

# Beurteilung von Wein aus Sicht des Verbraucherschutzes

R. WITTKOWSKI

Die Ministerin für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft in Deutschland, Renate Künast, formulierte im September 2001, dass für sie der Schutz der Verbraucher und ihre Wahlfreiheit im Mittelpunkt stehen. Um dieses Ziel zu erreichen, gelte es, Mindeststandards zu definieren und deren Kontrolle zu organisieren.

Verbraucherschutz im allgemeinen unterteilt sich in den Schutz vor gesundheitlichen Gefahren und den Schutz vor Täuschung. Dabei bezieht sich der fortlaufend praktizierte Verbraucherschutz auf die Lebensmittelkontrolle, also auch auf die Kontrolle von Wein und der vorbeugende Verbraucherschutz auf die Risikoanalyse und die Risikobewertung im Vorfeld einer gesetzlichen Regelung, die dann kontrolliert werden muss. Voraussetzungen für den vorbeugenden Verbraucherschutz und somit der Risikoanalyse sind zum einen valide Analysemethoden, repräsentative Analysendaten, repräsentative Verzehrdaten und Kenntnis über die Ursachen eines Risikos sowie eventuelle Kontaminationspfade. Die Risikoabschätzung umfasst dann die toxikologische Bewertung von Lebensmitteln und Lebensmittelinhaltsstoffen sowie die Expositionsabschätzung und mündet ein z. B. in eine Bewertung eines eventuellen No-effect-levels oder einer täglich tolerierbaren Aufnahme (TDI). Dem folgend müssen im Verlauf eines Risikomanagements z. B. Grenzwerte festgesetzt werden, die Verwendung bestimmter Stoffe verboten werden oder aber unter Umständen Technologien eingeschränkt bzw. untersagt werden. Je nach Art eines Stoffes und seiner toxikologischen Einschätzung werden entweder Höchstmengen festgesetzt, unterhalb derer kein Risiko für den Verbraucher zu erwarten ist, oder aber bei genotoxischen Cancerogenen, bei denen man nicht von einem Schwellenwert ausgehen kann, Kompromisse gesucht, die man unter dem ALARA-Prinzip zusam-

menfassen kann. ALARA (as low as reasonably achievable) bedeutet, derartige Substanzen in Lebensmitteln auf das machbare zu minimieren. Derartige Diskussionen finden unter anderem zur Zeit bei der Bewertung und Festlegung von Grenzwerten für Ochratoxin A in Wein statt.

Die Weinkontrolle als fortlaufende Maßnahme des Verbraucherschutzes beinhaltet Untersuchungen und Kontrolle zur Zusammensetzung des Weines und zwar bezüglich Substanzen, die in der Konzentration limitiert sind, in der Addition limitiert sind, sowie Kontaminanten oder illegal zugesetzte Substanzen. Darüber hinaus müssen auch die Angaben auf dem Etikett eines Weines überprüfbar sein, z. B. Rebsorte, Jahrgang, geographische Herkunft, Qualitätseinstufung oder aber andere Informationen wie z. B. ein Hinweis auf einen Barrique-Ausbau. Die Weinkontrolle beinhaltet aber auch die Überprüfung von Stoffen, die aufgrund ihrer toxikologischen Relevanz durch Grenzwerte bzw. Höchstmengen geregelt sind. Hierzu gehören Blei, Cadmium und Kupfer, schwefelige Säure, Methanol, sowie Halogen-Kohlenwasserstoffe. Darüber hinaus existieren Methoden zur Bestimmung von toxikologisch relevanten Stoffen, für die es bisher keine Grenzwerte gibt, wie z. B. biogene Amine, Ethylcarbamate, Ochratoxin A sowie Pflanzenschutzmittel. Zu den Weininhaltsstoffen mit technologischer Relevanz, die in ihrer Anwendung limitiert sind, gehören zum Beispiel Zitronensäure, Sorbinsäure, Wein-, Milch- und Äpfelsäure, Diammoniumphosphat, Ascorbinsäure, Enzyme, Dimethyldicarbonat, schwefelige Säure sowie Fluorid. Verbraucherschutzkontrollmaßnahmen müssen sich aber auch auf verbotene Zusätze in der Weinbereitung beziehen, die unter Umständen nicht toxikologisch relevant sind, wie z. B. der Zusatz von Wasser, ggf. auch Zucker, Farbstoffe, Aromastoffe, Konservierungsstoffe und

Glycerin.

Obwohl Wein als eines der am besten untersuchten Lebensmittel gilt, gibt es immer wieder neue Themenbereiche, die bezüglich einer Risikoanalyse relevant sind, und dann Managemententscheidungen nach sich ziehen. Jüngste Beispiele sind Methylisothiocyanat, Fluorid, Chloroform, Lysozym, Dimethyldicarbonat, sowie Materialien, mit denen der Wein während seiner Herstellung in Berührung kommt. Hier spielen vor allem die Membranen bei Filtrationen, osmotischen Verfahren oder Ionenaustauschern eine Rolle.

Die besondere Herausstellung der Wahlfreiheit des Verbrauchers beinhaltet vor allem, dass die Kaufentscheidung durch entsprechende Informationen erleichtert wird. Nur, wenn der Verbraucher über das Produkt ausreichend informiert ist, kann er auch eine Wahl treffen. Die wichtigste Informationsquelle für den Verbraucher ist das Etikett einer Flasche. Gerade die hier aufgelisteten Informationen zu Rebsorte, Jahrgang und geographischer Herkunft sind jedoch diejenigen, die sich bislang analytisch noch nicht ausreichend genau nachweisen lassen. Auf diesem Gebiet sind spätestens nach Etablierung der Stabilisotopenanalytik enorme Fortschritte gemacht worden, um zusammen mit anderen Analyseparametern sowie Verwendung multivariater statistischer Verfahren derartige Nachweise zu führen. Für die Ermittlung der Rebsorte wird vorwiegend auf die Anthocyananalytik bzw. Analytik der Shikimisäure zurückgegriffen. Für die geographische Herkunft werden vorwiegend Stabilisotopendaten bezüglich des Wasserstoff-Deuterium-Verhältnisses im Weinalkohol, des Kohlenstoff-Isotopenverhältnisses sowie des Sauerstoff-Isotopenverhältnisses herangezogen. Neuere EU-Forschungsprojekte zielen darauf ab, Vergleichsdatenbanken zu erstellen, die nicht nur die Stabilisotopendaten, sondern auch andere Analyseparame-

**Autor:** Dr. Reiner WITTKOWSKI, Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin, Thielallee 88-92, D-14195 BERLIN



ter beinhalten, die nach statistischer Berechnung eine zweifelsfreie Zuordnung der Produkte, z. B. zur geographischen Herkunft, erlauben. Vielleicht sollte man das Zitat „Im Wein liegt Wahrheit“ dahingehend modifizieren, indem man sagt, „Im Wein liegt die Wahrheit, der Schwindel auf dem Etikett“.