



Rheinland-Pfalz

Dienstleistungszentrum
Ländlicher Raum
Rheinhesse-nahe-
Hunsrück

55276 Oppenheim
Tel: 06133 / 930-0
beate.fader@dlr.rlp.de
www.dlr.rlp.de

Hinweise zu den Durchführungsvorschriften für Öko-Wein

Verordnung (EG) 203/2012

Die Richtlinien gelten nur, wenn die Produkte als „Öko/Bio“ oder „aus Umstellung“ (gesonderte Hinweise beachten!) ausgelobt werden!

Stand: 11/2018

Richtlinien zur Öko-Weinbereitung

Erstellt in Zusammenarbeit mit ECOVIN, Bundesverband ökologischer Weinbau

Mit dem Inkrafttreten der Verordnung (EG) 203/2012, den Durchführungsbestimmungen für die Öko-Weinbereitung am 1. August 2012, müssen die entsprechenden Bestimmungen zusätzlich zu den gesetzlichen Grundlagen des Weinrechts und gegebenenfalls der Verbandsrichtlinien eingehalten werden.

Eingeschränkte Schwefeldioxidgehalte

Es gelten die folgenden maximalen Gesamtschwefeldioxidgehalte zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch.

Weinkategorie	SO ₂ -Grenzwert
Rotwein < 2 g/l RZ	100 mg/l
Rotwein > 2 g/l und < 5 g/l RZ	120 mg/l
Rotwein ≥ 5 g/l RZ	170 mg/l
Weiß- und Roséwein < 2 g/l RZ	150 mg/l
Weiß- und Roséwein > 2 g/l und < 5 g/l RZ	170 mg/l
Weiß- und Roséwein ≥ 5 g/l RZ	220 mg/l
Spätlese ≥ 5 g/l RZ	270 mg/l
Auslese ≥ 5 g/l RZ	320 mg/l
Beerenauslese, TBA, Eiswein ≥ 5 g/l RZ	370 mg/l
Likörwein < 5 g/l RZ	120 mg/l
Likörwein > 5 g/l RZ	170 mg/l
Qualitätsschaumwein	155 mg/l
Übrige Schaumweine	205 mg/l

RZ = Restzucker (Fructose + Glucose)

Witterungsbedingte Erhöhung bei Festsetzung durch die zuständige Behörde: 50 mg/l (nicht bei Weinen über 300 mg Restzucker)

Verbotene oenologische Verfahren

- teilweise Konzentrierung durch Kälte
- teilweise Entalkoholisierung
- Entschwefelung durch physikalische Verfahren
- Behandlung durch Elektrodialyse
- Behandlung mit Kationenaustauschern

Zugelassene oenologische Verfahren

- Umkehrosmose
- Thermische Behandlungen (nur bis 70 °C; auch für z.B. Maischeerhitzung!)
- Zentrifugierung und Filtrierung mit oder ohne inerte Filtrierhilfsstoffe (Porengröße nicht unter 0,2 Mikrometer)
- Anwendung von Ionenaustauscharzen

Laut Anhang VIII a der VO (EG) 889/2008 zugelassene Stoffe (ohne Gewähr!)

Für Belüftung und Oxygenierung	Luft, gasförmiger Sauerstoff
Zentrifugation und Filtration	Perlite, Cellulose, Kieselgur
Luftschutz (Überschichtung)	Stickstoff, Kohlendioxid, Argon
Verwendung von	Hefen ¹
Verwendung von	Diammoniumphosphat, Thiaminhydrochlorid, inaktivierte Hefen, Hefeautolysate und Heferinden Schwefeldioxid, Kaliumdisulfit, Kaliummetabisulfit Önologische Holzkohle (Aktivkohle)
Klärung	Speisegelatine ² , Pflanzenproteine (Weizen, Erbsen) ² , Hausenblase ² , Eiweiß (Albumin) ² , Tannine ² , Kartoffeleiweiß ² , Hefeproteinextrakte ² , Kasein,

