

Die Qualitätsweinprüfung in Rheinland-Pfalz

Die Frage: 'Wie ist der Ablauf bei der Qualitätsweinprüfung in Rheinland-Pfalz?' wird nicht nur immer wieder von Verbrauchern, sondern auch innerhalb von Weinwirtschaft und Handel gestellt. Verbreitet herrscht hierüber Unkenntnis oder zumindest Unklarheit. Häufig besteht der Irrglaube, die Weine würden unverdeckt und von Mitarbeitern der Prüfstellen verkostet, die dann ein subjektives Urteil über den Wein abgeben. Um dem abzuweichen, soll hier das Verfahren der Qualitätsweinprüfung erklärt werden.

Jeder Wein aus einem der Anbaugebiete des Landes Rheinland-Pfalz, der als Qualitätswein b.A., Qualitätswein mit Prädikat, Qualitätsperlwein b.A., Qualitätslikörwein b.A. und Qualitätsschaumwein b.A. vermarktet werden soll, unterliegt den weinrechtlichen Bestimmungen. Diese sind sowohl übergeordnet in Verordnungen der Europäischen Union als auch länderspezifisch in Bundes- und Länderverordnungen geregelt.

Jedes der oben genannten Produkte wird einer obligatorischen Prüfung unterzogen. Mit der Durchführung der Qualitätsweinprüfung in Rheinland-Pfalz ist die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz in Bad Kreuznach durch das Land beauftragt. Für die Durchführung der Qualitätsweinprüfung wurden für die einzelnen Anbaugebiete in Rheinland-Pfalz Prüfstellen eingerichtet. Diese befinden sich in Bad Kreuznach, Alzey, Neustadt, Koblenz, Trier und Wittlich.

Bevor ein Betrieb seine Erzeugnisse zur Qualitätsweinprüfung vorstellen kann, muss er als Betrieb angemeldet sein und eine Betriebsnummer besitzen. Diese wird ihm auf Antrag von der Landwirtschaftskammer zugeteilt.

Durchführung der Qualitätsweinprüfung

Die Qualitätsweinprüfung umfasst drei Teilschritte:

- Die Analyse des Weines durch ein amtlich anerkanntes Labor (diese darf nicht älter als drei Monate sein).
- Die formelle Prüfung des Antrages hinsichtlich Bezeichnungsrecht, Verschnitte, Abfüllangaben etc. durch die Prüfungsbehörde. Sind bei einem Antrag die Angaben unvollständig, so wird schriftlich um eine Ergänzung, innerhalb eines Monats gebeten. Erfolgt diese Ergänzung nicht, so wird der Antrag nach Fristablauf kostenpflichtig zurückgewiesen.
- Die sensorische Prüfung durch eine Sachverständigenkommission.

Zur Durchführung der Qualitätsweinprüfung muss für jedes Erzeugnis ein 'Antrag auf Erteilung einer Amtlichen Prüfungsnummer' bei der zuständigen Prüfstelle gestellt werden. Für diesen Antrag müssen die zugelassenen Formulare verwendet werden, die bei den Prüfstellen zu erhalten sind. Mit dem ausgefüllten Antrag sind drei Probeflaschen abzugeben. Die Prüfstelle versieht diese mit einer Registriernummer und gibt zwei Flaschen versiegelt zurück. Im Falle einer Fass-A.P. erhält der Antragsteller eine Flasche zur Aufbewahrung zurück. Die versiegelten Flaschen sind im Normalfall mindestens zwei Jahre aufzubewahren.

Der Antragsteller hat die Möglichkeit, eine vierte Probeflasche mit abzugeben. Diese kann für eine Zweitprüfung verwendet werden. Sie wird insbesondere dann gebraucht, wenn bei der ersten Prüfung das Erzeugnis wegen Korkgeschmacks nicht bewertet werden konnte oder eine Bewertung nicht mehrheitlich positiv erfolgte. Wenn dieser Fall eintritt und keine zusätzliche Probeflasche vorhanden ist, wird von der Prüfstelle eine der versiegelten Rückstellproben und ein Stapelprobe angefordert. Letztere wird versiegelt und wieder an den Betrieb zurückgegeben. Die Rückstellprobe wird in die Probe gestellt.

