

Herstellung von Bio-Wein

Für die Herstellung und Deklaration von Bio-Wein und Produkten des Weinsektors gelten die Bestimmungen der EU Bio-Verordnung sowie die allgemein gültigen gesetzlichen Bestimmungen.

BIO AUSTRIA: Ziel des biologischen Weinbaus ist, Bio-Weine mit einer hohen sensorischen Qualität zu erzeugen, die sich durch Wohlgeschmack und Bekömmlichkeit auszeichnen. Rohstoff- und energieintensive Verfahren sind zu vermeiden. Organische Stoffe, die in der Weinbereitung in großen Mengen anfallen, müssen in die Kulturen rückgeführt werden. Abwässer dürfen zu keiner Umweltbelastung führen.

Bei den erlaubten Verfahren, Prozessen und Behandlungen gelten für Bio-Weine folgende Einschränkungen:

Verfahren/Prozess/Behandlung	Einschränkung
Zentrifugierung und Filtrierung mit oder ohne inerte Filtrierhilfsstoffe	Porengröße nicht unter 0,2 Mikrometer
Thermische Behandlung	nicht über 70° C
Anwendung von Ionenaustauscharzen	BIO AUSTRIA: verboten
Umkehrosmose	derzeit keine Einschränkung
Teilweise Konzentrierung durch Kälte	verboten
Entschwefelung durch physikalische Verfahren	verboten
Weinstabilisierung durch Elektrodialyse und Kationenaustauscher	verboten
Teilweise Entalkoholisierung	verboten

Erlaubte Stoffe für die Herstellung von Bio-Wein

Wein darf aus frischen Weintrauben oder Traubenmost aus biologischem Anbau und mit Zusatz von Bio-Zucker, Bio-Traubendicksaftkonzentrat oder bio-rektifiziertem Traubenmostkonzentrat (Bio-RTK) hergestellt werden.

BIO AUSTRIA: Österreichischer Bio-Rübenzucker, bei Nichtverfügbarkeit ist der Einsatz von Bio-Zucker aus anderen Ländern zulässig. Bio-Traubendicksaftkonzentrat und bio-rektifiziertes Traubenmostkonzentrat (Bio-RTK) sind nicht erlaubt!

In der folgenden Tabelle sind die erlaubten Stoffe für die Herstellung von Bio-Wein sowie die Einschränkungen dazu angeführt.

Erzeugnisse/Stoffe	Verfahren/Prozess/Behandlung	Besondere Bedingungen / Einschränkungen
Luft	Verwendung zur Belüftung oder Sauerstoff anreicherung	
Gasförmiger Sauerstoff		
Perlit	Zentrifugierung oder Filtrierung	Verwendung nur als inerter Filtrierhilfsstoff
Cellulose		
Kieselgur		
Stickstoff	Verwendung zur Herstellung einer inerten Atmosphäre und zur Handhabung des Erzeugnisses unter Luftabschluss	
Kohlendioxid		
Argon		

Erzeugnisse/Stoffe	Verfahren/Prozess/Behandlung	Besondere Bedingungen / Einschränkungen
Hefen*, Heferinden*	Verwendung	entsprechend den Nummern 5, 15 und 21 der VO (EG) 606/2009 Für die individuellen Hefestämme: falls verfügbar, aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen gewonnen.
Diammoniumphosphat (DAP)	Verwendung	
Thiaminium-Dichlorhydrat (Vitamin B1)		
Hefeautolysate*		
Schwefeldioxid	Verwendung	a) Der maximale Schwefeldioxidgehalt darf bei Rotwein gemäß Anhang I B Teil A Nummer 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 100 mg/l bei einem Restzuckeranteil unter 2 g/l nicht übersteigen. b) Der maximale Schwefeldioxidgehalt darf bei Weißwein und Roséwein gemäß Anhang I B Teil A Nummer 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 150 mg/l bei einem Restzuckeranteil unter 2 g/l nicht übersteigen. c) Bei allen anderen Weinen wird der am 1. August 2010 gemäß Anhang I B der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 angewendete maximale Schwefeldioxidgehalt um 30 mg/l verringert.
Kaliumbisulfit oder Kaliummetabisulfit (Kaliumpyrosulfit)		
Önologische Holzkohle (Aktivkohle)	Verwendung	
Speisegelatine	Klärung	falls verfügbar aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen gewonnen
Proteine pflanzlichen Ursprungs aus Weizen oder Erbsen		
Tannine		
Kartoffeleiweiß		
Hefeproteinextrakte*		
Eieralbumin	Klärung	falls verfügbar aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen gewonnen BIO AUSTRIA: nur Eiklar aus biologischer Landwirtschaft
Hausenblase	Klärung	falls verfügbar aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen gewonnen BIO AUSTRIA: nicht erlaubt!
Kasein	Klärung	BIO AUSTRIA: nicht erlaubt!
Kaliumkaseinat		

