

Vorschriften für eine ökologische Weinbereitung verabschiedet –

BIO – ÖKO - ORGANIC WEIN darf zusammen mit dem EU-Bio-Logo deklariert werden.

Bei der Herstellung von Bio-Wein müssen die Winzer und Kellereien beachten, dass eine Reihe von önologischen Verfahren verboten oder eingeschränkt worden sind!

Dr. Uwe Hofmann

Beratungsbüro: ECO-CONSULT - International Consultancy of Organic Viticulture www.eco-consult.net

1. Hintergrund

Die Verordnung (EG) Nr. 834/2007 enthält allgemeine Vorschriften für die ökologische/biologische Herstellung verarbeiteter Lebensmittel. Die Durchführungsvorschriften zu diesen allgemeinen Vorschriften wurden mit der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 festgelegt. Die Verordnung (EG) Nr. 889/2008 wird nun ergänzt um Sondervorschriften für die Herstellung von ökologischem/biologischem Wein (Biowein). Diese Sondervorschriften wurden noch nicht veröffentlicht. **Sie enthalten aber eine Reihe von Einschränkungen und Verboten.**

Bisher war die Weinbereitung im ökologischen Anbau in der EU VO 2092/91 nicht geregelt. Im Anhang VI der VO wurde unter den allgemeinen Grundsätzen ausgeführt: „Die Teile A, B und C umfassen Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe, die bei der Aufbereitung von Lebensmitteln, mit Ausnahme von Weinen, verwendet werden dürfen...“ Mit der seit 2009 geltenden Verordnung 834/2007 und den Durchführungsbestimmungen 889/2008 ist festgelegt, dass die Weinbereitung für einen „ÖKO- BIO Wein“ zu regulieren ist. Der Verordnungsvorschlag umfasst somit die Ziele, Grundsätze und Produktionsvorschriften für alle Erzeugnisse, einschließlich Ökologisch erzeugte Weine, Aquakulturerzeugnisse und verarbeitete Lebensmittel. Ferner können im Wege des Ausschussverfahrens Durchführungsbestimmungen für sämtliche Erzeugnisse erlassen werden. Letzteres gilt insbesondere für den Erlass von Durchführungsbestimmungen für die ökologische Weinerzeugung, da diese nach der derzeitigen Regelung ausgeschlossen ist. Auf der Grundlage des 6. Frameworkprogramms wurde von einem internationalen Konsortium ein Forschungsprojekt unter dem Namen ORWINE www.orwine.org zur Erarbeitung von Vorschlägen zu Kellerwirtschaftlichen Regelungen für die Ökologische Weinbereitung durchgeführt. Dieses Projekt wurde im Mai 2009 beendet. Die Abschlussberichte wurden zusammengestellt und an die EU-Kommission übermittelt. Die Kommission hat auf der Grundlage des Berichtes einen Vorschlag zur Kellerwirtschaftlichen Vorschriften im Juni 2009 vorgelegt, der dann von den betroffenen Bio-Winzern wie auch den Mitgliedsstaaten diskutiert wurde. Von der Kommission wurde ein sehr ambitionierter Zeitplan für die Erarbeitung der Vorschriften vorgelegt, der aber bedingt durch die sehr unterschiedlichen Vorstellungen der Mitgliedsstaaten nicht einzuhalten war. Das Ziel war es März 2010 einen tragfähigen Kompromissvorschlag durch den Ständigen Ausschuss für den Ökologischen Landbau (SCOF) zu bekommen, um noch im Juli die Veröffentlichung im Amtsblatt der EU zu ermöglichen und damit schon für die Ernte 2010 in Kraft zu treten. Im Juni 2010 zog die Kommission ihren Vorschlag zurück, da dieser keine Mehrheit im SCOF fand. Eine „kleine“ aber sehr aktive Sperrminorität aus den nördlichen und östlichen weinbautreibenden Ländern mit Unterstützung wichtiger Verbraucherländer verhinderte den damaligen Kommissionsentwurf, da er sehr restriktive und für diese Weinbauländer unakzeptable Einschränkungen bei der Anwendung von SO₂ zur Weinstabilisierung vorsah. Im Januar 2011 wurde von den großen Weinbauländern die Europäische Weincharta für Bio-Wein (EOWC – european organic wine charta) gegründet mit dem Ziel einen tragfähigen Kompromiss für

