



Regierungspräsidium Darmstadt

Dezernat V 51.2 Weinbau

Wallufer Straße 19 - 65343 Eltville

Tel. 06123 - 9058-20 - beratung-weinbau@rpda.hessen.de

Teamleitung Beratung:	Jan Schäfer	06123 - 9058-28	jan.schaefer@rpda.hessen.de
Ökologischer Weinbau:	Christian Ritzheim	06123 - 9058-16	christian.ritzheim@rpda.hessen.de
Integrierter Weinbau:	Bernd Neckerauer	06123 - 9058-42	bernd.neckerauer@rpda.hessen.de
Klimaschutz & Klimaanpassung:	Johannes Dries	06123-9058-17	johannes.dries@rpda.hessen.de
Grundsatzfragen des Pflanzen-, Umwelt und Verbraucherschutzes:	Veronica Ullrich	06123 - 9058-26	veronica.ullrich@rpda.hessen.de
Kellerwirtschaft:	Maximilian Brückner	06123 - 9058-60	maximilian.brueckner@rpda.hessen.de
Tel. Ansagedienst Rebschutz:	Rheingau	06123 - 9058-11	
	Hess. Bergstraße	06123 - 9058-30	

Kellerwirtschaftliche Mitteilung

Nr. 12

18.10.2024

Liebe Winzerinnen und liebe Winzer,

in der aktuellen kellerwirtschaftlichen Mitteilung informieren wir Sie über:

- Aufzeichnungspflicht zwischen Weinbuchführung und Zutatenverzeichnis,
- Untypische Alterungsnote (UTA).

Der heutige Bericht zur Aufzeichnungspflicht zwischen Weinbuchführung und Zutatenverzeichnis wurde uns dankenswerterweise von Herrn Bernhard Schandelmaier vom DLR Rheinland-Pfalz zur Verfügung gestellt. Er und seine Kolleginnen und Kollegen haben zudem das äußerst empfehlenswerte Nachschlagewerk „Weinrecht für Schule und Praxis in Rheinland-Pfalz mit Weinbuchführung“ veröffentlicht. Dieses Dokument erklärt die wichtigsten weinrechtlichen Informationen, die ein Winzer für die Praxis benötigt, auf leicht verständliche Weise. Sie können die aktuelle Version kostenlos über den folgenden Link herunterladen:

[https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/0/0e/Weinrecht f%C3%BCr Schule und Praxis in Rheinland Pfalz.pdf](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/0/0e/Weinrecht_f%C3%BCr_Schule_und_Praxis_in_Rheinland_Pfalz.pdf)

Aufzeichnungspflicht zwischen Weinbuchführung und Zutatenverzeichnis

Mit der Einführung des Zutatenverzeichnisses für alle Weine ab dem Jahrgang 2024 gewinnen die Aufzeichnungen über die Weinbereitung zusätzlich an Bedeutung. Die einfachste Form der Kontrolle des Zutatenverzeichnisses kann über die Weinbuchführung erfolgen. Die Eintragungen im Herbstbuch können die Eintragungen im Kellerbuch, Weinbuch und Stoffbuch bis zum 15. Januar des auf die Ernte folgenden Jahres ersetzen. Rechtzeitige Eintragungen erleichtern jedoch die spätere Weinbuchführung. Dies gilt auch für Fassweinverkäufer, muss doch der Flaschenwein später ein vollständiges Zutatenverzeichnis bekommen. Werden Eintragungen in das Weinbuch so spät vorgenommen, dass die Erinnerung an die Vorgänge bereits verblasst ist, erhöht sich die Fehlerquote. Bei der Weinbuchführung gibt es drei verschiedene Stufen der Genauigkeit der Aufzeichnungen:

1. Stoffbuch und Weinkonto

Die den Alkohol- und Säuregehalt beeinflussenden Stoffe stehen an erster Stelle und erfordern ein Stoffbuch. Für jeden Stoff ist ein gesondertes Buch oder Konto zu führen, in das jedes Erzeugnis gesondert eingetragen wird. Ein Stoffbuch ist zu führen über die Stoffe der Anreicherung, Säuerung, Entsäuerung, Alkohol und Branntwein aus Wein.

