

# Geprüfte Qualität im Glase

## Qualitätsprüfung für Weine in Bayern durch die Regierung von Unterfranken Stand: 01.10.2015

Der deutsche Gesetzgeber hat seit dem Weinjahrgang 1971 eine **amtliche Qualitätsprüfung für Weine (früher: Qualitätsweinprüfung)** vorgeschrieben. Die erste Qualitätsprüfung für Weine in Franken fand deshalb im Januar 1972 in der Regierung von Unterfranken statt.

Weine, Likörweine, Perlweine und Schaumweine (Sekte) dürfen nur dann als Qualitätswein, Prädikatswein, Qualitätslikörwein b.A., Qualitätsperlwein b.A. oder Sekt b.A. bezeichnet werden, wenn ihnen auf Antrag eine **Amtliche Prüfungsnummer** (abgekürzt: A.P.Nr.) und im Fall des Prädikatsweines zusätzlich ein Prädikat zuerkannt wurde. Die verwendeten Trauben müssen dabei ausschließlich aus einem **bestimmten Anbaugebiet (b.A.)** stammen.

Folgende Anbaugebiete wurden festgelegt:

1. Ahr
2. Baden
3. Franken
4. Hessische Bergstraße
5. Mittelrhein
6. Mosel-Saar-Ruwer
7. Nahe
8. Pfalz
9. Rheingau
10. Rheinhessen
11. Saale-Unstrut
12. Sachsen
13. Württemberg

Die Prüfung besteht aus drei Teilen:

### 1. Rechtliche Prüfung

Die verwendeten Trauben müssen aus als geeignet anerkannten Rebsorten und aus genehmigten Rebanlagen stammen. Zur Weinerzeugung dürfen nur zugelassene Verfahren und Behandlungen angewendet worden sein.

Auch die Bezeichnungen müssen zutreffen (z.B. unschädlicher Verschnitt im Verhältnis bis 85 zu 15 möglich bei Sorten-, Jahrgangs- und Herkunftsangaben) und dürfen nicht zur Irreführung geeignet sein. Die Zusammensetzung des Weines und wichtige Stationen der Erzeugung sind im Antrag anzugeben, der auch in elektronischer Form online eingereicht werden kann. Für jede **abgefüllte** Partie sind Durchschnittsproben einzureichen, die in ihrer Zusammensetzung und tatsächlichen Beschaffenheit der ganzen Partie entsprechen müssen. Zum Nachweis werden 2 Flaschen mit einer amtlichen Versiegelung versehen, auf die in Verdachtsfällen und bei Verbraucherbeschwerden die Überwachungsbehörden zurückgreifen können.

## 2. Chemische Prüfung

Die aus den Weintrauben gewonnenen Moste müssen im gärfähigen Gebinde mindestens die nach Rebsorten und Qualitätsstufen unterschiedlich festgelegten natürlichen Mindestalkoholgehalte (Mostgewicht berechnet nach Oechsle-Graden) aufgewiesen haben. Beim Qualitätswein aus Franken sind es mindestens **63 Grad** Oechsle (= 8,0 % vol), für Bocksbeutelweine mindestens **72 Grad** Oechsle (= 9,4 % vol). Darüber hinaus wurden für die einzelnen Prädikatsstufen (Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein) unterschiedliche Mindestmostgewichte je nach Weinart und Rebsorte festgelegt. Außerdem müssen die Weine mindestens 7 % vol vorhandenen Alkohol (Beerenauslesen, Trockenbeerenauslesen und Eisweine nur 5,5 % vol) aufweisen. Qualitätsweine und Prädikatsweine der Stufen Kabinett und Spätlese dürfen zusätzlich ein bestimmtes Restzucker-Alkohol-Verhältnis nicht überschreiten. Auch der Gehalt an Schwefeldioxid ist in der Höhe unterschiedlich nach Qualitätsstufen begrenzt. Grenzwerte gibt es auch bei anderen zugelassenen Stoffen.

Bei jeder abgefüllten Partie von Qualitätsweinen ist der Untersuchungsbefund eines von der Regierung von Unterfranken zugelassenen Labors vorzulegen.

Bei **Prädikatsweinen** (das sind die nicht angereicherten Weine ab Kabinett aufwärts und bei Selection) ist zusätzlich eine Probeflasche mehr einzureichen, damit in unserem Auftrag vom Bayer. Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit - Dienststelle Würzburg - ein amtlicher Untersuchungsbefund erstellt werden kann. Im Interesse der redlichen Mitbewerber und des Verbraucherschutzes werden dort weitergehende Untersuchungen auf Lebensmittelsicherheit vorgenommen. Dabei wird auch auf die im Herbst erstellte Moststatistik zurückgegriffen.

Im Untersuchungsbefund werden folgende analytischen Werte ausgewiesen:

Gesamtalkohol	g/l und %vol
Vorhandener Alkohol	g/l und %vol
Gesamtextrakt	g/l
Alkohol-Restzucker-Verhältnis	berechnet
Vergärbbarer Zucker	g/l
Alkohol-Restzucker-Verhältnis	
Gesamtsäure, berechnet als Weinsäure	g/l
Freie schweflige Säure	mg/l
Gesamte schweflige Säure	mg/l
Relative Dichte bei Wein	d 20/20
Bei Qualitätsperlwein b.A. und Sekt b.A. Kohlensäuredruck	Überdruck in bar bei 20 Grad Celsius
Restextrakt Rebelein	g/l

### 3. Sensorische Prüfung

Die Regierung von Unterfranken setzt für die sensorischen Prüfungen insgesamt 12 Prüfungskommissionen mit folgender Besetzung ein:

In jede Prüfungskommission werden berufen:

3 Mitglieder auf Vorschlag des Fränkischen Weinbauverbandes

1 Mitglied auf Vorschlag des Landesvereins des Bayerischen Weinhandels

1 Mitglied auf Vorschlag der Verbrauchervertretung.

Diese berufenen Mitglieder müssen ihren Sachverstand durch einen bestandenen Qualifikationstest (DLG-Prüferpass) nachweisen.

