

**DIPL.-ING. DR. FRANZ FISCHLER**BUNDESMINISTER  
FÜR LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT**II-12087** der Beilagen zu den Stenographischen Protokollen  
des Nationalrates XVIII. GesetzgebungsperiodeWIEN, 1993 12 21  
1012, Stubenring 1

Z1.10.930/125-IA10/93

Gegenstand: Schriftl. parl. Anfr. d. Abg. z. NR Andreas Wabl,  
Freunde und Freundinnen, Nr. 5579/J vom  
11. November 1993 betreffend Weinverordnung

An den  
Herrn Präsidenten  
des Nationalrates  
Dr. Heinz Fischer  
Parlament  
1017 W i e n

5456 IAB  
1993-12-30  
zu 5579/J

Auf die - aus Gründen der besseren Übersichtlichkeit in Kopie beigeschlossene - schriftliche Anfrage der Abgeordneten Wabl, Freunde und Freundinnen vom 11. November 1993, Nr. 5579/J, betreffend Weinverordnung, beehre ich mich folgendes mitzuteilen:

Zu Frage 1:

Grundsätzlich ist festzuhalten, daß in die Weinverordnung nur solche Weinbehandlungsmittel aufgenommen werden können, deren Verwendung

- nach dem jeweiligen Stand der Wissenschaft mit dem Schutz der Verbraucher vor Gesundheitsgefährdung oder Gesundheitsschädigung vereinbar ist und
- auf deren Einsatz nach dem Stand der Kellertechnik nicht verzichtet werden kann (§ 6 Abs. 1 des Weingesetzes 1985, BGBl. Nr. 440 i.d.F. BGBl. Nr. 450/1992).

- 2 -

Sollten diese Voraussetzungen für die Aufnahme eines Weinbehandlungsmittels in die Weinverordnung gegeben sein, sind weiters nähere Bestimmungen über Beschaffenheit und Anwendung der Mittel festzulegen. Insbesondere kann die zulässige Menge nach oben oder unten begrenzt, ein bestimmtes Verfahren vorgeschrieben oder das Zusetzen nur zur Erreichung bestimmter kellertechnischer Ziele erlaubt werden (§ 6 Abs. 5 des Weingesetzes).

Diese Bestimmungen zeigen, daß die Aufnahme neuer Weinbehandlungsmittel nur nach ausreichender wissenschaftlicher Absicherung möglich ist.

Das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft hat daher der Höheren Bundeslehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau mit Institut für Bienenkunde in Klosterneuburg die Weisung erteilt, einen Versuch über Beschaffenheit und Anwendung von getrockneten und bearbeiteten Weintrestern bei der Weinbehandlung durchzuführen. Die Parlamentsdirektion wurde mit Schreiben vom 20.7.1992 darüber informiert, daß die Ergebnisse dieses Versuches eine wesentliche Voraussetzung für die Aufnahme des Weinbehandlungsmittels in die Weinverordnung sind.

Das im September 1993 abgeschlossene Versuchsprogramm hat ergeben, daß es durch die Zugabe von Traubenkernschrot nicht möglich sein wird, Qualitätswein zu erzeugen, und die Proben darüberhinaus als nicht verkehrsfähig zu klassifizieren sind. Insbesondere hat eine derartige Behandlungsweise keine Möglichkeit zu einer Reduzierung von Zusatzmitteln (insbesondere SO<sub>2</sub>) geboten und auch ansonsten keinen gesichert positiven Effekt auf die Weinqualität erkennen lassen. Eher ist eine nachteilige Beeinflussung des Weines durch eine solche Behandlung nicht auszuschließen. Hiezu kommt, daß ein derartiges Weinbehandlungsmittel international nicht in Verwendung steht und z.B. in der EG nicht zugelassen ist.

Eine Zulassung von Traubenkernschrot im Rahmen einer Änderung der Weinverordnung kann nicht erfolgen.

- 3 -

Zu Frage 2:

Die Frage der Zulässigkeit einer Aufnahme eines neuen Weinbehandlungsmittels in die Weinverordnung hängt nicht allein von möglichen gesundheitsschädigenden Auswirkungen sondern auch davon ab, ob das neue Weinbehandlungsmittel nach dem Stand der Kellertechnik unverzichtbar ist.

Auszüge von Beerenhäuten und auch Traubenkernmehl enthalten von Natur aus in geringen Mengen Benzoesäurederivate, die eine leicht konservierende Wirkung aufweisen. Die jeweilige Konzentration ist aber mit Sicherheit nicht ausreichend, um eine Keimentwicklung zu hindern. Eine Oxidationshemmung ist durch diese Extrakte unbekannter Zusammensetzung ebenfalls nicht abzuleiten. Bei der Herstellung SO<sub>2</sub>-armer Weine ist allerdings zu bedenken, daß ein Mindermaß an SO<sub>2</sub> die Entwicklung von Mikroorganismen fördern kann, die wiederum möglicherweise über ihren Stoffwechsel Toxine in den Wein einbringen.

