

# Leitfaden der guten fachlichen Praxis zur Verhinderung von technisch vermeidbaren Aromaverschleppungen bei Wein

im Hinblick und auf Basis von § 13 Absatz 2 Weingesetz:

*„Ein unbeabsichtigtes und bei guter fachlicher Praxis technisch unvermeidbares Übergehen nicht zugelassener Stoffe von Gefäßen, Geräten, Schläuchen und anderen dem Verarbeiten, Abfüllen, Verschließen oder Lagern dienenden Gegenständen auf Erzeugnisse ist **kein Zusetzen, soweit es sich um gesundheitlich, geschmacklich und geruchlich unbedenklich geringe Anteile handelt.**“*

## Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung
2. Gute fachliche Praxis zur Vermeidung von Aromaverschleppung im Weinsektor
  - 2.0 Allgemein
  - 2.1 Trennen der Prozesslinien
  - 2.2 Materialien
  - 2.3 Wareneingangskontrolle
  - 2.4 Reinigung
  - 2.5 Kontrolle des Spülwassers
  - 2.6 Kontrolle des abgefüllten Weines
  - 2.7 Dokumentation

## Anhang

- I. Erläuterungen
- II. Definitionen
- III. Vorschriften
- IV. Tabelle

## 1. Einleitung

Ziel des Leitfadens ist es, den Lebensmittelunternehmer in die Lage zu versetzen, den Weinherstellungsprozess im eigenen Betrieb soweit zu optimieren, dass sich die Aromaverschleppung im Wein sensorisch nicht bemerkbar macht. Fundament und Rahmen des Leitfadens bilden § 13 Absatz 2 Weingesetz, die geltenden Bestimmungen zur Hygiene und den Lebensmittelbedarfsgegenständen sowie die Grundsätze der allgemeinen Gefahrenanalyse und der Überwachung kritischer Kontrollpunkte (HACCP-Konzept). Die belastbare und bei Bedarf nachprüfbare **Erfolgskontrolle ist zentraler Teil der guten fachlichen Praxis**, weil sie der Schlüssel zur Lösung der mit der Aromaverschleppung verbundenen Probleme ist.

Der **Leitfaden hält die Elemente für eine zufriedenstellende Lösung** bereit. Er beschreibt die Probleme und Lösungen und benennt konkrete Anforderungen. Die Beschreibung der Probleme und Lösungen stützt sich auf eine vom BMEL in Auftrag gegebene wissenschaftliche Untersuchung zur Verhinderung der technisch vermeidbaren Aromaverschleppung im Wein und der vom BMEL einberufenen Expertenrunde. Die Einhaltung der Anforderungen wird als notwendig angesehen. Die Missachtung der guten fachlichen Praxis wird als unvereinbar mit der Verhinderung der technisch vermeidbaren Aromaverschleppung angesehen.

**Aromaverschleppung** ist ein bekanntes Problem in der Getränkeabfüllung. Kunststoffe und Elastomere, die in Kontakt mit Getränken gebracht werden, nehmen Aromen daraus auf und geben sie an die nachfolgenden mit diesen Lebensmittelbedarfsgegenständen in Kontakt gebrachten Getränke wieder ab. Kunststoffe und Elastomere sind im Weinkeller weit verbreitet. Behälter, Schläuche, Membrane, Dichtungen und andere Bauteile in Tanks, Leitungen, Pumpen, Filter und Abfüllanlagen bestehen aus Kunststoff und Elastomeren. Nach den allgemeinen rechtlichen Bestimmungen zu den Lebensmittelbedarfsgegenständen müssen die als solche verwendeten Kunststoffe und Elastomere für die vorgesehene Verwendung geeignet sein (auf die **Erläuterung im Anhang** wird verwiesen).

Der **Zusatz von Aromen** zu Wein ist gemäß Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 in Verbindung mit der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 verboten (Hinweis: Die Verordnung (EG) Nr. 606/2009 wird Ende des Jahres 2019 abgelöst von der Delegierte Verordnung (EU) 2019/934<sup>1</sup> und der Durchführungsverordnung (EU) 2019/935<sup>2</sup>. Dadurch ergeben sich diesbezüglich aber keine Änderungen). Dabei ist ein Übergang von Aromen in Wein grundsätzlich als Zusatz von Aromen anzusehen. Die vom Grundsatz abweichende Ausnahme beschreibt § 13 Absatz 2 Weingesetz. Dieser besagt, dass ein technisch unvermeidbares **Übergehen von Stoffen kein Zusetzen ist**, soweit es sich um gesundheitlich, geschmacklich und geruchlich unbedenklich geringe Anteile handelt und wenn die gute fachliche Praxis eingehalten worden ist.