	Chitosan (aus <i>Aspergillus niger</i>) Kaliumkaseinat, Siliziumdioxid (Kieselöl), Bentonit, pektolytische Enzyme
Zur Säuerung	Milchsäure, L(+) Weinsäure
Zur Entsäuerung	L(+)Weinsäure, Calciumcarbonat, neutrales Kaliumtartrat, Kaliumbicarbonat
Addition	Aleppo Kiefern-Harz (nur in Griechenland!)
Verwendung von	Milchsäurebakterien
Addition	L-Ascorbinsäure
Belüftung	Stickstoff
Verwendung von	Kohlendioxid
Stabilisation	Zitronensäure
Addition	Tannine ² , Metaweinsäure
Verwendung von	Gummiarabicum ² , Kaliumbitrat, Kupfercitrat, Kupfersulfat, Hefe-Mannoproteine, Eichenholzstücke, Kaliumalginate (Calciumsulfat: nur für vino generoso, Spanien)

¹ Für die individuellen Hefestämme: falls verfügbar, aus ökologischen Ausgangsstoffen gewonnen.

² Folgende Zusatz- und Behandlungsmittel müssen, sofern verfügbar, ökologischer Herkunft sein:

- Tannine
- Speisegelatine
- Pflanzenproteine (Weizen, Erbsen)
- Hausenblase
- Eieralbumin
- Gummiarabicum
- Hefeproteinextrakte
- Kartoffeleiweiß

Bei Hefen bezieht sich die Verfügbarkeit auf den jeweils gewünschten individuellen Hefestamm, d.h. wenn für den gewünschten Weintyp z.B. die Hefe VB1 eingesetzt werden soll, kann dieser Hefestamm verwendet werden, auch wenn er aus konventioneller Herstellung stammt. Wenn es den gewünschten Hefestamm allerdings in Öko-Qualität gibt (z.B. Lalvin EC1118 konventionell und Öko), dann muss die „Öko-Hefe“ eingesetzt werden.

Öko-Kennzeichnung

Weine ab dem Jahrgang 2012, die nach den Vorgaben der EG-Öko-VO produziert wurden, können (wenn eine Öko-Auszeichnung vorgesehen) nun folgendermaßen gekennzeichnet werden:

Ökologischer Wein, Öko-Wein, Bio-Wein, oder Wein aus ökologischem/biologischem Anbau.

Dann **muss** auch grundsätzlich mit dem neuen EU-Gemeinschaftslogo und im selben Gesichtsfeld mit der Codenummer der Kontrollstelle (DE-ÖKO-XXX) und dem Ort der Erzeugung der landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe gekennzeichnet werden:



DE-ÖKO-XXX

Deutsche Landwirtschaft* *oder* EU-Landwirtschaft *oder* EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

* 98 % der landwirtschaftlichen Zutaten müssen nachweislich aus Deutschland stammen (Bei der Anreicherung mit Öko-Zucker, Öko-RTK der nicht aus Deutschland stammt, beachten!)

Für **Umstellungsware** darf das Logo **nicht** verwendet werden.

Weitere Informationen zum EU-Bio-Logo finden Sie unter www.organic-farming.eu

Umstellungsware ab dem Jahrgang 2012

Die Nutzung des EU-Gemeinschaftslogos und des deutschen Bio-Siegels ist bei Umstellungsware **nicht** zulässig.

Kennzeichnung: (anders lautende Formulierungen sind hier grundsätzlich nicht zulässig)

„Wein aus der Umstellung auf den ökologischen Landbau“

Anreicherung von Umstellungstrauben darf nur mit Bio-RTK erfolgen.

Wird dagegen Öko-Zucker verwendet, so muss das Endprodukt ohne jeden Bio-Hinweis vermarktet werden!

Weinlabore / Bezugsquellen für Bio-Weinbehandlungsmittel

Der Lieferant (Händler, Weinlabor) von bio-zertifizierten Weinbehandlungsmitteln muss ebenfalls bio-zertifiziert sein. Am besten man lässt sich eine Kopie der Bescheinigung aushändigen.