In jeder Prüfungskommission kann ein Vertreter des Bayerischen Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit - Dienststelle Würzburg - (LGL) kraft Amtes mitwirken (Weinkontrolleur oder Weinchemiker).

Bei Qualitätslikörweinen b.A. und Sekten b.A. erstellt das LGL das sensorische Gutachten.

Das bei der Sinnenprüfung einzuhaltende Verfahren hat die Regierung von Unterfranken durch eine Geschäftsordnung geregelt. Bei der fachtechnischen Durchführung bedient sie sich dabei der Mitarbeit von Geschäftsführern, die von der Bayer. Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau in Veitshöchheim und vom Bezirk Unterfranken gestellt werden.

Die Weine werden nach Weinarten, Jahrgängen, Qualitätsstufen, Rebsorten und dem Restzuckergehalt sortiert zur Prüfung vorgestellt und ohne Kenntnis der engeren geografischen und betrieblichen Herkunft verdeckt nach dem sog. 5-Punkte-Schema bewertet, das sich in zwei Teile aufgliedert.

Zuerst werden als **Vorbedingungen** Klarheit, Farbe, Herkunft und bei Sekt b.A. und Qualitätsperlwein b.A. zusätzlich das Mousseux abgefragt. Wird eine Rebsorten- (z.B. Scheurebe) oder eine Prädikatsangabe (z.B. Spätlese) mit beantragt, werden der Sortentyp und die Prädikatsangabe vorweg überprüft. Dabei kann sich die Prüfungskommission für eine Herabstufung oder eine Rebsortenaberkennung aussprechen.

Dann erfolgt die sensorische Überprüfung in den Merkmalen **Geruch, Geschmack und Harmonie**. Dabei ist Harmonie das Zusammenwirken von Geruch und Geschmack und den sensorischen Vorbedingungen. Bei diesen Prüfmerkmalen können jeweils maximal 5 Punkte vergeben werden, wobei für das Bestehen der Qualitätsprüfung für Weine eine **Mindestpunktzahl** von **1,5** Punkten (mit der Umschreibung: **zufriedenstellend**) für jedes Prüfmerkmal unabhängig von der Qualitätsstufe vorgeschrieben ist. Die Summe der Einzelbewertungen für Geruch, Geschmack und Harmonie durch 3 geteilt ergibt die Qualitätszahl, wobei alle drei Prüfmerkmale gleich wichtig (Gewichtungsfaktor 1) sind. Seit dem Weinjahrgang 2008 ist für Bocksbeutelfüllungen eine Qualitätszahl von mindestens **2,0** erforderlich.

Die Regierung von Unterfranken ist für **alle Qualitäts- und Prädikatsweine, Qualitätslikörweine b.A., Qualitätsperlweine b.A. und Sekte b.A.** zuständig, die aus in **Bayern** geernteten Trauben stammen; also nicht nur für die Erzeugnisse aus Unter-, Mittel- und Oberfranken, sondern auch für die „Seeweine“ vom Bayer. Bodensee (Lindau, Nonnenhorn, Wasserburg).

An Hand der eingereichten Unterlagen (Antrag und Untersuchungsbefund) und des sensorischen Gutachtens entscheidet die Regierung von Unterfranken (Sachgebiet 55.2 - Rechtsfragen Gesundheit und Verbraucherschutz, Weinprüfstelle) über den Antrag auf Zuteilung einer Amtlichen Prüfungsnummer. Im langjährigen Mittel wird in über 90 % der Fälle dem Antrag voll stattgegeben. Die Prüfbehörde kann aber auch Herabstufungen vornehmen oder Bedingungen im Bescheid mit aufnehmen. Sie kann sich außerdem weitere sachdienliche Unterlagen vorlegen lassen oder nochmalige Sinnenprüfungen oder weitergehende Untersuchungen (z.B. durch das LGL) anordnen. Bei geringfügigen

Abweichungen sowohl in der Zusammensetzung als auch in der Aufmachung und Bezeichnung kann die Regierung von Unterfranken Ausnahmegenehmigungen erteilen und zudem – bei neuartigen Verfahren - kellerwirtschaftliche Versuche zulassen.

Auch die Weinbuchführungs- und die Laborzulassung sowie die Führung der Weinbergsrolle liegen in den Händen der Regierung von Unterfranken.

Die Überwachung vor Ort übernimmt die zuständige Kreisverwaltungsbehörde des Betriebssitzes, die von den Ergebnissen der Qualitätsprüfungen für Weine monatlich unterrichtet wird.

Die Amtliche Prüfungsnummer, mit der die Verkehrsfähigkeit des Erzeugnisses dokumentiert wird, setzt sich in Bayern wie folgt zusammen:

<b>9999</b> vierstellige Betriebsnummer, die dem Betrieb auf (formlosen) Antrag zugeteilt wird.	<b>123</b> dreistellige fortlaufende Antragsnummer nach Eingang des Antrages	<b>15</b> zweistellige Jahreszahl zum Zeitpunkt der Antragstellung (Prüfjahr)
--	---	--