Die Sachverständigenkommission

Zur Durchführung der Sinnenprüfung werden zunächst Sachverständigenkommissionen durch die Prüfungsbehörde berufen. Diese bestehen aus Sachverständigen der Wein- und Schaumweinwirtschaft, der Verwaltung, der Weinbauberatung und aus dem Kreis der Verbraucher.

Die Berufung als Sachverständige und oder Sachverständiger setzt den erfolgreichen Abschluss einer Prüferschulung durch die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz voraus. Bei dieser dreitägigen Schulung werden den Teilnehmern die Grundlagen der Sensorik, das 5-Punkte-Bewertungs-Schema, Grundlagen der Weinbeschreibung sowie das Entstehen und Erkennen von Weinfehlern erläutert. Am Ende der Schulung steht eine Prüfung. Die Sachverständigen werden auf die Dauer von drei Jahren berufen; zweimalige Wiederberufung ist möglich. Die einzelnen Prüfungskommissionen setzen sich aus drei bis sechs Personen zusammen. Im Erstverfahren setzen sich die Kommissionen aus vier Prüfern zusammen. Sie sind beschlussfähig, wenn mindestens drei Sachverständige bei der Prüfung mitwirken.

Für das Widerspruchsverfahren wird eine gesonderte Kommission berufen. Diese besteht aus sechs Personen und setzt sich zusammen aus :

- einer Vertreterin oder einem Vertreter des zuständigen Dienstleistungszentrums,
- einer Vertreterin oder einem Vertreter des zuständigen Instituts für Lebensmittelchemie,
- einer Vertreterin oder einem Vertreter des Weinbaues in den allgemeinen Sachverständigenkommissionen,
- einer Vertreterin oder einem Vertreter des Weinhandels oder Weinkommissionäre in den allgemeinen Sachverständigenkommissionen,
- zwei von der Prüfungsbehörde benannten Sachverständigen.

Die Widerspruchskommission ist beschlussfähig, wenn mindestens vier Mitglieder an der Prüfung teilnehmen.

Durchführung der Sinnenprüfung

Für die Durchführung der Sinnenprüfung ist die Leiterin oder der Leiter der Prüfstelle verantwortlich. Sie oder er lädt die Sachverständigen zu den Prüfungsterminen ein und sorgt für den ordnungsgemäßen Ablauf der Prüfung.

Zur Vorbereitung der Sinnenprüfung werden Bewertungslisten mit den zum jeweiligen Prüfungstermin angestellten Erzeugnissen erstellt. Diese werden den Prüfern der einzelnen Kommissionen zum Eintragen der von ihnen für jede Probe zu vergebenden Punkte vorgelegt. Die Listen enthalten Angaben, sofern diese für die Kennzeichnung der Erzeugnisse angegeben sind, über:

- die Qualitätsstufe,
- das bestimmte Anbaugebiet, bei Prädikatsweinen auch den Bereich,
- die Weinart,
- der Jahrgang,
- die Rebsorte.

Die Erzeugnisse sind auf den Listen nach Qualitätsstufen und Restzuckergehalten sortiert. Um die Objektivität der Bewertungen sicherzustellen, werden die Flaschen durch Hüllen unkenntlich gemacht. Dadurch kann von den Prüfern nicht erkannt werden, aus welchem Betrieb die Probe stammt. Die Prüfer erhalten keinerlei Informationen über die betriebliche Herkunft sowie die dem Antrag zugrunde liegenden Mengen oder über die engere geographische Herkunft. Die analytischen Daten (Restzucker, Alkoholgehalt, Säure und Dichte) können nach der sensorischen Bewertung von den Prüfern erfragt werden.

