

Hinweise zur Kellerwirtschaft und Kennzeichnung bei Öko-Wein

Rechtsgrundlage: VO (EG) Nr. 884/2007, Durchführungs-VO (EG) Nr. 889/2008 sowie neue Durchführungs-VO für Öko-Wein (EU) Nr. 203/2012 (in Zusammenhang mit VO (EG) Nr. 606/2009).

(Bitte beachten Sie, dass Traubensaft nicht als Erzeugnis des Weissektors gilt, Traubensaft somit nicht in den Geltungsbereich dieser Regelung).

Öko-Kellerwirtschaft

Die Durchführungsbestimmung für die Öko-Weinerzeugung trat zum **1.8.2012** in Kraft und ermöglicht somit ab der Ernte 2012 die direkte Öko-Kennzeichnung von Wein.

Die entsprechenden Bestimmungen sind - sofern die Verarbeitungsprodukte später mit Öko-Hinweisen vermarktet werden sollen - zusätzlich zu den allgemeinen gesetzlichen Grundlagen des Weinrechtes zu beachten.

Weiterhin gilt

1. Keine Verwendung konventioneller Agrarzutaten

wie Trauben / Weine / Süßreserven / Zucker.

Auch alle Produkte zur Anreicherung müssen aus Öko-Landbau stammen!

2. Weine aus Umstellungstrauben

können nur dann mit dem Umstellungs-Hinweis vermarktet werden, wenn bei der Weinbereitung **keine zweite Agrarzutat** zugesetzt wird, also auch keine Anreicherung mit Öko-Zucker stattfindet. Eine Anreicherung ist nur mit Öko-RTK zulässig.

Diese Anforderung gilt nur für Umstellungstrauben!

3. Gentechnik-Freiheit:

Die Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen (GVO) oder von aus GVO oder durch GVO hergestellten Erzeugnissen ist nicht zulässig.

Bei Lebensmitteln, Zutaten oder Organismen (z.B. **Hefen**, **BSA-Kulturen** etc.) ist der Hersteller verpflichtet, auf dem Etikett selbst ggf. einen entsprechenden GVO-Hinweis anzubringen. Als Nachweis der GVO-Freiheit genügt es hier deshalb, wenn Sie das Verpackungsmaterial aufbewahren.

Vor dem Einsatz von **Enzymen**, **Hefenährstoffen**, **Ascorbinsäure**, **Weinsäure** etc. muss dagegen der Winzer zuvor eine **Zusicherung des Herstellers** einholen. Viele namhafte Hersteller haben entsprechende Erklärungen als Download auf ihrer Homepage. Es reicht jedoch nicht aus, wenn diese Erklärungen sich nur auf die Kennzeichnungspflicht genetisch veränderter Lebensmittel beziehen. Wichtig ist, dass sich die Erklärung auch auf

die nicht GVO-kennzeichnungspflichtigen Produkte bezieht (wie Enzyme, Hefenährstoffe, etc.) und klarstellt, dass diese **weder „aus“ noch „durch“ GVO hergestellt** wurden sowie dass das Produkt gemäß VO 834/2007 im Öko-Landbau eingesetzt werden kann.

Eine Mustererklärung (gemäß Anhang XIII VO 889/2008) finden Sie auf unserer Homepage (www.kontrollverein.de) unter Kunden.

Die wichtigsten neuen Anforderungen:

▪ Grenzwerte für Schwefeldioxid (mg/l)

- **Rotwein** mit weniger als **2 g RZ: 100 mg/l**

- **Weißwein** oder **Rose** mit weniger als **2 g RZ: 150 mg/l**

- bei **allen anderen Weinen** gelten die weinrechtlichen Werte für konv. Weine **abzüglich 30 mg/l**.

Diese Gesamtschwefeldioxidgehalte dürfen gemäß VO (EG) Nr. 606/2009 zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch (also bei der Abfüllung) nicht überschritten werden. In Ausnahmejahrgängen können die zuständigen Behörden eine Anhebung bis zu den weinrechtlich zulässigen Schwefelgehalten bei konv. Weinen zulassen.

▪ Behandlungsmittel

Die **Liste** der bei der Öko-Weinbereitung zugelassenen **Behandlungsmittel** finden Sie als Anhang der VO (EU) 203/2012 auf unserer Homepage www.kontrollverein.de (Google: Kontrollverein VO 203/2012).