die SO₂-Grenzwerte zu erarbeiten. Im Juli 2011 wurde ein von ALLEN Bio-Weinbauverbänden und Organisationen in Europa unter dem Dach der IFOAM EU group (Internationaler Dachverband der Bio-Verbände) ein gemeinsamer tragfähiger Kompromiss verabschiedet und an die Kommission geleitet. Zu diesem Zeitpunkt hatte die Kommission schon einen eigenen überarbeiteten Vorschlag an die Mitgliedsstaaten übermittelt, der aber auf großen Widerstand der südlichen Weinbauländer gestoßen ist. Im November 2011 übernahm die Kommission den von den Verbänden vorgeschlagenen Kompromiss in wesentlichen Punkten.

Dieser Vorschlag wurde im Februar 2012 im SCOF mit großer Mehrheit angenommen und gilt nach Veröffentlichung im Amtsblatt zur Ernte 2012. <http://www.eco-consult.net/Final Rules for Organic wine.pdf>

Was sieht die Neue Regelung vor:

1. Mit der Ernte 2012 dürfen die Bio-Weine auch als solche auf dem Etikett gekennzeichnet werden.
2. Mit der Kennzeichnung als BIO-ÖKO Wein ist die *obligatorische Verwendung des EU-BIO -Logos* sowie die Codenummer der Kontrollstelle auf dem Etikett vorgeschrieben. Die Verwendung der Verbandszeichen ist weiterhin erlaubt.



EU – BIO Logo

3. Die Verordnung zur Bio-Weinherstellung schließt alle in der VO (EU) 491/2009 überführt in VO 1234/2007 Anhang XIIb beschriebenen Kategorien von Weinerzeugnissen ein.
4. .
5. Eine Reihe der allgemein zulässigen Verfahren gemäß Verordnung (EG) Nr. 606/2009 der Kommission vom 10. Juli 2009 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates hinsichtlich der Weinbauerzeugniskategorien, der önologischen Verfahren und der diesbezüglichen Einschränkungen stehen für Bioweine nur eingeschränkt oder gar nicht mehr zur Verfügung. Diese sind in Anhang VIIIa der VO 889/2008 aufgeführt (siehe Tabelle 1).
6. Wenn ein Stoffe nicht im neuen Anhang VIIIa der EU VO 889/2008 aufgeführt ist, ist er für die ökologische Weinbereitung verboten.
7. Behandlungsstoffe oder önologische Verfahren, die nach dem 1. August 2010 neu in die EU VO 606/2009 aufgenommen werden, unterliegen einer Evaluierung zur Aufnahme in den Anhang VIIIa. Bevor sie dort nicht gelistet sind, gilt das Verbot.
8. Alle Zusatz und Behandlungsstoffe müssen nachweislich ohne Gentechnik (gentechnisch veränderte Mikroorganismen und deren Derivate) hergestellt sein.
9. Bei der Verarbeitung von ökologischen Rohstoffen sind biologische, mechanische und physikalische Verfahren anzuwenden.

