

14. Sitzung der BfR-Kommission für Wein- und Fruchtsaftanalysen

Ergebnisprotokoll vom 15.06.2021 (per Videokonferenz)

Die Kommission für Wein- und Fruchtsaftanalysen berät als ehrenamtliches und unabhängiges Sachverständigengremium das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) in Fragen insbesondere zur Entwicklung, Prüfung und Validierung von Analysemethoden für Erzeugnisse des Weingesetzes und Fruchtsaft sowie zur Harmonisierung von Analyseverfahren für die Überwachung dieser Produkte. Mit ihrer wissenschaftlichen Expertise berät die Kommission das BfR und kann dem Institut im Krisenfall als Expertinnen- und Expertennetzwerk zur Seite stehen. Die Kommission besteht aus 14 Mitgliedern, die für einen Turnus von vier Jahren über ein offenes Ausschreibungs- und Bewerbungsverfahren berufen wurden und sich durch wissenschaftliche Expertise auf ihrem jeweiligen Fachgebiet auszeichnen. Die Kommissionmitglieder sind zur Verschwiegenheit gegenüber Dritten und zur unparteilichen Erfüllung ihrer Aufgabe verpflichtet. Eventuelle Interessenkonflikte zu einzelnen in der Sitzung behandelten Tagesordnungspunkten (TOPs) werden transparent abgefragt und offen gelegt. Aus dem vorliegenden Ergebnisprotokoll geht die wissenschaftliche Meinung der BfR-Kommission hervor. Die Empfehlungen der Kommission haben allein beratenden Charakter. Die Kommission selbst gibt keine Anordnungen und keine Gutachten heraus und ist dem BfR gegenüber auch nicht weisungsbefugt (und umgekehrt) oder in dessen Risikobewertungen involviert.

TOP 1 Begrüßung und Annahme der Tagesordnung

Der Vorsitzende Herr Brzezina und der Geschäftsführer begrüßen die Sitzungsteilnehmerinnen und -teilnehmer. Der Vorsitzende fragt nach Änderungswünschen zur Tagesordnung. Letztere wird ohne Änderungen angenommen. Die Beschlussfähigkeit der Kommission wird festgestellt.

TOP 2 Erklärung zu Interessenkonflikten

Der Vorsitzende fragt mündlich ab, ob Interessenkonflikte zu einzelnen Tagesordnungspunkten (TOP) oder speziellen Themen bestehen. Die Mitglieder geben an, dass keine Interessenkonflikte vorliegen.

TOP 3 Auswertung zur Evaluation der BfR-Kommissionen

Ein Mitarbeiter des BfR stellt die Ergebnisse einer Umfrage zur Evaluation der BfR-Kommissionen aus Sicht der Kommissions-Mitglieder vor.

Die Kommission nimmt den Bericht zur Kenntnis.

TOP 4 Bericht aus der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV)

Herr Brzezina berichtet von der 62. Sitzung der Unterkommission für Analysemethoden der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV) vom 01.-05. März 2021 (Videokonferenz). Er stellt neue Beschlüsse, aktuelle Resolutionsentwürfe und zukünftige OIV-Analysemethoden vor.

Die Kommission nimmt den Bericht zur Kenntnis.

TOP 5 Sachstandsberichte zur Protonen-Kernresonanzspektroskopie (¹H-NMR)-Analytik im Wein- und Fruchtsaftbereich

Die Kommissionsmitglieder und das BfR berichten über Aktivitäten auf dem Gebiet der ¹H-NMR-Analytik im Wein- und Fruchtsaftbereich:

- Der Geschäftsführer berichtet, dass sich die Experten der Länder und das BfR auf eine gemeinsame Standardarbeitsanweisung (SOP) für die nicht-zielgerichtete Analytik von Wein mittels ¹H-NMR geeinigt haben. Derzeit arbeitet das BfR an der Fertigstellung eines Prototyps einer gemeinsamen Datenbank (Winechecker).
- Die Messung von 2100 Proben der Berliner WineTrophy 2018 am BfR ist abgeschlossen. Für die Proben werden Klassifizierungsmodelle, unter anderem mit dem Ziel einer Rebsortendifferenzierung, erstellt.
- Herr Brzezina berichtet über die erfolgreiche interne Ausweitung der OIV-Methode zur Quantifizierung von Weininhaltsstoffen mittels ¹H-NMR auf insgesamt 23 Inhaltsstoffe sowie der Anwendung der Methode auch für Spirituosen. Mit der nicht-zielgerichteten ¹H-NMR-Analytik wurden bisher ca. 1800 Proben mit dem Schwerpunkt Weine aus Rheinland-Pfalz gemäß dem Protokoll aus der BfR/Länder-AG vermessen.

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer nehmen die Berichte zur Kenntnis, berichten über eigene Tätigkeiten und diskutieren mögliche Schwerpunkte für künftige Arbeiten.

