

KONTROLLVEREIN

Weinbaubetriebe

wichtige Informationen

Februar 2017

Wichtige Informationen

Karlsruhe im Februar 2017

Sehr geehrte Damen und Herren,
nachfolgend haben wir zu Ihrer Erinnerung nochmals besonders wichtige Informationen zusammengestellt.

Mit freundlichem Gruß

Matthias Rein

Den Text der **Öko-Kellerrichtlinie** finden Sie unter:
http://www.kontrollverein.de/fileadmin/docs/VO-EG-Nr_203_2012.pdf

Häufige Abweichungen in den Vorjahren

- **Fehlende Meldung von Subunternehmern**, bei denen Bio-Produkte verarbeitet werden (z.B. Maischeerhitzen, versekten, abfüllen, etikettieren, lagern etc.).
- **Zu späte Meldung von neuen Flächen**
- **Verwendung nicht zulässiger Zutaten, Weinbereitungsmittel, Verfahren** (z.B. Kupfersulfat zur Schönung, Kartoffeleiweis zur Klärung, Anreicherung von Mosten aus Umstellungstrauben mit Öko-Zucker; Verschnitt mit konv. Weinen bzw. Süßreserven)
- **Fehlende Wareneingangskontrolle** (z.B. bei Betriebsmitteln, Verarbeitungshilfsstoffen oder Öko-Agrarzutaten wie Zucker, Trauben, Most, Wein, Süßreserve etc.).

Wichtige Meldepflichten

Die nachfolgend genannten Sachverhalte sind uns umgehend zu melden und nicht erst bei der nächsten Betriebsinspektion:

- Wesentliche **betrieblichen Veränderungen**:
 - **neue Subunternehmer !!**
 - **neue Rechtsform**, neuer Betriebsleiter
 - **neue Produktionszweige**
 - **neue Flächen** (möglichst bereits nach der letzten konventionellen Maßnahme bei uns melden, da Meldedatum = Umstellungsbeginn)
 - **neue Räumlichkeiten** (Lager, Verarbeitungsstätten)
 - **neue Kooperationspartner** (z.B. Bewirtschaftungsverträge, Kooperationen)
- **Ausnahmegenehmigung** für den **Zukauf von konventionellem Pflanzgut** (15 Monate vor der Verwendung).
- Bei **Verdachtsmomenten**, dass ein von Ihnen erzeugtes oder zugekauftes Produkt, das mit Bio-Hinweisen vermarktet werden soll, den Vorschriften für die ökologische Produktion **nicht** genügt (Artikel 91 VO 889/2008).

Vorbereitung der Betriebsinspektion

Bitte sorgen Sie dafür, dass Sie bei dem vereinbarten Inspektionstermin persönlich anwesend sind und dass die notwendigen Unterlagen und Belege vorliegen, insbesondere:

- **„Schlagliste“** und **„Betriebsbeschreibung Jahresdaten“** (Formulare senden wir Ihnen alljährlich zu)
- **Aktuelles amtliches Flurstücksverzeichnis / EU-Weinbaukartei**
- **Dokumentation des gesamten Betriebsmittelzukaufs**
 - Pflanzgut, Dünge-, Pflanzenschutzmittel
 - Zutaten, Hilfsstoffe für die Weinbereitung
 - Reinigungsmittel
 - Handelsware
- **Betriebliche Aufzeichnungen zur internen Qualitätssicherung**:
 - **Düngemittel-, Pflanzenschutzmitteleinsatz**
 - **Trauben- / Weinerzeugungsmeldung**
 - Bei Qualitätsweinen: **AP-Zuteilung & Weinanalyse**
 - **Kellerbuch** sowie **Dokumentation der eingesetzten Weinbereitungsmittel und Verfahren**
 - Ggf. Maßnahmen zur Vermeidung von Vermischung / Kontamination mit unzulässigen Produkten / Stoffen (Maßnahmen zur Reinigung / Trennung)
 - Dokumentation der Tätigkeit von **Subunternehmern** (Warenfluss)
 - **Wareneingangskontrolle**:
 - Öko-Hinweis und Codenummer der Kontrollstelle
 - Kopie der „**Kontrollbescheinigung**“ des Lieferanten
 - **GVO-Freiheitserklärung**
 - Bei **kritischen Substanzen wie Enzymen, Vitaminen, Düngemitteln mit Sojabestandteilen, etc.** (Lebensmittel sowie Mikroorganismen müssen
 - falls sie aus GVOs stammen oder daraus hergestellt sind - klar gekennzeichnet sein. Hier reicht es deshalb aus, das Etikett / die Verpackung aufzubewahren.
 - Zugekaufte Bio-Erzeugnisse gelten als GVO-frei.)
- **Erteilte Ausnahmegenehmigungen**
 - z.B. konv. Pflanzgut -, Saatgutverkauf
- **Ernteaufzeichnungen: Herbst- / Kellerbuch**:
 - Art, Menge, Datum
- **Warenanlieferung und Warenrücknahme bei Subunternehmern** (Lieferscheine für alle Transportvorgänge)
- **Vermarktungsbelege** (Warenverkauf an Wiederverkäufer und Endverbraucher)
- **Preis- & Angebotslisten, Musteretiketten**
- **Finanzbücher und letzter Buchführungsabschluss** (gemäß Artikel 66 der VO EG 889/2008 müssen auch Finanzbücher vorgelegt werden, die Auskunft über den Betriebsmittel- und Handelswarenzukauf sowie über den Warenverkauf geben).
- **Auflagen des Vorjahres** (bitte prüfen Sie, ob alle Auflagen aus dem Vorjahr, siehe „Auswertungsschreiben 2016“, erfüllt und die unter „nachzureichende Unterlagen“ genannten Dokumente an uns gesendet wurden).

