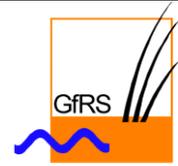


# Merkblatt für die ökologische Weinbereitung

Herausgegeben von der  
Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH



## Nr. 20: Regelungen zur Herstellung von Bio-Wein

Mit der Verordnung (EU) Nr. 203/2012 vom 08. März 2012 veröffentlichte die EU-Kommission das Ergebnis der langen Verhandlungen zur Bio-Weinbereitung.

Die Neuregelung tritt zur Lese 2012 in Kraft. Weine älterer Jahrgänge, die nach den bis dahin geltenden Regelungen hergestellt wurden, können unbegrenzt als Weine aus Trauben aus ökologischem Anbau vermarktet werden, dürfen jedoch das EU-Bio-Logo nicht tragen. Weine älterer Jahrgänge, für die der Nachweis erbracht werden kann, dass sie gemäß den neuen Regelungen hergestellt wurden, dürfen nach einem entsprechenden Nachweis als Bio-Weine bezeichnet und mit dem EU-Bio-Logo etikettiert werden (*siehe GfRS Merkblatt Nr. 13 EU-Bio-Logo*).

Für Weine aus Trauben aus der Umstellung auf den ökologischen Landbau gelten die Regelungen ebenfalls ab 2012. Das EU-Bio-Logo sowie das deutsche Bio-Siegel bleiben jedoch weiterhin anerkannt ökologischen Erzeugnissen vorbehalten.

Bitte beachten Sie, dass künftig auch alle Maßnahmen, Zusätze und Behandlungsstoffe aufzeichnungspflichtig und somit im Kellerbuch oder in anderer Form festzuhalten sind (VO (EG) Nr. 889/2008 Artikel 66).

Im Mittelpunkt der neuen Regelung steht der Anhang VIIIa, der „Erzeugnisse und Stoffe (teilweise mit Nebenbestimmungen), die zur Verwendung in oder zur Zugabe zu ökologischen Erzeugnissen des Weinsektors zugelassen sind“, auflistet.

Der **Gesamt-SO<sub>2</sub>-Gehalt** (gemessen auf die gefüllte, verkaufsfertige Flasche) wird bei ökologisch erzeugten Weinen begrenzt.

- Rotweine unter 2 g/l Restzucker - maximal 100 mg/l
- Weißweine und Roséweine unter 2 g/l Restzucker – maximal 150 mg/l

Für alle anderen Weine, Sekt und Schaumweine wird der maximale Schwefeldioxidgehalt um 30 mg/l gegenüber den weinrechtlichen Grenzwerten verringert.

**Hefen und Stoffe landwirtschaftlicher Herkunft** sollen bei identischer Verfügbarkeit (konventionell + ökologisch) in ökologischer Qualität bezogen und eingesetzt werden.

Der Einsatz von Kupfersulfat wird nur bis zum 31.07.2015 erlaubt.

Den vollständigen **Anhang VIIIa** finden Sie **als Anhang zu diesem Merkblatt**. Bitte achten Sie auf die GVO-Freiheit der Produkte.

Bestimmte **önologische Verfahren, Prozesse und Behandlungen** wurden für die ökologische Weinerzeugung **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

Die nachfolgenden **önologischen Verfahren, Prozesse und Behandlungen** wurden **mit Nebenbestimmungen erlaubt**:

- Thermische Behandlungen nur bis zu 70 °C
- Zentrifugierung und Filtrierung nur ab einer Porengröße von 0,2 Mikrometer

Bis spätestens **zum 01.08.2015** erfolgt eine Überprüfung auf weitere Einschränkungen oder Abschaffung für folgende Verfahren:

- Thermische Behandlungen (wie oben beschrieben)
- Verwendung von Ionenaustauscherharzen bei der Herstellung von RTK
- Anwendung von Umkehrosmose als Anreicherungsverfahren

**Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.**

Ansprechpartnerin: **Brigitte Dierkes** Tel: 0551-37075347, Fax: 0551-58774

E-mail: [brigitte.dierkes@gfrs.de](mailto:brigitte.dierkes@gfrs.de), Homepage: [www.gfrs.de](http://www.gfrs.de)

## Anhang VIIIa

### ERZEUGNISSE UND STOFFE GEMÄß ARTIKEL 29C, DIE ZUR VERWENDUNG IN ODER ZUR ZUGABE ZU ÖKOLOGISCHEN/BIOLOGISCHEN ERZEUGNISSEN DES WEINSEKTORS ZUGELASSEN SIND