Eine im Auftrag des BMEL durchgeführte wissenschaftliche Untersuchung hat gezeigt, *dass es **möglich ist**, die wechselweise Abfüllung von aromatisierten Getränken und Wein technisch so einzurichten, dass eine sensorisch wahrnehmbare Veränderung des Weines nicht eintritt.*

Das zentrale **Problem** besteht aber darin, dass die Frage, wie die wechselweise Abfüllung von aromatisierten Getränken und Wein technisch so einzurichten ist, dass keine sensorisch wahrnehmbare Veränderung des Weines eintritt, derzeit nicht konkret beantwortet werden kann. Die Variablen sind zu zahlreich und die Zusammenhänge zu komplex. Das gilt speziell auch für die Reinigung der Anlagen und in gewisser Weise auch für die Überprüfung des Reinigungserfolgs. Beispielsweise ist die

---

<sup>1</sup> Delegierte Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission vom 12. März 2019 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Anbauflächen, auf denen der Alkoholgehalt der Weine erhöht werden darf, der zugelassenen önologischen Verfahren und der Einschränkungen für die Erzeugung und Haltbarmachung von Weinbauerzeugnissen, des Mindestalkoholgehalts von Nebenerzeugnissen und deren Beseitigung sowie der Veröffentlichung von OIV-Dossiers (C/2019/1869, ABl. L 149 vom 7.6.2019, S. 1–52)

<sup>2</sup> Durchführungsverordnung (EU) 2019/935 der Kommission vom 16. April 2019 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Analysemethoden zur Feststellung der physikalischen, chemischen und organoleptischen Merkmale von Weinbauerzeugnissen und der Mitteilung von Beschlüssen der Mitgliedstaaten zur Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts (C/2019/2843, ABl. L 149 vom 7.6.2019, S. 53–57)

Reinigung der Abfüllanlage in jedem Fall nach dem im Abschnitt 2.4 allgemein beschriebenen Prozedere durchzuführen. Die konkrete Ausgestaltung liegt aber im Ermessen des Lebensmittelunternehmers. Ebenso ist beispielsweise auch der Erfolg jeder Reinigung zu überprüfen, denn eine Reinigung macht erst Sinn, wenn sie zum Ziel geführt hat. Aber wie dies konkret erfolgt, liegt wieder im Ermessen des Lebensmittelunternehmers. Der Leitfaden hält dafür einen **praxistauglichen Sensoriktest** bereit. Aber auch für alle übrigen Maßnahmen ist vom Lebensmittelunternehmer zu **prüfen**, ob die eingeleiteten Maßnahmen zum Ziel geführt haben, denn außer der vollständigen Trennung der Prozesslinien führt - nach Stand des Wissens - keine andere Maßnahme zu einem garantiert sicheren Ergebnis. Schließlich sind die Maßnahmen zu **dokumentieren** und dafür sind **Rückstellproben** für die amtliche Weinkontrolle bereit zu halten.

Vor diesem Hintergrund ist die gute fachliche Praxis zu verstehen und schrittweise aufzubauen.

## **2. Gute fachliche Praxis zur Verhinderung von technisch vermeidbaren Aromaverschleppungen bei Wein**

Die gute fachliche Praxis baut auf den allgemein geltenden **Hygienevorschriften** insbesondere des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene mit den Schwerpunkten des Kapitels IV (Beförderung) und V (Ausrüstung) auf.

Bei der Materialauswahl sind die rechtlichen Bestimmungen der **Lebensmittelbedarfsgegenstände** zu beachten (auf den Abschnitt 2.2 Materialien und die Erläuterungen im ersten Abschnitt des Anhangs wird verwiesen).

