

Info-Blatt

Herstellung von Bio-Wein

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).

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 75 °C *
Anwendung von Ionenaustauschharzen	derzeit keine Einschränkung
Umkehrosmose	derzeit keine Einschränkung

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

- teilweise Konzentrierung durch Kälte
- Entschwefelung durch physikalische Verfahren
- Weinstabilisierung:
 - 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	Kennnummer	besondere Bedingungen, Einschränkungen im Rahmen der allgemein gültigen Grenzen und Auflagen	Verfahren / Prozess / Behandlung
<ul style="list-style-type: none"> - Schwefeldioxid - Kaliumdisulfit oder Kaliummetabisulfit (= Kaliumpyrosulfit) - Kaliumbisulfit 	<p>E 220 E 224</p> <p>E 228</p>	<p>a. Schwefeldioxidgehalt bei Rotwein mit einem Restzuckergehalt unter 2 g/l: maximal 100 mg/l</p> <p>b. Schwefeldioxidgehalt bei Weißwein und Roséwein mit einem Restzuckergehalt unter 2 g/l: maximal 150 mg/l</p> <p>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 (4)</p>	Konservierung / Antioxidantien
<ul style="list-style-type: none"> - Luft - gasförmiger Sauerstoff 	E 948		
<ul style="list-style-type: none"> - Stickstoff - Kohlendioxid 	E 941 E 290		
<ul style="list-style-type: none"> - Argon 	E 938	Darf nicht zum Durchperlen verwendet werden	
<ul style="list-style-type: none"> - Hefen zur Weinbereitung* (1) (z.B. Reinzuchtheffe) - Milchsäurebakterien* 			Gärung
<ul style="list-style-type: none"> - inaktivierte Hefen* - Eichenholzstücke - Önologische Holzkohle (Aktivkohle) 			Verwendung
<ul style="list-style-type: none"> - Weinhefen (3) 		Nur in trockenen Weinen. Frische gesunde und nicht verdünnte Weinhefen, die Hefen aus der jüngsten Bereitung trockener Weine enthalten. In Mengen von höchstens 5%vol des behandelten Erzeugnisses	Verwendung
<ul style="list-style-type: none"> - Weinsäure (L(+)-)* 	E 334		Säureregulierung, Stabilisierung
<ul style="list-style-type: none"> - Milchsäure* - Kalium-L(+)-tartrat* - Kaliumbicarbonat - Calciumcarbonat (Entsäuerungskalk) 	E 270 E 336 (ii) E 501 (ii) E 170		Säureregulierung
<ul style="list-style-type: none"> - Calciumsulfat 	E 516	Nur für vino generoso oder vino generoso de licor	Säureregulierung
<ul style="list-style-type: none"> - Diammoniumhydrogenphosphat (DAP) - Thiaminhydrochlorid* (Vitamin B1) - Hefeautolysate* - Heferinden* 	E 342		Für alkoholische und malolaktische Gärung



Bezeichnung der Erzeugnisse oder Stoffe	Kennnummer	besondere Bedingungen, Einschränkungen im Rahmen der allgemein gültigen Grenzen und Auflagen	Art der Behandlung
<ul style="list-style-type: none"> - Speisegelatine (2) - Weizenprotein (2) - Erbsenprotein (2) - Kartoffelprotein (2) - Hefeproteinextrakt* (2) - Tannine (2) - Eieralbumin (2) - Hausenblase (2) - Casein (2) - Kaliumcaeinat - Bentonit - Siliciumdioxid als Gel oder kolloidale Lösung (z.B. Kieselsol) - Kaliumalginat 	<p>E 558 E 551 E 402</p>		Klärung
- Chitosan*		Aus Aspergillus niger gewonnen	Klärung, Korrektur
- Kupfercitrat			Korrektur
- L-Ascorbinsäure*	E 300		Konservierung
<ul style="list-style-type: none"> - Kaliumhydrogentartrat (Weinstein) - Zitronensäure* - Metaweinsäure* - Gummiarabikum (2) - Hefe Mannoproteine* 	<p>E 336 (i) E 330 E 353 E 414</p>		Stabilisierung
<ul style="list-style-type: none"> - Pectinasen* - Pectinmethylesterase* - Polygalacturonase* - Hemicellulase* - Cellulase* 	<p>EC 4.2.2.10 EC 3.1.1.11 EC 3.2.1.15 EC 3.2.1.78 EC 3.2.1.4</p>	Nur für ökologische Zwecke bei der Klärung	Enzyme

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

- (1) für die individuellen Hefestämme: wenn verfügbar ökologisch/biologisch
- (2) Wenn verfügbar aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen
- (3) Nur aus ökologischer/biologischer Produktion
- (4) 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 (EU) Nr. 2019/934 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 ist am Etikett anzuführen.

Details zum EU-Bio-Logo finden Sie in unserem Design Manual auf der Homepage.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Team der Bio Garantie: <https://www.bio-garantie.it/de/team>

Unterlagen zu den **zusätzlichen Richtlinien** der Bio-Verbände erhalten Sie direkt bei den Verbänden.