10. Der Einsatz von Reinzuchthefen (wenn vorhanden aus ökologischer Erzeugung), selektierten Milchsäurebakterien wie auch den pektolytischen Enzymen ist zugelassen.
11. Alle Behandlungsstoffe landwirtschaftlichen Ursprungs (Gelatine, Tannine, Kasein, Eiereiweiß) müssen soweit vorhanden aus ökologischer Erzeugung stammen.
12. Die zur Anreicherung von Wein verwendete Saccharose sowie der konzentrierte Traubensaft und auch das rektifizierte Traubenmostkonzentrat müssen aus ökologischer Erzeugung stammen.
13. Weine aus während der Umstellung erzeugten Trauben dürfen nur eine pflanzliche Zutat landwirtschaftlichen Ursprungs enthalten. Dies bedeutet, dass bei einer Bio-Auslobung der Umstellung die Anreicherung mit Saccharose im Gegensatz zur Verwendung von Mostkonzentrat oder RTK sowie der Mostkonzentration, nicht möglich ist (prüfen).
14. Bei der Liste der physikalischen Verfahren wurden folgende Verfahren für eine ökologische – Bio Wein Produktion ausgeschlossen:
 - > Kryo-Extraktion (Weinkonzentration mit Hilfe von Kälte)
 - > Physikalische Entschwefelung
 - > Elektrodialyse zur Weinsteinstabilisierung
 - > teilweise Entalkoholisierung
 - > Anwendung von Kationen Austauscher zur Weinsteinstabilisierung
15. Bei den zugelassenen physikalischen Verfahren gibt es zusätzliche Beschränkungen, die einzuhalten sind:
 - > Die Erhitzung von Trauben, Maische, Most und Wein ist nur bis **70°C** erlaubt
 - > Die Porengröße der Membranfilter, Filterkerzen ist auf 0,2µm begrenzt.

Erlaubt sind

 - > die Anwendung von Ionen-Austauscher Harzen zur Erzeugung von RTK
 - > Umkehr-Osmose zur Mostkonzentration
16. Mit der neuen Regelung verbunden ist auch eine genaue Aufzeichnungspflicht der während der Most- und Weinbereitung eingesetzten Zusatz- und Behandlungsstoffe.

In Tabelle 1 ist der Anhang VIIIa mit den zugelassenen ökologischen Verfahren und Behandlungsstoffe zusammengestellt.

Tabelle 1

Anhang VIIIa

Zugelassene Önologische Behandlungs- und Zusatzstoffe für die Herstellung von
BIO-ÖKO-ORGANIC Wein gemäß Artikel 29c der EU VO 889/2008

Önologische Verfahren	Produkte	Spezifische Restriktionen für BIO-Wein
Belüftung und Sauerstoffanreicherung	- gereinigte Luft - gasförmiger Sauerstoff O ₂	
Thermische Behandlung		Begrenzung der Erhitzung auf 70
Zentrifugierung und Filtrierung, mit oder ohne inerte Filterhilfsstoffe	- Perlite - Cellulose - Kieselgur	Nur als Filterhilfsstoffe
Herstellung einer inerten Atmosphäre zum Schutz vor Luft	- Stickstoff - Hohlendioxid - Argon	
Verwendung von Weinhefen, trocken oder in Weinsuspension Verwendung von Heferindenzubereitungen In trockenen Weinen Verwendung von frischen, gesunden und nicht verdünnten Weinhefen	- Hefen**	** für den jeweiligen Hefestamm geltend-wenn verfügbar aus ökologischer Erzeugung
Verwendung einer oder mehrerer der folgenden Stoffe zur Förderung der Hefebildung	- Di-ammonium Phosphate - Thiamine hydrochloride (Thiaminium-Dichlorhydrat)	
Verwendung von	- Schwefeldioxid -Kaliummetabisulfit, auch Kaliumdisulfit oder Kaliumpyrosulfit genannt	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. 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. c) Bei allen anderen Weinen wird der am 1. August 2010 gemäß Anhang I B der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 festgelegte maximale Schwefeldioxidgehalt um 30 mg/l verringert.
Verwendung von	- Önologischer Kohle	
Klärung durch einen oder mehrere der folgenden önologischen Stoffe:	-Speisegelatine * -Proteine pflanzlichen Ursprungs aus Weizen oder Erbsen* -Hausenblase* -Kasein und Kaliumkaseinate -Eieralbumin* -Bentonit, -Siliziumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung, -Tannin* -pektolytische Enzyme	* wenn verfügbar aus ökologischer Erzeugung
Verwendung für die Säuerung	L(+)-Weinsäure Milchsäure	

