



WEINBIET

Kennzeichnungspflicht „enthält Sulfite“

Auf Weinetiketten ist seit 2006 die Aufschrift „enthält Sulfite“ zu finden.

Warum müssen ab sofort alle Weine, die in der EU vermarktet werden, diese Kennzeichnung tragen?

Sulfite gehören zu den potentiellen Allergieauslösern (wie auch Erdnüsse, Eiweißprodukte wie Milch, Ei, Fisch usw., Senf u.ä.) Durch die EU-Lebensmittelkennzeichnungsrichtlinie müssen diese potentiellen Allergieauslöser seit November 2005 auf den Lebensmittelverpackungen deklariert sein.

Warum sind Sulfite im Wein?

1. Sulfite sind bereits in den Trauben vorhanden und werden durch die Hefen im Wein gebildet. Es gibt also in der Praxis keinen "sulfitfreien" Wein.
2. Weiter werden Sulfite in geringen Mengen dem Wein zugesetzt, um ihn vor einer Oxidation zu schützen (Braunfärbung, bei Rotweinen keine schöne rote Farbe, Wein schmeckt schnell abgestanden). Man kann diesen Vorgang an Früchten wie Äpfeln und Bananen beobachten, die ohne Schale schnell braun werden. Sulfite schützen außerdem vor Mikroorganismen (schädlichen Schimmelpilzen und Bakterien). Es ist also ein Konservierungsmittel. Die Verwendung von Sulfiten geht bis ins Altertum zurück. Bereits im antiken Griechenland wurde es bei der Weinbereitung eingesetzt.

Vor "In Verkehr bringen" wird jeder Wein analytisch auf die Einhaltung der europäisch einheitlich geregelten Grenzwerte untersucht. Durch die saubere Verarbeitung sind unsere Weine weit von der Höchstgrenze entfernt.