### **2.1 Trennen der Prozesslinien**

Außer der vollständigen Trennung der Prozesslinien führt - nach derzeitigem Stand des Wissens - keine andere Maßnahme zu einem garantiert sicheren Ergebnis. Die Prozesslinien werden so weit wie technisch möglich und wirtschaftlich vertretbar getrennt. In jedem Fall werden insbesondere großflächige, leicht austauschbare Ausrüstungsoberflächen wie z. B. Schichtenfilter, Membranfilter, Kunststoffbehälter und Schläuche getrennt. **Die wechselweise Nutzung der Abfüllanlage ist akzeptabel, wenn die Abfüllanlage gründlich gereinigt wird, bis das Spülwasser sensorisch einwandfrei ist (siehe dazu Abschnitte 2.4 und 2.5).**

### **2.2 Materialien**

Soweit eine Trennung der Prozesslinien nicht möglich ist, kommen vorzugsweise inerte und hinsichtlich möglicher Aromenanlagerung leicht zu reinigende Materialien aus z.B. Glas, Keramik und Edelstahl zum Einsatz. Wenn die wechselweise Abfüllung von Wein und aromatisierten Getränken auf derselben Abfüllanlage nicht zu vermeiden ist, werden die zur Vermeidung von Aromaverschleppungen am besten geeigneten Kunststoffe und Elastomere verwendet. Eine konkrete Empfehlung ist derzeit unmöglich. **Die Materialauswahl erfolgt daher durch den Lebensmittelunternehmer in Absprache mit möglichst allen Beteiligten**, das heißt den Herstellern von Aromen, Reinigungsmitteln, Anlagen und Zulieferteilen. Die Anforderungen an die Materialauswahl gehen auf die rechtlichen Bestimmungen der Lebensmittelbedarfsgegenstände zurück. Auf die diesbezüglichen Anmerkungen im Anhang wird verwiesen.

## 2.3 Wareneingangskontrolle

Die Ware und die Einrichtungen und Behältnisse, in denen die Ware angeliefert wird, werden sorgfältig geprüft. Die Prüfung wird dokumentiert. Die Ware wird mindestens sensorisch geprüft. Die Einrichtungen und Behältnisse werden in Augenschein genommen und danach geprüft, ob die Reinigungszertifikate plausibel und vollständig sind.

## 2.4 Reinigung

Einrichtungen, die sowohl für aromatisierte Getränke, als auch für Weine eingesetzt werden und bei denen eine betriebliche Trennung technisch nicht machbar oder wirtschaftlich nicht vertretbar ist, werden nach den allgemein gebräuchlichen Procedere gründlich gereinigt.

Wegen der besonderen Bedeutung wird das allgemein gebräuchliche Procedere einer gründlichen Reinigung einer Abfüllanlage beschrieben. Die Reinigung der übrigen Einrichtungen orientiert sich daran. Das allgemein gebräuchliche Procedere einer gründlichen Reinigung einer Abfüllanlage besteht aus:

- (1) Vollständiger Entleerung
- (2) Kaltwasserspülung (mindestens 10 min.)
- (3) Laugenspülung mit einer Temperatur von 60 - 85 Grad C (mind. 20 min.)
- (4) Heißwasserspülung mit einer Temperatur von 60 - 85 Grad C (mind. 15 min.)
- (5) Säurebehandlung zur Neutralisierung
- (6) Kaltwasserspülung (mind. 20 min.)

Das Ergebnis einer Reinigung hängt von einer Reihe voneinander abhängiger Faktoren wie hygienisches Design, Temperatur und Einwirkdauer der Reinigungsmittel, chemische Eigenschaften der Reinigungsmittel, Zeit und der Affinität des Aromas zum Dichtungswerkstoff ab. Daher ist es notwendig, den Erfolg jeder Reinigung zu verifizieren. War die Reinigung nicht erfolgreich, ist sie zu wiederholen oder zu intensivieren. Insbesondere mit Blick auf eine etwaige Intensivierung der Reinigung wird darauf hingewiesen, dass Reinigungsmittel den Dichtungswerkstoff verändern und dadurch die Funktion der Dichtung einschränken können. Daher empfiehlt sich allgemein, dass der Lebensmittelunternehmer die Reinigung seiner Anlagen und Geräte mit den übrigen Beteiligten, insbesondere mit den Herstellern von Aromen, Reinigungsmitteln, Anlagen und Zulieferteilen abstimmt (auf die Erläuterungen im ersten Abschnitt des Anhangs wird verwiesen).