Kontrollbehörden haben darauf hingewiesen, dass

- Inspektionen wiederholt werden müssen, wenn wesentliche Unterlagen nicht vorliegen
- bereits vereinbarte Inspektionstermine nur aus wichtigen Gründen abgesagt werden dürfen.

Änderungen der EG-ÖKO-VO Nr. 889/2008

1. Zur Beseitigung eines geschmacklichen oder geruchlichen Mangels des Weines ist **Kupfersulfat** seit dem 01. August 2015 **nicht mehr zugelassen**.
Zugelassen ist jedoch weiterhin Kupfercitrat.
2. **Kupferoktanoat** (Handelsprodukte „Cueva“, „Atempo Kupfer-Pilzfrei“), **Mineralöle** und **Kaliumpermanganat** wurden bereits 2014 aus dem Anhang II gestrichen und können somit seitdem nicht mehr als Pflanzenschutzmittel im Öko-Landbau eingesetzt werden.
3. **Repellents** tierischen oder pflanzlichen Ursprungs / **Schafs fett** wurden 2014 in den Anhang II aufgenommen. Die Anwendung darf nicht auf essbare oder an Schafe/Ziegen zu verfütternde Teile der Pflanzen erfolgen.

Meldung neuer Flächen

Die Umstellungszeit beginnt frühestens mit der Meldung der Fläche bei der Kontrollstelle!

Neue Flächen sind deshalb umgehend zu melden!

Wir empfehlen, neue **Flächen** ggf. bereits nach der letzten konv. Maßnahme des Vorbewirtschafters, also **vor der letzten konv. Ernte bei uns anzumelden**, sodass bei der Ernte im folgenden Jahr bereits 12 Monate der Umstellungszeit abgelaufen sind.

Teilnahme an Förderprogrammen für Öko-Landbau

Unternehmen, die an den Förderprogrammen der Länder (z.B. FAKT, EULLa, etc.) teilnehmen, müssen unseres Wissens u.a. folgende Voraussetzungen erfüllen:

- **Alle Flächen, die von dem Betrieb bewirtschaftet werden**, müssen im Förderantrag und bei der Kontrollstelle gemeldet sein. Zur Überprüfung ist das **aktuelle amtliche Flurstücksverzeichnis bei der Inspektion vorzulegen**.
- Der **gesamte Erzeugerbetrieb** muss den Anforderungen der EU-ÖKO-VO entsprechen. Auch die Erzeugungsbereiche, für die keine Vermarktung bzw. keine Bio-Auslobung angestrebt wird.
So müssen auch Pensionstiere oder Reitpferde, die zum Erzeugerbetrieb gehören, entsprechend der ÖKO-VO gefüttert (Öko-Futtermittel) und gehalten werden.

Die förderrelevanten Anforderungen beziehen sich u.W. jedoch nur auf den Bereich „Erzeugung“ und **nicht** für den Bereich „Verarbeitung“.