Erzeugnisse/Stoffe	Verfahren/Prozess/Behandlung	Besondere Bedingungen / Einschränkungen
Siliziumdioxid (z. B. Kieselöl)	Klärung	
Bentonit		
pektolytische Enzyme*		
Chitosan*	Klärung	aus <i>Aspergillus niger</i> gewonnen
Milchsäure*	Verwendung zur Säuerung	darf nur dann eingesetzt werden, wenn eine nationale Zulassung erfolgt ist
L(+)-Weinsäure*		
L(+)-Weinsäure*	Verwendung zur Entsäuerung	
Calciumcarbonat (Entsäuerungskalk)		
neutrales Kaliumtartrat		
Kaliumbicarbonat		
Milchsäurebakterien*	Verwendung	
L-Ascorbinsäure*	Zugabe	
Stickstoff	Verwendung zur Belüftung	
Kohlendioxid	Zugabe	
Citronensäure*	Zugabe zur Stabilisierung des Weins	
Tannine	Zugabe	falls verfügbar aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen gewonnen
Metaweinsäure*	Zugabe	
Gummiarabicum	Verwendung	falls verfügbar aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen gewonnen BIO AUSTRIA: nicht erlaubt
Kaliumbitartrat (Weinstein)	Verwendung	
Kupfercitrat	Verwendung	
Hefe-Mannoproteine*	Verwendung	
Eichenholzstücke	Verwendung	BIO AUSTRIA: nicht erlaubt
Kaliumalginat	Verwendung	
Chitosan*	Verwendung	aus <i>Aspergillus niger</i> gewonnen
Inaktivierte Hefe*	Verwendung	

* Bei Produkten, die mit einem * gekennzeichnet sind, muss eine Zusicherungserklärung zur Gentechnikfreiheit vorgelegt werden. Sie finden das Formular auf www.infoxgen.com

BIO AUSTRIA:

Reinigung und Desinfektion

Die Verwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln ist zur Erzielung eines lagerstabilen und hygienisch einwandfreien Qualitätsproduktes dann sinnvoll, wenn der Einsatz von Wasser, Dampf und der mechanischen Reinigung nicht ausreichend ist. Eine Belastung der Abwässer ist zu vermeiden.

Im Keller sind folgende Reinigungs- und Desinfektionsmittel erlaubt:

- | | | |
|----------------|----------------------|--|
| - Soda | - Kalilauge | - Essigsäure, Zitronensäure, Weinsäure |
| - Schmierseife | - Schwefelige Säure | - Peressigsäure |
| - Natronlauge | - Wasserstoffperoxid | - Tenside (98 % abbaubar) |

Verpackung

Die Rücknahme von Leergut muss möglich sein. Es werden Gär- und Lagerbehälter aus Holz, Nirostastahl, Glasemail, neutralem Einbrennlack, Zisternen verfließt oder verglast und aus lebensmittelechtem Kunststoff verwendet. Bei Transport und Versand ist auf Umweltverträglichkeit zu achten.

Auslobung und Etikettierung

Wein aus Bio-Trauben kann als Bio-Wein deklariert werden. In diesem Fall muss das Etikett das EU-Bio-Logo sowie die dazugehörigen Angaben zur Herkunft und den Kontrollstellencode enthalten. Das Weingesetz sowie die allgemeinen Etikettierungsvorschriften sind einzuhalten. Mehr Informationen dazu finden Sie auf der Homepage der Bundeskellereiinspektion unter <http://www.bundeskellereiinspektion.at/?entscheid=12>

Musteretikett



Wein aus Umstellungs-Trauben darf bei Einhaltung der Richtlinien (Monoprodukt, kein Zuckerzusatz) mit folgendem Hinweis vermarktet werden: „Erzeugnis aus der Umstellung auf die biologische Landwirtschaft“. Das EU-Bio-Logo darf in diesem Fall nicht verwendet werden.

Wenn die Bestimmungen zur Herstellung von Bio-Wein **nicht** eingehalten werden, ist der Wein ohne jeglichen Bio-Hinweis als konventionelles Produkt zu vermarkten.

BIO AUSTRIA: Nur Bio-Weine, die auch nach den BIO AUSTRIA-Produktionsrichtlinien hergestellt wurden, dürfen mit dem BIO AUSTRIA-Markenzeichen gekennzeichnet werden.

Weitere Informationen zur Kennzeichnung von Bio-Wein finden Sie in unserem Beratungsblatt Herstellung und Kennzeichnung von Bio-Wein, Download unter www.bio-austria.at

Rechtliche Basis: VO (EG) Nr. 606/2009, VO (EG) 1234/2007 und Durchführungsverordnung (EU) 203/2012 für ökologischen/biologischen Wein, Durchführungsverordnungen (EU) 2018/1584 und 2019/2164 sowie nationale Bestimmungen