



## Schriftliche Anfrage

des Abgeordneten **Dr. Hans Jürgen Fahn**  
**FREIE WÄHLER**  
vom 09.09.2014

### Qualitätsweinprüfung

Ich frage die Staatsregierung:

1. Welche Zielsetzungen verfolgt die amtliche fränkische Qualitätsweinprüfung und in welchen Stufen verläuft derzeit diese Qualitätsweinprüfung bzw. wer prüft hier anhand welcher Kriterien?
2. Werden bei der amtlichen Qualitätskontrolle auch die acht Grundsätze der VDP in die Beurteilung mit einbezogen? Wenn ja, in welcher Form? Wenn nein, warum nicht?
3. Wie ist das entsprechende Kontrollorgan derzeit zusammengesetzt (bitte Namen der Personen nennen), in welchen Zeitabständen erfolgen die Wahlen und welche Aufgaben haben die einzelnen Personen?
4. Wie viele bzw. welche Weine (sogenannte Qualitäts- und Prädikatsweine) von welchen Winzern wurden 2012 und 2013 bei der fränkischen Qualitätsprüfung eingereicht (bitte einzeln aufzählen) und welche davon wurden abgelehnt bzw. erfüllten nicht die erforderlichen Kriterien (bitte einzeln nennen mit der entsprechenden Begründung)?
5. Welche Schonungs- bzw. Behandlungsmittel (Fachleute sprechen von ca. 100) können bei der Produktion des Frankenweins heute eingesetzt werden bzw. wie sieht die gängige Praxis in der Regel aus?
6. Werden auch deshalb chemische Behandlungsmittel bei der Herstellung von Frankenwein eingesetzt, um den Wein „sensorisch vergleichbar fränkisch“ und damit „einheitlicher“ zu machen?
7. Inwieweit kann der Verbraucher zum Beispiel über das Etikett oder über sonstige Hinweise erkennen, welche (natürlichen) Behandlungsmittel bzw. chemischen Zusatzstoffe (z. B. Kupfer) beim jeweiligen Frankenwein enthalten sind?
8. Umfasst die fränkische Qualitätsweinkontrolle auch Bio-weine, wenn ja, wie hoch ist deren Anteil, und wenn nein, warum nicht?

## Antwort

des **Staatsministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz**  
vom 24.10.2014

### 1. Welche Zielsetzungen verfolgt die amtliche fränkische Qualitätsweinprüfung und in welchen Stufen verläuft derzeit diese Qualitätsweinprüfung bzw. wer prüft hier anhand welcher Kriterien?

Die Bezeichnungen „Qualitätswein“ und „Prädikatswein“ dürfen nur für die Weine verwendet werden, denen von der Regierung von Unterfranken als zuständiger Weinprüfstelle auf Antrag eine amtliche Prüfnummer zugeteilt worden ist. Die Prüfnummer wird erteilt, wenn die Weine den weinrechtlichen Bestimmungen entsprechen. Damit wird der Schutz der Verbraucher vor gesundheitlichen Gefahren und Täuschung sowie der bayerischen Weine gegenüber anderen Weinen gewährleistet.

Die Prüfung erfolgt auf der Grundlage der im Antrag enthaltenen Angaben und der vorgelegten Probe gemäß den rechtlichen Vorgaben im Weingesetz und in der Weinverordnung in drei Stufen:

- Chemische Prüfung (bei Qualitätsweinen durch zugelassene Privatlabore oder das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL), bei Prädikatsweinen ausschließlich durch das LGL)
- Rechtliche Prüfung durch das Verwaltungspersonal der Weinprüfstelle
- Sensorische Prüfung (z. B. Anbaugebiet, Rebsorte, Farbe, Klarheit, Geruch, Geschmack) durch bestellte Prüferinnen und Prüfer (siehe hierzu im Einzelnen Frage 3).

### 2. Werden bei der amtlichen Qualitätskontrolle auch die acht Grundsätze der VDP in die Beurteilung mit einbezogen? Wenn ja, in welcher Form? Wenn nein, warum nicht?

Es gelten ausschließlich die gesetzlichen Vorgaben.

### 3. Wie ist das entsprechende Kontrollorgan derzeit zusammengesetzt (bitte Namen der Personen nennen), in welchen Zeitabständen erfolgen die Wahlen und welche Aufgaben haben die einzelnen Personen?

Für die sensorische Prüfung gibt es 12 auf drei Jahre bestellte Prüfungskommissionen. Derzeit läuft der Beststellungszeitraum 01.01.2014 bis 31.12.2016.

In jede Prüfungskommission werden berufen

- drei Vertreter der Weinerzeuger auf Vorschlag des Fränkischen Weinbauverbands,
- ein Vertreter des Weinhandels auf Vorschlag des Landesvereins des Bayerischen Weinhandels – Bezirksgruppe Franken,
- ein Mitglied auf Vorschlag der Verbraucherverbände und
- ein Vertreter der Weinkontrolle des LGL.

Die Mitglieder dürfen u. a. nur dann als Prüfer tätig werden, wenn sie ihre fachliche Eignung durch den Prüferpass der DLG nachweisen können.

Bei der organisatorischen Abwicklung der einzelnen sensorischen Prüfungen bedient sich die Regierung von Unterfranken der Mitwirkung von fachkundigen Geschäftsführern, die von der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau und dem Bezirk Unterfranken gestellt werden.

Von einer namentlichen Nennung der einzelnen Personen wird aus Gründen des Datenschutzes gemäß § 72 Abs. 2 Satz 2 der Geschäftsordnung des Bayerischen Landtags abgesehen.

**4. Wie viele bzw. welche Weine (sogenannte Qualitäts- und Prädikatsweine) von welchen Winzern wurden 2012 und 2013 bei der fränkischen Qualitätsprüfung eingereicht (bitte einzeln aufzählen) und welche davon wurden abgelehnt bzw. erfüllten nicht die erforderlichen Kriterien (bitte einzeln nennen mit der entsprechenden Begründung)?**

2012 waren insgesamt (inkl. Fass- und Füllproben) 12.054 Anträge von 848 Weinbaubetrieben zu bearbeiten. Davon erfüllten 844 (= 7,0%) der Weine die an Qualitäts- bzw. Prädikatsweine zu stellenden Anforderungen nicht. Die Ablehnungsgründe waren in 22 Fällen rechtlicher Art (z. B. Nichteinhaltung des vorgeschriebenen Restzucker-Alkohol-Verhältnisses). In 822 Fällen wurden die Weine aus vielfältigen unterschiedlichen sensorischen Gründen abgelehnt (z. B. untypische Alterung, bitter, muffig, faulig).

2013 waren insgesamt 12.721 Anträge von 857 Weinbaubetrieben zu bearbeiten. Davon erfüllten 704 (= 5,5%) der Weine die an Qualitäts- bzw. Prädikatsweine zu stellenden Anforderungen nicht. Die Ablehnungsgründe waren in zehn Fällen rechtlicher Art. In 694 Fällen wurden die Weine aus sensorischen Gründen abgelehnt.

In Anbetracht der großen Anzahl der angestellten Weine und Winzer wird von einer namentlichen Nennung abgesehen. Bezüglich der Winzer gelten überdies die Anforderungen des § 72 Abs. 2 Satz 2 der Geschäftsordnung des Bayerischen Landtags zum Datenschutz.

**5. Welche Schonungs- bzw. Behandlungsmittel (Fachleute sprechen von ca. 100) können bei der Produktion des Frankenweins heute eingesetzt werden bzw. wie sieht die gängige Praxis in der Regel aus?**

Für Erzeugnisse des Weinrechts darf eine Vielzahl unionsrechtlich zugelassener Behandlungsmittel (darunter auch Schonungsmittel) verwendet werden.

Nach den Erfahrungen der amtlichen Weinkontrolle werden die zugelassenen önologischen Verfahren in ihrer Breite auch eingesetzt.

**6. Werden auch deshalb chemische Behandlungsmittel bei der Herstellung von Frankenwein eingesetzt, um den Wein „sensorisch vergleichbar fränkisch“ und damit „einheitlicher“ zu machen?**

Dazu liegen der Staatsregierung keine Informationen vor.

Sofern es aufgrund der rechtlichen Vorgaben und Rahmenbedingungen bei der Auswahl an zugelassenen Verfahren mehrere Alternativen in der Weinbereitung gibt, hat der Winzer/Hersteller einen Ermessensspielraum, welche Verfahren er mit welcher Intensität einsetzt, um seinem Produkt ein bestimmtes Geschmacksprofil zu verleihen.

Eine gesetzliche Vorgabe zum Einsatz chemischer Behandlungsmittel gibt es für fränkische Weine nicht.

Im Übrigen sind die fränkischen Weine in ihren sensorischen Eigenschaften nicht einheitlich, sondern präsentieren sich durch die großen Spielräume beim Weinanbau und -ausbau sehr vielschichtig.

**7. Inwieweit kann der Verbraucher zum Beispiel über das Etikett oder über sonstige Hinweise erkennen, welche (natürlichen) Behandlungsmittel bzw. chemischen Zusatzstoffe (z. B. Kupfer) beim jeweiligen Frankenwein enthalten sind?**

Stoffe, die Unverträglichkeiten oder Allergien auslösen können, sind zu kennzeichnen. Für Wein sind dabei vor allem Hinweise auf die Verwendung von Schwefeldioxid sowie Milch- und Eiprodukten relevant. Der Verbraucher kann anhand der EU-weit vorgeschriebenen Etikettierung aber nicht alle Behandlungsmittel in einem EU-Wein erkennen.

Es ist jedoch möglich, dass freiwillig die Zutaten deklariert bzw. der Verzicht von bestimmten Behandlungsmitteln in der Kennzeichnung angegeben wird.

**8. Umfasst die fränkische Qualitätsweinkontrolle auch Bioweine, wenn ja, wie hoch ist deren Anteil und wenn nein, warum nicht?**

Die Qualitätsweinprüfung umfasst auch Bioweine. Allerdings werden nicht die Voraussetzungen/Eigenschaften als Biowein geprüft, da dies nicht zur Aufgabenstellung der Qualitätsprüfung der Weine gehört. Der Anteil der Bioweine wurde bisher nicht statistisch erfasst. Überdies sehen die gesetzlichen Vorgaben zur Antragstellung keine Aussage dazu vor, ob ein konventioneller Wein oder ein Biowein angestellt wird. Daher kann keine Aussage zum Anteil von Bioweinen bei der Qualitätsprüfung getroffen werden.