

	<p align="center">Merkblatt für die Herstellung von Obstweinen in kleinem Umfang aus lebensmittelrechtlicher Sicht</p>	<p align="right">LM-05-MBL-528-PM Version: 01.00 Stand 15.12.2014 Seite 1 von 4</p>
---	---	--

Anlass

Die EU-Basis-Verordnung VO (EG) **178/2002** legt allgemeine Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts fest.

Wird in einem Privathaushalt die Ernte oder ein Teil der Ernte (z. B. Kirschen) zur Herstellung von Obstwein vor Ort verwendet, geht diese Tätigkeit über die Ebene der Primärproduktion hinaus und unterliegt daher den einschlägigen Vorschriften der Verordnung (EG) 852/2004. Die VO (EG) **852/2004** regelt die Anforderungen an die Lebensmittelhygiene.

Als Obstweinhersteller sind Sie ein **Lebensmittelunternehmer** und damit für die Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen verantwortlich, auch wenn Sie Ihren Obstwein nur im Bekann-tenkreis weitergeben. Denn als Lebensmittelunternehmen gelten alle Unternehmen, gleichgül-tig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zu-sammenhängende Tätigkeit ausführen. (Art. 3 Nr. 2 der VO (EG) 178/2002)

Allgemeine Voraussetzungen

Lebensmittel dürfen nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der im Verkehr erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beein-flussung nicht ausgesetzt sind (§3 LMHV).

Unter einer nachteiligen Beeinflussung versteht man „eine Ekel erregende oder sonstige Beein-trächtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mik-roorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Temperaturen, Gase, Dämpfe, Rauch, Aerosole, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen sowie durch Abfälle, Abwässer, Reinigungsmittel, Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel, Biozid-Produkte oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren“ (§2 (1) Nr. 1 LMHV).

Die Hygiene in der Weinbereitung ist bei der häuslichen, wie auch bei der industriellen Herstel-lung sehr wichtig. Ohne vorsorgliche Maßnahmen können unerwünschte Bakterien, Hefen und Pilze auftreten. Durch deren Aktivität können Stoffe entstehen, die Weinmängel (Geschmack, Geruch) hervorrufen, im schlimmsten Fall aber auch gesundheitsschädigend sein können.

Häufige Fehler können zum Beispiel sein:

- **Essigstich:**
Bei der alkoholischen Gärung wird Zucker durch Hefen zu Ethanol und Kohlenstoffdi-oxid abgebaut. Dieser Alkohol kann in weiterer Folge durch Bakterien zu Essig abge-baut werden. Der Essigstich entsteht dann durch die bakterielle Umwandlung. Der Ge-schmack wird kratzig-säuerlich und der Wein kann Eintrübungen aufweisen.
- **Milchsäurestich:**
Wenn der Most zu säurearm ist oder der Wein zu warm gelagert wird, wird anstatt Al-kohol Milchsäure gebildet. Der Wein schmeckt dann bitter und riecht nach Sauerkraut.
- **Zäh-, Lindwerden:**
Wie der Milchsäurestich beruht das Zähwerden auf der Tätigkeit von Milchsäurebakte-rien. Beim Zähwerden dominieren jedoch Milchsäurebakterienarten, die beim Wachs-tum Schleimstoffe bilden. Gefördert wird die Schleimbildung durch einen hohen Rest-zuckergehalt im Wein. Außerdem kann sie durch andere schleimbildende Mikroorga-nismen (z.B. Wildhefen, Schimmelpilze, Essigsäurebakterien) noch verstärkt werden. Dabei wird der Wein dickflüssig, zäh und kann Fäden ziehen.

Erstellt am: 08.12.2014	Fachlich geprüft am: 15.12.2014	Geprüft (QMB) am: 17.12.2014	Freigabe am: 18.12.2014
durch: Czaja	durch: Kraft	durch: Meister	durch: Hürtig
Unterschrift:	Unterschrift:	Unterschrift:	Unterschrift:

	Merkblatt für die Herstellung von Obstweinen in kleinem Umfang aus lebensmittelrechtlicher Sicht	LM-05-MBL-528-PM Version: 01.00 Stand 18.12.2014 Seite 2 von 4
---	---	--

- Befall mit Kahlhiefen:
Kahlhiefen sind verschiedene "wilde" Hefen, welche auf vielen Früchten haften, diese sind in den meisten Ansätzen enthalten und können sich in der frühen Gärphase vermehren. Dadurch kann sich auf dem Wein eine dicke, grauweiße bis beige-rötliche Haut bilden und er verliert an Geschmack.

