

Info-Blatt

Herstellung von Bio-Wein entsprechend der EU-Bio-Verordnung

Für die Verarbeitung von Bio-Weintrauben zu „Bio-Wein“ gelten folgenden Bestimmungen:

önologische Verfahren und Einschränkungen

Prinzipiell müssen für die Verarbeitung von Bio-Weintrauben die allgemein gültigen gesetzlichen Bestimmungen eingehalten werden (Verordnungen (EG) Nr. 606/2009 und (EG) Nr. 607/2009, (EG) Nr. 1234/2007, Österr. Weingesetz idgF.).

Zu den erlaubten Verfahren, Prozessen und Behandlungen lt. allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen gelten für Bio-Weine folgende Einschränkungen:

Verfahren/Prozess/Behandlung	Einschränkung
Zentrifugierung und Filtrierung mit oder ohne inerte Filtrierhilfsstoffe	Porengröße nicht unter 0,2 Mikrometer
thermischen Behandlungen	nicht über 70 °C *
Anwendung von Ionenaustauscharzen	derzeit keine Einschränkung, siehe aber: *
Umkehrosmose	derzeit keine Einschränkung, siehe aber: *

* Änderung ab 1.1.2021 (neue EU-Bio-Verordnung) möglich.

Bei der Herstellung von Bio-Wein sind folgende Verfahren, Prozesse und Behandlungen verboten:

- teilweise Konzentrierung durch Kälte
- Entschwefelung durch physikalische Verfahren
- Weinsteinstabilisierung:
 - Behandlung durch Elektrodialyse
 - Behandlung mit Kationenaustauschern
- teilweise Entalkoholisierung

Folgende Erzeugnisse und Stoffe sind zur Verwendung in, oder zur Zugabe zu biologischen Erzeugnissen des Weinsektors zugelassen:

(unter Einhaltung aller anderen allgemein gültigen gesetzlichen Bestimmungen)

Bezeichnung der Erzeugnisse oder Stoffe	besondere Bedingungen, Einschränkungen im Rahmen der allgemein gültigen Grenzen und Auflagen	Art der Behandlung
<ul style="list-style-type: none"> - Schwefeldioxid - Kaliumdisulfit oder Kaliummetabisulfit (= Kaliumpyrosulfit) 	a. Schwefeldioxidgehalt bei Rotwein mit einem Restzuckergehalt unter 2 g/l: maximal 100 mg/l b. Schwefeldioxidgehalt bei Weißwein und Roséwein mit einem Restzuckergehalt unter 2 g/l: maximal 150 mg/l c. Rotwein, Weißwein und Roséwein ab 2 g Restzucker je Liter sowie alle anderen Weine und Erzeugnissen des Weinsektors : Der für den konventionellen Weinbau erlaubte maximal Schwefeldioxidgehalt muss um mindestens 30 mg/l verringert werden. Ausnahme bei extremen Witterungsverhältnissen : siehe (3)	Verwendung
<ul style="list-style-type: none"> - Luft - gasförmiger Sauerstoff 		Verwendung zur Belüftung oder Sauerstoffanreicherung
<ul style="list-style-type: none"> - Perlit - Cellulose - Kieselgur 	Verwendung nur als inerte Filtrierhilfsstoff	Zentrifugierung oder Filtrierung
<ul style="list-style-type: none"> - Stickstoff - Kohlendioxid - Argon 		Verwendung zur Herstellung einer inerten Atmosphäre und zur Handhabung des Erzeugnisses unter Luftabschluss
<ul style="list-style-type: none"> - Hefen* (1) - inaktivierte Hefen*, Hefe-Autolysate*, Heferinde* - Diammoniumphosphat (DAP) - Thiaminium-Dichlorhydrat (Vit. B1)* - önologische Holzkohle (Aktivkohle) - Milchsäurebakterien* - Gummi arabicum (2) - Kaliumbitartrat (Weinstein) - Kupfercitrat - Hefe-Mannoproteine* - Eichenholzstücke - Kaliumalginat - aus <i>Aspergillus niger</i> gewonnenes Chitosan* 		Verwendung
<ul style="list-style-type: none"> - Milchsäure* - L(+)-Weinsäure* 		Säuerung