Bitte halten Sie in Zweifelsfällen direkt mit der zuständigen Agrarverwaltung Rücksprache.

Bewirtschaftungsverträge

Werden Betriebsflächen über **Bewirtschaftungsverträge** von Dritten (z.B. dem Eigentümer der Fläche) in Ihrem Auftrag bewirtschaftet, so muss diese Bewirtschaftung ebenfalls ökologisch erfolgen! Ansonsten entsteht eine konventionelle Produktionseinheit, in der nicht dieselben Sorten erzeugt werden dürfen, wie in der ökologischen Produktionseinheit.

Zudem ist dies förderschädlich (Stichwort: Gesamtbetriebsumstellung).

Rebpfanzgut

Das benötigte Rebpfanzgut ist in Öko-Qualität mindestens 15 Monate vor dem geplanten Pflanztermin vorzubestellen.

Derzeit sind uns jedoch keine Rebschulen bekannt, die entsprechende Vorbestellungen für Bio-Rebpfanzgut annehmen würden. Bitte **stellen Sie deshalb bei uns jeweils umgehend den Antrag auf Einsatz von konventionellem Rebpfanzgut**, für Anpflanzungen, die Sie auch für die kommenden Jahre bereits planen können.

Saatgut für Gründungen

Auch **Saatgut für Gründungen muss aus Öko-Erzeugung stammen**. (Begründung: Zwischenfrüchte sind ein wesentlicher Bestandteil des Gesamtsystems "ökologischer Landbau" und fallen unter die Vorschriften für die pflanzliche Erzeugung der EU-ÖKO-VO).

Ausnahme: Rheinland-Pfalz. Hier kann derzeit für Gründungen noch ungebeiztes, konventionelles Saatgut verwendet werden; der Aufwuchs darf dann aber nicht als Futter genutzt werden.

Saatgutmischungen (wie die Wolff- oder die Rummel-Mischung) mit mindestens 70% Öko-Anteil können in der Öko-Saatgutdatenbank (www.organicxseeds.com) angeboten und ohne Ausnahmegenehmigung eingesetzt werden.

Pflanzenschutz- / Pflanzenstärkungsmittel

Die Liste der **Pflanzenstärkungsmittel** finden Sie unter:

http://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Downloads/04_Pflanzenschutzmittel/PfStM_liste.pdf?__blob=publicationFile&v=68

„Wirksame“ Präparate gelten i.d.R. mittlerweile rechtlich als **Pflanzenschutzmittel** und benötigen somit eine nationale Zulassung als Pflanzenschutzmittel und müssen – vor dem Einsatz in Öko-Betrieben – zudem im Anhang II der VO (EG) Nr. 889/2008 gelistet sein.

Die Liste der im Öko-Landbau zugelassenen **Pflanzenschutzmittel** finden Sie unter:

http://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Downloads/04_Pflanzenschutzmittel/psm_oekoliste-DE.pdf

In Zweifelsfällen bitte mit der Kontrollstelle Rücksprache halten.

Der Einsatz von **Frutogard** oder des Pflanzenschutzmittels **Veriphos** ist wegen der fehlenden Zulassung von Kaliumphosphonat (Kaliumphosphit) im Anhang II der VO (EG) Nr. 889/2008 **nicht zulässig**.

Bitte beachten Sie die aktuellen Mitteilungen der Öko-Fachberatung.

Wareingangskontrolle von zentraler Bedeutung

Bereits bei der Annahme von zugekauften Erzeugnissen (Pflanzgut, Saatgut, **Weinbereitungsmittel aus Öko-Rohstoffen** oder **Öko-Zutaten** wie Zucker, zugekauften Trauben/Moste/Weine) muss eine sorgsame Prüfung erfolgen, ob es sich hierbei tatsächlich um Bio-Erzeugnisse handelt. **Zudem muss der Lieferant dem Öko-Kontrollverfahren unterstehen!**

Das Ergebnis dieser Prüfung ist (z.B. als ✓ mit Namenskürzel auf dem Lieferschein) **zu vermerken**.

Nicht ausreichend als bio gekennzeichnete Produkte gelten als konventionelle Erzeugnisse und können nicht in der ökologischen Betriebseinheit verwendet bzw. nicht mit Öko-Hinweis vermarktet werden.

