

Regelung zur Bio-Weinproduktion

Seit der Lese 2012 sind die zulässigen önologischen Verfahren, Behandlungsmittel und Bio-Kennzeichnungsvorschriften EU-weit geregelt.



Folgende önologische Verfahren sind erlaubt:

- Thermische Behandlung bis maximal 70 °C
- Zentrifugieren und Filtrieren bei einer Porengröße von mindestens 0,2 Mikrometer

Vor dem 1. August 2015 prüft die EU-Kommission weitere Einschränkungen oder eine schrittweise Abschaffung folgender Verfahren:

- Thermische Behandlungen
- Verwendung von Ionenaustauscherharzen bei der Herstellung von rektifiziertem Traubenmostkonzentrat
- Anwendung von Umkehrosmose als Anreicherungsverfahren

Bei der Herstellung von Bio-Wein sind verboten:

- Teilweise Konzentrierung durch Kälte
- Entschwefelung durch physikalische Verfahren
- Behandlung durch Elektrodialyse zur Weinsteinstabilisierung
- Behandlung mit Kationenaustauschern zur Weinsteinstabilisierung



Folgende Stoffe zur Most- und Weinbehandlung sind erlaubt:

Bezeichnung der Erzeugnisse oder Stoffe	besondere Bedingungen, Einschränkungen im Rahmen der allgemein gültigen Grenzen und Auflagen	
<input type="checkbox"/> Schwefeldioxid <input type="checkbox"/> Kaliumdisulfit/ Kaliummetabisulfit (= Kaliumpyrosulfit)	a. Der maximale Schwefeldioxidgehalt darf bei Rotwein 100 mg/l bei einem Restzuckergehalt unter 2 g/l nicht übersteigen. b. Der maximale Schwefeldioxidgehalt darf bei Weißwein und Roséwein 150 mg/l bei einem Restzuckergehalt unter 2 g/l nicht übersteigen. c. Bei allen anderen Weinen und Erzeugnissen des Weinsektors wird der maximale Schwefeldioxidgehalt um 30 mg/l verringert. Ausnahme bei extremen Witterungsverhältnissen : siehe (3)	
<input type="checkbox"/> Luft <input type="checkbox"/> gasförmiger Sauerstoff		Verwendung zur Belüftung oder Sauerstoffanreicherung
<input type="checkbox"/> Perlit <input type="checkbox"/> Cellulose <input type="checkbox"/> Kieselgur	Verwendung nur als inerter Filtrierhilfsstoff	Zentrifugierung oder Filtrierung
<input type="checkbox"/> Stickstoff <input type="checkbox"/> Kohlendioxid <input type="checkbox"/> Argon		Verwendung zur Herstellung einer inerten Atmosphäre und zur Handhabung des Erzeugnisses unter Luftabschluss
<input type="checkbox"/> Hefen (1)		
<input type="checkbox"/> Diammoniumphosphat <input type="checkbox"/> Thiaminium- Dichlorhydrat		
<input type="checkbox"/> önologische Holzkohle (Aktivkohle)		
<input type="checkbox"/> Milchsäurebakterien		
<input type="checkbox"/> Gummiarabicum (2)		
<input type="checkbox"/> Kaliumbitartrat		
<input type="checkbox"/> Kupfercitrat		
<input type="checkbox"/> Kupfersulfat	zugelassen bis zum 31. Juli 2015	
<input type="checkbox"/> Eichenholzstücke <input type="checkbox"/> Kaliumalginat		
<input type="checkbox"/> Speisegelatine (2) <input type="checkbox"/> Proteine pflanzlichen Ursprungs aus Weizen oder Erbsen (2) <input type="checkbox"/> Hausenblase (2) <input type="checkbox"/> Eialbumin (2) <input type="checkbox"/> Tannine (2) <input type="checkbox"/> Kasein <input type="checkbox"/> Kaliumkaseinat <input type="checkbox"/> Siliziumdioxid		

