

## Rechtliche Sichtweise zum Thema Weinverschlüsse

(unverbindlich; bitte ggf. sich an einem Rechtsanwalt zur Prüfung im Einzelfall wenden)

Die Herstellung und das Inverkehrbringen (Verkauf) von Wein ist einer Vielzahl von rechtlichen Regelungen unterworfen. Unter diesen Regelungen finden sich auch Aspekte, die im Zusammenhang mit der vorliegenden DIAM Studie von besonderem Interesse sind. Dabei handelt es sich unter anderem um Regelungen des Weinrechts, des Lebensmittelrechts, aber auch des allgemeinen Zivil- und Handelsrechts.

Das Erzeugnis Wein muss die Regelungen des Weinrechts einhalten. Hierbei ist zu beachten, dass deutsches Weinrecht überwiegend nur europäisches Weinrecht ausführt. Dahinter stehen also noch weitergehende Regelungen, als man dies auf den ersten Blick vermutet.

Zu beachten ist bspw. § 13 Weingesetz „Behandlungsverfahren und Behandlungsstoffe“:

(1) Das Anwenden von Behandlungsverfahren und das Zusetzen von Stoffen sind nur zulässig, soweit dies in Rechtsverordnungen auf Grund dieses Gesetzes zugelassen oder durch Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft oder der Europäischen Union geregelt ist.

(2) 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.

Diese Vorschrift verweist insbesondere auf Art. 80 der Verordnung (EU) 1308/2013, wonach nur zugelassene und vorgesehene önologische Verfahren für die Erzeugung und Haltbarmachung von erfassten Weinbauerzeugnissen verwendet werden dürfen („Verbotsprinzip“). Entsprechen Weine diesen Vorschriften nicht, sind sie nicht verkehrsfähig und müssen –streng genommen- vernichtet werden (siehe auch Anhang VII Teil II der obigen Verordnung und Verordnung (EG) 606/2009 mit Durchführungsbestimmungen).

Betrachtet man den Flaschenverschluss allein, so stellt dieser einen sogenannten Bedarfsgegenstand dar, für den das „normale“ Lebensmittelrecht Anwendung findet, darunter das Lebens- und Futtermittelgesetz, § 31 LFGB „Übergang von Stoffen auf Lebensmittel“.

(1) Es ist verboten, Materialien oder Gegenstände im Sinne des § 2 Absatz 6 Satz 1 Nummer 1, die den in Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 festgesetzten Anforderungen an ihre Herstellung nicht entsprechen, als Bedarfsgegenstände zu verwenden oder in den Verkehr zu bringen.

(2) ...

(3) Es ist verboten, Lebensmittel, die unter Verwendung eines in Absatz 1 genannten Bedarfsgegenstandes hergestellt oder behandelt worden sind, als Lebensmittel in den Verkehr zu bringen.

Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 „Bedarfsgegenstände-Verordnung“ besagt:

*Artikel 1 „Zweck und Gegenstand“*

(1) Zweck dieser Verordnung ist es, das wirksame Funktionieren des Binnenmarkts in Bezug auf das Inverkehrbringen von Materialien und Gegenständen in der Gemeinschaft sicherzustellen, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln unmittelbar oder mittelbar in Berührung zu kommen, und gleichzeitig die Grundlage für ein hohes Schutzniveau für die menschliche Gesundheit und die Verbraucherinteressen zu schaffen.

(2) Die Verordnung gilt für Materialien und Gegenstände, einschließlich aktiver und intelligenter Lebensmittelkontakt-Materialien und -Gegenstände (nachstehend „Materialien und Gegenstände“ genannt), die als Fertigerzeugnis

- a) dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen  
oder
- b) bereits mit Lebensmitteln in Berührung sind und dazu bestimmt sind,  
oder
- c) vernünftigerweise vorhersehen lassen, dass sie bei normaler oder vorhersehbarer Verwendung mit Lebensmitteln in Berührung kommen oder ihre Bestandteile an Lebensmittel abgeben.

*Artikel 3 „Allgemeine Anforderungen“*

(1) 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 unvermeidbare Veränderung der Zusammensetzung der Lebensmittel herbeizuführen  
oder
- c) eine Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel herbeizuführen.

Gehen also nicht erwünschte, nicht zugelassene Stoffe ausgehend von einem Flaschenverschluss in den Wein über, so ist dies nur zulässig, sofern es bei guter fachlicher Praxis unvermeidbar ist und es sich um bspw. geschmacklich (organoleptische) unbedenkliche Anteile handelt.

Bei dem Flaschenverschluss Naturkork bspw. kann man trotz "guter Herstellungspraxis" und "normalen oder vorhersehbaren Verwendungsbedingungen" nicht 100%ig sicherstellen, dass TCA (der für den Korkfehler verantwortliche Stoff) "eine Beeinträchtigung der organoleptischen Eigenschaften" des Weines verursacht. TCA muss nicht im Ursprungsmaterial vorkommen, sondern kann auch nachträglich bspw. bei der Lagerung auf Korken übergehen.

Bei dem Verschluss DIAM wird in Schlussfolgerung aus dem Ergebnis der Studie davon auszugehen sein, dass auf Grund der einheitlichen Herstellungspraxis des Verschlusses trotz üblicher oder vorhersehbarer Verwendungsbedingungen eine Beeinträchtigung der geschmacklichen Eigenschaften aller damit verschlossenen Weine stattfindet. Und dies obwohl eine technische Vermeidbarkeit unterstellt werden kann, was gegen die Einhaltung einer „guten fachlichen Praxis“ sprechen würde.

Dem einzelnen Winzer / Abfüller, dem die Wirkung der DIAM Korken auf den Wein nicht bekannt war, kann kein Vorwurf gemacht werden. Solange die Ursache dem Winzer / Abfüller / Händler unbekannt ist, kann er sich wohl i. S. v. § 13 (2) WeinG schuldbefreien, dies sei "unbeabsichtigt" gewesen, bei Verwendung eines Markenprodukts und angeblich guter fachlicher Praxis.

Ein über das zulässige Maß geschmacklich veränderter Wein ist nicht verkehrsfähig, darf also nicht verkauft werden. Wer ist für den Schaden verantwortlich, wer trägt die Kosten? Dies wird nicht pauschal beantwortet werden können. Betroffene wenden sich am besten an einen versierten Anwalt, der jeden Einzelfall prüfen und Empfehlungen für eine rechtliche Vorgehensweise abgeben kann.

Die nachfolgenden Anwälte helfen Ihnen sicher gerne weiter:

- Rechtsanwalt Alexander Knoll, Töging am Inn, Kontakt: [info@ra-knoll.de](mailto:info@ra-knoll.de)
- Rechtsanwalt Michael A. Else, Wiesbaden, Kontakt: [mail@winzer-anwalt.de](mailto:mail@winzer-anwalt.de)