## 2.5 Kontrolle des Spülwassers

Im Rahmen der betrieblichen Qualitätskontrolle prüft der Lebensmittelunternehmer das Spülwasser mit Hilfe eines sensorischen Vergleichstests. Dazu wird das zur Spülung verwendete Leitungswasser (0) mit dem Spülwasser nach der Reinigung (6) verglichen. Dies kann mittels des unten beschriebenen „2 aus 5 Tests“ erfolgen. Bei diesem Test reichen drei Prüfer aus, um ein statistisch signifikantes Ergebnis zu erhalten. Der Test ermöglicht außerdem eine an der Humansensorik orientierte Beantwortung der Frage, ob sich eingetragene Aromen im Spülwasser sensorisch wahrnehmbar bemerkbar machen.

Beim „2 aus 5 Test“ werden 3 Gläser mit Leitungswasser (0) und 2 Gläser mit Spülwasser nach der Reinigung (6) mindestens drei Prüfern zur Verkostung gegeben. Diese drei Prüfer vergleichen in dreifacher Wiederholung die Wässer, wobei die Abfolge der Proben gemäß der Tabelle im Abschnitt IV des Anhangs gewählt wird. Anhand einer weiteren Tabelle (beispielsweise Sensory Evaluation Techniques, Fourth Edition Morten C. Meilgaard, B. Thomas Carr, Gail Vance Civille, CRC Press, 2006) kann die Signifikanz des Ergebnis bei unterschiedlicher Prüferzahl ermittelt werden.

Wenn beim „2 aus 5 Test“ zwei von drei Prüfer die beiden Gläser mit dem Spülwasser nach der Reinigung (6) korrekt erkennen, dann liegt ein statistisch signifikanter Unterschied zwischen Leitungswasser (0) und Spülwasser (6) vor. Dies deutet auf eine unzureichende Reinigung hin. In diesem Fall ist die Reinigung zu wiederholen oder zu intensivieren.

Liegen hingegen keine statistisch signifikanten Unterschiede zwischen Leitungswasser (0) und Spülwasser (6) vor, war die **Reinigung erfolgreich**.

## 2.6 Kontrolle des abgefüllten Weines

Wein kann aufgrund des enthaltenen Alkohols in einem höheren Maße als Wasser in Dichtungen migrierte Aromen herauslösen. Es ist daher notwendig, bei jedem Produktwechsel von aromatisierten Getränken auf Wein den Erfolg der eingeleiteten Maßnahmen am abgefüllten Wein zu verifizieren. Dabei wird der abgefüllte Wein mit Hilfe des oben beschriebenen Verfahrens sensorisch mit dem Wein vor der Abfüllung verglichen. Dies erfolgt analog zu der unter Abschnitt 2.5 beschriebenen Vorgehensweise mit mindestens 3 Prüfern.

**Liegen keine statistisch signifikanten Unterschiede zwischen dem Wein vor der Abfüllung (0) und dem abgefüllten Wein (6) vor, hat die Gute fachliche Praxis zum angestrebten Ziel geführt.**

## 2.7 Dokumentation

Die Maßnahmen zur Einhaltung der guten fachlichen Praxis werden dokumentiert und durch mindestens 6 **Rückstellproben** belegt. Die Rückstellproben (jeweils mind. 3 x 0,75 l)<sup>3</sup> werden direkt vor der Füllung und direkt nach der Füllung<sup>4</sup> entnommen und 2 Jahre aufbewahrt<sup>5</sup>.

---

<sup>3</sup> Eine Flasche für die Analytik, zwei Flaschen für die Sensorik, da hier ein Triangeltest mit mindestens 8 Prüfern und einer Wiederholung in einem akkreditierten Labor der Weinüberwachung möglich sein muss. 8 Pr x 2 Wdhg x 2 Proben a 30 ml = 960 mL. Daher 2 Flaschen für die Sensorik.

<sup>4</sup> Rückstellproben nach der Füllung sind zu entnehmen, damit im Falle des kompletten Verkaufs der Charge noch Proben vorhanden sind.

<sup>5</sup> Rückstellproben, die vor der Füllung entnommen werden, sind nicht steril. Dies kann zu Problemen führen. Um diese zu vermeiden, enthält der Leitfadens keine verbindliche Empfehlung, Rückstellproben vor der Füllung zu entnehmen. Selbstverständlich müssen Lebensmittelunternehmer auf diese Rückstellproben nicht verzichten, beispielsweise um sich gegenüber ihren Lieferanten abzusichern oder um betriebsinterne Prozesse zu untersuchen.

