

Regelungen zur Herstellung von Bio-Wein

Die Herstellung von Bio-Wein ist mit der Verordnung (EU) Nr. 203/2012 vom 8.03.2012 geregelt. Die Verordnung gilt seit dem 1.8.2012, also mit der Lese 2012.

Was wird geregelt?

Erzeugnisse und Stoffe

In die EU-Bio-Durchführungsbestimmungen der VO (EG) Nr. 889/2008 wurde ein neuer Anhang VIIIa eingefügt. Dieser Anhang wurde mit der Durchführungsverordnung (EU) 2018/1584 inzwischen neu gefasst. Demnach sind u.a. folgende Erzeugnisse und Stoffe zur Verwendung in oder zur Zugabe zu Erzeugnissen des Weinsektors zulässig:

- **Hefen** (für die individuellen Hefestämme gilt: falls verfügbar, aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen gewonnen).
- Zur **Förderung der Hefebildung** können Diammoniumphosphat, Thiamindichlorhydrat sowie inaktivierte Hefen, Hefeautolysate und Heferinden eingesetzt werden.

Empfehlung: Bio-zertifizierte Heferindenzubereitungen sind ausreichend am Markt verfügbar und sollten deshalb verwendet werden. Falls verfügbar, sollten auch inaktivierte Hefen und Hefeautolysate aus ökologischer Erzeugung stammen.

- Der **Gesamt-SO₂-Gehalt** (Schwefeldioxid, Kaliumdisulfit oder Kaliummetabisulfit, in der verkaufsfertigen Flasche) ist bei Bio Wein begrenzt:
 - Rotweine < 2 g/l Restzucker: max. 100 mg/l
 - Weißweine und Roséweine < 2 g/l Restzucker: max. 150 mg/l
 - Für alle anderen Weine wird der maximale Schwefeldioxidgehalt um 30 mg/l gegenüber den weinrechtlichen Grenzwerten verringert.
- Die **Klärung** kann mit Speisegelatine*, Proteinen pflanzlichen Ursprungs aus Weizen oder Erbsen*, Kartoffeleiweiß*, Hefeproteinextrakten*, Hausenblase*, Eialbumin*, Tanninen*, Kasein, Kaliumkaseinat, Siliziumdioxid, Bentonit, Chitosan (gewonnen aus *Aspergillus niger*) und pektolytischen Enzymen erfolgen.

* *Sind in Bio-Qualität zu verwenden, falls aus ökologischen Ausgangsstoffen gewonnen und verfügbar*

- Hefe-Mannoproteine zur **Weinstein- und Eiweißstabilisierung**.
- Zur **Belüftung/Sauerstoffanreicherung:** Luft und gasförmiger Sauerstoff.

Önologische Verfahren

Folgende önologische Verfahren und Behandlungen sind von der Herstellung von ökologischem Wein **ausgeschlossen:**

- Teilweise Konzentrierung durch Kälte
- Entschwefelung durch physikalische Verfahren (auch bei Süßreserve!)
- Behandlung durch Elektrodialyse zur Weinsteinstabilisierung
- Teilweise Entalkoholisierung von Wein
- Behandlung mit Kationenaustauschern zur Weinsteinstabilisierung

Erlaubt sind:

- Thermische Behandlung bis max. 70 °C
- Zentrifugieren und Filtern bei Porengröße von mindestens 0,2 Mikrometer

Bis spätestens zum **01.08.2018** prüft die EU Kommission weitere Einschränkungen oder Abschaffung für folgende Verfahren (Entscheidung steht noch aus):

- Thermische Behandlungen
- Verwendung von Ionenaustauscherharzen bei der Herstellung von rektifiziertem Traubenmostkonzentrat
- Anwendung von Umkehrosmose als Anreicherungsverfahren

Dokumentation

Mit der neuen Regelung verbunden ist auch eine genaue Dokumentation aller bei der Most- und Weinbereitung durchgeführten Maßnahmen incl. der eingesetzten Zusätze- und Behandlungsstoffe (z.B. im Kellerbuch).

Kennzeichnung

Weine, der Jahrgänge 2011 und älter, die bis heute aus Bio-Trauben produziert wurden, können unbegrenzt als "Wein aus Trauben aus ökologischem Anbau" gekennzeichnet und vermarktet werden. Das EU-Bio-Logo darf nicht verwendet werden. Die Code-nummer der Kontrollstelle ist obligatorisch, das deutsche Bio-Siegel kann verwendet werden.

Weinbestände aus den vergangenen Jahren, für die nachgewiesen wird, dass sie entsprechend den neuen Regelungen hergestellt wurden, dürfen als Bio-Wein bezeichnet und mit EU-Bio-Logo, Codenummer und Herkunftsangabe etikettiert werden.

Regelungen zur Herstellung von Bio-Wein

Weine der Jahrgänge ab 2012 **müssen** entsprechend der VO produziert und als Bio-Wein mit EU-Bio-Logo, Codenummer und Herkunftsnachweis gekennzeichnet werden - einzige Alternative ist die konventionelle Vermarktung.



DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft

Auch Weine aus Trauben aus der Umstellung unterliegen den neuen Regelungen. Sie dürfen nicht mit EU-Bio-Logo oder Bio-Siegel gekennzeichnet werden. Die Codenummer der Kontrollstelle ist obligatorisch. Werden die neuen Regelungen eingehalten, kann „Wein aus Umstellung auf die ökologische Landwirtschaft“ gekennzeichnet werden.

Der vollständige Verordnungstext steht auf unserer Homepage www.abcert.de zum Download zur Verfügung.