

Inhaltsverzeichnis	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 Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs.....	3
3.2.2 Allgemeine önologische Zutaten und Mittel	3
3.2.3 Förderung der Hefebildung und der Gärung.....	3
3.2.4 Anreicherung.....	3
3.2.5 Säuerung.....	3
3.2.6 Entsäuerung.....	4
3.2.7 Klärung.....	4
3.2.8 Schönung.....	4
3.2.9 Sonstige Weinbehandlungsmittel	4
4 Önologische Verfahren	5
4.1 Nicht zugelassene Verfahren:.....	5
4.2 Nur mit Einschränkungen zugelassene Verfahren.....	5
4.3 Neue Verfahren, Prozesse und Behandlungen.....	5
5 Verpackung	5
6 Reinigung und Desinfektion	6
7 Schädlingsbekämpfung	6
8 Kennzeichnung und Deklaration	6
9 Lagerung und Verarbeitung konventioneller Ware	6
10 Inkrafttreten und Umsetzung	7
11 Anhang	7

1 Grundlagen

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

- die Allgemeinen Verarbeitungsrichtlinien (Kap. 7) und die Regelungen zur Gentechnik (Kap. 2.1) des Bioland e.V.;
- 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, Sekt und Fruchtwein bestehenden gesetzlichen Vorschriften.

2 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehören:

- Wein
- Perlwein
- Schaumwein
- Likörwein
- Traubenmost (nur zur Weinbereitung)
- Fruchtwein (von Wein aus Weintrauben abweichende Regelungen beachten)

3 Zutaten und önologische Behandlungsmittel

3.1 Grundsätze

Für Wein, Perlwein, Schaumwein, Traubenmost und Fruchtwein dürfen nur die in dieser Richtlinie aufgeführten Zutaten und önologischen Behandlungsmittel verwendet werden (für die Herstellung von Fruchtweinen abweichende Regelungen beachten). 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 Nicht-BIOLAND-Zutaten 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 BIOLAND sind in Kapitel 7.3.1 der Allgemeinen BIOLAND-Verarbeitungsrichtlinien geregelt.

3.2 Liste der Zutaten und önologischen Behandlungsmittel

3.2.1 Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs

- Trauben
- Most
- Traubenmostkonzentrat
- Wein
- Früchte

3.2.2 Allgemeine önologische Zutaten und Mittel

- Reinzuchthefer (Biohefen, wenn für den individuellen Hefestamm verfügbar)
- Kohlensäure (als Zutat, und zur Herstellung einer inerte Atmosphäre und zum Luftabschluss)
- Stickstoff (zur Herstellung einer inerte Atmosphäre und zum Luftabschluss)
- Argon (zur Herstellung einer inerte Atmosphäre und zum Luftabschluss)
- Luft (zur Belüftung und Sauerstoff-Anreicherung)
- gasförmiger Sauerstoff (zur Belüftung und Sauerstoff-Anreicherung)
- Schwefeldioxid, Kaliumdisulfit (Synonyme: Kaliummetabisulfit, Kaliumpyrosulfit), und Kaliumbisulfit (Synonym: Kaliumhydrogensulfit)
 - Maximale Schwefeldioxidgehalte gem. Tabelle im Anhang dieser Richtlinie
 - Für Fruchtweine ohne Zuckerzusatz gilt eine Höchstgrenze von 50 mg/l SO². Für Fruchtweine mit Zuckerzusatz oder Fruchtsaftkonzentrat nach der Fermentation gilt die Höchstgrenze von 100 mg/l SO².

3.2.3 Förderung der Hefebildung und der Gärung

- Thiaminium-Dichlorhydrat (nicht zulässig für Fruchtweine)
- Diammoniumphosphat (nicht zulässig für Fruchtweine)
- Inaktivierte Hefe, Hefeautolysate, Heferinde (Hefezellwandpräparate) (falls verfügbar aus ökologischer Erzeugung)

3.2.4 Anreicherung

- Traubenmostkonzentrat aus ökologischer Erzeugung
- Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat aus ökologischer Erzeugung
- Saccharose aus ökologischer Erzeugung
- Nur für Fruchtweine: Fruchtsaftkonzentrat aus ökologischer Erzeugung

3.2.5 Säuerung

- Milchsäure (nur nach weinrechtlicher Genehmigung der zuständigen Landesbehörde; für Fruchtweine keine Genehmigung erforderlich)
- L(+)-Weinsäure (nur nach weinrechtlicher Genehmigung der zuständigen Landesbehörde; für Fruchtweine keine Genehmigung erforderlich)
- Nur für Fruchtweine: Apfelsäure

3.2.6 Entsäuerung

- Milchsäurebakterien
- Calciumcarbonat
- Kaliumbicarbonat
- Kaliumbitartrat
- neutrales Kaliumtartrat
- L(+)-Weinsäure (nicht zulässig für Fruchtweine)

3.2.7 Klärung

- Speisegelatine (falls verfügbar aus ökologischer Erzeugung)
- Hausenblase (falls verfügbar aus ökologischer Erzeugung)
- Hefeproteinextrakte (falls verfügbar aus ökologischer Erzeugung)
- Kasein
- Kalium-Kaseinat (nicht zulässig für Fruchtweine)
- frisches Hühnereier-Eiweiß aus ökologischer Erzeugung
- Bentonit
- Siliciumdioxid (Kieselöl)
- Filterhilfsstoff Kieselgur
- Filterhilfsstoff Zellulose
- Perlite
- Gummiarabicum (falls verfügbar aus ökologischer Erzeugung) mit Ausnahmegenehmigung durch BIOLAND (nicht zulässig für Fruchtweine)
- Proteine pflanzl. Ursprungs aus Weizen oder Erbsen (falls verfügbar aus ökologischer Erzeugung)
- Kartoffeleiweiß (falls verfügbar aus ökologischer Erzeugung)
- Hefe-Mannoproteine

