

Regelungen zur Herstellung von Bio-Wein

Lang erwartet und zäh verhandelt: Bio-Wein ist mit der Verordnung (EU) Nr. 203/2012 vom 8.03.2012 geregelt. Die Verordnung gilt ab dem 1.8.2012, also zur Lese 2012.

Was wird geregelt?

Erzeugnisse und Stoffe

In die EU-Bio-Durchführungsbestimmungen wurde ein neuer Anhang VIIIa eingefügt. Nach diesem Anhang sind u.a. folgende Erzeugnisse und Stoffe zur Verwendung in oder zur Zugabe zu Erzeugnissen des Weinsektors zulässig:

- **Hefen** und Stoffe landwirtschaftlicher Herkunft sollen, falls verfügbar, aus ökologischen Ausgangsstoffen gewonnen sein. Zur Förderung der Hefebildung können Diammoniumphosphat und Thiaminiumdichlorhydrat eingesetzt werden.
- 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, Hausenblase, Eialbumin, Tanninen, Kasein, Kaliumkaseinat, Siliziumdioxid, Bentonit, pektolytischen Enzymen erfolgen.
- Kupfersulfat zur **Geschmackskorrektur** ist bis 31.7.2015 erlaubt.
- Zur **Belüftung/Sauerstoffanreicherung**: Luft und 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 **01.08.2015** prüft die EU Kommission weitere Einschränkungen oder Abschaffung für folgende Verfahren.

- 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, Code-nummer und Herkunftsangabe etikettiert werden.

Weine des Jahrgangs 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.