

Sachgebiet:

BVerwGE: nein

Fachpresse: ja

Lebensmittelrecht und Recht der Ernährungswirtschaft

Rechtsquelle/n:

VO (EU) 1308/2013 Art. 80 Abs. 1, Anh. II Teil IV, Anh. VIII Teil I

VO (EG) 606/2009 Art. 3 Abs. 5, Anh. I Teil D

WeinG § 13 Abs. 1, § 15 Nr. 1 und 3, § 19 Abs. 3 Satz 1 Nr. 2, § 21 Abs. 1 Nr. 5

WeinV § 15 Abs. 1 Satz 1, § 16 Abs. 1, § 18 Abs. 15 Nr. 1, § 26 Abs. 1 Satz 1, § 27 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1

Titelzeile:

Saccharose-Zugabe bei der Weinherstellung

Leitsatz:

Die Zuckering eines Weinerzeugnisses in der Gärphase darf nur der Erhöhung des Alkoholgehalts dienen und nicht zu einer Umgehung des Verbots führen, den Wein mit Saccharose zu süßen.

Urteil des 3. Senats vom 30. Januar 2020 - BVerwG 3 C 6.18

- I. VG Mainz vom 23. Februar 2017  
Az: VG 1 K 611/16.MZ
- II. OVG Koblenz vom 27. Februar 2018  
Az: OVG 8 A 11751/17







Bundesverwaltungsgericht

**IM NAMEN DES VOLKES**

**URTEIL**

BVerwG 3 C 6.18  
OVG 8 A 11751/17

Verkündet  
am 30. Januar 2020

...  
als Urkundsbeamtin der Geschäftsstelle

In der Verwaltungsstreitsache

hat der 3. Senat des Bundesverwaltungsgerichts  
auf die mündliche Verhandlung vom 30. Januar 2020  
durch die Vorsitzende Richterin am Bundesverwaltungsgericht Dr. Philipp,  
den Richter am Bundesverwaltungsgericht Liebler,  
die Richterin am Bundesverwaltungsgericht Dr. Kuhlmann sowie  
die Richter am Bundesverwaltungsgericht Rothfuß und Dr. Kenntner

für Recht erkannt:

Die Revision des Klägers gegen das Urteil des Oberverwaltungsgerichts Rheinland-Pfalz vom 27. Februar 2018 wird zurückgewiesen.

Der Kläger trägt die Kosten des Revisionsverfahrens.

#### G r ü n d e :

##### I

- 1 Der Rechtsstreit betrifft die Saccharose-Zugabe bei der Erzeugung von Qualitätsweinen.
- 2 Der Kläger ist Inhaber eines Weinguts, er erhielt für seinen Rieslingwein "Bacharacher Insel Heyles'en Werth" aus dem Jahrgang 2014 eine amtliche Prüfungsnummer für Qualitätswein. Nachdem die Untersuchung der im Rahmen einer Betriebskontrolle entnommenen Weinproben einen Restzuckergehalt von 17,1 g/l bei einem Glucose-Fructose-Verhältnis von 47 : 53 ergeben hatte, gab der Kläger an, bei der zweiten Anreicherung vom März 2015 sei der zugegebene Zucker offenbar nicht vollständig vergoren. Mit Bescheid vom 24. September 2015 nahm die beklagte Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz den Prüfungsbescheid daraufhin zurück. Entgegen den im Antragsverfahren gemachten Angaben sei der Wein gesüßt und damit unter Anwendung eines für die Vergabe einer Prüfungsnummer nicht zugelassenen önologischen Verfahrens hergestellt

worden. Auch die Zugabe von Saccharose im Rahmen der Anreicherung bewirke eine Süßung, wenn eine ausreichende Vergärung des Zuckers nicht stattgefunden habe. Den hiergegen erhobenen Widerspruch wies die Beklagte zurück.