Verwendung einer oder mehrerer der folgenden Stoffe für die Entsäuerung:	L(+)-Weinsäure neutrales Kaliumtartrat Kaliumbikarbonat Kalziumkarbonat	
Verwendung von	Aleppokiefernharz	Retzina Weine
Verwendung von	Milchsäurebakterien	
Zusatz von	L-Ascorbinsäure	
Verwendung von	Ionenaustauscharzen	Nur bei Traubenmost, der zur Bereitung von rektifiziertem Traubenmostkonzentrat vorgesehen ist
Belüftung oder Einleitung von	Stickstoff	
Zusatz von	Kohlendioxid	
Zusatz zur Stabilisierung des Weines	Zitronensäure	
Zusatz von	Tannin*	wenn verfügbar aus ökologischer Erzeugung
Zusatz von	Metaweinsäure	
Verwendung von	Gummiarabikum	wenn verfügbar aus ökologischer Erzeugung
Verwendung zur Förderung der Ausfällung des Weinstein	Kaliumbitartrat oder Kaliumhydrogentartrat	
Verwendung von zur Beseitigung eines geschmacklichen oder geruchlichen Mangels des Weines	Kupfersulfat Kupferzitat	Erlaubt bis 31. Juli 2015
Verwendung für die Weinbereitung und den Weinausbau, einschließlich für die Gärung von frischen Weintrauben und Traubenmost	Eichenholzstücken	
Verwendung von	Kaliumalginat	

SO₂-Grenzwerte für BIO-Wein

Während bei den Zusatz- und Behandlungsstoffen sowie der Zulassung von önologischen Verfahren ein breiter internationaler Konsens unter den beteiligten Öko-Verbänden, Winzern sowie den Ministerien und konventionellen Verbänden herrschte, gingen die Meinungen über eine Begrenzung der SO₂-Grenzwerte für Bio-Weine sehr weit auseinander. Sie reichen von einer sehr kleinen aber aktiven Minderheit, die Öko-Weine nur als schwefelfreie Weine sehen wollen bis zu einer Mehrheit der Winzer aus Mitteleuropa (Deutschland, Österreich, Tschechien, Ungarn) die eine Begrenzung der SO₂-Grenzwerte ablehnten. Dazwischen fand sich aber eine breite Mehrheit in den südlicheren Weinbauländern für eine Reduktion um 30 – 50mg / l von den gültigen gesetzlichen Grenzwerten (Tab. 2). Die mit der neuen Verordnung festgelegten Grenzwerte stellen einen Kompromiss dar. Allerdings sehen viele Winzer bei den trockenen Rotweinen < 2 g Restzucker größere Schwierigkeiten in der mikrobiellen Stabilisierung sowie der sensorischen Qualitätssicherung dieser Weine auf sich zukommen. Gerade die trockenen Weine haben in den letzten Jahren zum positiven Image des BIO-Weines beim Verbraucher beigetragen.

Tabelle 2 gibt einen Überblick über die reduzierten Gesamtschwefelgehalte von BIO-Wein nach der neuen Verordnung im Vergleich zu den festgelegten Grenzwerten für Nicht-BIO Weine in der EU VO 606/2009.

Für die trockenen BIO-Weine < 5 g/l Restzucker wurde eine Unterkategorie für Weine mit weniger als 2 g/l Restzucker eingeführt. Für Weine mit weniger als 2 g/l Restzucker gilt eine SO₂-Reduktion um 50 mg/l und für alle anderen Weine mit mehr als 2 g / l Restzucker eine SO₂-Reduktion um 30 mg/l. Für Likörweine sowie Sekt- und Schaumweine gilt generell eine Reduktion der SO₂-Grenzwerte um 30 mg/l.

