



**Info-Blatt:**

## Regelungen bei der Bio-/Öko - Weinbereitung

Die Herstellung von ökologischem/biologischem Wein (gilt auch für Perlwein, Schaumwein etc.) ist in der (EU) VO 889/2008 geregelt. Ab der Ernte 2012 dürfen Bio-/Öko - Weine, die den kellerwirtschaftlichen Vorgaben entsprechen, auch als solche gekennzeichnet werden. 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 <https://ec.europa.eu/agriculture/organic/downloads/logo.de>.

Für Umstellungsware darf das Logo nicht verwendet werden. Diese ist als „Wein aus der Umstellung auf den ökologischen 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.

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

Näheres zur gesamten schwefligen Säure kann unserem Infoblatt entnommen werden. Dieses finden Sie unter [www.rp-darmstadt.hessen.de](http://www.rp-darmstadt.hessen.de).

## 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 werden, 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 Kontrollstelle gibt, sind alle eingesetzten Stoffe pro Weinpartie und Menge und Datum in der Buchführung zu vermerken. Diese Nachweise sind mindestens 5 Jahre nach Inverkehrbringen aufzubewahren.

Werden z.B. in Kellereien biologische und nicht biologische Trauben verarbeitet oder Weine bereitet, ist auf eine strikte Trennung zu achten. Ein Eintrag von nicht biologischen in biologische Erzeugnisse muss vollständig ausgeschlossen werden. Insbesondere bei der Filtration und Abfüllung ist eine gute Reinigung der Gerätschaften und Schläuche geboten. Nach Möglichkeit sollten biologische vor nicht biologische Erzeugnissen verarbeitet werden.

Alle an der Produktion eines biologischen Erzeugnisses beteiligte Betriebe (z.B. Lohnabfüller, Lohnversekter) müssen ebenfalls bio-zertifiziert sein.

Die zugelassenen önologischen Verfahren sind in **Anhang VIII** der (EG) VO 889/2008 aufgeführt. Dieser Anhang wurde mit der DurchführungsVO (EU) 2018/1584 neu gefasst

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/PDF/?uri=CELEX:32008R0889&qid=1616149233899&from=DE>

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, Thiaminiumdichlorhydrat 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-SO<sub>2</sub>-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 Umkehrosiose 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 Codenummer 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.