

Zucker im Wein: Anreicherung mit Saccharose darf nur der Erhöhung des vorhandenen Alkoholgehalts und nicht der Restsüße dienen

Leipzig (nr) **Das Bundesverwaltungsgericht entschied, dass die Zuckering eines Weinerzeugnisses in der Gärphase nur zum Zwecke der Erhöhung des Alkoholgehalts zulässig ist und nicht zwecks einer Umgehung des Süßungsverbots (Wein mit Saccharose zu süßen) eingesetzt werden darf.** (Az.: 3 C 6.18 vom 30.01.2020)

Der Kläger ist Inhaber eines Weinguts. Er hat für seinen Rieslingwein aus dem Jahrgang 2014 eine amtliche Prüfungsnummer für Qualitätswein erhalten. Nachdem jedoch die Untersuchung der im Rahmen einer Betriebskontrolle entnommenen Proben einen Restzuckergehalt von 17,1 g/l bei einem Glucose-Fructose-Verhältnis von 47 zu 55 ergab, hat der Kläger angegeben, dass bei der zweiten Anreicherung vom März 2015 der zugegebene Zucker wohl nicht vollständig vergoren. Deshalb hat die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz den Prüfungsbescheid zurückgenommen. Dies wurde wie folgt begründet: Entgegen den im Antragsverfahren gemachten Angaben ist der Wein gesüßt und damit unter Anwendung eines nicht zugelassenen önologischen Verfahrens hergestellt worden. Die Zugabe von Saccharose im Rahmen der Anreicherung bewirkt nämlich eine unzulässige Süßung, indem eine ausreichende Vergärung des Zuckers nicht stattgefunden hat.

Im weiteren Verlauf sind Widerspruch, Klage und Berufung erfolglos geblieben. Der Kläger nahm an, dass jegliche Zuckerzugabe, die während der Gärphase nach den gesetzlichen Bestimmungen erfolgt, auch im Hinblick auf den im Wein verbleibenden Restzuckergehalt als unbedenklich einzustufen ist. Der beim Kläger noch im März zur Anreicherung zugegebene Kristallzucker ist nämlich nur zu 10 % vergoren. Dieser Sichtweise des Klägers trat das OVG Koblenz strikt entgegen, indem es der Auffassung ist, dass die im Wein vorhandene Restsüße nur von frischen Weintrauben und von Traubenmost, nicht jedoch von Zucker-Zugaben stammen darf. Insoweit liegt beim Kläger eine unzulässige Süßung vor.

Das BVerwG hat die Revision des Klägers diesbezüglich zurückgewiesen. Das BVerwG sieht es, ebenso wie die vorherige Instanz, so, dass nach den maßgeblichen Vorschriften des europäischen Weinrechts (Art. 3 Abs. 5 i. V. m. Anhang I D Nr. 1 der Verordnung 606/2009/EG) Qualitätswein nicht mit Zucker gesüßt werden darf. In der Gärphase darf dem Erzeugnis zur Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts nach Maßgabe näherer Bestimmungen (Art. 80 Abs. 1 i. V. m. Anhang VIII Teil 1 der Verordnung 1308/2013/EU) Saccharose zugesetzt werden. Die Anreicherung dient allein der Erhöhung des vorhandenen Alkoholgehalts und nicht der Restsüße. Deshalb ist zwingend darauf zu achten, dass eine Anreicherung nicht zu einer Umgehung des Verbots führt, den Wein mit Zucker zu süßen.

Nach den bindenden Feststellungen des Oberverwaltungsgerichts sind nämlich nur 10 % der im März 2015 zugegebenen Saccharose zu Alkohol vergoren. Eine Prüfungsnummer ist einem solchen Wein nicht zu erteilen, da beim Kläger unstreitig eine Umgehung gegeben ist.