



AUFZEICHNUNGEN JETZT - WEINBUCHFÜHRUNG UND ZUTATEN

Aufzeichnungspflicht zwischen Weinbuchführung und Zutatenverzeichnis

Mit der Einführung des Zutatenverzeichnisses für alle Weine ab dem Jahrgang 2024 gewinnen die Aufzeichnungen über die Weinbereitung zusätzlich an Bedeutung. Die einfachste Form der Kontrolle des Zutatenverzeichnisses kann über die Weinbuchführung erfolgen. Die Eintragungen im Herbstbuch können die Eintragungen im Kellerbuch, Weinbuch und Stoffbuch bis zum 15. Januar des auf die Ernte folgenden Jahres ersetzen. Rechtzeitige Eintragungen erleichtern jedoch die spätere Weinbuchführung. Dies gilt auch für Fassweinverkäufer, muss doch der Flaschenwein später ein vollständiges Zutatenverzeichnis bekommen. Werden Eintragungen in das Weinbuch so spät vorgenommen, dass die Erinnerung an die Vorgänge bereits verblasst ist, erhöht sich die Fehlerquote. Bei der Weinbuchführung gibt es drei verschiedene Stufen der Genauigkeit der Aufzeichnungen:

1. Stoffbuch und Weinkonto

Die den Alkohol- und Säuregehalt beeinflussenden Stoffe stehen an erster Stelle und erfordern ein Stoffbuch. Für jeden Stoff ist ein gesondertes Buch oder Konto zu führen, in das jedes Erzeugnis gesondert eingetragen wird. Ein Stoffbuch ist zu führen über die Stoffe der Anreicherung, Säuerung, Entsäuerung, Alkohol und Branntwein aus Wein.

Stoffe der Anreicherung sind:

- Saccharose
- RTK
- Konzentrierter Traubenmost

Stoffe der Säuerung sind:

- Weinsäure
 - Äpfelsäure
 - Milchsäure
 - Zitronensäure (zur Säuerung)
 - Fumarsäure
- Zitronensäure und Fumarsäure sind für Most nicht zugelassen

Stoffe der Entsäuerung sind

- Kaliumhydrogencarbonat
- Kohlensäurer Kalk
- Doppelsalz

Alkohol und Branntwein aus Wein gibt es nur bei der Likörweinbereitung.

2. Weinkonto

Dann gibt es die Stoffe, die in das Weinkonto eingetragen werden müssen. Das sind DL-Weinsäure (zur Ausfällung von überschüssigem Calcium, das nach einer starken Entsäuerung mit Kalk im Wein verbleibt), Kaliumsorbat/Sorbinsäure (als Konservierungsstoff), Eichenholz Chips, Dimethyldicarbonat (DMDC, Handelsname Velcorin, E 242, Konservierungsmittel welches Mikroorganismen abtötet und in fast allen entalkoholisierten Produkten verwendet wird.), Aktivkohle, Kaliumhexacyanoferrat (zur Blauschönung), Aktivkohlehaltige Membran (Reduzierung von Brettanomyces Aroma, 4-Ethylphenol und 4-Ethylguajacol) und Polyvinylimidazol-Polyvinylpyrrolidon-Copolymere (PVI/PVP, Ersatz für die Blauschönung).

3. Formlose Aufzeichnung

Für alle anderen Behandlungsstoffe und damit auch für alle Zutaten, die nicht unter Punkt 1 und 2 fallen, ist bereits seit dem Jahr 2005 ist eine lückenlose Rückverfolgbarkeit vorgeschrieben. Der Betriebsleiter muss über Hilfsaufzeichnungen die Herkunft und Verwendung nachweisen.

Zeitpunkt, Menge und Form der SO₂-Gaben sind seit dem Jahrgang 2012

nicht mehr aufzeichnungspflichtig. Eine Analyse gibt ausreichend Auskunft über die SO₂-Gaben.

