



OENOLOGISCHER HINWEIS NR. 3 VOM AUGUST 2012

„Bio-Wein“ jetzt möglich

Mit einer Änderung der Öko-Durchführungsverordnung (EU) Nr. 889/2008 sind nach langer, kontroverser Diskussion nun auch die oenologischen Regelungen für ökologischen/biologischen Wein etc. erlassen worden. Ab der Ernte 2012 darf sich dieser dann so nennen, die umständliche Angabe „Wein aus Trauben aus ökologischen Anbau“ wird damit auslaufen.

Diese neuen kellerwirtschaftlichen Bestimmungen für Bio-/Öko-Erzeugnisse des Weinsektors (Wein, Sekt, Perlwein etc.) gelten ab August 2012 und haben im wesentlichen drei Hauptinhalte:

- Die Ausgangsstoffe (einschließlich Saccharose und RTK) müssen grundsätzlich ökologischer/biologischer Herkunft sein, eingeschränkt gilt dies auch für Zusatz- und Behandlungstoffe. Jene müssen aber in jedem Fall ohne Gentechnik hergestellt sein.
- Bestimmte oenologische Verfahren sind verboten oder eingeschränkt.
- Die Höchstgehalte an Schwefeldioxid wurden abgesenkt.

Verbotene oenologische Verfahren

Gänzlich verboten bei der Bereitung von Bio-Wein etc. sind insbesondere folgende Verfahren und Behandlungen:

- teilweise Konzentrierung von Wein durch Kälte
- Entschwefelung durch physikalische Verfahren
- Elektrodialyse und Kationenaustauscher zur Weinsteinstabilisierung
- teilweise Entalkoholisierung von Wein
- Sorbinsäure
- Polyvinylpolypyrrolidon (PVPP)
- Lysozym
- Blauschönung
- Dimethyldicarbonat (DMDC)
- Carboxymethylcellulose (CMC)

Eingeschränkt zugelassene oenologische Verfahren

Einige Verfahren sind mit Einschränkungen zugelassen, z. B.:

- bei thermischen Behandlungen (Maischeerhitzung, Pasteurisieren etc.) darf die Temperatur 70 °C nicht übersteigen,
- beim Filtrieren darf die Porengröße nicht kleiner als 0,2 µm sein,
- zur Säuerung sind nur Weinsäure und Milchsäure zugelassen (keine Äpfelsäure),
- zur Böckserbehandlung nur Kupfercitrat (Kupfersulfat noch bis 31. Juli 2015).

Zugelassene oenologische Verfahren

Die o. g. Aufzählungen der verbotenen oder eingeschränkt zugelassenen Verfahren erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Die verbindliche Positivliste der für Bio-Wein etc. anwendbaren Verfahren und Behandlungen ist dem Originaltext der betreffenden Änderungsverordnung der Öko-Durchführungsverordnung (EU) Nr. 889/2008 zu entnehmen (s. dort neuer Anhang VIIIa):

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2012:071:0042:0047:DE:PDF>

Schwefeldioxid-Grenzwerte

Der über Jahre hinweg strittigste Punkt der gesamten Neuregelung betraf die Höchstgehalte an Schwefeldioxid. Als Kompromiss wurden folgende um 30 bis 50 mg/l abgesenkten Höchstmengen an Gesamtschwefeldioxid festgelegt (für Perlwein gelten die für Stillwein genannten Werte):

- Rotwein mit weniger als 2 g/l Restzucker	100 mg/l
- Rotwein ab 2 bis unter 5 g/l Restzucker	120 mg/l
- Rotwein ab 5 g/l Restzucker	170 mg/l
- Weiß- und Roséwein mit weniger als 2 g/l Restzucker	150 mg/l
- Weiß- und Roséwein ab 2 bis unter 5 g/l Restzucker	170 mg/l
- Weiß- und Roséwein ab 5 g/l Restzucker	220 mg/l
- Spätlese (ab 5 g/l Restzucker)	270 mg/l
- Auslese (ab 5 g/l Restzucker)	320 mg/l
- Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein	370 mg/l
- Qualitätsschaumwein, Sekt (Crémant bleibt bei 150 mg/l)	155 mg/l
- Schaumwein (einfach)	205 mg/l
- Likörwein unter 5 g/l Restzucker	120 mg/l
- Likörwein ab 5 g/l Restzucker	170 mg/l

In Jahren mit außergewöhnlichen Witterungsbedingungen können diese Werte ausnahmsweise auf jene für konventionelle Ware angehoben werden.

Kennzeichnung

Die Angabe des EU-Bio-Logos ist künftig verbindlich, Verbandszeichen sind weiterhin erlaubt. Vorgeschrieben ist auch die Codenummer der Kontrollstelle auf dem Etikett. Spezielle Regelungen gelten für Umstellungsware

gez. Dr. Jürgen Sigler

Newsletter:

Am schnellsten können Sie unsere Oenologischen Hinweise per E-Mail erhalten. Bei vorhandenem Internet-Zugang können Sie sich die Zusendung durch Eintrag in unser kostenloses Newsletter-System sicherstellen:

- 1. Homepage des Staatlichen Weinbauinstituts Freiburg aufrufen: www.wbi-freiburg.de*
- 2. In der Leiste links „Saisonale Hinweise und Newsletter“ auswählen.*
- 3. Dort „WBI-Newsletter“ und dann „Newsletter-Management“ anklicken.*
- 4. E-Mail-Adresse eintragen, den gewünschten Newsletter wählen und die Meldung abschicken.*

Beim Bestellen der Oenologischen Hinweise erhalten Sie aus technischen Gründen dann auch die Rebschutz-Hinweise. Den Bezug dieser Hinweise können Sie dort jederzeit wieder abbestellen.