



VdFw

Verband der deutschen Fruchtwein-
und Fruchtschaumwein-Industrie e.V.

Verband der deutschen Fruchtwein- u. Fruchtschaumwein-Industrie e. V.
Mainzer Straße 253 · D-53179 Bonn

Mainzer Straße 253 · D-53179 Bonn
Telefon +49 / 2 28 / 34 07 29
Telefax +49 / 2 28 / 9 54 60 - 20
info@fruchtwein.org
www.fruchtwein.org

Bank: Sparkasse KölnBonn
BLZ 370 501 98 · KTO 30 000 806

IBAN: DE68 3705 0198 0030 0008 06
SWIFT-BIC: COLSDE33

Steuernummer: 206/5894/0534

Bei Antwort bitte Aktenzeichen
und Datum angeben

Ihr Zeichen/Your ref.	Ihr Schreiben/Your letter	Unser Zeichen/Our ref. nl/hau	Datum/Date 18.02.2026
-----------------------	---------------------------	----------------------------------	--------------------------

Mögliche Absenkung der SO₂-Höchstgehalte bei weinähnlichen Getränken

Sehr geehrter Herr ,

vielen Dank für Ihre Information vom 09.02.2026 und die Möglichkeit zur Stellungnahme aus Sicht unserer Branche.

Eine mögliche Absenkung der Höchstgehalte von Schwefeldioxid und Sulfiten in den Kategorien *14.2.3 Apfelwein und Birnenwein*, *14.2.4 Fruchtwein und made wine* sowie *14.2.5 Honigwein* von derzeit 200 mg/l auf 100 mg/l bzw. eine vollständige Streichung der Zulassung für *Made Wine* ist aus Sicht unserer Branche höchst alarmierend und unter den gegebenen technischen, betrieblichen und marktwirtschaftlichen Rahmenbedingungen nicht akzeptabel.

Sulfite stellen seit Jahrzehnten ein bewährtes und unverzichtbares technologisches Hilfsmittel zur Sicherstellung der mikrobiologischen Stabilität, Produktsicherheit, Haltbarkeit und gleichbleibenden Qualität von Apfelweinen, Birnenweinen, Fruchtwinen (einschl. sog. *Made Wines*) und Honigweinen dar. Derzeit steht kein vergleichbarer Stoff und kein anderes technisches Verfahren zur Verfügung, das über ein gleichwertig breites Wirkungsspektrum und eine vergleichbare Gesamtheit an Eigenschaften verfügt.

Eine Absenkung der zulässigen Höchstgehalte oder gar eine vollständige Streichung der Zulassung ohne differenzierte Betrachtung der jeweiligen Produktkategorien, Herstellungsverfahren und realen Produktionsbedingungen stellt einen erheblichen, nicht gerechtfertigten und in Teilen existenziell bedrohlichen Eingriff in bestehende Produktions- und Marktstrukturen dar.

Ohne ausreichende Schwefeldioxid-Gehalte wären die genannten Branchenprodukte mikrobiologisch nicht mehr zuverlässig geschützt, hätten ein deutlich erhöhtes Verderbrisiko und würden wesentlich schneller oxidativ altern. Daraus ergeben sich reale und praxisrelevante Risiken wie Fehlgärungen, Essigstich, Hefetrübungen, sensorische Instabilität sowie erhebliche Qualitätsverluste. Gerade bei schwankenden Rohstoffqualitäten, gärschwierigen Früchten und längeren Reifeprozessen ist eine ausreichende Sulfitzugabe zwingend erforderlich, um eine wirksame Stabilisierung der Produkte sicherzustellen.

Dies gilt uneingeschränkt für alle unsere Branchenprodukte, einschließlich *Made Wine*. Eine vollständige Streichung der SO₂-Zulassung für *Made Wine* ist daher nicht nur fachlich unbegründet, sondern in der praktischen Umsetzung völlig untragbar. Ein Teil der in Deutschland als „Fruchtweine“ klassifizierten Produkte wird in anderen Märkten offiziell als *Made Wine* eingeordnet. Eine Streichung der SO₂-Zulassung hätte somit zur Folge, dass diese Erzeugnisse nicht mehr sicher produzierbar wären. Ein Marktausstieg aus betroffenen Ländern wäre in diesen Fällen zwangsläufige Konsequenz.

Ernährungsphysiologisch wird die Verwendung von Schwefeldioxid in den in der Praxis üblichen Dosierungen nicht als kritisch eingeschätzt. Der menschliche Organismus verfügt über effiziente Sulfitoxidasen, die Sulfit rasch zu Sulfat oxidieren, welches anschließend renal ausgeschieden wird. Eine relevante Risikogruppe stellen Asthmatiker dar, bei denen sulfithaltige Produkte allergische Reaktionen auslösen können – diese Risikogruppe ist durch die Allergenkennzeichnung entsprechend geschützt. Für die breite Bevölkerung ergibt sich aus der Verwendung von SO₂ in alkoholischen Genussmitteln kein signifikanter zusätzlicher Risikobeitrag.

Nachstehend legen wir die maßgeblichen technischen, betrieblichen und sicherheitsrelevanten Aspekte dar:

1. Technische Umsetzbarkeit eines Höchstgehalts von 100 mg/l SO₂

Ein Höchstgehalt von 100 mg/l SO₂ ist unter realen Produktionsbedingungen technisch nicht geeignet, um Produktsicherheit, Stabilität und Qualität zuverlässig zu gewährleisten, und führt zu einer gravierenden Funktionalitätslücke.

