beeren hergestellt ist.

Die nach einer Fruchtart oder einer Erzeugnisgruppe bezeichneten Fruchtweine unterliegen damit klaren Anforderungen an ihre Zusammensetzung bezüglich der Fruchtart.

Zur Überprüfung der rechtskonformen, das heißt der Verkehrsauffassung entsprechenden Herstellung bietet sich die Untersuchung der Erzeugnisse auf ihren Gehalt an fruchttypischen Inhaltsstoffen an.

Für die vorliegende Fragestellung wurden folgende Parameter ausgewählt:

Weinsäure	natürlicherweise in keiner anderen Fruchtart als Trauben enthalten, Erzeugnisse des Weinrechts dürfen zur Herstellung von weinähnlichen Getränken nicht verwendet werden, Weinsäurezusatz ist nach den Leitsätzen nicht üblich
Äpfelsäure	natürlicher Bestandteil verschiedener Fruchtarten, unterliegt bei der Fruchtweinherstellung ggf. dem biologischen Säureabbau zu Milchsäure, darf Fruchtweinen gemäß Verkehrsauffassung bis 3 g/l zugesetzt werden
Citronensäure	natürlicher Bestandteil verschiedener Fruchtarten, darf Fruchtweinen gemäß Verkehrsauffassung bis 3 g/l zugesetzt werden
Chinasäure	natürlicher Bestandteil verschiedener Fruchtarten, insbesondere Äpfeln
Sorbit	typischer Bestandteil von Kern- und Steinobst, nicht jedoch von Beeren, zur Beurteilung der Abwesenheit anderer Fruchtarten als Beeren geeignet

Darüber hinaus wurde in allen Proben der Gesamtgehalt an titrierbarer Säure (als Weinsäure) bestimmt.

Folgende Proben wurden im Hinblick auf die angegebene Fruchtart untersucht.

Apfelwein/Apfeltischwein	16 Proben
Erdbeerperlwein	3 Proben
Quittenwein	1 Probe
Kirschwein	6 Proben
Pflaumenwein	2 Proben
„Beerenwein Rhabarber“	1 Probe
Beerenperlwein	1 Probe
Stachelbeerwein	1 Probe
Johannisbeerwein	3 Proben

3 Proben wurden auf Grund der nicht rechtskonformen Beschaffenheit bezüglich der deklarierten Fruchtart bzw. wegen des Nachweises von Weinsäure beanstandet.

So wurden ein Stachelbeerwein sowie ein Apfelwein beanstandet. In den Proben wurden 1,1 g/l bzw. 0,5 g/l Weinsäure festgestellt, obwohl die Verwendung von Weinsäure bei der Herstellung von weinähnlichen Getränken nach der in den Leitsätzen dargelegten Verkehrsauffassung nicht

üblich ist. Es lag daher eine Abweichung von der Verkehrsauffassung vor, die nicht kenntlich gemacht war.

Die als „Beerenwein Rhabarber“ bezeichnete Probe wurde als irreführend gekennzeichnet beanstandet, da die Begriffe Beere(nwein) und Rhabarber sich sowohl botanisch als auch gemäß den Begriffsbestimmungen der Leitsätze gegenseitig ausschließen.

Literatur

- [1] A.I.J.N. Code of Practice zur Beurteilung von Frucht- und Gemüsesäften, Brüssel 1996
- [2] Karl Herrmann: Inhaltsstoffe von Obst und Gemüse; Ulmer 2001
- [3] Flüssiges Obst 2005:289-293