Regierungspräsidium Darmstadt
Dezernat Weinbau

HESSEN

29. Jan. 2013

Info-Blatt:

Neuregelungen bei der Bio-/Öko – Weinbereitung

Mit der Änderung der Durchführungsverordnung (EG) VO 889/2008 ist nun auch die Herstellung von ökologischem/biologischem Wein (gilt auch für Perlwein, Schaumwein etc.) geregelt. Ab der Ernte 2012 dürfen Bio-/Öko – Weine, die den neuen kellerwirtschaftlichen Vorgaben entsprechen, auch als solche gekennzeichnet werden. Die bisherige Verkehrsbezeichnung „Wein aus Trauben aus ökologischem Anbau" wird damit auslaufen und darf für Weine ab dem Jahrgang 2012 nicht mehr verwendet werden. Weine des Jahrgangs 2011 und älter dürfen nach den neuen Regeln gekennzeichnet werden, sofern diese nach den neuen Vorgaben der Öko-Weinbereitung erzeugt wurden. Allerdings muss die Öko-Kontrollstelle diese Ware nachträglich zertifizieren. Das Bio – Logo (siehe Abbildung) sowie die Codenummer der Kontrollstelle (DE-ÖKO-XXX) sind auf dem Etikett obligatorisch im gleichen Sichtbereich anzugeben; die Verwendung von Verbandszeichen ist weiterhin erlaubt. Der Ort der Erzeugung der landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe ist unmittelbar unter dem Bio-Logo in Form von „Deutsche Landwirtschaft", „EU-Landwirtschaft" oder „EU/Nicht-EU-Landwirtschaft" anzugeben. Dabei müssen nachweislich 98 % der Zutaten von der angegebenen Herkunft stammen. Weitere Informationen zum Bio – Logo finden Sie unter www.organic-farming.eu .
Für Umstellungsware darf das Logo nicht verwendet werden. Diese ist als „Wein aus der Umstellung aus ökologischem Landbau" zu bezeichnen.

DE-ÖKO-XXX
Deutsche Landwirtschaft

Im Folgenden werden die **wichtigsten** Änderungen aufgezeigt, die jedoch keinen Anspruch auf Vollständigkeit erheben.

Neue Grenzwerte für die Gesamte Schweflige Säure

Bei einem Restzuckergehalt von **unter 2 g/l** ist die gesamte schweflige Säure bei Rotweinen auf max. 100 mg/l, bei Weiß- und Roséweinen auf max.150 mg/l begrenzt. Bei allen anderen ökologisch erzeugten Weinen mit **mehr als 2 g/l** Restzucker wird die maximale gesamte schweflige Säure im Vergleich zu den bei konventionellen Erzeugnissen geltenden Werten um 30 mg/l verringert.
Die o.g. Regelungen schließen Perlweine mit ein. Im Gegensatz dazu gilt für Likörweine, Schaumweine und Sekte generell eine Reduktion um 30 mg/l.
Näheres zur gesamten schwefligen Säure kann unserem Infoblatt entnommen werden. Dieses finden Sie unter www.rp-darmstadt.hessen.de oder www.brw-eltville.de.

Bei außergewöhnlichen Witterungsbedingungen können die Mitgliedsstaaten diese Werte ausnahmsweise auf die für konventionelle Weine geltenden Werte anheben.

Önologische Verfahren

Grundsätzlich gilt:

- Alle Zusatz- und Behandlungsstoffe müssen nachweislich ohne Gentechnik hergestellt sein. Zudem ist darauf zu achten, dass einige – soweit vorhanden – aus ökologischer Erzeugung stammen müssen.
- Die zur Anreicherung verwendete Saccharose (gilt auch für konzentrierten Traubenmost, RTK) muss aus ökologischer Erzeugung stammen.
- Weine, die aus Umstellungsware stammen und entsprechend deklariert wer den, dürfen nicht mit Saccharose, sondern nur mit ökologisch erzeugtem konzentriertem Traubenmost, Bio – RTK oder durch Mostkonzentrierung angereichert werden.
- Für alle bei der Most- und Weinbereitung verwendeten Zusatz- und Behandlungsstoffe besteht eine genaue **Aufzeichnungspflicht**. Falls es keine besonderen Hinweise der zuständigen Kotrollstelle gibt, sind alle eingesetzten Stoffe pro Weinpartie und Menge und Datum in der Buchführung zu vermerken

Die zugelassenen önologischen Verfahren sind in **Anhang VIIIa** der (EG) VO 889/2008 aufgeführt. Benutzen Sie dafür bitte folgenden Link:

http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2008R0889:20120801:DE:PDF

Alle önologischen Verfahren, die in dieser „Positiv – Liste" nicht aufgeführt sind, dürfen in der ökologischen Weinbereitung nicht eingesetzt werden. Dies sind **u.a.** folgende:

- Teilweise Konzentrierung durch Kälte
- Entschwefelung durch physikalische Verfahren
- Behandlung durch Elektrodialyse sowie Kationenaustauschern zur Weinsteinstabilisierung
- Teilweise Entalkoholisierung von Wein
- Sorbinsäure
- Lysozym
- Blauschönung
- Dimethyldicarbonat (DMDC)
- Caboxymethylcellulose (CMC)
- Säuerung mittels Äpfelsäure
- Kupfersulfat ist bis 31.07.2015 zugelassen, Kupfercitrat generell möglich

Folgende önologische Verfahren sind nur mit Einschränkungen zugelassen:

- Bei thermischen Behandlungen (z.B. Maischeerhitzung, Pasteurisation) darf die Temperatur 70 °C nicht übersteigen (gilt nicht für Traubensaft).
- Bei der Filtration darf die Porengröße von 0,2 Mikrometer nicht überschritten werden.

Verschnittregelungen

Grundwein	Verschnittanteil	Kennzeichnung
Öko-/Biowein aus den Jahrgängen 2012 und folgende	Wein/SR bis zu 15 % aus den Jahrgängen 2011 oder älter erzeugt nach den neuen Regelungen für „Öko-/Biowein“	Öko-/Biowein
Öko-/Biowein aus den Jahrgängen 2012 und folgende	Wein/SR bis zu 15 % aus den Jahrgängen 2011 oder älter erzeugt nach den vor dem 01.08.2012 geltenden Regelungen für „Wein aus Trauben aus ökologischem Anbau“	Wein aus Trauben aus ökologischem Anbau
Wein aus Trauben aus ökologischem Anbau aus den Jahrgängen 2011 oder älter erzeugt nach den vor dem 01.08.2012 geltenden Regelungen	Öko-/Biowein bis zu 15 % bzw. SR bis zu 25 % aus den Jahrgängen 2012 und folgende erzeugt nach den neuen Regelungen für „Öko-/Biowein“	Wein aus Trauben aus ökologischem Anbau