Von Bernhard Schandelmaier, Dienstleistungszentrum ländlicher Raum Rheinpfalz in Abstimmung mit der Weinüberwachung in Rheinland-Pfalz

digitale OenoPinnwand

Alle unsere Infos und links finden sich weiterhin unter

<https://tinyurl.com/Oenopinnwand>

Der 2024er Jahrgang braucht immer die Angabe der Zutaten und Nährwerte. Alle Infos dazu unter [„Weinrecht für Schule und Praxis“](#), zu finden auch über unsere Oeno-Pinnwand



Tabelle: Notwendige Eintragungen im Weinkonto, Stoffbuch und Zutatenverzeichnis

Vorgang	Substanz	Stoffbuch	Weinbuch	Zutat ¹	Aufzeichnung
Anreicherung	Saccharose	ja	ja	Ja	Ja
	RTK	ja	ja	Ja	Ja
	Konzentrierter Traubenmost	ja	ja	Ja	Ja
	Konzentrierung	-	ja	Nein	Ja
Entalkoholisierung	-	-	ja	Nein	Ja
Alkoholzugabe	Alkohol / Branntwein	ja	ja	Ja	Ja
Säuerung	Weinsäure	ja	ja	ja	Ja
	Äpfelsäure	ja	ja	ja	Ja
	Milchsäure	ja	ja	ja	Ja
	Zitronensäure (zur Säuerung)	ja	ja	ja	Ja
	Fumarsäure	ja	ja	ja	Ja
	Zitronensäure (zur Stabilisierung)	nein	nein	ja	ja
Entsäuerung	Kaliumhydrogencarbonat	ja	ja	nein	Ja
	Kohlensaurer Kalk	ja	ja	nein	Ja
	Doppelsalz	ja	ja	nein	Ja
Behandlungsmittel die in die Weinbuchführung eingetragen werden müssen	DL-Weinsäure	nein	ja	nein	Ja
	Kaliumsorbit/Sorbinsäure	nein	ja	ja	Ja
	Eichenholz Chips	nein	ja	nein	Ja
	Dimethyldicarbonat	nein	ja	ja	Ja
	Aktivkohle	nein	ja	nein	Ja
	Kaliumhexacyanoferrat	nein	ja	nein	Ja
	Aktivkohlehaltige Membran	nein	ja	nein	Ja
PVI/PVP- Copolymere	nein	ja	nein	Ja	
Allergene ²	Milch (Kasein) und Ei (Albumin, Hühnereiweiß und Lysozym)	nein	nein	Ja	Ja
	Sulfite, (SO ₂)	nein	nein	ja	nein
Wichtige Behandlungen ¹	Kohlendioxid	nein	nein	Nein/Ja ³	Ja
	Stickstoff	nein	nein	Nein/Ja ³	Ja
	L-Ascorbinsäure	nein	nein	Ja	Ja
	Metaweinsäure, Kaliumpolyaspartat, Carboxymethylcellulose, Gummiarabikum	nein	nein	Ja	ja
	Hefe und Hefeernährung auch Gärsalz	nein	nein	nein	Ja
	Bentonit	nein	nein	nein	Ja
	Gelatine, Erbsen-, Kartoffelprotein	nein	nein	nein	Ja
	Hausenblase	nein	nein	nein	Ja
	Tannine	nein	nein	nein	Ja
	Kupfersulfat, Kupfercitrat	nein	nein	nein	Ja

¹ die vollständige Liste oenologischen Verfahren finden sich in der [EU VO 2019/934](#)

² Behandlungsmittel auf Basis von Milch (Kasein) und Ei (Albumin, Hühnereiweiß und Lysozym), die allergische Reaktionen auslösen können, werden auf dem Etikett bei einem Gehalt von 0,25 mg/l oder mehr im Erzeugnis zum Zeitpunkt der Etikettierung angegeben. Diese Stoffe spielen deshalb in der Praxis keine Rolle mehr.

³ Stickstoff (Flotation) und Kohlendioxid (Überlagerung) sind während der Weinbereitung Verarbeitungshilfsstoff und werden dann nicht angegeben. Die als „Packgase“ bei der Abfüllung sind es Zutaten. Stickstoff, Kohlendioxid oder Argon können im Zutatenverzeichnis durch die Angabe „unter Schutzatmosphäre abgefüllt“ oder „Die Abfüllung kann unter Schutzatmosphäre erfolgen“ ersetzt werden.