Zu Frage 3:

Wenn ein Wein aus dem Jahrgang 1987 mit Traubenkernschrot behandelt und sogar in den Klub 200 aufgenommen wurde, stellt dies einen Verstoß gegen das geltende Weingesetz dar. Ein gerichtliches Verfahren ist deswegen anhängig.

Zu Frage 4:

Nach Durchführung eines Versuches mit Traubenkernschrot an der HBLVA-Klosterneuburg - die Korrektheit der Vorgangsweise beim Versuch wurde schriftlich bestätigt - ergaben die Analysen ausgewählter chemischer Parameter keine statistisch gesicherten Unterschiede zwischen der nach herkömmlicher Art behandelten Kontrollprobe und jenem in der HBLVA-Klosterneuburg unter Mitwirkung von Traubenkernschrot hergestellten Produkt.

Sensorisch entsprechen diese in der HBLVA-Klosterneuburg hergestellten Weine gemäß den Ergebnissen der amtlichen Weinkost-

- 4 -

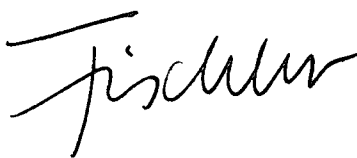
kommissionen weder einem Qualitätswein, noch wurden sie als verkehrsfähig beurteilt. Die SO<sub>2</sub>-freien Proben waren signifikant schlechter als die herkömmlich hergestellten Proben.

Zu Frage 5:

Die derzeitige Vorgangsweise der Verkostung ist international gebräuchlich. Es ist streng zu unterscheiden zwischen der Art und Weise der Herstellung (Art der Vergärung, oxidativer oder reduktiver Ausbau, Verleihung einer Restsüße, Betonung bzw. Hervorhebung bestimmter charakteristischer Eigenschaften des Weines durch erprobte kellerwirtschaftliche Technologie usw.) und der Beurteilung der erzielten Weinqualität durch Analyse und Verkostung. Durch die Weinverkostung kann keine Weinzubereitungsart gesichert oder abgesichert werden. Zur Sicherung der angewandten Methoden dienen technische Kellereieinrichtungen wie Separatoren, Filter, Kühlungen, sterile Arbeitsräume und vieles mehr. Durch die sensorische Analyse wird lediglich überprüft, ob das Produkt eine (in erster Linie geruchlich und geschmacklich) einwandfreie Beschaffenheit aufweist, die Weinverkostungen sind ein Mittel zur Qualifizierung und Kategorisierung des Weines.

Beilage

Der Bundesminister:



**BEILAGE**

Nr. 5579 AB

1993 -II- 11

**ANFRAGE**

des Abgeordneten Wabl, Freunde und Freundinnen

an den Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft

betreffend Weinverordnung

Der Nationalrat hat am 3.12.1991 einen Entschließungsantrag mit folgendem Inhalt beschlossen ( eingebracht im Zuge der Debatte zum Bericht des Ausschusses für Land- und Forstwirtschaft 304 der Beilagen über die Regierungsvorlage 133 der Beilagen zum Bundesgesetz, mit dem das Weingesetz 1985 geändert wird, Weingesetz-Novelle 1991):

"Der Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft möge die Verordnung des Bundesministeriums für Land- und Forstwirtschaft vom 7.Dezember 1961 zur Durchführung des Weingesetzes 1961 (Weinverordnung), BGBl. Nr. 321, bis 1. März 1992 so ergänzen, daß Wein mit getrockneten und bearbeiteten Weintrestern behandelt werden darf."

Die Verordnung wurde jedoch bis heute nicht erlassen.

Die unterfertigten Abgeordneten stellen daher folgende

**ANFRAGE**

1. Warum sind Sie dem Auftrag des Parlaments vom 3.12.1991 bis heute nicht nachgekommen?
2. Ist die Haltbarmachung durch bearbeiteten Weintrester gesundheitsschädlich?
3. Wodurch erklären Sie sich die Prämierung von Weinen, welche mit bearbeiteten Weintrester behandelt wurden, auf Fachmessen?
4. Welche Gründe sprechen gegen dieses Verfahren?
5. Halten Sie die derzeitige Vorgangsweise, die Weinverkostungen durch subjektive Prüfer, für eine geeignete, wissenschaftliche Absicherung von Methoden der Weinzubereitung?