Hygienevorkehrungen bei der Produktion, wie z.B.:

1. Waschen und Säubern der Früchte
 - a. Verminderung der natürlichen Hefen, Pilzen und Bakterien, die die Früchte tragen (z.B. Schleimhefe)
 - b. keine Verunreinigungen durch Fremdstoffe
2. Sterile Arbeitsgeräte, durch bspw. Abkochen
 - a. Verhindern des Eindringens von zusätzlichen Fremdkeimen
 - b. keine Verunreinigungen durch Fremdstoffe, Vermeidung von Krankheiten
3. Luftabschluss bei der Gärung, durch Gärröhrchen
 - a. kein Eindringen von Essigfliegen, Schwebeorganismen (z.B. Essigbakterien),
 - b. Vermeidung Essigsäure, Verhinderung Aktivität von restlichen Fremdorganismen (z.B. Kahlhefe)
4. Schnelles Einsetzen der Gärung, durch Hefe-, Zucker-, und Nährstoffzusatz
 - a. durch die schnelle Alkoholbildung werden unerwünschte Mikroorganismen abgetötet
 - b. Vermeidung von Krankheiten
5. Kühle Lagerung
 - a. es wird keine Milchsäure gebildet
 - b. Verminderung der Aktivität von Fremdorganismen

Bauliche und hygienische Voraussetzungen für Verarbeitungs- und Lagerräume und Utensilien

Wände	<ul style="list-style-type: none"> - sind in einem einwandfreien Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen sein. Es dürfen sich keine Farb- oder Putzteile lösen. Im Arbeitsbereich zur Verarbeitung der Rohstoffe müssen sie außerdem wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein sowie aus nichttoxischem Material bestehen.
Fußböden	<ul style="list-style-type: none"> - müssen wasserundurchlässig, säurebeständig und leicht zu reinigen sein. Eine angemessene Ableitung des Abwassers muss im Nassbereich möglich sein.
Raumdecken	<ul style="list-style-type: none"> - sollten so gestaltet sein, dass Schmutzansammlungen und Schimmelbefall vermieden und das Eindringen von Feuchtigkeit und Schädlingen sowie das Ablösen von Teilchen möglichst verhindert werden.
Fenster	<ul style="list-style-type: none"> - einschließlich Fensterbänke sind sauber zu halten. - die zum Lüften geöffnet werden, sind mit einem Insektenschutz auszustatten.
Türen	<ul style="list-style-type: none"> - sollten leicht zu reinigen sein und keine Oberflächenschäden aufweisen. Türen, die ins Freie führen, müssen in geschlossenem Zustand dicht schließen, um das Eindringen von Schädlingen zu verhindern.