- 3 Die Klage gegen den Rücknahmebescheid ist in den Vorinstanzen erfolglos geblieben. Das Oberverwaltungsgericht hat zur Begründung im Wesentlichen ausgeführt, die im Wein vorhandene Rest-Süße dürfe nur von frischen Weintrauben und von Traubenmost, nicht aber von Saccharose-Zugaben herrühren. Mit der Zulassung von Saccharose-Zugaben im Rahmen der Anreicherung werde nur die Erhöhung des Alkoholgehalts, nicht aber diejenige des Restzuckergehalts im Wein bezweckt. Die Annahme des Klägers, jegliche Zuckerzugabe, die während der Gärphase nach den gesetzlichen Bestimmungen erfolge, müsse auch im Hinblick auf den im Wein verbleibenden Restzuckergehalt unbedenklich sein, treffe daher nicht zu. Da der vom Kläger im März 2015 zur Anreicherung zugegebene Kristallzucker nur zu 10 % vergoren sei, liege mit dem verbliebenen Restzucker eine unzulässige Süßung vor. Der Wein entspreche nicht den maßgeblichen Rechtsvorschriften, was der Beklagten erst nachträglich durch die Analysen des Landesuntersuchungsamts bekannt geworden sei. Ermessensfehler seien nicht ersichtlich, sodass der Rücknahmebescheid der Beklagten rechtmäßig ergangen sei.
- 4 Mit der bereits vom Oberverwaltungsgericht wegen grundsätzlicher Bedeutung der Rechtssache zugelassenen Revision verfolgt der Kläger sein Begehren weiter. Er macht insbesondere geltend, das Berufungsgericht habe verkannt, dass eine vollständige oder weit überwiegende Zucker-Vergärung nach den maßgeblichen Rechtsvorschriften nicht erforderlich sei. Während der Gärphase sei eine Saccharose-Zugabe erlaubt. Soweit eine Vergärung nicht erfolge, verbleibe der Restzucker als zulässiger potenzieller Alkoholgehalt im Wein.
- 5 Die Beklagte verteidigt das Berufungsurteil und bekräftigt ihre Auffassung, dass bei einer zulässigen Anreicherung im Jungweinstadium darauf geachtet werden müsse, dass die Gärung weiterhin stattfinde. Die vom Kläger vertretene Meinung führe zu einer Aushebelung des Verbots der Süßung von Weinen mit Saccharose.

- 6 Der Vertreter des Bundesinteresses beim Bundesverwaltungsgericht hält die Revision in Übereinstimmung mit dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft für unbegründet. Auch die zulässige Anreicherung eines Jungweins mit Saccharose dürfe nicht zu einer Süßung des Weins mit Saccharose führen. Die Anreicherung sei daher stets mit einem Risiko behaftet, das der Erzeuger zu tragen habe. Zwar könne eine vollständige Vergärung der zugesetzten Saccharose nicht in jedem Fall garantiert werden; zumindest der überwiegende Teil der zugesetzten Saccharose müsse nach Ende des Gärprozesses aber in Alkohol umgewandelt sein.

## II

- 7 Die Revision des Klägers ist unbegründet. Das angegriffene Berufungsurteil verstößt nicht gegen revisibles Recht (§ 137 Abs. 1 VwGO). Der angefochtene Rücknahmebescheid findet seine Rechtsgrundlage in § 27 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 der Weinverordnung - WeinV - in der zum maßgeblichen Zeitpunkt des Widerspruchsbescheids geltenden Fassung vom 4. Januar 2016 (BGBl. I S. 2) i.V.m. § 21 Abs. 1 Nr. 5 des Weingesetzes - WeinG - in der Fassung vom 16. Januar 2016 (BGBl. I S. 52). Die Vorschrift ermächtigt auch zur Rücknahme des Prüfungsbescheids (1.). Sie erlaubt die Rücknahme der Entscheidung über die Erteilung einer Prüfungsnummer, wenn nachträglich ein Umstand bekannt wird, der der Erteilung einer Prüfungsnummer entgegengestanden hätte (2.). Die Süßung eines Weins, die auf dem Restzucker einer nicht vollständig vergorenen Saccharose-Zugabe im Rahmen der Anreicherung beruht, kann einen derartigen Umstand begründen. Die Zuckering eines Weinerzeugnisses in der Gärphase darf nur der Erhöhung des Alkoholgehalts dienen und nicht zu einer Umgehung des Verbots führen, den Wein mit Saccharose zu süßen (3.). Der hier nach Abschluss der Anreicherung im Erzeugnis verbliebene Rest-Zucker liegt jenseits einer bei der Feststellung einer verbotenen Süßung möglicherweise hinzunehmenden Toleranzschwelle (4.).
- 8 1. Die in § 27 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 WeinV enthaltene Ermächtigung zur Rücknahme der Entscheidung über die Erteilung der Prüfungsnummer umfasst auch die Rücknahme des streitgegenständlichen Prüfungsbescheids.

- 9 Da die Prüfungsnummer gemäß § 26 Abs. 1 Satz 1 WeinV im Prüfungsbescheid erteilt wird, kann die Prüfungsnummer nicht ohne Änderung des Prüfungsbescheids zurückgenommen werden. Die Erteilung der Prüfungsnummer ist Gegenstand des Prüfungsbescheids; sie ist das (positive) Ergebnis der Prüfung. Dies spiegelt die in § 27 Abs. 1 Satz 1 Nr. 1 WeinV enthaltene Ermächtigung zur Rücknahme als *actus contrarius* wider. Anhaltspunkte dafür, dass die Rücknahme von Prüfungsbescheid und Prüfungsnummer in einem formal zweiaktigen Verfahren geschehen müsste, sind weder der Weinverordnung zu entnehmen noch sind Sachgründe hierfür ersichtlich.
- 10 2. Der angefochtene Rücknahmebescheid nimmt mit der angenommenen Süßung des Weins auf einen der Beklagten nachträglich bekannt gewordenen Umstand Bezug.
- 11 In seinem Antrag vom 1. Juni 2015 hatte der Kläger eine Süßung des Weins verneint. Anhaltspunkte dafür, dass der Wein gleichwohl gesüßt sein könnte, sind der Beklagten erstmals durch die Analyse der am 13. Juli 2015 entnommenen Proben - und damit nach Erteilung der Prüfungsnummer - bekannt geworden.
- 12 Darauf, dass aus den Unterlagen über die Anreicherung des Weins möglicherweise schon im Zeitpunkt der Entscheidung über die Erteilung einer Prüfungsnummer auf eine nicht vollständige Vergärung der zugegebenen Saccharose hätte geschlossen werden können, kommt es nicht an. Die Möglichkeit einer Kenntniserlangung steht einer Kenntnis nicht gleich (vgl. BVerwG, Urteil vom 24. Januar 2001 - 8 C 8.00 - BVerwGE 112, 360 <363>). Die Beklagte war zu den Berechnungen und Analysen, die einen entsprechenden Rückschluss aus den vorgelegten Unterlagen möglicherweise erlaubt hätten, im Rahmen der Entscheidung über die Erteilung der Prüfungsnummer auch nicht verpflichtet.
- 13 3. Die Süßung eines Weins, die auf dem Restzucker einer nicht vollständig vergorenen Saccharose-Zugabe im Rahmen der Anreicherung beruht, begründet einen Umstand, der der Erteilung einer Prüfungsnummer entgegengestanden hätte.

