



Rheinland-Pfalz

Dienstleistungszentrum
Ländlicher Raum Mosel

www.dlr-mosel.rlp.de

Kontakt Oenologie

OENOTELEFON: [06531 / 956 440](tel:06531956440)

OENOMAIL: dlr4-oenology@dlr.rlp.de

Anne Leyendecker / Peter Meurer /
Josef Linden / Achim Rosch

KIS KELLERWIRTSCHAFTLICHER
INFORMATIONSSERVICE
MOSEL & AHR

Nr.16_24

11.10.2024

AUFZEICHNUNGEN – WEINBUCHFÜHRUNG UND ZUTATEN

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

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
- Kohlensaurer 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.



Das Video zu „**Fit in den Herbst“ Teil 2** finden Sie unter folgendem Link*:

<https://youtu.be/EnNJMiIXzCY>

* Sie verlassen jetzt unsere Website. Bitte beachten Sie, dass dieser Link eine Website öffnet, für deren Inhalt wir nicht verantwortlich sind und auf die unsere Datenschutzbestimmungen keine Anwendung finden.



kostenfreier Download:

→ [Praxisleitfaden Oenologie 2024](#)

→ [Weinrecht für Schule und Praxis](#)*

* Sie verlassen jetzt unsere Website. Bitte beachten Sie, dass dieser Link eine Website öffnet, für deren Inhalt wir nicht verantwortlich sind und auf die unsere Datenschutzbestimmungen keine Anwendung finden.



Ihr Team Oenologie des DLR Mosel

[Hier](#) können Sie sich schnell und unkompliziert vom Newsletter abmelden.

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 |
| | Kaliumsorbat/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 Gär-salz | 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.