

Seit dem 01.08.2012 gelten die Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 203/2012 für die Bio-Weinbereitung (siehe auch ABCERT-Info „Regelungen zur Herstellung von Bio-Wein“ 04/2012).

Mit diesem aktuellen Info möchten wir unseren Weinbaubetrieben sowie Wein- und Sektkellereien eine Hilfestellung geben zur **Umsetzung** der neuen Kellerrichtlinien, die bei der Herstellung und Kennzeichnung von ökologischem Wein ab dem Jahrgang 2012 anzuwenden sind.

Erzeugnisse und Stoffe

1. **Zutaten** landwirtschaftlichen Ursprungs, die bei der Wein- bzw. Schaumweinbereitung zur Anreicherung, nachträglichen Süßung bzw. Fülldosage eingesetzt werden, müssen **aus ökologischer Erzeugung** stammen. Das betrifft Saccharose, konzentrierten Traubenmost (Süßreserve) und rektifiziertes Traubenmostkonzentrat (RTK).

2. Die zulässigen **Behandlungsstoffe** sind in dem neuen Anhang VIIIa der VO (EU) 889/2008 aufgeführt. Stoffe, die dort mit einer Anmerkungsnummer versehen sind, müssen - falls verfügbar - aus ökologischen Ausgangsstoffen gewonnen sein. Dazu geben wir Ihnen folgende Hinweise:

- **Speisegelatine, Eialbumin und Gummiarabicum** sind in **biozertifizierter Qualität verfügbar** und müssen verwendet werden. Proteine pflanzlichen Ursprungs aus Weizen oder Erbsen für die Weinbereitung sind in Bio-Qualität aktuell nicht verfügbar.
- **Reinzuchthefen:** Die Verwendungsbedingungen beziehen sich auf den individuellen Hefestamm. Ist ein Hefestamm am Markt, der sowohl aus konventionellen als auch aus ökologischen Ausgangsstoffen gewonnen wurde, so ist die biozertifizierte Variante zu wählen.
- **Hefenährstoffe:** Zulässig sind Diammoniumphosphat, Thiaminium-Dichlorhydrat und Heferindenzubereitungen. Biozertifizierte Heferindenzubereitungen sind ausreichend verfügbar und deshalb zu verwenden. Konventionelle Heferindenzubereitungen sind nur zulässig, wenn ein Wein mittels Bio-Präparaten nicht oder nicht mit den notwendigen bzw. bedeutenden Eigenschaften hergestellt werden kann. Ein entsprechender Nachweis ist zu führen und der Kontrollstelle **vor Einsatz** zur Prüfung vorzulegen.
- **Compounds:** Hefenährstoffe und Klärhilfsmittel werden auch als Combi-Präparate angeboten. Der Betrieb muss sich anhand Produktspezifikationen des Herstellers vergewissern, dass die Bestandteile dem Anhang VIIIa entsprechen. Es wird empfohlen, auf von Bio-Kontrollstellen geprüfte

Präparate zurückzugreifen.

- **Rüttelhilfen** bei der Sektherstellung (Flaschengärung) dürfen nur Betonite und Kaliumalginat enthalten.

In der **Anlage** zu dieser Information haben wir eine Liste der aktuell biozertifizierten Weinbehandlungsmittel bzw. Präparate mit Bio-Komponenten für Sie erstellt.

3. **Zusicherungserklärungen zur GVO-Freiheit** sind für folgende Stoffe erforderlich:

- Thiaminium-Dichlorhydrat (wasserlösliches Vitamin B1),
- pektolytische Enzyme,
- Milch-, Ascorbin- und Citronensäure,
- Kupfercitrat.

Bitte sorgen Sie dafür, dass gültige Verkäuferbestätigungen zu den o.g. Stoffen vorliegen.

Für Wein- bzw. Metaweinsäure und Kaliumbitartrat sind keine GVO-Erklärungen erforderlich.

Önologische Verfahren

Bereits im ABCERT-Info 04/2012 haben wir über die erlaubten und nicht erlaubten Verfahren, Prozesse und Behandlungen informiert.

Wir möchten an dieser Stelle ausdrücklich auf den **Ausschluss der Entschwefelung** durch physikalische Verfahren, auch bei Süßreserve, hinweisen. Ein gängiges Verfahren zur Haltbarmachung von Traubenmost ist das Stummschwefeln mit anschließender Entschwefelung, was nach den Kellerrichtlinien nicht zulässig ist.

Gesamtschwefelgehalt

Die Analyse des Gesamt-SO₂-Gehaltes der zum Inverkehrbringen abgefüllten und ausgestatteten Weine erfolgt in der Regel im Rahmen der Qualitätsweinprüfung. Liegt keine amtliche Analyse vor, z.B. für Landwein, so muss der Betrieb eine Analyse bei einem anerkannten Labor beauftragen.