Mindestanforderungen bei der Wareneingangskontrolle bei Bio-Produkten:

1. **Angaben** auf dem **Etikett stimmen mit den Angaben** auf den **Begleitpapieren** (Rechnung, Lieferschein) **überein**.
2. **Auf Rechnung /Lieferschein**
 - ist das Produkt **als Bio-Produkt gekennzeichnet**
 - und die **Codenummer** der **Kontrollstelle des Lieferanten** angegeben
3. Eine Kopie der **Bescheinigung** nach Artikel 29 der VO EU Nr. 834/2007 **des Lieferanten** liegt vor

Datenbank für Bio-Betriebe

Unter <http://www.oeko-kontrollstellen.de/suchebiounternehmen/SuchForm.php> sind mittlerweile alle Öko-Betriebe in Deutschland abrufbar. Über die Datenbank kann geprüft werden, ob der Lieferant dem Kontrollverfahren untersteht und eine Bescheinigung nach Artikel 29 der VO EU Nr. 834/2007 ausgedruckt werden, die Hinweise über die zertifizierten Bereiche gibt.

In der Datenbank <https://www.bioc.info/> können zudem auch Bio-Betriebe in anderen Ländern wie Österreich, der Schweiz, Luxemburg und Italien gesucht werden.

Öko-Kellerwirtschaft

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

Rechtsgrundlage: VO (EU) Nr. 889/2008

- aktualisiert aufgrund VO (EU) Nr. 203/2012
- Bezugnehmend auf VO (EG) Nr. 606/2009.

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

Verbandsrichtlinien sind ggf. zusätzlich zu beachten!

Keine Verwendung konventioneller Agrarzutaten

Alle „Agrarzutaten“ wie Trauben / Weine / Süßreserven / Zucker / RTK müssen aus ökologischer Erzeugung stammen. Auch zur Anreicherung bzw. als Verschnittpartner dürfen nur Öko-Erzeugnisse verwendet werden!

Gentechnik-Freiheit:

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

Als **Öko-Produkte** zugekaufte Erzeugnisse (z.B. Öko-Zucker, Bio-Gelatine) gelten als GVO-frei. Hier sind keine zusätzlichen Nachweise erforderlich.

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 gentechnisch 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 somit 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).

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. Nur eine Anreicherung mit Öko-RTK ist kennzeichnungsunschädlich.

Diese Anforderung gilt nur für Umstellungsprodukte!

Alle **Subunternehmer müssen dem Kontrollverfahren unterstehen** und der Kontrollstelle gemeldet sein,

(z.B. für Maischeerhitzung, Abfüllen, Versekten, Etikettieren), sofern die Produkte später mit Bio-Hinweis vermarktet werden sollen.

Nicht vorab meldepflichtig sind Tätigkeiten, die direkt auf Ihrem Betrieb und unter Ihrer direkten Aufsicht durchgeführt werden.

Das **vorübergehende Pachten von fremden Betriebsstätten** zur Durchführung entsprechender Tätigkeiten dagegen **ist der Kontrollstelle im Vorfeld zu melden**.

▪ Grenzwerte für Schwefeldioxid (mg/l)

- **Rotwein** mit weniger als 2 g RZ: **100 mg/l**
- **Weißwein** oder **Rosé** 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 nicht überschritten werden.

In Ausnahmejahrgängen können die zuständigen Behörden eine Anhebung bis zu den weinrechtlich zulässigen Schwefelgehalten nicht-ökologischer Weine zulassen.

▪ Behandlungsmittel

Die **Liste** der bei der Öko-Weinbereitung zugelassenen **Behandlungsmittel** finden Sie auf unserer Homepage unter http://www.kontrollverein.de/fileadmin/docs/VO-EG-Nr_203_2012.pdf (siehe Anhang zur VO (EU) Nr. 203/2012).

▪ Bio-Rohstoffe

Die **Rohstoffe** zu folgenden Produkten **müssen, soweit verfügbar, aus Öko-Landbau** stammen:

Tannine, **Spiesegelatine**, pflanzliche Proteine aus Weizen oder Erbsen, Hausenblase, **Eieralbumin, Gummiarabicum, Heferindenzubereitungen** und **Hefen**.