- 14 a) Nach § 19 Abs. 3 Satz 1 Nr. 2 WeinG darf eine amtliche Prüfungsnummer nur für ein Erzeugnis erteilt werden, das den unionsrechtlichen und nationalen Vorschriften entspricht.
- 15 Das Anwenden von Behandlungsverfahren und das Zusetzen von Stoffen sind gemäß § 13 Abs. 1 WeinG nur zulässig, soweit dies zugelassen oder geregelt ist. Die Süßung eines Qualitätsweins darf gemäß § 16 Abs. 1 WeinV nach Maßgabe des Anhangs I D Nr. 1 und 3 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 der Kommission vom 10. Juli 2009 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates hinsichtlich der Weinbauerzeugniskategorien, der oenologischen Verfahren und der diesbezüglichen Einschränkungen (ABl. L 193 S. 1) nur mit Traubenmost erfolgen. Durch diese Verweisung ist sichergestellt, dass die nationalen Vorgaben denjenigen des maßgeblichen Unionsrechts entsprechen (vgl. BVerwG, Urteil vom 16. Mai 2007 - 3 C 8.06 - BVerwGE 129, 27 Rn. 23; Eichele, ZLR 2018, 571 <573>; Boch, ZLR 2018, 706 <710>). Auch Art. 3 Abs. 5 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 verweist hinsichtlich der Bedingungen für die Süßung auf Anhang I D. Eine inhaltlich entsprechende Vorgabe sieht auch die ab dem 7. Dezember 2019 - und damit nach dem hier maßgeblichen Zeitpunkt - geltende Delegierte Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission vom 12. März 2019 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Anbauflächen, auf denen der Alkoholgehalt der Weine erhöht werden darf, der zugelassenen oenologischen Verfahren und der Einschränkungen für die Erzeugung und Haltbarmachung von Weinbauerzeugnissen, des Mindestalkoholgehalts von Nebenerzeugnissen und deren Beseitigung sowie der Veröffentlichung von OIV-Dossiers (ABl. L 149 S. 1) vor (vgl. Art. 3 Abs. 5 i.V.m. Anhang I D dieser Verordnung). Die Süßung eines Qualitätsweins durch die Zugabe von Saccharose entspricht diesen Anforderungen nicht.
- 16 b) Aus der Zulässigkeit einer Anreicherung folgt nichts Anderes: Diese erlaubt nur eine Erhöhung des Alkoholgehalts (vgl. § 15 Nr. 1 und 3 WeinG).
- 17 Der im gärfähig befüllten Behältnis festgestellte natürliche Alkoholgehalt u.a. von Jungwein darf - von weiteren Anforderungen abgesehen - nur nach Maßgabe des Anhangs VIII Teil I Abschnitt A und B der Verordnung (EU)



Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 des Rates (ABl. L 347 S. 671) erhöht werden (§ 15 Abs. 1 und 2 WeinV). Auch insoweit gewährleistet die Verweisung einen Gleichlauf mit den unmittelbar anwendbaren Vorgaben der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013, die in Art. 80 Abs. 1 ebenfalls auf den Anhang VIII der Verordnung verweist. Die danach zulässige Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts von Jungwein darf durch die Zugabe von Saccharose vorgenommen werden (vgl. Anhang VIII Teil I Abschnitt B Nr. 1 Buchst. a der Verordnung <EU> Nr. 1308/2013). Die Zugabe kann gemäß § 18 Abs. 15 Nr. 1 WeinV zwar "gestaffelt" in mehreren Arbeitsgängen erfolgen; sie bleibt aber stets auf das Stadium bezogen, in dem die alkoholische Gärung des Erzeugnisses noch nicht beendet ist.

- 18 Die Zugabe von Saccharose ist damit nur zur Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts zugelassen. Mit ihr soll Weinerzeugern in klimatisch ungünstigen Weinbauzonen die Möglichkeit gegeben werden, den nach der Gärung vorhandenen Alkoholgehalt ihrer Weine innerhalb der vorgegebenen Margen gegenüber dem vorhandenen Alkoholgehalt zu erhöhen, der ohne die Anreicherung allein auf der Grundlage des natürlichen Alkoholgehalts erreicht werden könnte (vgl. Anhang VIII Teil I Abschnitt B Nr. 6 und 7 der VO <EU> Nr. 1308/2013). Der zugegebene Zucker muss zusammen mit dem natürlichen Zucker vergoren werden (vgl. Boch, in: Zipfel/Rathke <Hrsg.>, Lebensmittelrecht, Stand: Juli 2019, C 400 WeinG § 15 Rn. 9); allein zu diesem Zweck ist die Zugabe von Saccharose zugelassen.
- 19 Saccharose-Zugaben, die nicht vergoren werden und nach Abschluss der Gärphase als Rest-Zucker im Erzeugnis verbleiben, sind zwar begrifflich von der Definition des "potenziellen" Alkoholgehalts umfasst (vgl. Anhang II Teil IV Nr. 14 der Verordnung <EU> Nr. 1308/2013). Die Anreicherung mit Saccharose soll aber nicht den potenziellen Alkoholgehalt, also die sogenannte Restsüße, sondern den tatsächlich vorhandenen Alkoholgehalt im Sinne von Anhang II Teil IV Nr. 13 der VO (EU) Nr. 1308/2013 erhöhen. Die Vorschriften über die Anreicherung dürfen nicht so ausgelegt werden, dass sie eine Umgehung des