3.2.8 Schönung

- Tannine (falls verfügbar aus ökologischer Erzeugung; nicht zulässig für Fruchtweine)
- Aktivkohle
- Kupfersulfat (nicht zulässig für Fruchtweine)
- Kupfercitrat (nicht zulässig für Fruchtweine)
- pektolytische Enzyme
- Metaweinsäure (nicht zulässig für Fruchtweine)
- Zitronensäure
- L-Ascorbinsäure (nur bei Cabernet blanc und Sauvignon blanc; bei anderen Sorten nur nach positivem UTA-Test; nicht zulässig für Fruchtweine)

3.2.9 Sonstige Weinbehandlungsmittel

- Kaliumalginat als Rüttelhilfe bei der Versektung (nicht zulässig für Fruchtweine)
- Eichenholzstücke (nicht zulässig für Fruchtweine)

4 Önologische Verfahren

Alle bis zum 31. Juli 2010 weinrechtlich zugelassenen Verfahren sind erlaubt, mit folgenden Einschränkungen:

4.1 Nicht zugelassene Verfahren:

- teilweise Konzentrierung durch Kälte
- Entschwefelung durch physikalische Verfahren
- Behandlung durch Elektrodialyse zur Weinsteinstabilisierung des Weins
- teilweise Entalkoholisierung von Wein
- Behandlung mit Kationenaustauschern zur Weinsteinstabilisierung des Weins
- Anwendung von Ionenaustauschharzen (gemäß Anhang I A Nummer 20 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009)
- Umkehrosmose

4.2 Nur mit Einschränkungen zugelassene Verfahren

- Bei thermischen Behandlungen darf die Temperatur 70 °C nicht übersteigen; (Regelung wird vor dem 1. August 2015 überprüft);
Bei der Zentrifugierung und Filtrierung mit oder ohne inerte Filtrierhilfsstoffe darf die Porengröße nicht unter 0,2 Mikrometer liegen.

4.3 Neue Verfahren, Prozesse und Behandlungen

Nach dem 1. August 2010 eingeführte neue önologischen Verfahren, Prozesse und Behandlungen müssen in die Regelungen zur Bioweinbereitung der EU-Öko-Verordnung aufgenommen und zusätzlich von BIOLAND bewertet und zugelassen werden, bevor sie angewendet werden dürfen.

5 Verpackung

Folgende Verpackungen, Packmittel und Packstoffe sind zulässig:

- Glasflaschen; Leergut soll zurückgenommen und einer Wiederverwendung zugeführt werden
- Steingut
- Bag in Box-Verpackungen (aus Aluminium und HDPE oder PE mit Ethyl-Vinyl-Alkohol [EVOH])
- Flaschenverschlüsse:
Naturkorken (empfohlen: mit Bio-Zertifikat und aus zertifizierten Korkeichenwäldern); eine Chlorbehandlung der Korken ist nicht erlaubt
- Schraubverschlüsse aus Aluminium und Kunststoff (ohne PVC-Dichtung)
- Kronkorken
- Kunststoffstopfen
- 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

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.

Die Vorgaben zum Ausschluss der Gentechnik gemäß den allgemeinen BIOLAND-Richtlinien 2.1 gelten auch für die Reinigungs- und Desinfektionsmittel.

Folgende Materialien sind erlaubt:

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

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 und Verarbeitung konventioneller Ware

Für Weinbaubetriebe gilt: Nach einer Phase der Umstrukturierung (max. fünf Jahre nach Vertragsabschluss) ist die Verarbeitung und Lagerung konventioneller Ware unzulässig. Eine Ausnahme ist die Ware von neuen Umstellungsflächen des eigenen Betriebes

10 Inkrafttreten und Umsetzung

Diese Verarbeitungsrichtlinien treten mit Beschluss der BIOLAND-Bundesdelegiertenversammlung in Kraft. Alle Verarbeiter und Hersteller von Wein, Perlwein, Schaumwein, Traubenmost 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.

11 Anhang

Grenzwerte des Gesamtschwefelgehalts in BIO-Weinen ab Jahrgang 2012

für verkaufsfertige, gefüllte Flaschenweine / für den Verkauf fertig abgefüllte Weine

Hinweis: Restzucker = Fructose + Glucose

Wein Kategorie	SO ₂ Grenzwerte
Rotwein < 2 g/l Restzucker	100 mg/l
Rotwein ≥ 2 g/l und < 5 g/l Restzucker	120 mg/l
Rotwein ≥ 5 g/l Restzucker	170 mg/l
Weiß- und Roséwein < 2 g/l Restzucker	150 mg/l
Weiß- und Roséwein ≥ 2 g/l und < 5 g/L Restzucker	170 mg/l
Weiß- und Roséwein ≥ 5 g/l Restzucker	220 mg/l
Spätlese ≥ 5 g/l Restzucker	270 mg/l
Auslese ≥ 5 g/l Restzucker	320 mg/l
Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein ≥ 5 g/l Restzucker	370 mg/l
Eine Erhöhung um jeweils bis zu 50 mg/l ist bei außergewöhnlichen Witterungsbedingungen vorbehaltlich der Genehmigung durch die zuständigen Behörden möglich	
Likörwein < 5 g/l Restzucker	120 mg/l
Likörwein ≥ 5 g/l Restzucker	170 mg/l
Qualitätsschaumwein	155 mg/l
übrige Schaumweine	205 mg/l
Eine Erhöhung um jeweils bis zu 40 mg/l ist bei außergewöhnlichen Witterungsbedingungen vorbehaltlich der Genehmigung durch die zuständigen Behörden möglich	