

## Sulfitkennzeichnungspflicht

### Neue Angabe "Enthält Sulfit" auf dem Weinetikett

Die Aktualisierung der Lebensmittelkennzeichnungsrichtlinie (2003/89/EG) umfasste Lebensmittel ebenso wie Getränke und alkoholische Getränke. Demnach müssen Zutaten, wie Schwefeldioxid, seit November 2005 auf dem Weinetikett aufgeführt werden.

### Was hat sich seit dem 25. November 2005 geändert?

Gemäß einer im vergangenen Jahr verabschiedeten Änderung der EU-Lebensmittelkennzeichnungsrichtlinie (2000/13/EG) müssen seit November 2005 potentielle Allergieauslöser auf den Verpackungen von Lebensmitteln deklariert werden. Welche Zutaten dazu gezählt werden, sind in einer 12-Punkte-Liste aufgenommen und reichen von glutenhaltigem Getreide über Erdnüsse und Eiweißprodukte (Milch, Ei, Fisch, Krustentiere), Sellerie und Senf bis hin zu Schwefeldioxid und Sulfiten.

Die veränderte EU-Richtlinie (2003/89/EG) schließt erstmals auch alkoholische Getränke ein (genauer: Erzeugnisse mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent), wodurch auch Wein unter die Deklarationspflicht fällt. Um diese EU-Richtlinie in deutsches Recht umzusetzen, sind Änderungen der weinrechtlichen Bestimmungen nötig.

Gemäß der nun obligatorischen Kennzeichnungspflicht, müssen alle Weine, die nach dem 25. November 2005 abgefüllt wurden, den Zusatz "enthält Sulfit" tragen, wenn "Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l angegeben als SO<sub>2</sub>" enthalten sind.

Die Angabe muss an "gut sichtbarer Stelle, in deutscher Sprache, deutlich lesbar und unverwischbar" auf dem Etikett stehen. Vor dem 25. November 2005 abgefüllte Weine dürfen noch ohne Sulfit-Angabe in Verkehr gebracht werden.

### Warum werden Weine geschwefelt?

Das Schwefeln (SO<sub>2</sub>, Schwefeldioxid, Schweflige Säure, Sulfite) ist eine traditionelle antimikrobielle und antioxidative Maßnahme, die schon im griechischen Altertum praktiziert wurde. Bakterien, Schimmelpilze und damit deren giftige Produkte (Mykotoxine) werden vermieden und der Wein vor zu schneller Oxidation (Firngeschmack, Braunwerden) geschützt. Dazu bindet der Schwefel auch unerwünschte Gärungsnebenprodukte und stabilisiert die gesundheitlich positiv bewerteten Polyphenole. Letztere verlieren ohne Schwefel schnell ihren präventiven, antioxidativen Effekt und Rotwein seine wichtigen Farbkomponenten.

Zudem wird der Bildung von Histamin (durch "mikrobielle" Decarboxilierung der Aminosäure Histidin) entgegengewirkt.

Es gibt keine andere Substanz, die solch wichtige Eigenschaften verbindet, wie die selektive antimikrobielle und antioxidative Wirkung mit den enzymhemmenden Eigenschaften und der Fähigkeit, Carbonylverbindungen in geschmacklich neutrale Verbindungen zu überführen.

Versuche, Schwefel durch andere Mittel, wie Ascorbinsäure zu ersetzen, haben die Erwartungen nicht erfüllt. Schwefel ist ein Hilfsmittel, das auch von Biowinzern verwendet werden darf, jedoch nach Empfehlung 2/3 unterhalb der gesetzlich erlaubten Menge bleiben sollte.

"Schwefeln" erfolgt heute mit flüssigem SO<sub>2</sub> oder festem Kaliumdisulfit, das als solches dem Wein/Most zugefügt wird.

In der gleichen Form wird es unter normalen physiologischen Bedingungen von Saccharomyces-Hefen bei der Gärung gebildet und liegt deshalb in allen Weinen in geringen Konzentrationen (bis zu 40 mg

SO<sub>2</sub>/l) obligatorisch vor.

"Schwefelfreien" Wein gibt es demnach nicht, nur welchen, dem kein SO<sub>2</sub> zugeführt wurde.

Die Werte, die beim "In Verkehr bringen" des Weines zum unmittelbaren Verbrauch nicht überschritten werden dürfen, betragen zurzeit in trockenem Rotwein 150 mg/Liter und mit mehr als 5 g/l Restzucker 200 mg, in trockenen Weiß- und Roseeweißen 200 mg/Liter und mit mehr als 5 g/Liter Restzucker 260 mg/Liter, in Spätlesen 300 mg/Liter und in Auslesen und ähnlichen Weinen 350 mg, in Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen 400 mg/Liter. Die Einhaltung dieser Werte wird analytisch kontrolliert. In der Praxis wird heute ohnehin nicht mehr als die technisch unbedingt nötige Menge angewandt und die meisten Weine sind weit von den zulässigen Höchstgrenzen an SO<sub>2</sub> entfernt. Im Durchschnitt muss man im Wein mit Konzentrationen von 100 bis 200 mg/l SO<sub>2</sub> rechnen, wobei die Gehalte verständlicherweise vom Restzuckergehalt abhängen.

## Wie wirkt SO<sub>2</sub> /Sulfite im Körper?

Sulfite werden im Körper zu nicht reaktionsfähigem Sulfat oxidiert und als solches ausgeschieden. Dies geschieht mit Hilfe von bestimmten Enzymen (Sulfitoxidasen), ohne die kein Leben möglich wäre. Denn täglich werden etwa 2500 mg SO<sub>2</sub> aus Nahrungseiweißen im Organismus gebildet, das entsorgt werden muss. Dazu kommt noch das Schwefeldioxid der Luft. Endogener "Schwefel" ist damit erheblich mehr vorhanden als der durch Wein zugeführte.

## Was sind Allergene?

Allergene - also Substanzen, die Allergien auslösen - sind meist Eiweiße, die im Blut die Bildung bestimmter Immunstoffe (Antikörper) provozieren. Diese Antikörper verbinden sich mit dem Allergen und können eine allergische Reaktion auslösen.

Sulfit/Schwefeldioxid ist kein Allergen im klassischen Sinne (es wird nicht immunologisch vermittelt, d.h. es provoziert keine speziellen Antikörper), sondern wird als nicht immunologische Unverträglichkeit eingestuft. Dennoch wird es in der genannten "Allergen-Gruppe" subsummiert, da es bei besonders empfindlichen Personen (pseudoallergische) Unverträglichkeitsreaktionen (sog. "Sulfit-Asthma") auslösen kann. Diese können Asthma-ähnlich sein und sich in Juckreiz, Nesselsucht, Fließschnupfen sowie Blutdruckabfall zeigen. Die sehr kleine Patientengruppe der "Sulfit-Allergiker" (man geht von 10% der Asthmatiker aus) muss auch bei moderatem Weingenuss Vorsicht walten lassen. Allerdings sollten diese Personen auch SO<sub>2</sub>-haltige Arznei- und Nahrungsmittel (vor allem Trockenfrüchte (500-2000 mg/kg), bestimmte Kartoffel- und Süßwarenerzeugnisse (400 mg/kg) meiden.