

Neue Regeln für Biowein

Suche nach geeigneten Kompromissen

Die Herstellung von Ökowein wird zukünftig europaweit einheitlich geregelt werden – und zwar bereits ab der Traubenernte 2010. Im Folgenden soll der Stand der Diskussion aufgezeigt und beschrieben werden, wie die Empfehlungen des EU-Forschungsprojekts Orwine in den neuen Regelungen berücksichtigt wurden. **Von Otto Schmid**



Dipl.-Ing. agr. ETH Otto Schmid
Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL)
Ackerstrasse, CH-5070 Frick
Tel. + 41 / 62 / 8 65 72 72
otto.schmid@fibl.org

Bisher war die Herstellung von Biowein nicht im Sinne einer einheitlichen EU-Gesetzgebung geregelt. Mit dem Europäischen Aktionsplan für ökologische Landwirtschaft und ökologisch erzeugte Lebensmittel wurden aber im Jahr 2004 übereinstimmende Richtlinien für den ökologischen Weinbau gefordert. Die EU gab dazu ein Forschungsprojekt in Auftrag, das wissenschaftliche Grundlagen für die Festlegung einer solchen Regelung erarbeiten sollte – das Projekt Orwine. Es wurde im Mai 2009 abgeschlossen (siehe Kasten, S. 16). Daraufhin legte die innerhalb der Europäischen Kommission zuständige Abteilung für biologischen Landbau im Juni ein erstes Diskussions- und Arbeitspapier auf Basis der Orwine-Resultate für eine EU-weit einheitliche Regelung vor. Dieses Papier wurde sowohl von den Mitgliedstaaten im Ständigen Ausschuss für die biologische Landwirtschaft (Vertreter der EU-Mitgliedsländer) als auch von den Interessenvertretern in der beratenden Gruppe für den Ökolandbau in Brüssel – private Akteursgruppen wie die EU-Gruppe der International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM), die Europäische Bauernorganisation etc. – diskutiert und seither weiterentwickelt. Die wichtigsten Punkte sind im Folgenden zusammengefasst.¹

Arbeitspapier über die neue Bioweinregelung

Nach eingehenden Diskussionen mit Mitgliedstaaten und Interessenvertretern seit Juni 2009 sieht der Fahrplan der Europäischen Kommission vor, im April 2010 einen offiziellen Rechtsvorschlag vorzulegen, über den die Mitgliedstaaten möglichst bald abstimmen können. Die neue Regelung könnte dann noch rechtzeitig für die Ernte 2010 zur Anwendung kommen. Das hätte den Vorteil, dass die Ökowinzer gleichzeitig von dem neuen EU-Biosiegel Gebrauch machen könnten, das ab 1. Juli 2010 obligatorisch für alle verpackten Ökolebensmittel gilt.

Die Regeln, vor allem die allgemeinen Verarbeitungsgrundsätze und die Kriterien für die Zulassung von Substanzen für die Verarbeitung, stützen sich auf die EU-Ratsverordnung 834/2007. Die neuen Weinregeln werden als Zusatz in den Durchführungsbestimmungen für die biologische Produktion, der EU-Verordnung 889/2008, verankert. Die allgemeinen Weinregelungen der EU, insbesondere für die Kennzeichnung und Weinbereitung (EU-Weinmarkt-Verordnung 1234/2007 und deren Umsetzungsregeln in EU-Verordnung 606/2009) sind auch bei der Herstellung von Biowein einzuhalten.

Das vorliegende, in Kooperation mit den Mitgliedstaaten revidierte Arbeitspapier (Stand: Dezember 2009) enthält folgende Elemente:

1. die Erweiterung der Anwendung der EG-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau, ▶

¹ Grundlage der Zusammenfassung ist eine Präsentation von Maria Fladl (Europäische Kommission) bei der Weltleitmesse für Bioprodukte, BioFach, im Februar 2010, die Bezug auf den Entwurf von Dezember 2009 nahm.