## Anhang

### I. Erläuterung

Beim Kontakt mit aromatisierten Getränken bleiben Aromen an Gefäßen, Geräten, Schläuchen und anderen, dem Verarbeiten, Abfüllen oder Lagern dienenden Gegenständen haften. Nahezu inerte Oberflächen aus Glas, Keramik oder Edelstahl können von diesen Aromen gereinigt werden. An Kunststoffen und Elastomeren bleiben die Aromen nicht nur haften, sondern dringen in die Polymermatrix ein. Eingedrungene Aromen lassen sich weder abwaschen, noch wegspülen und daher durch Reinigung nur unzureichend entfernen. Wenn diese weinfremden Aromen bei einem folgenden Kontakt an einen Wein abgegeben werden, spricht man von **Aromaverschleppung**.

Behälter, Schläuche, Membrane, Dichtungen und andere Bauteile in Tanks, Leitungen, Pumpen, Filter und Abfüllanlage bestehen u.a. aus Kunststoff und Elastomeren. Die potenziellen Einträge weinfremder Aromen betreffen daher alle möglichen Einträge (hier: Aroma) aus einem Lebensmittel (hier: aromatisiertes Getränk) in alle möglichen **Lebensmittelbedarfsgegenstände**, die in der Lage sind, Aromen aufzunehmen und an andere Lebensmittel (hier: Wein) wieder abzugeben<sup>6</sup>. Die Lebensmittelbedarfsgegenstände müssen dabei **für den vorgesehenen Verwendungszweck geeignet sein**<sup>7</sup>. Sie sind nach guter Herstellungspraxis so herzustellen, dass sie „unter den normalen oder vorhersehbaren Verwendungsbedingungen“ insbesondere keine Bestandteile auf Lebensmittel in Mengen abgeben, die geeignet sind, die menschliche Gesundheit zu gefährden oder eine unvermeidbare Veränderung der Zusammensetzung der Lebensmittel oder Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel herbeizuführen (Artikel 3 Absatz 1 Verordnung (EG) Nr. 1935/2004).

Es kann daher nicht jeder beliebige Kunststoff und jedes beliebige Elastomer für die Weinherstellung eingesetzt werden. Wenn Kunststoffe und Elastomere wechselweise mit aromatisierten Getränken und Wein in Kontakt kommen, wird die Auswahl noch weiter eingeschränkt. Dichtungen aus Kunststoff und Elastomeren sind in der Kellerwirtschaft unverzichtbar. Sie werden benötigt, um Behälter, Leitungen, Pumpen, Filter und sonstige Anlagen, insbesondere die Abfüllanlage, abzudichten. Ethylen-Propylen-Dien-Kautschuk (EPDM) ist derzeit das am weitesten verbreitete Dichtungsmaterial, nimmt aber bestimmte Aromen auf und gibt diese an den Wein wieder ab. Andere Werkstoffe wie beispielsweise fluorierte Elastomere (FKM) sind nicht grundsätzlich in gleichem Maße gegen die üblichen Reinigungsprozesse beständig, es kommt auf den konkreten Werkstoff des konkreten Herstellers an. So zeigen manche fluorierte Werkstoffe einiger Hersteller eine deutlich geringere Neigung der Aromastoffaufnahme als EPDM, bei gleichzeitig vergleichbarer oder überlegener Beständigkeit in

---

<sup>6</sup> Hierbei handelt es sich nicht um einen in Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 im Fokus stehenden Eintrag von Stoffen, die bei der Herstellung des Lebensmittelbedarfsgegenstandes eingesetzt wurden, oder Verunreinigungen, Abbau-, oder Reaktionsprodukte daraus. Es wird der Vollständigkeit halber darauf hingewiesen, dass auch ein Eintrag solcher Stoffe unabhängig von der hier diskutierten Aromaverschleppung weitgehend zu unterbinden und auch dies bei der Materialauswahl entsprechend zu berücksichtigen ist.