Verbots ermöglichen, Wein mit Saccharose zu süßen (vgl. zum Problem der Süßung durch missbräuchliche Anreicherung bereits Erwägungsgrund 16 der Verordnung <EWG> Nr. 816/70 des Rates vom 28. April 1970 zur Festlegung ergänzender Vorschriften für die gemeinsame Marktorganisation für Wein <ABl. L 99 S. 1> sowie Boch, ZLR 2018, 706 <712 f.>). Saccharose-Zugaben zu einem Zeitpunkt und in einer Menge, die eine vollständige Gärung nicht mehr erwarten lassen, dienen hinsichtlich ihres "überschießenden Teils" objektiv nicht der Erhöhung des vorhandenen Alkoholgehalts, sondern der Süßung des Weins. Sie verbleiben auch nach der Gärphase als Zusatz im Wein und verstoßen damit gegen das Verbot, Wein mit Saccharose zu süßen.

20 Die allein auf den Begriff des Alkoholgehalts abstellende Auffassung der Revision trägt weder Systematik noch Sinn und Zweck des Regelungsgefüges hinreichend Rechnung. Zwar handelte es sich bei dem Erzeugnis des Klägers im Zeitpunkt der Saccharose-Zugabe um einen Jungwein, weil dessen alkoholische Gärung noch nicht beendet und er noch nicht von seiner Hefe getrennt war (Anhang VII Teil II Nr. 2 der Verordnung <EU> Nr. 1308/2013). Hieraus folgt indes nicht, dass jedwede Zuckerzugabe in diesem Stadium unschädlich für die Beurteilung der Süßung sein müsste. Zulässig sind vielmehr nur geregelte Behandlungsverfahren (vgl. § 13 Abs. 1 WeinG). Zweck und Umfang der Zugabe von Saccharose zu Jungwein werden durch die Anreicherungs Vorschriften begrenzt. Deren Sinn und Zweck sowie die systematische Abgrenzung von Anreicherung einerseits und Süßung andererseits erfordern ein Verständnis der Anreicherungs Vorschriften, mit dem das Süßungsverbot nicht ausgehebelt wird.

21 4. Ob der Weinerzeuger in jedem Fall eine vollständige Vergärung der zugegebenen Saccharose gewährleisten kann und mit welcher Genauigkeit sich feststellen lässt, inwieweit die zugegebene Saccharose vergoren ist, braucht nicht geklärt zu werden. Sollten insoweit in tatsächlicher Hinsicht Unsicherheiten bestehen, mögen sie dazu führen, dass eine gewisse Toleranzschwelle für anreicherungsbedingten Restzucker hinzunehmen ist. Nach den tatsächlichen Feststellungen des Oberverwaltungsgerichts, an die das Bundesverwaltungsgericht gebunden ist (§ 137 Abs. 2 VwGO), lag hier das Glucose-Fructose-Verhältnis bei 47 : 53;

der vom Kläger im März 2015 zugegebene Kristallzucker war nur zu 10 % vergoren (UA S. 3, 9). Damit war eine möglicherweise hinzunehmende Toleranzschwelle weit überschritten.

22 5. Die Kostenentscheidung folgt aus § 154 Abs. 2 VwGO.

Dr. Philipp

Liebler

Dr. Kuhlmann

Rothfuß

Dr. Kenntner