Das EU-Projekt Orwine – Organic Viticulture and Wine-Making

Sieben Forschungsinstitute, zwei Anbauverbände und zwei Dachorganisationen erhielten 2006 den Auftrag für ein Projekt, das der Europäischen Kommission eine wissenschaftliche Grundlage für die Erarbeitung von Kellerrichtlinien verschaffen sollte. Die beteiligten Projektpartner waren:

Forschungsinstitute:

- ▶ Forschungsanstalt Geisenheim (FG), Deutschland
- ▶ Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), Schweiz
- ▶ Institut für Ernährungswissenschaften der Università degli Studi di Udine (UNIUD), Italien
- ▶ Institut National de la Recherche Agronomique (INRA), Frankreich
- ▶ Institut Technique de l'Agriculture Biologique (ITAB), Frankreich
- ▶ Institut Technique de la Vigne et du Vin (ITV), Frankreich
- ▶ Landwirtschaftliche Fakultät der Università Cattolica del Sacro Cuore (UCSC), Italien

Anbauverbände:

- ▶ Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica (AIAB), Italien
- ▶ Ecovin, Deutschland

Dachorganisationen:

- ▶ International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM), EU-Gruppe
- ▶ Vinidea, Italien

Anhand einer Bestandsaufnahme gängiger Standards, Gesetzgebungen und önologischer beziehungsweise weinbaulicher Praktiken, Marktanalysen und Konsumentenbefragungen, einer Untersuchung innovativer Kellertechnologien sowie wissenschaftlicher Tests derselben auf Weinbaubetrieben wurde im Orwine-Projekt eine Grundlage für die Überarbeitung der alten EU-Ökoverordnung 2092/91 entwickelt. Das Projekt wurde im Mai 2009 abgeschlossen.

- ▶ **Weitere Informationen:** www.orwine.org

2. Weinbereitungsverfahren,
3. eine Positivliste von Substanzen,
4. eine Flexibilitätsregel sowie
5. Übergangsregeln für die Kennzeichnung.

Verfahren zur Weinbehandlung

Nur önologische Praktiken, die nach der EU-Weinmarkt-Verordnung 1234/2007 (beziehungsweise deren Umsetzungsregeln in EU-Verordnung 606/2009) erlaubt sind, dürfen auch in der Bioweinproduktion angewandt werden. Gestützt auf die

Grundverordnung, EU-Ratsverordnung 834/2007, gelten für Ökowein folgende allgemeine Grundsätze:

- a) der Ausschluss von Stoffen und Herstellungsverfahren, die in Bezug auf die tatsächliche Beschaffenheit des Erzeugnisses irreführend sein könnten,
- b) die sorgfältige Verarbeitung der Lebensmittel, vorzugsweise unter Anwendung biologischer, mechanischer und physikalischer Methoden, sowie
- c) die Minimierung des Einsatzes von Zusatzstoffen durch einen Systemansatz.

Für einige Verfahren sind daher weitere Einschränkungen vorgesehen, zum Beispiel das Verbot von Elektrodialyse und Kryokonzentration² oder der Ausschluss von Nano- und Ultrafiltration. Mehrere Praktiken, wie der Einsatz von Ionenaustauschern bei Most oder die Hitzebehandlung, sollen einer späteren Evaluierung unterzogen werden.

Positivliste von Substanzen für die Weinbereitung

Vorgesehen ist, in die EU-Verordnung 889/2008 einen neuen Anhang VIIIa aufzunehmen, der die zugelassenen Substanzen enthält – sowohl Zusatzstoffe als auch Verarbeitungshilfsmittel. Vorgeschlagen wurden 39 von insgesamt 66 Substanzen der EU-Weinmarkt-Verordnung 1234/2007 (Stand: Dezember 2009). Verschiedene Substanzen (wie Hefe, Gelatine, Proteine etc.), die aus Erzeugnissen des Ökolandbaus hergestellt werden können, sollen vorzugsweise aus biologischer Produktion stammen. Eine Verpflichtung dazu wurde vorerst nicht festgesetzt, da eine ausreichende Versorgung mit diesen Substanzen derzeit noch nicht garantiert werden kann.

Im Rahmen des Orwine-Projekts wurde auf Grundlage einer Experteneinschätzung jedoch eine weniger umfangreiche Liste von Substanzen vorgeschlagen. Positiv ist, dass offenbar im EU-Arbeitsdokument die folgenden, eindeutig chemisch-synthetischen Substanzen nicht enthalten sind: Sorbinsäure, PVPP (Polyvinylpyrrolidon), Ammonium-Bisulphite, Kalium-Ferrocyanid, DMDC (Dimethyldicarbonat), Kalziumphytat und Kalziumalginat, die in der konventionellen Weinbereitung zugelassen sind. Auch hinsichtlich infrage kommender Hefenährsalze stimmen EU-Arbeitsdokument und Orwine-Empfehlungen weitgehend überein.