<sup>7</sup> Lebensmittelbedarfsgegenstände sind gemäß § 2 Nummer 1 der Bedarfsgegenständeverordnung Bedarfsgegenstände im Sinne des § 2 Absatz 6 Satz 1 Nummer 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches, d. h. Materialien und Gegenstände im Sinne des Artikels 1 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004.

den üblichen Reinigungsprozessen. Daher empfiehlt sich allgemein, dass der Lebensmittelunternehmer die Materialauswahl mit den übrigen Beteiligten, insbesondere mit den Herstellern von Aromen, Reinigungsmitteln, Anlagen und Zulieferteilen abstimmt. Diese Empfehlung gilt umso mehr, wenn die vom Lebensmittelunternehmer eingeleiteten Maßnahmen, wie z.B. Trennung und Reinigung nicht ausreichen und ein Austausch der Materialien vorgesehen ist. Denn erfolgt die Aromaverschleppung in einem Ausmaß, dass es sich nicht mehr um geschmacklich und / oder geruchlich unbedenklich geringe Anteile handelt, ist zunächst davon auszugehen, dass **die Kunststoffe für den vorliegenden Verwendungszweck nicht geeignet sind.**

Informationen zur Eignung von Lebensmittelbedarfsgegenständen für einen speziellen Verwendungszweck – wie beispielsweise die wechselweise Lagerung (Behälter, Dichtungen), Umlagerung (Pumpen, Leitungen, Schläuche), Filtration (Filtermaterial, Membrane, Dichtungen, elastomere Bauteile), oder Transport (Behälter, Dichtungen) von aromatisierten Getränken und Wein – sind von den verantwortlichen Unternehmen (hier: zum Beispiel Dichtungshersteller bzw. Anlagenbauer) an ihre Kunden (hier: Lebensmittelunternehmer) weiterzugeben, damit die Materialien sachgerecht eingesetzt werden können. Kenntnisse darüber, für welche Verwendungszwecke sich individuelle Materialien/Gegenstände eignen, sollten in erster Linie beim Hersteller bzw. Inverkehrbringer des jeweiligen Lebensmittelbedarfsgegenstandes vorhanden sein. Artikel 15 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 sieht u. a. vor, dass Materialien und Gegenstände, die noch nicht mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, wenn sie in Verkehr gebracht werden, erforderlichenfalls mit besonderen Hinweisen für eine sichere und sachgemäße Verwendung zu kennzeichnen sind (bei Abgabe an Unternehmen z. B. in den Begleitpapieren oder auf den Etiketten oder Verpackungen). Eine Kommunikation zwischen den Unternehmen (v. a. Hersteller/Inverkehrbringer – Verwender) ist wesentlich, damit entlang der Wertschöpfungskette die jeweiligen Verantwortlichkeiten zur Gewährleistung der Herstellung eines rechtskonformen Erzeugnisses wahrgenommen werden können.

## II. Definitionen

Der Begriff „**Wein**“ schließt „Likörwein“, „Schaumwein“, „Qualitätsschaumwein“, „Aromatischer Qualitätsschaumwein“, „Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure“, „Perlwein“, „Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“, „Wein aus eingetrockneten Trauben“ und „Wein aus überreifen Trauben“ ein. Auf die Definitionen dieser Weinbauerzeugnisse im Anhang VII Teil II Ziffern 1, 3 bis 9, 15 und 16 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 wird verwiesen.

Der Begriff „**Aromen**“ umfasst alle durch die Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 definierten Kategorien von Aromen.

**Aromatisierte Getränke** sind grundsätzlich alle Arten von aromatisierten Getränken, insbesondere aber aromatisierte Weine, aromatisierte weinhaltige Getränke und aromatisierte weinhaltige Cocktails gemäß Verordnung (EU) Nr. 251/2014. Die **Aromatisierung** dieser aromatisierten Weinerzeugnisse erfolgt gemäß Anhang I Abschnitt 1 der Verordnung (EU) Nr. 251/2014 mit Hilfe von Würzkräutern, Gewürzen, Geschmack gebenden Lebensmitteln sowie mit Hilfe von Aromen.