▪ Bio-Rohstoffe

Die **Rohstoffe** zu folgenden Hilfsmitteln sollen – soweit verfügbar – **aus Bio-Landbau** stammen: **Tannine**, **Spiesegelatine**, **pflanzliche Proteine** aus Weizen oder Erbsen, **Hausenblase**, **Eieralbumin**, **Gummiarabicum**, **Heferindenpräparate** und **Hefen**.

Bei Hefen bezieht sich die Verfügbarkeit jedoch auf den jeweils gewünschten individuellen Hefestamm. Die Auswahl eines geeigneten Hefestammes dagegen obliegt dem Winzer.

Bitte erkundigen sie sich vor dem Einsatz entsprechende Produkte, ob bereits Produkte mit Öko-Ausgangstoffen angeboten werden.

Eine **Liste** der derzeit am Markt befindlichen Produkte finden sie auf unsere **Homepage** rechts unter „Service“ „für Kunden“.

▪ Verbotene Verfahren

- **Entschwefelung** durch physikalische Verfahren

- **thermische Behandlung über 70°C**.

- teilweise **Entalkoholisierung**

- Zentrifugierung und Filtration mit Porengrößen

unter 0,2 Mikrometer

- Konzentrierung durch Kälte
- Elektrodialyse und Kationenaustauscher zur Weinsteinstabilisierung

▪ **Kellerwirtschaftliche Maßnahmen sind künftig zu dokumentieren**

Am problematischsten dürfte die Einhaltung des Grenzwertes von maximal 100 mg/l SO₂ bei trockenen Rotweinen (<2g RZ) sein.

Das nationale Weingesetz sowie ggf. die Verbandsrichtlinien sind zudem weiterhin zu beachten!

Kennzeichnung

Die Kennzeichnung von Erzeugnissen mit Bio-Hinweisen ist grundsätzlich erst dann möglich, wenn dem Betrieb ein entsprechende Bescheinigung der Kontrollstelle vorliegt, aus dem sich auch der Anerkennungsstatus des jeweiligen Produktes ergibt.

Insbesondere die Umstellungszeiten sind zu beachten.

Bitte halten Sie in jedem Fall vor der ersten Kennzeichnung Ihrer Produkte mit Bio-Hinweisen mit uns Rücksprache.

Kennzeichnung von Weinen ab 2012

Ab der Ernte 2012 können entsprechend erzeugte Weine mit einem **direkten Bio-Hinweis** z.B. als **Ökologischer Wein** oder **Öko-Wein**, als **Bio-Wein** oder **Wein aus ökologischem** bzw. **biologischem Anbau** gekennzeichnet werden.

Außer bei Umstellungsweinen (siehe unten) ist hier keine bestimmte Formulierung vorgeschrieben.

Bei **Umstellungsware** ist dagegen nur eine Auslobung in folgender Form zulässig

**„Wein aus der Umstellung
auf den ökologischen Landbau“
DE-ÖKO-022.**

Umstellungsprodukte dürfen dagegen grundsätzlich **nicht** mit dem **EU-Bio-Logo** oder dem **Bio-Siegel** gekennzeichnet werden.

Anders lautende Formulierungen sind hier **nicht** zulässig. Die Kennzeichnung von U-Ware ist zudem grundsätzlich nur dann zulässig, wenn **keine** zweite Agrarzutat zum Einsatz kam, also **keine** Anreicherung durch Öko-Zucker stattfand. Lediglich der Einsatz von Öko-RTK ist hier möglich.

EU-Bio-Logo

Ab der Ernte 2012 ist auch bei ökologekennzeichneten Weinen die Verwendung des EU-Bio-Logos **verpflichtend**. Die Codenummer der Kontrollstelle, die für die Kontrolle des letzten Erzeugers oder Aufbereiters zuständig ist (in der Regel die Kontrollstelle desjenigen, der die abschließende Etikettierung vornimmt), **muss im selben Sichtfeld wie das EU-Bio-Logo stehen. Direkt unter die Code-**

nummer der Kontrollstelle muss der Ort der Erzeugung der landwirtschaftlichen Rohstoffe erscheinen und zwar in folgenden möglichen Formen:

- „EU-Landwirtschaft“ oder
- „Nicht-EU-Landwirtschaft“ oder
- „EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft“.