TOP 6 Bericht aus dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL)

Herr van Elk vom BMEL berichtet über folgende aktuelle Themen:

- Die OIV-Spezifikationen von Weinbehandlungsmitteln stimmen nicht immer mit den in der Europäischen Union (EU) maßgeblichen EU-Spezifikationen überein. Die delegierte VO (EU) 2019/934¹ verweist jedoch auf die OIV-Spezifikationen. Es ist nicht

¹ 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

praktikabel, unterschiedliche Weinbehandlungsmittel herzustellen, um sowohl die EU- als auch die OIV-Spezifikationen erfüllen zu können. Eine Anpassung wird angestrebt.

- Auf dem Weinsektor wird zukünftig verstärkt das Lebensmittelrecht angewendet werden. Das hat zur Folge, dass neben den Lebensmittelzusatzstoffen auch Verarbeitungshilfsstoffe für die Weinherstellung durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) bewertet und zugelassen werden.
- Die OIV plant, eine Analysemethodensammlung für Traubensaft zu entwickeln. Dabei ist es aus Sicht des BMEL wichtig, darauf zu achten, dass diese nicht redundant zu oder abweichend von bestehenden Standards sind.

Die Kommission nimmt den Bericht zur Kenntnis und diskutiert die Folgen der geplanten Änderungen für die Weinüberwachung.

TOP 7 Update Mindestmostgewichte/Mindestalkoholgehalte

Bei der Verwendung der Tabelle zur Ermittlung des natürlichen Alkoholgehaltes aus Oechsle-Graden aus der Anlage 8 der Weinverordnung² ergibt sich, wie bereits auf vorherigen Sitzungen der BfR-Kommission für Wein- und Fruchtsaftanalysen³ berichtet, eine systematische Abweichung.

Auf der Sitzung der Kommission im Jahr 2019 haben sich die Kommissionsmitglieder darauf verständigt, aktuelle Daten von Mostgewichten (in Oechsle) und korrelierenden Gesamtalkoholgehalten von Wein zu sammeln.⁴ Bei der Auswertung der Daten zeigte sich, dass sich die empirische Korrelation zwischen dem Mostgewicht und dem Gesamtalkoholgehalt auf der Grundlage der neuen Daten geändert hat und sich von der Korrelation aus der Weinverordnung² unterscheidet.

Der Geschäftsführer stellt die Auswertung der seit der letzten Sitzung⁵ aktualisierten Daten, die auf rund 10.000 Datensätzen basiert, vor.

Die Kommission diskutiert die Ergebnisse und berät über das weitere Vorgehen. Es soll eine weitere Datenabfrage durchgeführt werden, um eine möglichst große Anzahl von Jahrgängen, Qualitätsstufen und Anbaugebieten mit der Berechnung abzudecken und die neue Korrelation zu verifizieren. Anschließend sollen die Ergebnisse wissenschaftlich publiziert werden.

TOP 8 Verschiedene Aspekte der Verarbeitungsfaktoren von Pflanzenschutzmitteln in der Wein- und Mostherstellung

² Weinverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 21. April 2009 (BGBl. I S. 827), zuletzt durch Artikel 16 der Verordnung vom 5. Juli 2017 (BGBl. I S. 2272) geändert

³ Top 13 der 11. Sitzung am 21./22.06.2018

⁴ Top 12 der 12. Sitzung am 03./04.06.2019

⁵ Top 5 der 13. Sitzung am 16.06.2020

Gehalte von Pflanzenschutzmittelrückständen können sich während der Verarbeitung verändern. Das Verhältnis des Rückstands im verarbeiteten Produkt zu dem im entsprechenden unverarbeiteten Erzeugnis wird als Verarbeitungsfaktor bezeichnet. Dieser ist wirkstoff- und prozessabhängig.

Sowohl das BfR als auch die EFSA unterhalten eine Datenbank mit Verarbeitungsinformationen. Die Verarbeitungsfaktoren in diesen Datenbanken wurden experimentell in Verarbeitungsstudien ermittelt.

Ein Mitarbeiter des BfR stellt seine Arbeit über verschiedene Aspekte der Verarbeitungsfaktoren von Pflanzenschutzmitteln in der Wein- und Mostherstellung vor. In dem Projekt wurde geprüft, inwieweit sich Verarbeitungsfaktoren aus Wirkstoffeigenschaften vorhersagen lassen.

Das Gremium nimmt den Bericht zur Kenntnis und tauscht sich über für die Verarbeitungsfaktoren relevante Aspekte in der Weinbereitung aus.

TOP 9 Kontamination von Orangensaft mit 1,2-Dichlorethan

Die Mitglieder tauschen sich über einzelne Befunde von sensorisch auffälligen (Chlorgeruch, nicht genießbar) Bio-Orangensaft-Proben mit 1,2 Dichlorethan-Gehalten von 150-160 µg/l aus und diskutieren mögliche Eintragsquellen.

TOP 10 Sonstiges

Der Vorsitzende Herr Brzezina und die stellvertretende Geschäftsführerin bedanken sich bei allen Mitgliedern für ihre Teilnahme an der letzten Sitzung dieser Sitzungsperiode und schließt die heutige Sitzung. Die nächste Sitzung der Kommission wird voraussichtlich im Juni 2022 in Berlin stattfinden.