**Lebensmittelbedarfsgegenstände** sind gemäß § 2 Nummer 1 der Bedarfsgegenständeverordnung<sup>8</sup> Bedarfsgegenstände im Sinne des § 2 Absatz 6 Satz 1 Nummer 1 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches<sup>9</sup>, d. h. Materialien und Gegenstände im Sinne des Artikels 1 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004<sup>10</sup>. **Lebensmittelbedarfsgegenstände müssen für den vorgesehenen Verwendungszweck geeignet sein.** Sie sind nach guter Herstellungspraxis so herzustellen, dass sie „unter den normalen oder vorhersehbaren **Verwendungsbedingungen**“ insbesondere keine Bestandteile auf Lebensmittel in Mengen abgeben, die geeignet sind, die menschliche Gesundheit zu gefährden oder eine unvertretbare Veränderung der Zusammensetzung der Lebensmittel oder **Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften** der Lebensmittel herbeizuführen (vgl. Artikel 3 Absatz 1 Verordnung (EG) Nr. 1935/2004<sup>11</sup>).

### III. Vorschriften

- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007
- Verordnung (EU) Nr. 251/2014 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 über die Begriffsbestimmung, Beschreibung, Aufmachung und Etikettierung von aromatisierten Weinerzeugnissen sowie den Schutz geografischer Angaben für aromatisierte Weinerzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates
- Verordnung (EG) Nr. 606/2009 der Kommission vom 10. Juli 2009 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates hinsichtlich der Weinbauerzeugniskategorien, der önologischen Verfahren und der diesbezüglichen Einschränkungen
- Delegierte Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission vom 12. März 2019 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Anbauflächen, auf denen der Alkoholgehalt der Weine erhöht werden darf, der zugelassenen önologischen Verfahren und der Einschränkungen für die Erzeugung und Haltbarmachung von Weinbauerzeugnissen, des Mindestalkoholgehalts von Nebenerzeugnissen und deren Beseitigung sowie der Veröffentlichung von OIV-Dossiers
- Durchführungsverordnung (EU) 2019/935 der Kommission vom 16. April 2019 mit Durchführungs Vorschriften zur Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Analysemethoden zur Feststellung der physikalischen, chemischen und organoleptischen Eigenschaften von Wein

---

<sup>8</sup> Bedarfsgegenständeverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 23. Dezember 1997 (BGBl. 1998 I S. 5); zuletzt geändert durch Artikel 2 Absatz 1 des Gesetzes vom 15. Februar 2016 (BGBl. I S. 198)

<sup>9</sup> Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) in der Fassung der Bekanntmachung vom 3. Juni 2013 (BGBl. I S. 1426), zuletzt geändert durch Artikel 1 des Gesetzes vom 24. April 2019 (BGBl. I S. 498)

<sup>10</sup> Das über den Link abrufbare Dokument ist lediglich eine Dokumentationsquelle, für deren Richtigkeit die Organe der Gemeinschaften keine Gewähr übernehmen <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?qid=1485248100978&uri=CELEX:02004R1935-20090807>

<sup>11</sup> Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 lautet: „Materialien und Gegenstände, einschließlich aktiver und intelligenter Materialien und Gegenstände, sind nach guter Herstellungspraxis so herzustellen, dass sie unter den normalen oder vorhersehbaren Verwendungsbedingungen keine Bestandteile auf Lebensmittel in Mengen abgeben, die geeignet sind, a) die menschliche Gesundheit zu gefährden oder b) eine unvertretbare Veränderung der Zusammensetzung der Lebensmittel herbeizuführen oder c) eine Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel herbeizuführen.“



noleptischen Merkmale von Weinbauerzeugnissen und der Mitteilung von Beschlüssen der Mitgliedstaaten zur Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts

- Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG
- Verordnung (EG) N r. 1334/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Aromen und bestimmte Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zur Verwendung in und auf Lebensmitteln sowie zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 2232/96 und (EG) Nr. 110/2008 und der Richtlinie 2000/13/EG

#### IV. Tabelle

##### Mögliche Kombinationen der Proben im „2 aus 5 Test“

Position 1	Position 2	Position 3	Position 4	Position 5
(6)	(6)	(0)	(0)	(0)
(6)	(0)	(6)	(0)	(0)
(6)	(0)	(0)	(6)	(0)
(6)	(0)	(0)	(0)	(6)
(0)	(6)	(6)	(0)	(0)
(0)	(6)	(0)	(6)	(0)
(0)	(6)	(0)	(0)	(6)
(0)	(0)	(6)	(6)	(0)
(0)	(0)	(6)	(0)	(6)
(0)	(0)	(0)	(6)	(6)