DE-ÖKO-022

Deutschland
Landwirtschaft

Sind mindestens 98% aller landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe (**Anreicherung beachten!**) aus demselben Land erzeugt worden, so kann sie durch die Angabe dieses Landes ersetzt werden, z.B.: „Deutschland Landwirtschaft“.

Das EU-Bio-Logo kann im Internet unter:

http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/logo_de herunter geladen werden.

Auf dieser Internetseite steht das Logo in verschiedenen Dateiformaten zur Verfügung. Sie finden dort auch ein Handbuch zur Verwendung des EU-Bio-Logos. Gestaltungsmöglichkeiten werden grafisch dargestellt.

Bei Fragen bezüglich der Gestaltung und der Verwendung des Gemeinschaftslogos wenden Sie sich bitte direkt an uns. Weitere Hinweise finden Sie auf unserem Merkblatt zum EU-Bio-Logo unter www.kontrollverein.de (Interessenten / Öko-Kennzeichnung)

Weiterhin **keine** Verwendung des EU-Bio-Logos ist bei **Weinen aus Umstellungstrauben** möglich.

Abgrenzung zu konventionellen Betrieben bzw. Betriebseinheiten

Generell ist zwischen einer konventionellen Produktionseinheit **innerhalb** des Öko-Betriebes und einer Zusammenarbeit mit einem rechtlich **selbstständigen** konventionellen Betrieb zu unterscheiden.

Bitte beachten Sie, dass auch alle Flächen, die über **Bewirtschaftungsverträge** rechtlich zum Betrieb gehören, als Betriebsflächen gelten (Förderung beachten!)

Die Grenzen des Öko-Betriebes bzw. der ökologischen Produktionseinheit müssen für sachkundige Dritte immer erkennbar sein (z.B. im Hinblick auf Flächen, Betriebsmittel, Räumlichkeiten, Ernteerzeugnisse).

Insbesondere müssen alle Bio-Produkte - z.B. auch im Lager/Keller - immer als solche erkennbar sind.

Für konventionelle Produktionseinheiten **innerhalb** des Betriebes gilt:

- Verbot einer Parallelproduktion gleicher Rebsorten konventionell und ökologisch

- Auch die konventionelle Produktionseinheit muss in das Kontrollverfahren einbezogen werden (Anbauplan, Betriebsmittellager, Warenfluss)
- Eine gemeinsame Nutzung von
 - Gebäuden (z.B. Lagerstätten, Keller, Verkaufsräume etc.)
 - Anlagen (z.B. Pressen, Tanks, Filter, Erhitzer)
 - Maschinen (z.B. Pflanzenschutzspritze, Düngestreuer, Vollernter etc.)
 - Transportbehältnissen, Fässernsowohl durch ökologisch als auch durch konventionell wirtschaftende Betriebe ist möglich, sofern Reinigungsschritte sowie weitere Maßnahmen (z.B. räumliche bzw. zeitliche Trennung) eine **Verunreinigungen** und **eine Vermischungen** der Öko-Produkte wirksam **vermeiden**.
Besondere (über die übliche Betriebshygiene hinausgehende) **Reinigungsmaßnahmen**, wie sie etwa bei der gemeinsamen Nutzung von Pflanzenschutzspritzen, Düngestreuer oder Kellereigeräten (z.B. Filteranlagen!!) notwendig sind, sind zusätzlich zu **dokumentieren**.
- Lagerung VO-widriger Betriebsmittel
In der Öko-Produktion unzulässige Betriebsmittel (Dünge-, Pflanzenschutzmittel, Verarbeitungshilfsstoffe, Zutaten) dürfen in der ökologischen Betriebseinheit nicht gelagert werden. Aus einem entsprechenden Lageplan muss ggf. hervorgehen, welche Gebäudeteile zur ökologischen und welche Gebäudeteile zur konventionellen Betriebseinheit gehören.

Pflicht zur Minderung von Kontaminationsrisiken

Öko-Betriebe müssen in der gesamten Produktionskette Vorkehrungen zur Minderung des Risikos einer Kontamination durch unzulässige Erzeugnisse oder Stoffe treffen.

