

Bioland-Richtlinien für die Verarbeitung

- Wein und Sekt -

(Fassung vom 27.04.2009)

	Seite
1 Grundlagen.....	2
2 Geltungsbereich.....	2
3 Zutaten und önologische Behandlungsmittel.....	2
3.1 Grundsätze.....	2
3.2 Liste der Zutaten und önologischen Behandlungsmittel.....	3
3.2.1 Allgemein.....	3
3.2.2 Förderung der Hefebildung und der Gärung.....	3
3.2.3 Anreicherung.....	3
3.2.4 Entsäuerung.....	3
3.2.5 Klärung.....	4
3.2.6 Schönung.....	4
4 Verarbeitungsverfahren.....	4
5 Verpackung.....	4
6 Reinigung und Desinfektion.....	5
7 Schädlingsbekämpfung.....	5
8 Kennzeichnung und Deklaration.....	5
9 Lagerung konventioneller Ware.....	6
10 Inkrafttreten und Umsetzung.....	6

1 Grundlagen

Grundlagen der Bioland-Verarbeitungsrichtlinien für Wein, Perlwein, Schaumwein und Fruchtwein sind:

- die Allgemeinen Verarbeitungsrichtlinien (Kap. 7) und die Regelungen zur Gentechnik (Kap. 2) von Bioland;
- die „Basic Standards for Organic Production and Processing“ der IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements);
- die Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 und 889/2008 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und deren Änderungsverordnungen;
- alle für die Herstellung von Wein und Sekt bestehenden gesetzlichen Vorschriften.

2 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören:

- Wein
- Perlwein
- Schaumwein
- Fruchtwein

3 Zutaten und önologische Behandlungsmittel

3.1 Grundsätze

Für Wein, Perlwein, Schaumwein und Fruchtweindürfen nur die unter 3.2 aufgeführten Zutaten und önologischen Behandlungsmittel verwendet werden. Diese dürfen weder unter Verwendung von genetisch veränderten Organismen (GVO) und/oder deren Derivaten hergestellt noch mit Mikrowellen, ionisierenden Strahlen oder mikrobioziden Gasen behandelt worden sein.

Trauben, Most, Wein, Früchte und alle weitere Zutaten und Behandlungsmittel landwirtschaftlichen Ursprungs müssen grundsätzlich aus Bioland-Erzeugung stammen und gemäß Bioland-Richtlinien verarbeitet worden sein. Werden sie zugekauft, so sind sie von Erzeugern und Verarbeitungsbetrieben zu beziehen, die mit Bioland durch einen Erzeuger- bzw. Verarbeitervertrag verbunden sind.

Eine Verwendung von Fremdzutaten aus ökologischer Erzeugung für Bioland-Verarbeitungsprodukte ist in begründeten Ausnahmefällen in begrenztem Umfang möglich, wenn diese Zutaten von Bioland-Erzeuger- und Verarbeitungsbetrieben nicht erzeugt oder nachweislich nicht in ausreichender Menge und/oder Qualität verfügbar sind. Die Voraussetzungen für die Zulassung von Fremdzutaten auf Basis einer Ausnahmegenehmigung durch den

Bioland e.V. sind in Kapitel 7.3.1 der Allgemeinen Bioland-Verarbeitungsrichtlinien geregelt. Der zulässige Anteil der Fremdzutaten darf bis zu 30 % betragen.

3.2 Liste der Zutaten und önologischen Behandlungsmittel

3.2.1 Allgemein

- Trauben
- Most
- Wein
- Früchte
- Reinzuchthefer
- Kohlensäure
- Stickstoff
- Kaliumdisulfit
- Schweflige Säure

Anzustreben ist der geringstmögliche Einsatz von schwefliger Säure. Für den gesamten SO₂-Gehalt gelten die gesetzlichen Bestimmungen. Jedoch darf der Betriebsdurchschnitt von Weinen mit folgenden Restzuckergehalten die angegebenen SO₂-Gehalte nicht übersteigen:

< 5 g/l: Rotwein 110 mg/l SO₂, Weißwein 140 mg/l SO₂

> 5 g/l: Rotwein 140 mg/l SO₂, Weißwein 180 mg/l SO₂

Für Fruchtweine gilt der Höchstwert gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 und (EG) Nr. 889/2008.