	Merkblatt für die Herstellung von Obstweinen in kleinem Umfang aus lebensmittelrechtlicher Sicht	LM-05-MBL-528-PM Version: 01.00 Stand 18.12.2014 Seite 3 von 4
Lagerflächen	<ul style="list-style-type: none"> - müssen instand gehalten, sauber und ausreichend dimensioniert sein. 	
Arbeitsflächen	<ul style="list-style-type: none"> - müssen unbeschädigt, glattflächig, nichttoxisch und abwaschbar, gegebenenfalls auch desinfizierbar sein. 	
Arbeitsgeräte, -gegenstände	<ul style="list-style-type: none"> - müssen vor und nach der Verwendung gereinigt, erforderlichenfalls auch desinfiziert werden. - Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen aus nichttoxischem Material bestehen und leicht zu reinigen sein. Während der Lagerung sollen Arbeitsgeräte abgedeckt und bodenfern gelagert werden (z.B. auf Kisten oder Paletten), um Verunreinigungen zu vermeiden. 	
Gefäße	<ul style="list-style-type: none"> - müssen so gelagert werden, dass sie nicht verunreinigt werden können (Staub, Insekten). Die Lagerung von Maischefässern oder Tanks im Freien ist nur in sauberen und geschützten Bereichen zulässig, die weder starken Witterungseinflüssen, Schmutz, Ungezieferbefall oder unbefugtem Zugriff ausgesetzt sind. - dürfen nicht direkt auf dem Boden gelagert werden und sind beim Transport abzudecken. - müssen vor dem Befüllen gereinigt werden. - müssen aus lebensmitteltauglichem Material bestehen (erkennbar am Glas-Gabel-Symbol oder aus den Lieferpapieren) Die Verwendung von z.B. Regentonnen für die Aufbewahrung oder Vergärung der Maische ist unzulässig. - Werden Mehrwegflaschen verwendet, ist darauf zu achten, dass die vorherige Kennzeichnung (Etiketten, Aufdrucke) entfernt wurde, um Verwechslungen auszuschließen. Beschädigte Gefäße sowie solche mit Fremdgeruch sind auszusondern. 	
Reinigungsvorrichtungen für Hände	<ul style="list-style-type: none"> - müssen in gut erreichbarer Nähe vorhanden sein. - müssen mit warmem Wasser, Seife und Handtüchern (vorzugsweise Einmalhandtücher) ausgestattet sein. Persönliche Sauberkeit und Hygiene des Herstellers sollte selbstverständlich sein! 	
Reinigungsvorrichtungen für Arbeitsgeräte und Gefäße	<ul style="list-style-type: none"> - müssen in gut erreichbarer Nähe vorhanden sein. - müssen mit warmem und kaltem Wasser ausgestattet sein. Dazu darf die Haushaltsküche genutzt werden. Auf trockene Lagerung achten! 	
Toiletten	<ul style="list-style-type: none"> - müssen vorhanden sein und dürfen keinen direkten Zugang zu Räumen haben, in denen Lebensmittel bearbeitet oder gelagert werden. 	
Reinigungsmittel und Chemikalien	<ul style="list-style-type: none"> - müssen getrennt von Lebensmittel und im Originalgebinde (Verwechslungsgefahr!) gelagert werden. Gebrauchsanweisungen und ggf. Sicherheitsdatenblätter beachten! 	
Abfälle	<ul style="list-style-type: none"> - sind so zu lagern und zu entsorgen, dass eine Kontamination des Obstweines verhindert wird. 	

	<p align="center">Merkblatt für die Herstellung von Obstweinen in kleinem Umfang aus lebensmittelrechtlicher Sicht</p>	<p align="right">LM-05-MBL-528-PM Version: 01.00 Stand 18.12.2014 Seite 4 von 4</p>
---	---	--

Sämtliche Räume müssen sauber und schädlingssicher sein sowie ständig auf Schädlingsfreiheit kontrolliert werden. Lagerräume sollten frostfrei und möglichst keinen großen Temperaturschwankungen unterworfen sein.

Produktionsräume, die überwiegend privat genutzt werden (z.B. Küche), können unter der Voraussetzung verwendet werden, dass diese Räume vor Beginn der Be- und Verarbeitung gereinigt und erforderlichenfalls desinfiziert werden und die Arbeiten zeitlich versetzt von anderen Tätigkeiten stattfinden.

Bei der Nutzung von privaten Räumen gelten die gleichen hygienischen Anforderungen wie bei gewerblichen Räumen. Das heißt, es muss die Durchführung einer guten Hygienepraxis gewährleistet sein.

Haustiere sind aus den Räumen während der Arbeiten mit Lebensmitteln fernzuhalten.

Rechtsgrundlagen:

- 1) Verordnung (EG) Nr. **178/2002** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 28. Januar 2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit (ABI. L 31/1)
- 2) Verordnung (EG) Nr. **852/2004** des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene (ABI. L 226/3)
- 3) Verordnung zur Durchführung von Vorschriften des gemeinschaftlichen Lebensmittelhygienerechts, BGBl Jahrgang 2007 Teil I Nr. 39: Artikel 1: Verordnung über Anforderungen an die Hygiene beim Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Lebensmitteln (Lebensmittelhygiene-Verordnung - **LMHV**) vom 08.08.2007, (BGBl. I S. 1816, 1817)

Dieses Merkblatt erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Andere Rechtsbereiche werden nicht berührt. Weitergehende Lebensmittel-Tätigkeiten können erweiterte Anforderungen nach sich ziehen.

Rückfragen/Auskünfte erteilt:

Fachbereich Landwirtschaft und Veterinärwesen Potsdam-Mittelmark
Fachdienst Lebensmittelüberwachung
Tel: 03381/533 271