Tabelle 2: Grenzwerte des Gesamtschwefelgehaltes in BIO-Weinen im Vergleich zu Nicht-BIO Weinen (konventionelle Weine) nach der verabschiedeten

Wein Kategorie gemäß VO (EC) No 606/2009	SO2 Grenzwerte in der VO (EC) No 606/2009	SO2 Grenzwerte für BIO-Wein gemäß der neuen Verordnung (1)
Rotwein [Anhang I B Abschnitt A Nummer 1 Buchstabe a (Restzucker* < 5g/L)	150 mg/l	100 mg/L Restzucker* < 2g/L 120 mg/L Restzucker* > 2g/L and < 5g/L
Rotwein [Anhang I B Abschnitt A Nummer 2 Buchstabe a (Restzucker* ≥ 5g/L)	200mg/l	170 mg/l
Weiß- & Roseweine [Anhang I B – Abschnitt A Nummer 1 Buchstabe b (Restzucker* < 5g/L)	200 mg/l	150 mg/L Restzucker* < 2g/L 170 mg/L Restzucker* > 2g/L and < 5g/L
Weiß- & Roseweine [Anhang I B – Abschnitt A Nummer 2 Buchstabe b (Restzucker* ≥ 5g/L)	250 mg/l	220 mg/l
Weine gemäß Anhang I B Abschnitt A Nummer 2 Buchstabe c (List per countries**) paragraph 2 c paragraph 2 d paragraph 2 e paragraph 4 – Wetter Bedingungen***	300 mg/L 350 mg/L 400 mg/L + 50 mg/L	270 mg/L 320 mg/L 370 mg/L (gleich wie in der CMO + 50 mg/L)
Likörweine gemäß Anhang I B Abschnitt B Restzucker < 5g/L	150 mg/l	120 mg/l
Likörweine gemäß Anhang I B Abschnitt B Restzucker ≥ 5g/L	200 mg/l	170 mg/l
Sekt- & Schaumwein gemäß Anhang I B Abschnitt c paragraph 1a – quality sparkling wines paragraph 1b – other sparkling wines paragraph 2 – Wetter Bedingungen***	185 mg/L 235 mg/L +40 mg/L	155mg/L 205mg/L (gleich wie in CMO + 40 mg/L)
Restzucker = Summe von Glucose & Fructose ** gemäß der Länderlisten (z.B ab Spätlese ≥ 5g/L Restzucker) *** Festgelegt in Artikel. 113(2) of EC No 479/2008		

Was kommt auf die Winzer / Kellereien zu?

Für Verbandsbetriebe ändert sich relativ wenig. Die größte und auch önologisch wichtigste Änderung liegt in der Begrenzung der Schwefelwerte. Auch wenn jeder Betrieb bestrebt ist, die Schwefelwerte so gering wie möglich zu halten, können die Einschränkungen je nach Zustand der Trauben (Botrytisinfektionen) oder der bevorzugten Spontangärung gerade bei den trockenen Rotweinen mit weniger als 2 g Restzucker zu Problemen führen.

Mit der Ernte 2012 wird bei der Auslobung der Weine als BIO-Wein die Verwendung des EU-Bio Logos obligatorisch.

Der Einsatz von Öko-Zucker oder Öko-RTK zur Anreicherung wird obligatorisch für alle Öko-Weinproduzenten.

Für Betriebe in der Umstellung ist darauf zu achten, dass bei einer Umstellungskennzeichnung keine Anreicherung mit Zucker möglich ist! Öko-RTK sowie die Mostkonzentration können eingesetzt werden.

Bei den Zusatz- und Behandlungstoffen sind nur die in Anhang VIIIa der VO 889/2008 aufgeführten Produkte (Tabelle 1) einzusetzen und dabei darauf zu achten, dass diese soweit vorhanden aus ökologischer Erzeugung stammen müssen.

Biobetriebe müssen ihre Kellerwirtschaft auf die neue Verordnung ausrichten und keines der verbotenen zugelassenen Verfahren und Behandlungsstoffe verwenden. Das bedeutet auch, dass diese Behandlungsstoffe nicht mehr im Keller gelagert werden dürfen bzw. bei Kellereien oder Genossenschaften getrennt gelagert werden müssen.

Hinzu kommt eine genaue Aufzeichnungspflicht aller im Keller durchgeführten Maßnahmen incl. der eingesetzten Behandlungsstoffe zur nachvollziehbaren Prozesskontrolle.