Aufzeichnungspflicht

Ab der Ernte 2012 müssen alle im Keller durchgeführten Maßnahmen aufgezeichnet werden. Dazu gehören alle eingesetzten Behandlungsmittel und Verfahren.

Falls es keine anderen Hinweise der zuständigen Kontrollstelle gibt, alle eingesetzten Stoffe und Verfahren pro Weinpartie mit Menge (eventuell Datum) vermerken.

Eine Möglichkeit ist, an jeden Weintank/ -fass eine laminierte Aufzeichnungskarte zu hängen, auf der die eingesetzten Stoffe und Verfahren dokumentiert werden. Diese Karten können dann für die Kontrolle aufbewahrt (oder kopiert) werden. Dabei handelt es sich natürlich nur um ein „Kellerhilfsbuch“ und ersetzt nicht die Kellerbuchführung.

Andere Arten der Aufzeichnung sind auch möglich.

Pflicht zur Minderung von Kontaminationsrisiken

Betriebe, die sowohl Erzeugnisse aus ökologischem als auch konventionellem Anbau verarbeiten, müssen sich strikt an das Trennungsgebot halten, d. h. die einzelnen Verarbeitungsschritte sowie die Lagerung der Erzeugnisse müssen zeitlich und räumlich getrennt werden.

Nach Art. 19 der VO (EG) Nr. 834/2007 sind die Betriebe verpflichtet, die Aufbereitung verarbeiteter Lebensmittel räumlich und zeitlich getrennt von nichtökologischen Lebensmitteln durchzuführen.

Ebenso ist es nach Art. 26 der VO (EG) Nr. 889/2008 Ihre Pflicht, Vorsorgemaßnahmen zu treffen, um das Risiko einer Kontamination durch unzulässige Stoffe oder Erzeugnisse zu vermeiden und geeignete Reinigungsmaßnahmen (auch Pflanzenschutzspritzen, Erhitzungs-, Filter- und Abfüllanlagen etc.) durchzuführen, deren Wirksamkeit überwacht werden muss und über die Aufzeichnungen geführt werden müssen. Vgl. auch Art. 63 (1) Buchstabe c der VO (EG) Nr. 889/2008. Demnach sind auch entsprechende Vorkehrungen zum Umgang mit Membranfiltern impliziert, die in jedem Fall nachgewiesen werden müssen.

Beauftragung von Subunternehmern

Sollten Sie ein externes Unternehmen mit einem Verarbeitungsschritt (z. B. Erhitzen, Filtrieren, Abfüllen, Versekten, Etikettieren etc.) beauftragen, achten Sie bitte darauf, dass dieses selbst dem Kontrollverfahren gemäß EU-Öko-VO untersteht und in dem beauftragten Tätigkeitsbereich zertifiziert ist.

Hierzu wird gemäß Art. 29 Absatz 1 der VO (EG) Nr. 834/2007 die Vorlage einer entsprechenden Bescheinigung vor dem Verarbeitungsprozess nötig. Bitte halten Sie mit Ihrer Kontrollstelle Rücksprache, ob unter bestimmten Voraussetzungen das externe Unternehmen in Ihr Kontrollverfahren mit einbezogen werden kann.

Traubensaft

Traubensaft fällt unter die „Fruchtsaftverordnung“ (Lebensmittelrecht) und nicht unter das Weingesetz. Damit gilt die Verordnung (EG) 203/2012, den Durchführungsbestimmungen für die Öko-Weinbereitung, nicht für den Traubensaft.

So darf Traubensaft bei der Herstellung z.B. über 70 °C erhitzt werden.

Die Kennzeichnung erfolgt mit dem EU-Gemeinschaftslogo (Bestimmungen siehe oben). „Bio-/Öko-Traubensaft“ ist möglich.

Traubensaft darf, sobald er als solcher gekennzeichnet ist, nicht zu Wein verarbeitet oder Wein zugesetzt werden.