Rückstandsfunde in Weinen mit Öko-Kennzeichnung machen deutlich, dass diese Bemühungen noch verstärkt werden müssen.

Dies gilt insbesondere für Betriebe die auch **konventionelle Erzeugnisse produzieren und/oder solche verarbeiten** bzw. entsprechende **Subunternehmer beauftragen!**

Eine **umfassende Säuberung** entsprechender Maschinen und Einrichtungen vor der Verwendung in der Öko-Produktion ist sicherzustellen und zu dokumentieren! Insbesondere bei **Pflanzenschutzspritzen, Erhitzungs-, Filter- und Abfüllanlagen** etc.

Auch bei konventionell bewirtschafteten Nachbarparzellen besteht das Risiko einer **Abdrift** vo-widriger Pflanzenschutzmittel. Wir empfehlen ihnen deshalb, ihre Feldnachbarn auf diese Problematik hinzuweisen. Einige Betriebe sind dazu überge-

gangen ihre **Randzeilen mit einem Hinweisschild „Ökologischer Weinbau“ zu markieren.**

Beauftragung von Subunternehmern

Unternehmen die von ihnen als Subunternehmer mit der „Verarbeitung“ (z.B. dem Erhitzen, Filtrieren, Abfüllen, Versekten oder Etikettieren) beauftragt werden, müssen selbst dem Kontrollverfahren gemäß EU-Öko-VO unterstehen und somit für diesen Tätigkeitsbereich zertifiziert sein. Sofern die dort verarbeiteten Produkte später mit Öko-Hinweisen vermarktet werden sollen.

Bitte lassen sie sich im Vorfeld eine entsprechende Bescheinigung (nach Art. 29 Absatz 1 der VO (EG) Nr. 834/2007) vorlegen,

Nur in Ausnahmefällen kann unter bestimmten Bedingungen ggf. auch eine Einbeziehung des Subunternehmers in das Kontrollverfahren über sie als Auftraggeber erfolgen.

Bitte halten sie grundsätzlich vor eine Beauftragung eines neuen Subunternehmers immer mit uns Rücksprache

Probleme aus den Vorjahren

- Teilbetriebsumstellung ohne klare Sortentrennung.
- Fehlende Abgrenzung des Öko-Betriebes; z.B. bei Bewirtschaftungsverträgen, die die Zuordnung dieser Flächen zum Öko-Betrieb sicherstellen („Erzeugerabfüllung“), die Flächen aber konventionell erfolgt.
- Randzeilen-Behandlung von Öko-Parzellen mit vo-widrigen Betriebsmitteln durch konventionelle Feldnachbarn.
- Kontamination von Öko-Flächen durch unzureichende Abgrenzung zur konventionell bewirtschafteten Produktionseinheit bei Betrieben mit Teilumstellung (Pflanzenschutz!).
- Kontamination von Weinen wegen unzureichender Reinigung von Anlagen, Schläuchen, Filtern bei Betrieben, die auch konventionelle Weine erhitzen, filtrieren, abfüllen (ggf. auch bei Subunternehmern).
- Einsatz von Wundbalsam mit Fungiziden.
- Einsatz von Wachstumsregulatoren (GIBB 3).
- Einsatz unzulässiger Blattdünger.

- Anreicherung von Weinen aus Umstellungs-
trauben mit Öko-Zucker, obwohl eine spätere
Vermarktung mit Umstellungs-Hinweis geplant
war.
- Verwendung von Süßreserven aus der Umstel-
lungszeit bzw. aus konv. Erzeugung bei Wei-
nen, die später mit Bio-Hinweisen vermarktet
werden sollten.
- Verwendung des Bio-Siegels oder des EU-Bio-
Logos bei Umstellungsware.
- Allgemeine Hinweise auf die Öko-
Wirtschaftsweise auf Preislisten oder der
Homepage, ohne dass die Kunden erkennen
können, auf welche Produkte sich der Öko-
Hinweis bezieht.
Z.B. bei Betrieben, die sich noch in der Umstel-
lung befinden oder bei Betrieben, die auch kon-
ventionelle Produkte (z.B. Brände, Weine frühe-
rer Jahrgänge etc.) anbieten.

Anlage:

VO (EU) Nr. 203/2012

Durchführungsvorschriften für ökologischen Wein
vom 8. März 2012