<input type="checkbox"/> Bentonit		
<input type="checkbox"/> pektolytische Enzyme		
<input type="checkbox"/> Milchsäure		Säuerung
<input type="checkbox"/> L(+)-Weinsäure		
<input type="checkbox"/> L(+)-Weinsäure		Entsäuerung
<input type="checkbox"/> Calciumcarbonat		
<input type="checkbox"/> neutrales Kaliumtartrat		
<input type="checkbox"/> Kaliumbicarbonat		
<input type="checkbox"/> Stickstoff		Belüftung
<input type="checkbox"/> Aleppokiefernharz		Zugabe
<input type="checkbox"/> L-Ascorbinsäure		
<input type="checkbox"/> Kohlendioxid		
<input type="checkbox"/> Tannine (2)		
<input type="checkbox"/> Metaweinsäure		
<input type="checkbox"/> Citronensäure		Zugabe zur Stabilisierung des Weins
<input type="checkbox"/> Calciumsulfat	nur für ‚vino generoso‘ oder ‚vino generoso de licor‘	Behandlung

- (1) für die individuellen Hefestämme: falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen
- (2) falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen
- (3) Wenn durch außergewöhnliche Witterungsbedingungen der Gesundheitszustand der Bio-Trauben gefährdet ist, kann die zuständige Behörde vorübergehend die Verwendung von Schwefeldioxid bis zum konv. Höchstgehalt genehmigen

Kennzeichnung von Bio-Wein ab dem Jahrgang 2012

Entspricht der Wein den Bioverordnung, ist der abgefüllte Wein mit dem EU-Bio-Logo, dem Kontrollstellencode und dem Herkunftsnachweis zu kennzeichnen. Können die Bio-Vorgaben in der Kellerei nicht eingehalten werden, ist kein Bio-Hinweis möglich. Der Wein muss dann als konventionelle Ware vermarktet werden.

EU-Bio-Logo: Im selben Sichtfeld wie das EU-Bio-Logo müssen sich der Kontrollstellencode und unmittelbar unter dem Kontrollstellencode die Herkunftsangabe befinden.

Herkunftsangabe: Stammt zugesetzter Biozucker aus Österreich, kann „**Österreichische Landwirtschaft**“ oder „**AT-Landwirtschaft**“ angeführt werden. Wird Zucker eingesetzt, der in Mitgliedsstaaten der Europäischen Union erzeugt wurde z.B. in Deutschland, ist die Bezeichnung „**EU-Landwirtschaft**“ zu verwenden.

Kennzeichnung von Umstellungsprodukten

Stammt der Wein aus Trauben aus der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft und wird er nicht aufgebessert, so ist ab der Lese 2012 folgender Hinweis zulässig: „Erzeugnis aus der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft“. Das gleiche gilt bei Traubensaft aus Trauben aus der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft. Auch hier darf das Produkt nur aus einer einzigen pflanzlichen Zutat bestehen, d.h. es darf sich um keinen Mischsaft oder Nektar – z.B. Trauben-Holundersaft oder Traubennektar handeln. Die Angabe des Kontrollstellencodes ist bei allen Umstellungsprodukten verpflichtend, das EU-Bio-Logo darf jedoch nicht verwendet werden.



Ende der Zulassung bestimmter Pflanzenstärkungsmittel

Durch eine Neudefinition des Begriffes „Pflanzenstärkungsmittel“ gelten bestimmte Mittel wie **Alginure, Frutogard, Boni Protect forte Erdbeere, Steinobst und Zierpflanzen, Omni Protect, SaluKarb und Steinhauers Mehltauschreck** in Zukunft als Pflanzenschutzmittel. Da die Wirkstoffe dieser Mittel nicht in der Bioverordnung gelistet sind, ist die Verwendung in Zukunft verboten (= verbotenes Pflanzenschutzmittel). Die Neuregelung tritt mit 14-02-2013 in Kraft, **alle lagernden (alten) Pflanzenstärkungsmittel, die vor 14-02-2013 gekauft wurden, dürfen bis Jahresende 2013 sanktionslos verbraucht werden**, ein späterer Einsatz ist dann nicht mehr möglich! Es dürfen dann nur mehr Pflanzenstärkungsmittel eingesetzt werden die auch im aktuellen Betriebsmittelkatalog gelistet sind!