Die Probe erfolgt an speziellen Probetischen, an denen die Prüfer durch eine Trennwand voneinander getrennt sitzen, um eine gegenseitige Beeinflussung durch Abschreiben oder Gespräche zu verhindern. Die Vermeidung solcher Einflussnahmen obliegt auch dem Probeleiter oder der Probenleiterin.

Jede Kommission prüft dabei maximal 60 Weine am Tag. An den einzelnen Plätzen liegt für jeden Sachverständigen eine der Bewertungslisten aus, und es stehen je sechs Gläser zur Verfügung.

Für jeden Durchgang werden dann sechs Weine oder Schaumweine eingeschenkt. Zunächst nimmt jeder Prüfer für jedes Erzeugnis die Prüfung der obligatorisch gegebenen Eigenschaften vor. Sie sind Voraussetzung für den Eintritt in die sensorische Prüfung:

1. bestimmtes Anbaugebiet bzw. Bereich
2. Prädikat
3. Rebsorte
4. Farbe
5. Klarheit und
6. Mousseux (nur bei Schaumwein).

Schließlich wird jeder Wein von den Prüfern einzeln verkostet und nach dem 5-Punkte-Schema benotet.

Ergebnisse der Sinnenprüfung

Jede Prüferin, jeder Prüfer trägt die Punktzahl in die ihr oder ihm vorliegende Bewertungsliste ein. Nachdem jedes Mitglied der Prüfungskommission seine Beurteilung für sechs Weine getroffen hat, wird die Gesamtpunktzahl jedes einzelnen Erzeugnisses dem Probeleiter mitgeteilt. Die Gesamtpunktzahl jedes Prüfers errechnet sich aus der durch 3 dividierten Addition der Bewertungen der drei Prüfungsmerkmale Geruch, Geschmack und Harmonie. Die Einzelergebnisse werden direkt vom Probeleiter über EDV erfasst, gleichzeitig wird durch Addition der Gesamtpunktzahl jedes Prüfers und Division der errechneten Summe durch die Zahl der beteiligten Prüfer automatisch die Durchschnittspunktzahl und somit die Qualitätszahl berechnet. Die amtliche Prüfnummer wird erteilt, wenn diese Qualitätszahl mindestens 1,5 beträgt.

Wenn einem Wein die Prüfungsnummer gänzlich oder in der beantragten Form verweigert wird, müssen die Sachverständigen ein Bewertungsprotokoll ausfüllen. Hier muss jeder Prüfer seine Punktzahl und eine Begründung für die Beanstandung notieren. Die Amtliche Prüfungsnummer kann also nur erteilt werden, wenn die Sachverständigen die sensorischen Vorbedingungen mehrheitlich als erfüllt beurteilen und das Erzeugnis mit der durchschnittlichen Mindestpunktzahl 1,5 bewertet wurde .

Nach der Bewertung des Weines wird durch die Prüfungsbehörde ein Prüfbescheid ausgestellt. Dieser kann folgendes beinhalten:

1. Genehmigung der beantragten Qualitätsstufe.
2. Ablehnung der beantragten Qualitätsstufe.
3. Abstufung der beantragten Qualitätsstufe, z.B. von 'Spätlese' zu 'Kabinett'.
4. Auflage zur beantragten Qualitätsstufe, z.B. ohne Rebsortenangabe, aufgrund der Zusammensetzung des Weines.

Der Prüfbescheid weist die genehmigte Bezeichnung sowie die ermittelte Qualitätszahl aus. Wird ein Antrag auf Erteilung einer Prüfnummer zurückgewiesen, so hat der Antragsteller die Möglichkeit, innerhalb von vier Wochen gegen den Bescheid Einspruch zu erheben. Nach Ablauf dieser Frist kann der Wein erneut unter neuer Antragsnummer zur Probe vorgestellt werden. In diesem Fall ist genau so zu verfahren, als würde der Wein zum ersten Mal angestellt werden. Bei dem Antragsformular muss jedoch die Frage, 'Wurde die Prüfung schon einmal beantragt' (rechte Spalte mittig) mit 'Ja' beantwortet werden.