3.2.2 Förderung der Hefebildung und der Gärung

- Thiamin
- Diammoniumphosphat

3.2.3 Anreicherung

- Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat aus ökologischer Erzeugung
- Saccharose aus ökologischer Erzeugung

3.2.4 Entsäuerung

- Milchsäurebakterien
- Calciumkarbonat
- Kaliumbikarbonat

3.2.5 Klärung

- Gelatine
- Hausenblase
- natürliches Kalium-Kaseinat
- frisches Hühnereier-Eiweiß aus ökologischer Erzeugung
- Na-/Ca-Bentonit
- Kieselöl
- Filterhilfsstoffe Kieselgur, Zellulose

3.2.6 Schönung

- Tannin
- Aktivkohle
- Kupfersulfat (max. 0,25 g/hl)
- pektolytische Enzyme
- Metaweinsäure (nur für Betriebe in Italien, Ausnahmegenehmigung erforderlich)

4 Verarbeitungsverfahren

Alle unter Verwendung der unter 3.2 aufgeführten Zutaten und ökologischen Behandlungsmittel üblichen Verfahren sind erlaubt, mit folgenden Einschränkungen:

Nicht zugelassen sind:

- Temperieren der Maische auf über 30°C und des Mostes auf über 60 °C [Kurzzeithocherhitzung (KZHE-Verfahren) ist erlaubt]
- Stummschwefeln der Süßreserve
- Haltbarmachung mit Hilfe von Sorbinsäure

5 Verpackung

Folgende Verpackungen, Packmittel und Packstoffe sind zulässig:

- Glasflaschen; Leergut muss zurückgenommen und einer Wiederverwendung zugeführt werden
- Steingut
- Korke; Naturkorke werden empfohlen; eine Chlorbehandlung der Korke ist nicht erlaubt
- Schraubverschlüsse
- Glasverschlüsse
- Flaschenkapseln aus den Monomaterialien Polyethylen (PE) und Polypropylen (PP); um Abfall zu vermeiden wird empfohlen, sofern gesetzlich zulässig, auf die Verwendung von Flaschenkapseln zu verzichten.

- Behältnisse aus PE und Kartonverpackungen, auch innenbeschichtet mit PE, als Transportverpackung
- Der Neukauf von Styroporverpackungen ist verboten

6 Reinigung und Desinfektion

Die Reinigung der Betriebsräume sowie der Geräte und Maschinen muss eine einwandfreie Hygiene entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen zur Lebensmittelhygiene bei einer möglichst hohen Umweltverträglichkeit bewirken.

Mechanisch-physikalische Verfahren sind, soweit möglich und sinnvoll, einer chemischen Desinfektion vorzuziehen.

Folgende Mittel sind erlaubt:

- Peressigsäure
- Zitronensäure
- Wasserstoffperoxid
- schweflige Säure
- Natronlauge
- Kalilauge
- Tenside (Voraussetzung ist, dass die eingesetzten Tenside zu 98% abbaubar sind)
- Schmierseife

7 Schädlingsbekämpfung

Bei der Schädlingsbekämpfung ist jederzeit auszuschließen, dass Bioland-Produkte mit unerlaubten Stoffen (z.B. Pestizide) in direkten oder indirekten Kontakt kommen. Grundsätzlich ausgeschlossen ist die Anwendung von Pestiziden und Desinfektionsmitteln, die gesundheitsgefährdende Wirk- bzw. Inhaltsstoffe, insbesondere persistente oder karzinogene Stoffe, enthalten. Im Zweifelsfall hat der Verarbeiter die Produkte auf mögliche Rückstandsbelastungen hin zu untersuchen.

Die erlaubten Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung sind in den Bioland-Richtlinien zur Schädlingsbekämpfung in Lager- und Betriebsräumen geregelt.

8 Kennzeichnung und Deklaration

Die Kennzeichnung erfolgt gemäß den gesetzlichen Vorschriften und den Allgemeinen Bioland-Kennzeichnungsbestimmungen (Kapitel 8 der Bioland-Richtlinien).

9 Lagerung konventioneller Ware

Für Winzerbetriebe gilt: Es muss ein Konzept vorliegen, dass nach einer Phase der Umstrukturierung (max. fünf Jahre nach Vertragsabschluss) die Verarbeitung und Lagerung konventioneller Ware verzichtbar wird.

10 Inkrafttreten und Umsetzung

Diese Verarbeitungsrichtlinien treten mit Beschluss der Bioland-Bundesdelegiertenversammlung in Kraft. Alle Verarbeiter und Hersteller von Wein, Perlwein, Schaumwein und Fruchtwein sind verpflichtet, die Einhaltung der Richtlinien innerhalb eines Übergangszeitraumes von 6 Monaten nach Bekanntmachung zu gewährleisten. Im begründeten Einzelfall kann diese Frist auf Antrag verlängert werden.