Ein derart niedriger Höchstgehalt wäre im Bereich der weinähnlichen Getränke ausschließlich unter idealisierten Bedingungen technisch umsetzbar, die in der betrieblichen Praxis kaum oder gar nicht flächendeckend erreichbar sind. Hierzu zählen insbesondere:

- ausschließlich absolut gesunde Rohware
- durchgehend sterile Verarbeitungsbedingungen
- vollständige Abwesenheit von Milchsäurebakterien während des gesamten Herstellungsprozesses
- Einsatz ausschließlich gärkräftiger Reinzuchthefen
- weitgehender Ausschluss von Sauerstoff während aller Produktionsschritte
- technische Möglichkeiten zur durchgängigen Kühlung der Produkte
- Möglichkeit zur thermischen Pasteurisierung mit anschließender Rückkühlung
- ein steriler Abfüllprozess
- sehr kurze Turnover-Zeiten im Markt

Das gleichzeitige Vorliegen all dieser Voraussetzungen ist in der Praxis die Ausnahme. Bereits das Nichterfüllen einzelner Punkte führt dazu, dass bei lediglich 100 mg/l SO₂ weder ein ausreichender Gehalt an freiem SO₂ noch eine verlässliche mikrobiologische Stabilität gewährleistet werden kann.

Insbesondere steigt das Risiko von Nachgärungen in der abgefüllten Flasche deutlich an. Der hierbei entstehende zusätzliche Druck kann im Extremfall zu Flaschenplatzen führen und hätte unweigerlich Produktrückrufe aus dem Handel, erhebliche wirtschaftliche Schäden sowie Sicherheitsrisiken für Verbraucher und Handel zur Folge.

Aus betrieblicher Sicht sollte daher unbedingt an der bisherigen Obergrenze von 200 mg/l SO₂ festgehalten werden. In der Praxis wird diese Obergrenze auch nur dann ausgeschöpft, wenn dies tatsächlich erforderlich ist.

2. Technische und betriebliche Herausforderungen einer Reduzierung

Eine Halbierung der SO₂-Höchstgehalte würde gravierende technische und betriebliche Probleme verursachen, unter anderem:

Fermentationskontrolle

- Erhöhte Gefahr unkontrollierter Nachgärungen
- Deutlich erhöhtes Risiko von Fehlgärungen und unerwünschtem Hefewachstum
- Erheblich erschwerte Stabilisierung von Restsüßen

Produktstabilität und Qualität

- Verminderter Oxidationsschutz
- Beschleunigte Alterung sowie Farb- und Aromaveränderungen
- Sensorische Instabilität und Qualitätsverluste
- Deutlich verkürzte Haltbarkeit

Verderbs- und Sicherheitsrisiken

- Zunahme mikrobieller Fehlentwicklungen (Essigsäurebakterien, Milchsäurebakterien, Kahlhefen)
- Erhöhtes Risiko von Nachgärungen in der Flasche
- Im Extremfall Gefahr von Flaschenplatzern

Betriebliche Folgen

- Notwendigkeit zusätzlicher Filtrations-, Sterilisations- und Überwachungsmaßnahmen
- Erheblich höherer Reinigungs- und Kontrollaufwand
- Steigende Produktionsverluste und deutlich erhöhte Kosten

3. Auswirkungen auf Sicherheit und Haltbarkeit des Endprodukts

Die Auswirkungen auf Sicherheit und Haltbarkeit des Endprodukts werden von unseren Mitgliedsunternehmen als gravierend eingeschätzt:

- Deutliche Absenkung des mikrobiologischen Sicherheitsniveaus
- Erhebliche Verkürzung der Haltbarkeit infolge beschleunigter Oxidation und mikrobiellen Verderbs
- Signifikant steigendes Risiko von Rückrufen, Beanstandungen und Haftungsfällen
- Keine verlässliche Sicherstellung gleichbleibender Produktqualität über die vorgesehene Haltbarkeitsdauer

Ohne eine ausreichende Sulfitgabe kann aus Sicht der Betriebe keine verlässliche Produktsicherheit gegenüber Verbrauchern und Handel garantiert werden.

4. Besonders betroffene Erzeugnisse und Herstellungsverfahren

Als besonders kritisch betroffen gelten insbesondere:

- Fruchtweine aus gärschwierigen Früchten mit langsamen Gärverläufen und erhöhtem Auftreten von Gärungsnebenprodukten (z. B. Acetaldehyd), die SO₂ binden
- Fruchtweine mit niedriger Säure bzw. höherem pH-Wert, bei denen die Wirksamkeit von SO₂ grundsätzlich reduziert ist
- Restsüße Produkte
- Erzeugnisse, bei denen zusätzliche Kaltsterilisationsmaßnahmen rechtlich nicht zulässig sind
- Produkte für warme Exportmärkte
- *Made Wines*, insbesondere im Falle einer vollständigen Streichung der SO₂-Zulassung

Besonders stark betroffen wäre zudem die Apfelweinbranche. In diesem Bereich ist die direkte Verarbeitung frischer Rohware nach wie vor Standard, wobei SO₂ bereits in der Maische gezielt

zur Kontrolle von Bakterien eingesetzt wird. Eine deutliche Absenkung der Höchstgehalte würde hier unmittelbar zu Kontrollverlusten im Gärprozess führen.

Darüber hinaus wären alkoholfreie oder alkoholreduzierte Produkte in besonderem Maße betroffen, da hier der stabilisierende Effekt des Alkohols fehlt und Sulfite eine zentrale Rolle für die mikrobiologische Absicherung übernimmt.

→ **Wir möchten Sie daher nachdrücklich bitten, sich für den Erhalt der derzeit geltenden Regelungen einzusetzen.**

Für eventuelle Rückfragen stehen wir jederzeit gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Verband der deutschen Fruchtwein-
und Fruchtschaumwein-Industrie e.V.

Nicole Lummer
- Stellv. Geschäftsführerin -

Judith Hausner
- Rechtsanwältin (Syndikusrechtsanwältin) –