



# Baden-Württemberg

STAATLICHES WEINBAUINSTITUT FREIBURG

## Oenologischer Hinweis Nr. 5 vom Dezember 2019

### Neue EU-Verordnung über oenologische Verfahren

Mit Wirkung vom 7. Dezember 2019 ist die bisherige Verordnung (EG) Nr. 606/2009 über önologische Verfahren durch die Delegierte Verordnung (EU) 2019/934<sup>1</sup> ersetzt worden.

Die neue Verordnung verweist vielfach auf die einschlägigen Dossiers des Internationalen Kodex der önologischen Verfahren der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV). Da die neue Rechtslage ohne Kenntnis der OIV-Dossiers nicht vollständig erfasst werden kann, sind diese kürzlich in der Reihe C des EU-Amtsblatts<sup>2</sup> auch in deutscher Sprache verfügbar gemacht worden.

Bei den oenologischen Verfahren selbst gelten seit 7. Dezember 2019 einige inhaltliche Änderungen, ohne Anspruch auf Vollständigkeit seien die wichtigsten hier genannt:

- **Silberchlorid**

Die Zulassung von Silberchlorid zur Böckserbehandlung ist ausgelaufen.

Weiterhin möglich sind Kupfersulfat und Kupfercitrat. Wie bisher, dürfen diese nicht vorbeugend eingesetzt werden, sondern nur zur Korrektur eines (vorhandenen) Mangels.

- **Carboxymethylcellulose (CMC)**

CMC zur Weinsteinstabilisierung ist bei Perl- und Schaumwein weiterhin für alle Weinarten zugelassen, im Stillweinbereich hingegen nur noch für Weißwein. Die Behandlung von Rot- und Roséwein (incl. Weißherbst und Blanc de Noirs) ist nicht mehr zulässig. Als Alternative bietet sich Kaliumpolyaspartat an.

*Hinweis: Der Einsatz von CMC in Roséwein wird derzeit von der OIV geprüft, eine etwaige positive OIV-Empfehlung wäre dann noch in EU-Recht umzusetzen.*

<sup>1</sup> EU-Amtsblatt Nr. L 149 vom 07.06.2019, S. 1, berichtigt in Nr. L 289 vom 08.11.2009, S. 59

<sup>2</sup> EU-Amtsblatt Nr. C 409 vom 05.12.2019, S. 1

- **Schwefelung**

Während die zugelassenen 3 Schwefelungsmittel Schwefeldioxid (= SO<sub>2</sub>), Kaliumbisulfit und Kaliummetabisulfit (= Kaliumdisulfit) bisher für die Schwefelung aller Kategorien von Weinbauerzeugnissen angewandt werden durften, gibt es neuerdings folgende Einschränkungen:

- Frische Weintrauben (incl. Maische) dürfen gar nicht mehr geschwefelt werden,
- Jungwein (= Wein, der noch auf der Hefe liegt) darf nur noch mit Schwefeldioxid geschwefelt werden, nicht mehr mit Kaliumdisulfit und Kaliumbisulfit.

*Hinweis: Ob und inwieweit diese Beschränkungen ein Versehen sind, wird derzeit geprüft. Die Schwefelung von Weintrauben und Maische wäre jedoch über den Umweg der Hefeernährung mittels Ammoniumbisulfit möglich.*

- **Proteine pflanzlichen Ursprungs aus Weizen, Erbsen und Kartoffeln**

Für die Schönung mit Weizen- Erbsen- und Kartoffelprotein muss die maximale Einsatzmenge neuerdings unter 50 g/hl liegen.

*Hinweis: Nach Angaben der Kellereiartikel-Firmen lägen deren Dosierempfehlungen in der Regel auch schon bisher unter dem neuen Grenzwert von 50 g/hl.*

Wie erwähnt, sind vorstehend nur die wichtigsten Änderungen aufgeführt. Sobald weitere Erkenntnisse zur neuen Rechtslage vorliegen, werden wir Sie unterrichten.

gez. Dr. Jürgen Sigler