

## **Einsatz von Saccharose in der Weinproduktion**

**Koblenz (sn) Qualitätswein und Prädikatswein dürfen nur mit Traubenmost gesüßt werden. Eine Erhöhung der (Rest-)Süße durch Saccharose (Kristallzucker) ist nicht erlaubt. Die Anreicherung des Weins durch die Zugabe von Saccharose in der Gärphase ist auf das Ziel beschränkt, den Alkoholgehalt des Weins zu erhöhen. (Az. 8 A 11751/17)**

In dem Sachverhalt, welcher der Berufungsentscheidung des OVG Koblenz zugrunde liegt, reicherte ein Winzer Wein des Jahrgangs 2014 zweimal mit Saccharose an, um den Alkoholgehalt des Weines zu erhöhen. Allerdings vergor die Saccharose der zweiten Anreicherung nur zu zehn Prozent, wie sich später bei der Untersuchung einer bei einer Betriebskontrolle genommenen Probe zeigte. Aus diesem Grund nahm die Landwirtschaftskammer eine zwischenzeitlich erteilte amtliche Prüfungsnummer als Qualitätswein zurück. Hiergegen legte der Winzer Rechtsbehelfe ein.

Auch das OVG hielt die auf § 27 Abs. 1 Nr. 1 WeinV gestützte Maßnahme für rechtmäßig. Zur Begründung legt das Gericht § 16 WeinV dahingehend aus, dass das Verbot des Süßens von Qualitäts- und Prädikatswein mit anderen Stoffen als Traubenmost nicht handlungs-, sondern erfolgsbezogen zu verstehen sei. Das ergebe sich zunächst aus Anhang VII Teil II Nummer 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013, wonach, soweit nichts anderes geregelt sei, die Süße des Weins ausschließlich auf dem in ihm enthaltenen Restzucker der verarbeiteten Trauben beruhen solle. Anhang I D Nr. 1 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 treffe Regelungen zur Süßung von Wein. Nach dieser Vorschrift müsse sich die Süßung aus der Zugabe von Traubenmost, konzentriertem Traubenmost oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat ergeben, nicht also aus dem Zusatz von Saccharose. Seine Auslegung des § 16 WeinV stützt das OVG auch auf die in Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 häufig angesprochene Verbrauchererwartung: Aus Sicht des Verbrauchers handele es sich bei Wein um ein Erzeugnis, das im Wesentlichen geschmacklich durch die verarbeiteten Trauben und – ergänzend – durch Produkte geprägt werde, die aus Trauben hergestellt würden. Dies gelte insbesondere für die das Geschmacksbild des Weines unmittelbar prägende Süße. Eine durch Saccharose wesentlich mitbeeinflusste Süße des Weines sei mit der gewohnten Wahrnehmung des Produktes durch die Verbraucher nicht zu vereinbaren.

Anschließend widmet sich das OVG dem Verhältnis des Verbots der Zugabe von Saccharose zur Süßung zur erlaubten Verwendung der Saccharose bei der in § 15 WeinV erlaubten Anreicherung. Zunächst stellt das OVG den Unterschied heraus zwischen einer Süßung, die unmittelbar einer Geschmacksveränderung diene, und einer Anreicherung, die nur mittelbar über den geänderten Alkoholgehalt dem Wein einen qualitativ hochwertigeren Geschmack gebe, der sich aufgrund der Gegebenheiten in Deutschland nicht natürlich einstelle. In Fortführung seiner Argumentation zum Verbot der Süßung des Weins mit Saccharose stellt das OVG fest, der Ordnungsgeber habe bei der Zulassung der Anreicherung mit Saccharose vor Augen gehabt, dass die Saccharose vollständig vergären müsse, um nicht doch entgegen § 16 WeinV den Wein zu süßen. Dieses Auslegungsergebnis hindere es nicht, wenn die Landwirtschaftskammer es beim Vollzug des Weinrechts aus Praktikabilitätsgründen genügen lasse, wenn die zugesetzte Saccharose nur „weit überwiegend“ vergoren sei, um nur evidente und leicht nachweisbare Rechtsverstöße zu ahnden. Auch stehe diesem Verständnis des § 15 WeinV der Anhang II Teil IV Nummer 16 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 nicht entgegen, weil dort ein solches Verständnis des Begriffs der Anreicherung bereits vorausgesetzt werde. In der Auslegung des OVG werde auch dem Missbrauch önologischer Verfahren entgegengewirkt, da der Einsatz von Saccharose als Süßungsmittel unter dem Anschein eines Anreicherungsverfahrens verhindert werde. Schließlich sei das Ergebnis, dass der Wein keine

Saccharose enthalten dürfe, auch nicht unverhältnismäßig, da den Winzern ausreichende Möglichkeiten zur Verfügung stünden, schon vor, aber auch noch während des Gärprozesses das Zurückbleiben von Saccharose zu verhindern.

Schließlich stellt das OVG zu § 27 Abs. 1 S. 1 Nr. 1 WeinV fest, eine Tatsache sei auch dann nachträglich bekannt geworden, wenn die Behörde erst nachträglich sichere Kenntnis von ihr erlange. Die Landwirtschaftskammer habe schließlich auch nicht ermessensfehlerhaft gehandelt, indem sie den Verbraucherschutz über die Interessen des Winzers gestellt habe.