Bei Hefen bezieht sich die Verfügbarkeit jedoch auf den jeweils gewünschten individuellen **Hefestamm**. Die Auswahl eines geeigneten Hefestammes obliegt dem Winzer. **Bitte erkundigen Sie sich vor dem Einsatz entsprechender Produkte, ob bereits Produkte mit Öko-Ausgangsstoffen angeboten werden**. Dies ist derzeit bei Speisegelatine, Gummiarabicum, Eieralbumin und Heferindenzubereitungen der Fall!

Eine **Liste** der derzeit am Markt befindlichen bio-

zertifizierten Produkte finden Sie auf unsere **Homepage**:
http://www.kontrollverein.de/fileadmin/docs/Weinbehandlungsmittel_OEko_160908.pdf

Inaktivierte Hefen sowie Hefeautolysate sind derzeit nicht zulässig

Zulässig sind derzeit nur Öko-zertifizierte „Heferindenzubereitungen“ gemäß Nummer 15 Anhang 1 A der VO (EG) 606/2009.

(Anmerkung: Früher wurden unter Nummer 15 Anhang 1 A der VO (EG) 606/2009 „Heferindenzubereitungen“ sowohl Heferindenzubereitungen, inaktivierte Hefen sowie Hefeautolysate subsummiert. Mit der Änderung der VO (EG) 606/2009 durch die VO (EU) Nr. 1251/2013 vom 3.12.2013 wurden **inaktivierte Hefen** sowie **Hefeautolysate** als önologische Behandlungsmittel in eigene Unterpunkte ausgegliedert und sind deshalb – bis zu einer entsprechenden Anpassung der Öko-Kellerrichtlinie – in der Öko-Weinbereitung derzeit **nicht mehr zulässig**. Auch dann nicht, wenn sie öko-zertifiziert sind!).

Verbotene Verfahren

- **Entschwefelung** durch physikalische Verfahren
- **thermische Behandlung über 70°C**.
- teilweise **Entalkoholisierung**
- Zentrifugierung/Filtration mit Porengrößen < 0,2 Mikrometer
- Konzentrierung durch Kälte
- Elektrodialyse und Kationenaustauscher zur Weinsteinstabilisierung

Dokumentation önologischer Maßnahmen

Gemäß Artikel 66 der VO (EG) Nr. 889/2008 ist „**die Art und die Menge** der an die Einheit gelieferten ökologischen Erzeugnisse und gegebenenfalls **aller zugekauften Materialien sowie deren Verwendung** (...)“ zu dokumentieren.

Daraus ergeben sich vor allem folgende Anforderungen:

- **Zukaufbelege** für Weinbehandlungsmittel sind zu sammeln
- Werden im Betrieb nicht alle Weine als Öko-Weine ausgebaut und somit auch **nicht-VO-konformen Weinbehandlungsmittel** (z.B. konv. Zucker, PVPP etc.) im Betrieb eingesetzt, so ist eine **detaillierte Dokumentation bezüglich Zukauf und Verwendung dieser Produkte notwendig** (Produkt, Datum, Menge, behandelter Most/Wein)
- Werden im Betrieb **Verfahren** angewendet, die **in der Öko-Weinbereitung nicht zulässig sind** (z.B. physikalische Entschwefelung, Erhitzung > 70 Grad) so sind diese Vorgänge sowie die betroffenen Partien **genau zu dokumentieren**.

Bei der **Maischeerhitzung** sollte grundsätzlich eine **Dokumentation der Temperatur** erfolgen (insbesondere bei der Durchführung durch Subunternehmer).

In allen Fällen ist die Weinbereitung transparent und nachvollziehbar zu dokumentieren. Die Art der Dokumentation ist jedoch frei.

Nicht gemäß der Öko-Kellerrichtlinie erzeugte Weine müssen auch im Lager leicht zu identifizieren sein und sind entsprechend ohne Bio-Kennzeichnung zu vermarkten. Für die Kunden muss der Status der Produkte auch aus Preis- und Angebotslisten jeweils leicht erkennbar sein.

Kennzeichnung

Die Kennzeichnung von Erzeugnissen mit Bio-Hinweisen ist grundsätzlich erst dann möglich, wenn dem Betrieb eine entsprechende Bescheinigung der Kontrollstelle vorliegt, aus dem sich auch der Anerkennungsstatus des jeweiligen Produktes ergibt. Insbesondere die Umstellungszeiten und die ggf. geplante Einbeziehung von Subunternehmern sind hier zu beachten. Bitte halten Sie 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** dagegen ist grundsätzlich nur eine Auslobung in folgender Form zulässig

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

Anders lautende Formulierungen sind hier nicht zulässig.