<i>Art der Behandlung gemäß Anhang I A der Verordnung (EG) Nr. 606/2009</i>	<i>Bezeichnung der Erzeugnisse oder Stoffe</i>	<i>Besondere Bedingungen, Einschränkungen im Rahmen der Grenzen und Auflagen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 606/2009</i>
Nummer 1: Verwendung zur Belüftung oder Sauerstoffanreicherung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Luft</li> <li>- Gasförmiger Sauerstoff</li> </ul>	
Nummer 3: Zentrifugierung oder Filtrierung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Perlit</li> <li>- Cellulose</li> <li>- Kieselgur</li> </ul>	Verwendung nur als inerte Filtrierhilfsstoff
Nummer 4: Verwendung zur Herstellung einer inerten Atmosphäre und zur Handhabung des Erzeugnisses unter Luftabschluss	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stickstoff</li> <li>- Kohlendioxid</li> <li>- Argon</li> </ul>	
Nummern 5, 15 und 21: Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hefen <sup>(1)</sup></li> </ul>	
Nummer 6: Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diammoniumphosphat</li> <li>- Thiaminium-Dichlorhydrat</li> </ul>	
Nummer 7: Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schwefeldioxid</li> <li>- Kaliumdisulfit oder Kaliummetabisulfit</li> </ul>	<p>a) Der maximale Schwefeldioxidgehalt darf bei Rotwein gemäß Anhang I B Teil A Nummer 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 100 mg/l bei einem Restzuckergehalt unter 2 g/l nicht übersteigen.</p> <p>b) Der maximale Schwefeldioxidgehalt darf bei Weißwein und Roséwein gemäß Anhang I B Teil A Nummer 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 150 mg/l bei einem Restzuckergehalt unter 2 g/l nicht übersteigen.</p> <p>c) Bei allen anderen Weinen wird der am 1. August 2010 gemäß Anhang I B der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 angewendete maximale Schwefeldioxidgehalt um 30 mg/l verringert.</p>
Nummer 9: Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ökologische Holzkohle (Aktivkohle)</li> </ul>	

Nummer 10: Klärung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Speisegelatine <sup>(2)</sup></li> <li>- Proteine pflanzlichen Ursprungs aus Weizen oder Erbsen <sup>(2)</sup></li> <li>- Hausenblase <sup>(2)</sup></li> <li>- Eialbumin <sup>(2)</sup></li> <li>- Tannine <sup>(2)</sup></li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kasein</li> <li>- Kaliumkaseinat</li> <li>- Siliziumdioxid</li> <li>- Bentonit</li> <li>- pektolytische Enzyme</li> </ul>	
Nummer 12: Verwendung zur Säuerung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Milchsäure</li> <li>- L(+)-Weinsäure</li> </ul>	
Nummer 13: Verwendung zur Entsäuerung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L(+)-Weinsäure</li> <li>- Calciumcarbonat</li> <li>- neutrales Kaliumtartrat</li> <li>- Kaliumbicarbonat</li> </ul>	
Nummer 14: Zugabe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aleppokiefernharz</li> </ul>	
Nummer 17: Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Milchsäurebakterien</li> </ul>	
Nummer 19: Zugabe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L-Ascorbinsäure</li> </ul>	
Nummer 22: Verwendung zur Belüftung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stickstoff</li> </ul>	
Nummer 23: Zugabe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kohlendioxid</li> </ul>	
Nummer 24: Zugabe zur Stabilisierung des Weins	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Citronensäure</li> </ul>	
Nummer 25: Zugabe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tannine <sup>(2)</sup></li> </ul>	
Nummer 27: Zugabe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Metaweinsäure</li> </ul>	
Nummer 28: Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gummiarabicum <sup>(2)</sup></li> </ul>	
Nummer 30: Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kaliumbitartrat</li> </ul>	
Nummer 31: Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kupfercitrat</li> </ul>	
Nummer 31: Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kupfersulfat</li> </ul>	zugelassen bis zum 31. Juli 2015
Nummer 38: Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eichenholzstücke</li> </ul>	
Nummer 39: Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kaliumalginat</li> </ul>	

Art der Behandlung gemäß Anhang III Abschnitt A Nummer 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 606/2009	- Calciumsulfat	nur für "vino generoso" oder "vino generoso de licor"
<p>(1) Für die individuellen Hefestämme: falls verfügbar, aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen gewonnen.</p> <p>(2) Falls verfügbar, aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen gewonnen.</p>		