Stoffe der Anreicherung sind:

- Saccharose
- RTK
- Konzentrierter Traubenmost

Stoffe der Säuerung sind:

- Weinsäure
- Äpfelsäure
- Milchsäure
- Zitronensäure (zur Säuerung)
- Fumarsäure

Zitronensäure und Fumarsäure sind für Most nicht zugelassen

Stoffe der Entsäuerung sind

- Kaliumhydrogencarbonat
- Kohlensaurer Kalk
- Doppelsalz

Alkohol und Branntwein aus Wein gibt es nur bei der Likörweinbereitung.

2. Weinkonto

Dann gibt es die Stoffe, die in das Weinkonto eingetragen werden müssen. Das sind DL-Weinsäure (zur Ausfällung von überschüssigem Calcium, das nach einer starken Entsäuerung mit Kalk im Wein verbleibt), Kaliumsorbat/Sorbinsäure (als Konservierungsstoff), Eichenholz Chips, Dimethyldicarbonat (DMDC, Handelsname Velcorin, E 242, Konservierungsmittel welches Mikroorganismen abtötet und in fast allen entalkoholisierten Produkten verwendet wird.), Aktivkohle, Kaliumhexacyanoferrat (zur Blauschönung), Aktivkohlehaltige Membran (Reduzierung von Brettanomyces Aroma, 4-Ethylphenol und 4-Ethylguajacol) und Polyvinylimidazol-Polyvinylpyrrolidon-Copolymere (PVI/PVP, Ersatz für die Blauschönung).

3. Formlose Aufzeichnung

Für alle anderen Behandlungsstoffe und damit auch für alle Zutaten, die nicht unter Punkt 1 und 2 fallen, ist bereits seit dem Jahr 2005 eine lückenlose Rückverfolgbarkeit vorgeschrieben. Der Betriebsleiter muss über Hilfsaufzeichnungen die Herkunft und Verwendung nachweisen.

Zeitpunkt, Menge und Form der SO₂-Gaben sind seit dem Jahrgang 2012 nicht mehr aufzeichnungspflichtig. Eine Analyse gibt ausreichend Auskunft über die SO₂-Gaben.

Von Bernhard Schandelmaier, Dienstleistungszentrum ländlicher Raum Rheinpfalz in Abstimmung mit der Weinüberwachung in Rheinland-Pfalz

Tabelle: Notwendige Eintragungen im Weinkonto, Stoffbuch und Zutatenverzeichnis

Vorgang	Substanz	Stoffbuch	Weinbuch	Zutat ¹	Aufzeichnung
Anreicherung	Saccharose	ja	ja	Ja	Ja
	RTK	ja	ja	Ja	Ja
	Konzentrierter Traubenmost	ja	ja	Ja	Ja
	Konzentrierung	-	ja	Nein	Ja
Entalkoholisierung	-	-	ja	Nein	Ja
Alkoholzugabe	Alkohol / Branntwein	ja	ja	Ja	Ja
Säuerung	Weinsäure	ja	ja	ja	Ja
	Äpfelsäure	ja	ja	ja	Ja
	Milchsäure	ja	ja	ja	Ja
	Zitronensäure (zur Säuerung)	ja	ja	ja	Ja
	Fumarsäure	ja	ja	ja	Ja
	Zitronensäure (zur Stabilisierung)	nein	nein	ja	ja
Entsäuerung	Kaliumhydrogencarbonat	ja	ja	nein	Ja
	Kohlensaurer Kalk	ja	ja	nein	Ja
	Doppelsalz	ja	ja	nein	Ja
Behandlungsmittel die in die Wein- buchführung eingetragen wer- den müssen	DL-Weinsäure	nein	ja	nein	Ja
	Kaliumsorbat/Sorbinsäure	nein	ja	ja	Ja
	Eichenholz Chips	nein	ja	nein	Ja
	Dimethyldicarbonat	nein	ja	ja	Ja
	Aktivkohle	nein	ja	nein	Ja
	Kaliumhexacyanoferrat	nein	ja	nein	Ja
	Aktivkohlehaltige Membran	nein	ja	nein	Ja
	PVI/PVP- Copolymere	nein	ja	nein	Ja
Allergene ²	Milch (Kasein) und Ei (Albumin, Hühnereiweiß und Lysozym)	nein	nein	Ja	Ja
	Sulfite, (SO ₂)	nein	nein	ja	nein
Wichtige Behandlungen ¹	Kohlendioxid	nein	nein	Nein/Ja ³	Ja
	Stickstoff	nein	nein	Nein/Ja ³	Ja
	L-Ascorbinsäure	nein	nein	Ja	Ja
	Metaweinsäure, Kaliumpolyaspartat, Carboxymethylcellulose, Gummiarabikum	nein	nein	Ja	ja
	Hefe und Hefeernährung auch Gär-salz	nein	nein	nein	Ja
	Bentonit	nein	nein	nein	Ja
	Gelatine, Erbsen-, Kartoffelprotein	nein	nein	nein	Ja
	Hausenblase	nein	nein	nein	Ja
	Tannine	nein	nein	nein	Ja
	Kupfersulfat, Kupfercitrat	nein	nein	nein	Ja

