

# Merkblatt für die ökologische Weinbereitung

Herausgegeben von der  
Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH



## Regelungen zur Herstellung von Bio-Wein - gültig ab 07.01.2020

Mit der Verordnung (EU) Nr. 203/2012 wurde in der EU die Bio-Weinbereitung geregelt. Die Neuregelung trat zur Leses 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. Bitte beachten Sie, dass 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 Regelung steht 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 und Schaumweine wird der maximale Schwefeldioxidgehalt um 30 mg/l gegenüber den weinrechtlichen Grenzwerten verringert.

Hefen und Stoffe landwirtschaftlicher Herkunft müssen bei identischer Verfügbarkeit (konventionell + ökologisch) in ökologischer Qualität bezogen und eingesetzt werden. Als Hefenährstoffe sind -neben DAP- Heferinden, Hefeautolysate und inaktivierte Hefen Für diese Hefenährstoffe gibt es derzeit keine Verpflichtung zur Verwendung von Bio-Präparaten.

**Nicht** zugelassen:

Der Einsatz von Kupfersulfat ist nicht mehr zulässig.

Äpfelsäure (auch in Kombi-Präparaten) zur Säuerung ist ebenfalls weiterhin nicht zulässig.

Bitte achten Sie auf die GVO-Freiheit der Produkte (insbesondere von Milchsäure, Ascorbinsäure und Zitronensäure sowie pektolytischen Enzymen) – Erklärung gemäß Artikel 9 Absatz 3 der VO (EG) Nr. 834/2007.

Eine entsprechende Verkäuferbestätigung zur Verwendung finden Sie auf Seite 6.

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

**Für weitere Informationen sind wir für Sie da: [www.gfrs.de](http://www.gfrs.de)**

Ansprechpartner:

**Brigitte Dierkes Tel: 0551-37075347 [brigitte.dierkes@gfrs.de](mailto:brigitte.dierkes@gfrs.de)**

**Alexandra Hinrichs Tel: 0551-37075347 [alexandra.hinrichs@gfrs.de](mailto:alexandra.hinrichs@gfrs.de)**

**Joel Sartorius Tel: 0551-37075347 [joel.sartorius@gfrs.de](mailto:joel.sartorius@gfrs.de)**

## Anhang VIIIa (VO (EG) Nr. 889/2008)

### 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 IA 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 inerter 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>; Heferinden</li> </ul>	
Nummer 6: Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diammoniumphosphat</li> <li>- Thiaminhydrochlorid</li> <li>- Hefeautolysate</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> <li>- Kartoffeleiweiß <sup>(2)</sup></li> <li>- Hefeproteinextrakte <sup>(2)</sup></li> <li>- Aus <i>Aspergillus niger</i> gewonnenes Chitosan</li> <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>- Gummi arabicum <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 35: Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hefe-Mannoproteine</li> </ul>	

Nummer 38: Verwendung	- Eichenholzstücke	
Nummer 39: Verwendung	- Kaliumalginat	
Nummer 44: Verwendung	- Aus <i>Aspergillus niger</i> gewonnenes Chitosan	
Nummer 51: Verwendung	- Inaktivierte Hefe	
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>		

**Verkäuferbestätigung gemäß Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung  
(EG) Nr. 834/2007**

<b>Name und Anschrift des Verkäufers:</b>	
<b>Produktbezeichnung:</b>	<b>Artikelnummer, Partiekennzeichnung:</b>
<b>Bestandteile (alle Produktbestandteile/alle während des Produktionsprozesses zuletzt verwendeten Bestandteile angeben)</b>	
<input type="checkbox"/> <b>siehe Anlage</b>	
<p>Der Unterzeichnende bestätigt, dass dieses Erzeugnis weder „aus“ noch „durch“ GVO im Sinne der Verwendung dieser Begriffe in den Artikeln 2 und 9 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 hergestellt wurde, und keine Informationen vorliegen, die darauf schließen lassen, dass diese Erklärung falsch ist. Der Unterzeichnende bestätigt, dass das vorstehend bezeichnete Erzeugnis die Anforderungen von Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 hinsichtlich des Verbots der Verwendung von GVO erfüllt. Der Unterzeichnende verpflichtet sich, seinem Kunden und der für ihn zuständigen Kontrollstelle/Kontrollbehörde unverzüglich Mitteilung zu machen, wenn diese Bestätigung widerrufen oder geändert wird oder wenn Informationen bekannt werden, die die Richtigkeit der Bestätigung in Frage stellen. Der Unterzeichnende ermächtigt die für die Kontrolle des Kunden zuständige Kontrollstelle/Kontrollbehörde im Sinne von Artikel 2 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007, die Richtigkeit dieser Bestätigung zu prüfen und erforderlichenfalls Proben für den analytischen Nachweis zu ziehen. Ferner stimmt der Unterzeichnende zu, dass diese Aufgabe von einer unabhängigen Stelle vorgenommen werden kann, die von der Kontrollstelle schriftlich benannt wurde. Der Unterzeichnende haftet für die Richtigkeit der Angaben dieser Bestätigung.</p>	
Land, Ort, Datum und Unterschrift des Verkäufers:	(ggf.) Firmenstempel des Verkäufers: