



Autorin: Dr. Evelyn Ilg Hampe

Schweizer Wein / Eiprotein, Milchprotein, Histamin und Kennzeichnung

Anzahl untersuchte Proben: 24
Anzahl beanstandete Proben: 1
Beanstandungsgründe: Allgemeine Kennzeichnung

Ausgangslage

Als Schönungsmittel für Wein werden Milch- und Eiweissproteine eingesetzt. Das Milchprotein Casein reagiert mit Gerb- und Farbstoffen und wird vor allem für Weisswein eingesetzt. Ein Braunstich bei Rotwein kann ebenfalls mit Casein reduziert werden. Hühnereiweiss ist eines der ältesten Schönungsmittel, bindet an Anthocyangruppen und wird daher zur Harmonisierung von Rotweinen verwendet. Da Milch- und Eiweiße bei entsprechend sensibilisierten Personen Allergien auslösen können, muss auf allfällige Spuren dieser Allergene hingewiesen werden.



Histamin entsteht in bakteriell fermentierten Nahrungsmitteln und kann somit auch in Wein enthalten sein. Personen mit einer Histamin-Intoleranz sollten histaminreiche Nahrung möglichst meiden.

Untersuchungsziele

Das Ziel dieser Kampagne war zu untersuchen, ob Ei- oder Milchproteine sowie Histamin in Schweizer Wein nachgewiesen werden können. Ergänzend wurde die Weinkennzeichnung geprüft.

Gesetzliche Grundlagen

Für Allergene gelten gemäss Lebensmittelkennzeichnungsverordnung (LKV) Art. 8 folgende Regelungen: Zutaten (Lebensmittel und Zusatzstoffe), die allergene oder andere unerwünschte Reaktionen auslösende Stoffe (nach Anhang 1) sind oder aus solchen gewonnen wurden, müssen in jedem Fall im Verzeichnis der Zutaten deutlich bezeichnet werden. Auf diese Zutaten muss auch dann hingewiesen werden, wenn sie nicht absichtlich zugesetzt werden, sondern unbeabsichtigt in ein anderes Lebensmittel gelangt sind (unbeabsichtigte Vermischungen oder Kontaminationen), sofern ihr Anteil, z.B. im Falle von Ei, 1 g pro Kilogramm oder Liter genussfertiges Lebensmittel übersteigen könnte. Hinweise, wie „kann Spuren von Ei enthalten“ sind unmittelbar nach dem Verzeichnis der Zutaten anzubringen. Diese Regelung gilt sinngemäss auch für Verarbeitungshilfsstoffe.

Weine werden gemäss Art. 63 des Landwirtschaftsgesetzes in folgende Klassen unterteilt:

- Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung
- Landweine
- Tafelweine

Anstelle der Sachbezeichnung muss für Schweizer Wein gemäss Art. 11 der Verordnung über alkoholische Getränke diese Klasse auf der Etikette deklariert sein.

Der Histamingehalt von Wein ist gesetzlich nicht limitiert. Mengen unterhalb von 10 mg/l werden allerdings eher als unproblematisch angesehen.

Probenbeschreibung

In drei Geschäften wurden 12 Rotweine und 12 Weissweine der Jahrgänge 2013 (2), 2014 (5), 2015 (15) und 2016 (2) aus der Schweiz mit Preisen von 4.50 bis 14.95 CHF pro Flasche erhoben. Es handelte sich um 21 AOC-Weine und drei Landweine. Die Alkoholgehalte lagen im Bereich von 11.5 bis 13.6 %vol. Kein Wein stammte aus biologischem Anbau.

Prüfverfahren

Die Allergene Milch und Ei sowie Histamin wurden mittels ELISA-Verfahren nachgewiesen.

Ergebnisse und Massnahmen

Allergene

Es konnten weder Milch- noch Eiproteine nachgewiesen werden. Zu Beanstandungen kam es nicht.

Histamin

Die Histaminmengen lagen im Bereich von 0 bis 11 ppm. Nur drei Weine (zwei Rotweine und ein Weisswein) enthielten mehr als 10 ppm Histamin. Rotweine enthielten durchschnittlich 4.4 ppm, Weissweine durchschnittlich 2.8 ppm Histamin.

Deklaration

Ein Produkt wurde wegen fehlender Bezeichnung der Wein-Klasse an das zuständige Amt überwiesen. Die Abklärungen ergaben, dass die Bezeichnung „AOC“ vergessen wurde anzugeben. Neu abgefüllte Weine werden nun korrekt bezeichnet.

Schlussfolgerungen

Aufgrund der niedrigen Beanstandungsquote müssen inländische Weine nicht mit grosser Priorität weiterhin bezüglich Ei- und Milchbestandteilen sowie Histamin kontrolliert werden.