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

Die Kennzeichnung von U-Ware ist zudem grundsätzlich nur dann zulässig, wenn keine zweite Agrarzutrat 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 öko-gekennzeichneten Weinen die Verwendung des EU-Bio-Logos **verpflichtend**.

Die **Codenummer der Kontrollstelle** des Unternehmens, das für die letzte Aufbereitung zuständig ist (in der Regel die Etikettierung), **muss im selben Sichtfeld wie das EU-Bio-Logo stehen**.

Direkt unter die Codenummer 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 Gewichtsprozent** aller landwirtschaftlichen Ausgangsstoffe (**Anreicherung beachten!**) aus denen sich das Erzeugnis zusammensetzt, in demselben Land erzeugt worden, so kann in der Herkunftsbezeichnung das entsprechende Land genannt werden, z.B.: „Deutschland Landwirtschaft“.

Das EU-Bio-Logo kann im Internet unter:

https://ec.europa.eu/agriculture/organic/downloads/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 speziellen Fragen bezüglich der Gestaltung und der Verwendung des Gemeinschaftslogos wenden Sie sich bitte direkt an uns.

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

Abgrenzung zu konventionellen Betrieben bzw. Produktionseinheiten

Bitte beachten Sie, dass auch Flächen, die über Bewirtschaftungsverträge rechtlich zu Ihrem Betrieb gehören, als Betriebsflächen gelten (Gesamtbetriebsumstellung im Hinblick auf die Öko-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 sein.

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

- Verbot einer Parallelproduktion gleicher Rebsorten konventionell und ökologisch (Ausnahme: Anerkannter Agrarforschungsbetrieb).
- Auch die konventionelle Produktionseinheit muss in das Kontrollverfahren einbezogen werden (Sortenabgrenzung, Anbauplan, Betriebsmittellager, Warenfluss)
- Lagerung VO-widriger Betriebsmittel
In der Öko-Produktion unzulässige Betriebsmittel (Dünge-, Pflanzenschutzmittel, Verarbeitungshilfsstoffe, Zutaten) dürfen in der ökologischen Produktionseinheit nicht gelagert werden. Aus einem entsprechenden Lageplan muss ggf. hervorgehen, welche Gebäudeteile / Lager zur ökologischen und welche Gebäudeteile zur konventionellen Betriebseinheit gehören.

Kooperation mit konventionellen Betrieben

Eine gemeinsame Nutzung von

- Gebäuden (Lager, Keller, Verarbeitungs- / Verkaufsräume)
- Anlagen (z.B. Pressen, Tanks, Filter, Erhitzer)
- Maschinen (z.B. Pflanzenschutzspritze, Düngerstreuer, Vollernter etc.)
- Transportbehältnissen, Fässern etc.

sowohl 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, Düngerstreuern oder Kellereigerätschaften (z.B. Filteranlagen!) notwendig sind, sind zusätzlich zu dokumentieren

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.

Dies gilt insbesondere für Betriebe die auch **konventionelle Erzeugnisse produzieren bzw. verarbeiten** oder entsprechende Arbeitsgänge durch Subunternehmer durchführen lassen!

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, ggf. Ihre Feldnachbarn auf diese Problematik hinzuweisen. Einige Betriebe sind dazu übergegangen ihre Randzeilen mit einem Hinweisschild „Ökologischer Weinbau“ zu markieren.

Abschlusskontrollen bei Kündigung des Kontrollvertrages

Die Kontrollbehörden haben die Kontrollstellen verpflichtet, bei Betrieben, die den Kontrollvertrag kündigen, eine Abschlusskontrolle durchzuführen, um die zwischen der letzten Betriebskontrolle und dem Kündigungstermin entstehende Kontrolllücken zu schließen. Solche zusätzlichen Inspektionen müssen wir den Betrieben dann zusätzlich in Rechnung stellen.

Bitte teilen Sie uns deshalb bereits zu Beginn des jeweiligen Jahres, zu dessen Ende Sie den Kontrollvertrag kündigen wollen, diese Kündigungsabsicht mit.

Bitte beachten Sie aber, dass auch für den Handel mit bereits abgefüllten und etikettierten Öko-Weinen weiterhin Kontrollpflicht besteht (Ausnahme: Nur Ab-Hof-Verkauf an Endverbraucher).