¹ die vollständige Liste oenologischen Verfahren finden sich in der [EU VO 2019/934](#)

² Behandlungsmittel auf Basis von Milch (Kasein) und Ei (Albumin, Hühnereiweiß und Lysozym), die allergische Reaktionen auslösen können, werden auf dem Etikett bei einem Gehalt von 0,25 mg/l oder mehr im Erzeugnis zum Zeitpunkt der Etikettierung angegeben. Diese Stoffe spielen deshalb in der Praxis keine Rolle mehr.

³ Stickstoff (Flotation) und Kohlendioxid (Überlagerung) sind während der Weinbereitung Verarbeitungshilfsstoff und werden dann nicht angegeben. Die als „Packgase“ bei der Abfüllung sind es Zutaten. Stickstoff, Kohlendioxid oder Argon können im Zutatenverzeichnis durch die Angabe „unter Schutzatmosphäre abgefüllt“ oder „Die Abfüllung kann unter Schutzatmosphäre erfolgen“ ersetzt werden.

Untypische Alterungsnote (UTA)

Gab es bereits in den Vorjahren Probleme mit UTA oder kommen die Jungweine aus gestressten Anlagen, sollte bei den betroffenen Weinen ein UTA-FIX-Test durchgeführt werden. Dieser Test kann entweder im Betrieb oder in einem Labor erfolgen. Falls ein UTA-Potential nachgewiesen wird, muss Ascorbinsäure eingesetzt werden. Der richtige Zeitpunkt für die Zugabe ist dabei entscheidend: im Jungwein wird eine Zugabe kurz/direkt nach der ersten Schwefelung, wenn sich die SO_2 stabil eingestellt hat von 10 - 15 g/hl Ascorbinsäure, empfohlen.

Dies ist notwendig, weil mit der ersten Schwefelung die Bildung von 2-AAP (2-Aminoacetophenon) aus Indolelessigsäure beginnt. Ascorbinsäure wirkt jedoch nur präventiv - hat sich das UTA-Aroma erst einmal entwickelt, kann es nicht mehr entfernt werden; lediglich eine weitere Bildung wird unterdrückt.

Wurde dem Most schon vor Gärung Ascorbinsäure zugegeben, hat dies **keinen** Einfluss auf die Bildung von 2-AAP. Sollte schon im Most Ascorbinsäure zugegeben worden sein, darf die Höchstgrenze von 250mg/l im fertigen Wein nicht überschritten werden.

Zudem ist es wichtig, dass nach der Zugabe von Ascorbinsäure alle Tanks stets spundvoll gehalten werden. Außerdem wird, die Bestimmung der freien SO_2 erschwert, da Ascorbinsäure freie SO_2 vortäuscht. Daher müssen bei der Schwefelbestimmung die Reduktone berücksichtigt werden.

Neben Ascorbinsäure gibt es keine wirksame Methode, das Auftreten von UTA zu verhindern. Betroffen sind hauptsächlich Weiß- und Roséweine.