Im Falle eines Widerspruch gegen den Prüfbescheid, ist dieser der Prüfungsbehörde schriftlich mitzuteilen. Für die Durchführung der Widerspruchsprüfung sind zwei Flaschen vom Stapel und eine der versiegelten Rückstellproben bei der Prüfungsstelle einzureichen, wobei eine neuversiegelte Flaschen wieder zur Aufbewahrung mitgegeben wird.

Die Widerspruchsprüfung werden nicht als solche gekennzeichnet, sondern gemeinsam mit Erstanstellungen den Kommissionen vorgestellt.

Zeitlicher Ablauf der Prüfung

Die Prüfungsbehörde ist verpflichtet, dem Antragsteller innerhalb von drei Wochen nach Eingang des Antrages, bzw. zehn Arbeitstagen nach der Prüfung das Ergebnis bekannt zu geben, wobei die Vorlage unvollständiger oder fehlerhafter Unterlagen das Verfahren verzögern kann. Grundsätzlich versuchen die Prüfungsstellen die Anträge so schnell wie möglich zu bearbeiten. Wenn ein Antrag mit Proben früh am Tag gebracht wird und die Anstellungsmenge es zulässt, können die Weine, nach Überprüfung und Erfassung der Anträge, noch am gleichen Tag zur Probe vorgestellt werden. Spätestens am folgenden Arbeitstag werden die Weine sensorisch geprüft, so dass die Prüfungsbescheide zwei Tage nach Eingang des Antrages verschickt werden können.

Die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz hat auch die Möglichkeit geschaffen, die Ergebnisse beschleunigt bekannt zu geben. Hierzu muss von den Antragstellern ein Antrag zur Eilmitteilung (bei den Prüfungsstellen erhältlich) gestellt werden. Die Prüfungsanträge müssen dann entsprechend gekennzeichnet werden. Die Prüfergebnisse, Rückfragen oder ggf. eine Probenachforderung werden dann per Fax noch am Tag der Prüfung dem Antragsteller mitgeteilt. Da Anträge mit Eilmitteilung kostenpflichtig sind, bemühen sich die Prüfungsstellen, diese so schnell wie möglich zu entscheiden; das ist aber nur möglich, wenn die Proben frühzeitig abgegeben werden. Sobald die Prüfungslisten für die Sinnesprüfung erstellt und die Probenflaschen für die Kommissionen zusammengestellt sind, können auch Anstellungen mit Eilmitteilung erst am nächsten Tag geprüft werden.

Seit 1971 führt die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz die amtliche Qualitätsweinprüfung durch. Pro Jahr werden rund 120.000 Weine geprüft. Die Ablehnungsquote ist aufgrund des gehobenen Qualitätsbewusstseins von Winzern und Kellereien mit ca. 5 Prozent relativ gering. Bei ca. 0,7 Prozent wird vorgegeben, eine Abstufung vorzunehmen; bei weiteren 0,6 Prozent wird die A.P.-Nr. versehen mit Auflagen vergeben. Das Verfahren ist anerkannt. Die Objektivität und die Unabhängigkeit der Gutachter wird geschätzt. Die A.P.-Nr. gilt als Qualitätssiegel und Verbraucherschutzausweis. Die amtliche Qualitätsprüfung einschließlich der obligatorischen sensorischen Prüfung ist mittlerweile EU-weit verbindlich vorgeschrieben.

Die A.P.-Nr. bescheinigt Fehlerlosigkeit des Weins zum Zeitpunkt der Prüfung. Danach entstehende Fehler, etwa infolge Alterns oder falscher Lagerung, können von der amtlichen Qualitätsweinprüfung nicht mehr festgestellt werden. Deshalb sind weitergehende Qualitätsnachweise für den Verbraucher hilfreich. Dem dient u.a. die Weinprämierung der Landwirtschaftskammer, bei der nach strengen Bewertungsmaßstäben Auszeichnungen in Form bronzener, silberner oder goldener Kammerpreismünzen vergeben werden.

Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz

Email: weinbau@lwk-rlp.de

Internet: www.lwk-rlp.de