Für Bio-Weine und Bio-Schaumweine gelten reduzierte maximale Schwefeldioxidgehalte, je nach Weinkategorie und Restzuckergehalt. Deshalb ist bei der Anstellung der Bio-Weine zur Untersuchung auf folgende Punkte zu achten:

- eindeutige Bio-Kennzeichnung der Proben (damit das Labor die Messwerte richtig bewerten kann),
- Messmethode (Grenzwertüberschreitungen nur

zu beanstanden, wenn Referenzmethode angewendet wurde und Überschreitung analytisch gesichert),

- Anrechnung einer analytischen Messtoleranz von 8-10 mg/l bei einem Gesamt-SO₂-Gehalt bis 150 mg/l und von 15 mg/l bei einem Gesamt-SO₂-Gehalt über 150 mg/l möglich.

Dokumentation

Mit der neuen Kellerrichtlinie verbunden ist eine Verpflichtung zur genauen Dokumentation aller:

- bei der Most- und Weinbereitung angewendeten Verfahren und Behandlungsmittel (i.d.R. im Kellerbuch oder auf **Tankkarte, siehe Muster** des DLR Oppenheim in der Anlage),
- Untersuchungsbefunde zur Weinprüfung.

Nachvollziehbare Unterlagen sind bei der Kontrolle vorzulegen, damit der Kontrolleur die Konformität der Bio-Weine mit der EG-Öko-Verordnung feststellen kann. Für alle Weine, die mit dem EU-Bio-Logo gekennzeichnet sind, müssen die Nachweise mit Angabe der Mengen in Liter je Weinkategorie und Jahrgang mindestens fünf Jahre nach Inverkehrbringen aufbewahrt werden.

Kennzeichnung

Die Erläuterungen der neuen Kennzeichnungsbestimmungen für Bio-Weine im ABCERT-Info 04/2012 möchten wir wie folgt ergänzen:

1. Achten Sie auf eine **korrekte geografische Herkunftsangabe** zum EU-Bio-Logo, wenn die Weine mit Öko-Zucker oder Öko-RTK angereichert werden, die nicht aus Deutschland stammen. In diesem Fall muss die Angabe „Deutsche Landwirtschaft“ durch „EU-Landwirtschaft“ oder „EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft“ ersetzt werden.
2. Eine verpflichtende **Bezeichnung der Weine**, die den neuen Kellerrichtlinien entsprechen, besteht nicht. Mögliche Bezeichnungen sind: Bio-/Öko-Wein, ökologischer/biologischer Wein oder Wein aus ökologischer/biologischer Erzeugung. Es genügt auch allein die Angabe des EU-Bio-Logos in Verbindung mit der Codenummer der Kontrollstelle und der Herkunftsangabe sowie ggf. des Verbandslogos.

3. Kennzeichnung von Wein beim **Verschnitt verschiedener Jahrgänge** (Cuvées):

Wird ein Bio-Wein ab dem Jahrgang 2012, der nach den neuen Kellerrichtlinien hergestellt wurde, mit Wein älterer Jahrgänge verschnitten, ergeben sich je nach Konstellation folgende Kennzeichnungsmöglichkeiten:

a) Einem Bio-Wein der Ernte 2012 wird ein Wein/eine Süßreserve der Jahrgänge 2011 oder älter, hergestellt nach den Bedingungen für „Wein aus Trauben aus ökologischem Anbau“, **bis zu 15 %** hinzuerschnitten:

- Eine Kennzeichnung als Bio-Wein (einschließlich der Verwendung des EU-Bio-Logos) ist nur möglich, wenn das Erzeugnis zu 100 % nach den neuen Kellerrichtlinien hergestellt wurde. So darf z.B. zugesetzte Süßreserve älterer Jahrgänge nicht entschwefelt, nicht über 70° C erhitzt und nicht mit Filter unter 0,2 Mikrometer Porengröße filtriert worden sein.
- Eine Kennzeichnung als Bio-Wein ist nicht möglich, wenn ein Verschnitt mit Wein (oder Süßreserve) der Jahrgänge 2011 oder älter erfolgt, der nicht nach den neuen Regelungen hergestellt wurde. Dieses Erzeugnis darf jedoch als „Wein aus Trauben aus ökologischem Anbau“ bezeichnet werden.

b) Ein Wein/eine Süßreserve der Jahrgänge 2012 und folgende, hergestellt nach den neuen Kellerrichtlinien, wird einem „Wein aus Trauben aus ökologischem Anbau“ der Ernte 2011 oder älter **bis zu 15 %** (bis zu 25 % bei Süßreserve) hinzuerschnitten:

- Eine Kennzeichnung als Bio-Wein ist **nicht** möglich
- Eine Kennzeichnung als „Wein aus Trauben aus ökologischem Anbau“ ist möglich.
- Auch eine Weinbezeichnung ohne jeglichen Hinweis auf die ökologische Produktionsweise ist möglich.

Darüber hinaus hat das Unternehmen selbstverständlich die allgemeinen weinrechtlichen Vorschriften hinsichtlich des Verschnitts und der bezeichnungsrechtlichen Folgen zu beachten.