Bezeichnung der Erzeugnisse oder Stoffe	besondere Bedingungen, Einschränkungen im Rahmen der allgemein gültigen Grenzen und Auflagen	Art der Behandlung
<ul style="list-style-type: none"> - Speisegelatine (2) - Proteine pflanzlichen Ursprungs aus Weizen oder Erbsen (2) - Kartoffeleiweiß (2) - Hefeproteinextrakt* (2) - Hausenblase (2) - Eialbumin (2) - Tannine (2) - Kasein - aus <i>Aspergillus niger</i> gewonnenes Chitosan* - Kaliumkaseinat - Siliziumdioxid (z. B. Kieselöl) - Bentonit - pektolytische Enzyme* 		Klärung
<ul style="list-style-type: none"> - L(+)-Weinsäure * - Calciumcarbonat (Entsäuerungskalk) - neutrales Kaliumtartrat - Kaliumbicarbonat 		Entsäuerung
<ul style="list-style-type: none"> - Stickstoff 		Belüftung
<ul style="list-style-type: none"> - Aleppokiefernharz - L-Ascorbinsäure* - Kohlendioxid - Tannine (2) - Metaweinsäure* 		
<ul style="list-style-type: none"> - Citronensäure* 		Zugabe zur Stabilisierung des Weins
<ul style="list-style-type: none"> - Calciumsulfat 	nur für ‚vino generoso‘ oder ‚vino generoso de licor‘	Behandlung

* Zusicherungserklärung des Händlers zur Einhaltung des Gentechnik-Verbots muss für die Kontrolle bereitgehalten werden. Vorlage siehe: www.infoxgen.com

- (1) für die individuellen Hefestämme: falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen
- (2) falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen
- (3) Wenn durch außergewöhnliche Witterungsbedingungen in einem bestimmten Erntejahr der Gesundheitszustand der Bio-Trauben in einem geografischen Gebiet durch heftigen Bakterien- oder Pilzbefall gefährdet ist, und sich der Weinbereiter gezwungen sieht, mehr Schwefeldioxid zu verwenden als in den Vorjahren, um ein vergleichbares Enderzeugnis zu erhalten, kann die zuständige Behörde vorübergehend die Verwendung von Schwefeldioxid bis zu dem gemäß Anhang I B der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 festzusetzenden Höchstgehalt genehmigen.

Deklarationsbestimmungen:

Wein aus Bio-Trauben kann nach Einhaltung der Vorgaben als „Bio-Wein“ deklariert werden und muss in diesem Fall das EU-Bio-Logo (einschließlich der Pflichtangaben) tragen. Werden die Bestimmungen nicht eingehalten, ist der Wein ohne jeglichen Bio-Hinweis, also als konventionelle Ware, zu vermarkten.

Falls Wein aus Umstellungs-Trauben erzeugt wird und falls keine Aufbesserung erfolgte, ist folgender Hinweis möglich: „Erzeugnis aus der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft“. Das EU-Bio-Logo darf hier keinesfalls verwendet werden. Die Kontrollstellennummer AT-BIO-302 ist am Etikett anzuführen.

In jedem Fall müssen bei Verwendung des EU-Bio-Logos die Nachweise mit Angabe der Mengen in Liter je Weinkategorie und Jahrgang mindestens fünf Jahre nach Inverkehrbringen des Weins aufbewahrt werden.

Details zum EU-Bio-Logo finden Sie in unserem Info-Blatt „Verwendung des EU-Bio-Logos“ oder im aktuellen Betriebsmittelkatalog, Kapitel Direktvermarktung.