

## Wein: Histamin-, Alkohol-, Bleigehalt und Nachweis von Verfälschungen mit zugesetztem Glycerin

### Gemeinsame Kampagne Basel-Landschaft (Schwerpunktlabor) und Basel-Stadt

Anzahl untersuchte Proben: 110

zu beanstanden: 27

Beanstandungsgründe:

Histamingehalt (14), falsche Alkoholgehalt-Deklaration (8), unerlaubter Glycerinzusatz (7), Deklaration (1)

### Ausgangslage

Das Chemische Untersuchungsamt in Mainz publizierte 1997 ein Analysenverfahren zum Nachweis von unerlaubtem Glycerinzusatz zu Wein. Der Nachweis gelingt mit der Bestimmung von Nebenprodukten (cyclische Diglycerine und 3-Methoxy-propandiol) aus der synthetischen Glycerinherstellung, die je nach Reinheit in unterschiedlichen Mengen in synthetischem Glycerin im Wein enthalten sind. In den Jahren 1998 und 1999 wurden mit diesem Verfahren in inländischen und importierten Weinen aus den Kantonen Basel-Landschaft, Basel-Stadt und Bern mehrere Verfälschungen aufgedeckt.

Letztes Jahr wurde als weiterer Parameter Histamin untersucht. Histamin entsteht beim unkontrollierten Säureabbau durch unerwünschte Bakterien. Es ist deshalb ein Qualitätskriterium. In höheren Konzentrationen kann es zusammen mit Alkohol Kopfschmerzen und andere Beschwerden hervorrufen. Durch Schönung kann es entfernt werden. Als besonders problematisch erwiesen sich Weine aus südlichen Anbaugebieten.

Ziel dieser Kampagne war den Markt erneut zu überprüfen. Es sollte festgestellt werden, ob aufgrund der bisherigen Bemühungen des Kantonalen Laboratoriums, wie auch der Weinbranche eine Verbesserung hinsichtlich der beanstandeten Parameter „künstlich zugesetztes Glycerin,, „Deklaration Alkoholgehalt,, und „Bleirückstände,, resultierte. Zudem sollten weitere Weine aus südlichen Ländern bezüglich Histaminbelastung untersucht werden.

### Gesetzliche Grundlagen

- Glycerinzusatz darf Weinen nicht zugegeben werden (Täuschungsschutz).
- Der effektive Alkoholgehalt eines Weines darf nach dem Lebensmittelgesetz nur um 0,5 Vol. % gegenüber dem auf der Etiketle angegebenen Gehalt abweichen.
- Der Toleranzwert für Histamin beträgt gemäss der Fremd- und Inhaltsstoff-Verordnung 10 mg/kg.
- Der Toleranzwert für Blei ist in der Fremd- und Inhaltsstoffverordnung auf 0,1 mg/kg, der Grenzwert auf 0,3 mg/kg festgelegt. In einigen bilateralen Abkommen anerkennt die Schweiz die gesetzlichen Regelungen über Weine des betreffenden Landes. In diesen Fällen müssen die Werte des Herkunftslandes angewandt werden.

### Herkunft der Proben

Probenherkunft	Anzahl Proben
Frankreich	40
Italien	28
Portugal	21
Schweiz	4
Spanien	16
Unbekannt	1

### Ergebnisse

- 27 von 110 Proben mussten beanstandet werden.
- 11 Proben enthielten mehr als 10 mg/L Histamin. Ein spanischer Wein wies gar einen Histamingehalt von 23,6 mg/L auf.
- Bei 8 Weinen wich der Alkoholgehalt um mehr als 0,5 Vol.% gegenüber dem deklarierten Gehalt ab.
- 7 Weine wurden wegen unerlaubtem Glycerinzusatz beanstandet. In einer weiteren Probe wurde 3-Methoxy-propandiol nachgewiesen. Da der Gehalt nahe der Bestimmungsgrenze lag, wurde auf eine Beanstandung verzichtet.
- 1 Weinprobe wies einen acetonartigen, muffigen Geruch und Geschmack auf. Zudem war die Etikette nicht gesetzeskonform. Dies hatte eine Beanstandung zur Folge.

In der folgenden Tabelle sind die Beanstandungsgründe nach Ursprungsland des Weines aufgeführt:

Ursprungsland	Beanstandungsgrund			
	Alkoholgehalt	Glycerinzusatz	Histamingehalt >10mg/ L	Deklaration
Frankreich	1	3	3	
Italien	2	4		
Portugal	3			1
Schweiz			1	
Spanien	2		7	
<b>Probenzahl</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>14</b>	<b>1</b>

Tabelle: Beanstandungsgründe und Erzeugerland der beanstandeten Weine

### Schlussfolgerungen

Wie bei der letzten Kampagne waren unerlaubte Glycerinzusätze in italienischen und französischen Weinen, nicht aber in spanischen (16 Proben) und portugiesischen (21 Proben) Weinen nachweisbar. Die Beanstandungsquote von 6,4 % ist etwas tiefer als letztes Jahr mit 8,9 %. Da jedoch etliche Weine mit älteren Jahrgängen untersucht wurden, lässt sich noch keine gesicherte Aussage darüber machen, ob kein Glycerin mehr künstlich zugesetzt wird. Dies wird erst die Untersuchung der Weine mit Jahrgang 1998 und jünger zeigen.

Die Beanstandungsquote für Histamin ist mit 12,7 % höher als im Vorjahr mit 8,9 %. Dies ist vor allem auf die gezielte Probennahme von (problematischen) südlichen Weinen zurückzuführen. Besonders auffallend sind die häufigen Histaminbefunde bei den spanischen Weinen (44%). Aber auch 2 portugiesische Weine wiesen Histamingehalte in der Nähe des Toleranzwertes von 10 mg/L auf. Sie wurden aber wegen der Messunsicherheit nicht beanstandet. Das Süd – Nord – Gefälle bezogen auf den Histamingehalt der Weine (vgl. Jahresbericht KLBL 1999) wurde bestätigt.

Die Beanstandungsquote ist mit 25% erneut sehr hoch.