

Allgemeinverfügung

der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG)
vom 24. August 2020 Az.: LWG-RS2-7381.2-10-3-4

**Vollzug des Weingesetzes (WeinG);
hier: Säuerung**

Die LWG erlässt folgende

Allgemeinverfügung:

- (1) Bei frischen Weintrauben, sowie Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost, Jungwein und Wein des Jahrgangs 2020 im bestimmten Anbaugebiet (b.A.) Franken, den bayerischen Teilen des b.A. Württemberg, sowie im Landweingebiet Regensburg darf ab sofort eine Säuerung vorgenommen werden.
- (2) Die Säuerung der in Abs. 1 genannten Erzeugnisse außer Wein darf nur bis zur Höchstmenge von 1,50 g je Liter, ausgedrückt in Weinsäure, d.h. von 20 Milliäquivalent je Liter, durchgeführt werden.
- (3) Die Säuerung von Wein darf nur bis zur Höchstmenge von 2,50 g je Liter, ausgedrückt in Weinsäure, d.h. von 33,3 Milliäquivalent je Liter, durchgeführt werden.
- (4) Die Säuerung und die Anreicherung sowie die Säuerung und die Entsäuerung eines Erzeugnisses schließen einander aus.
- (5) Die Säuerung ist in der Kellerbuchführung zu vermerken.
- (6) Die Allgemeinverfügung gilt am Tage nach der Bekanntmachung als bekanntgegeben. Die Allgemeinverfügung und ihre Begründung können bei der

Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau,
Fachzentrum Recht und Service
Sachgebiet Weinrecht
An der Steige 15
97209 Veitshöchheim
Tel.: 0931-9801-0
Fax: 0931-9801-100
E-Mail: poststelle@lwg.bayern.de

eingesehen werden. Ferner werden die Allgemeinverfügung und ihre Begründung auf der Homepage der LWG unter www.lwg.bayern.de unter „Weinrecht“ eingestellt.

(7) Diese Allgemeinverfügung tritt rückwirkend zum 17. August 2020 in Kraft.

Gründe:

I.

Der fränkische Weinbauverband hat mit Schreiben vom 17. August 2020 einen Antrag auf Säuerung von Trauben, Most, Jungwein und Wein des Jahrgangs 2020 gestellt.

II.

Die zuständige Behörde kann für ihren Zuständigkeitsbereich durch Allgemeinverfügung in einem Jahr mit außergewöhnlichen Witterungsverhältnissen die Säuerung von frischen Trauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost, Jungwein und Wein nach den in Anhang VIII Teil I Abschnitt C Nummer 6 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 genannten Bedingungen zulassen.

1. Die LWG ist gemäß Art. 5 Gesetz über Zuständigkeiten und den Vollzug von Rechtsvorschriften im Bereich der Land- und Forstwirtschaft (ZuVLFG) i.Vm. § 13 Abs. 6 Weingesetz zum Erlass dieser Allgemeinverfügung sachlich und örtlich zuständig.
2. Die Voraussetzungen für die Annahme von außergewöhnlichen Witterungsverhältnissen liegen für den Jahrgang 2020 vor.

Die Kombination aus trockener Witterung und teils deutlich über dem langjährigen Durchschnitt liegenden Temperaturen der vergangenen Monate hat dazu geführt,

dass in unbewässerten Rebanlagen erneut starker Trockenstress ermittelt wird. Der aktuelle Wasserhaushalt in den Weinbergen ist nahezu vergleichbar mit der Situation der Dürrejahre 2018 und 2019.

Die Witterung nach der Blüte beeinflusst maßgeblich die Beerenreife, die Einlagerung von wertgebenden Inhaltsstoffen in die Beere wird durch Wassermangel stark reduziert. Trockenstress hat einen großen Einfluss auf den Gesamtsäuregehalt im Traubenmost. Mit Beginn der Reifephase (Veraison) setzt in den Beeren der Säureabbau ein, von welchem fast ausschließlich die Äpfelsäure betroffen ist. Wassermangel und erhöhte Temperaturen während der Traubenreifephase fördern diese physiologische Reaktion. Die Weinsäure wird hingegen kaum metabolisiert und ist während der Beerenreife fast ausschließlich Verdünnungseffekten ausgesetzt.

Die aktuell vorgenommenen Reifemessungen zeigten daher hohe Mostgewichte, niedrige Gesamtsäuregehalte und hohe pH-Werte.

Durch eine frühzeitige Säuerung bereits im Maische und Moststadium lässt sich das Risiko von mikrobiellen Fehlentwicklungen durch die Absenkung des pH-Wertes minimieren. Unerwünschte Mikroorganismen werden in ihrer Vermehrung gehemmt. Es wird damit die Qualität des geernteten Lesegutes und der daraus gewonnenen Produkte gesichert. Bei niedrigerem pH-Wert erhöht sich die antimikrobielle Wirksamkeit der schwefligen Säure deutlich und die Einhaltung der SO₂-Grenzwerte ist möglich. Um diesen Schutz bereits während der Weinbereitung nutzen zu können, ist die Zulassung der Säuerung erforderlich.

Die Lese der Fröhsorten, welche erfahrungsgemäß die höchsten pH-Werte besitzen, hat bereits in Teilen begonnen.

3. Die Allgemeinverfügung wird im Bayerischen Staatsanzeiger öffentlich bekannt gegeben (Art. 41 Abs. 3 Satz 2 BayVwVfG). Die oben beschriebenen Gründe machen es erforderlich, dass die Allgemeinverfügung an dem der Bekanntgabe folgenden Tag wirksam wird und rückwirkend zum Tag der Antragstellung in Kraft tritt.

Veitshöchheim, den 24.08.2020

gez.

Harald M ä r t e l
Ltd. Regierungsdirektor