Einsatz von Zucker und Schwefel

Im Hinblick auf die Zuckering ist im vorliegenden EU-Arbeitsdokument (Stand: Dezember 2009) keine mengenmäßige Einschränkung vorgesehen, obwohl dies einzelne südlichere

² Konzentration von Wein zur Volumenreduzierung und Erhöhung des Alkoholgehalts mithilfe von Kälte (durch Ausfrieren des Wassers)

Länder laut einer Orwine-Befragung wünschten. Allerdings muss in südlicheren Ländern sowohl der Zucker als auch der Traubenmost aus biologischer Produktion stammen.

Maximal zulässige Schwefelwerte festzulegen, zeigte sich erwartungsgemäß als schwierigste Aufgabe. Im Gegensatz zu den Regelungen in den USA soll in Europa Schwefel auch für Bioweine zugelassen werden, um die Qualität sicherstellen zu können (siehe Kasten von Doris Rauhut, S. 27). Einigkeit unter den Mitgliedstaaten herrscht lediglich in der Auffassung, dass sich Biowein von konventionellem Wein deutlich unterscheiden soll. Das erste Arbeitspapier sah eine 50-prozentige Reduzierung von Schwefeldioxid (SO₂) in Verbindung mit einem zweistufigen Kennzeichnungssystem vor: die Bezeichnung „Biowein“ für Weine mit geringerem SO₂-Einsatz und die Bezeichnung „Wein aus biologischen Trauben“ für Weine mit konventionellem SO₂-Einsatz. Mehrere Wein produzierende und importierende Länder unterstützten die 50-prozentige SO₂-Reduzierung, während das zweistufige Kennzeichnungssystem von den Mitgliedstaaten nicht gutgeheißen wurde. Gleichzeitig sahen viele Biowinzer eine 50-prozentige Reduzierung als zu hoch an, vor allem in Deutschland, Österreich und Tschechien. Gegenwärtig wird daher an einer Kompromisslösung für die Schwefelung gearbeitet, die eine moderate Reduzierung des SO₂-Grenzwerts für Bioweine vorsieht (siehe Tabelle). Für klimatische Extremsituationen soll laut Orwine-Empfehlungen eine Ausnahmeregelung getroffen werden. Es wird vorgeschlagen, dass EU-Mitgliedstaaten bei wetterbedingten Katastrophen konventionelle Schwefelwerte zulassen können.

Übergangsregelung für die Kennzeichnung

Da es Weine gibt, die lange gelagert werden, wurde für die Kennzeichnung eine Übergangsregelung getroffen. Erzeugnisse, die 2009 und früher unter den Bedingungen der alten EU-Verordnung 2092/91 erzeugt worden sind, sollen während dieser Übergangszeit mit dem Hinweis „aus biologisch erzeugten Trauben“ versehen werden können.

In Bildung investieren

Um die hohe Geschmacksqualität von Bioweinen auch unter sich ändernden rechtlichen Bedingungen gewährleisten zu können, ist es besonders wichtig, Bioweinproduzenten in der Aus- und Weiterbildung zu unterstützen. Ein sehr gutes Instrument ist dabei der im Rahmen des Orwine-Projekts entwickelte *Leitfaden biologischer Weinbau und Weinbereitung*³ (Praxis-Kodex), der in sechs Sprachen übersetzt wurde. Das rund 230 Seiten umfassende Werk berücksichtigt sowohl traditionel-



Um die hohe Qualität von Bioweinen gewährleisten zu können, ist sorgfältige Arbeit im Keller genauso wichtig wie im Weinberg. (Foto: BLE / Dominic Menzler)

les Wissen als auch die Erwartungshaltung der heutigen (Bio-) Weinkonsumenten sowie modernste Önologiekenntnisse. Mit dieser wohl einmaligen Aktualität von Wissen ist der Leitfaden auch ein praktisches Hilfsmittel, um die künftigen EG-Rechtsvorschriften für den ökologischen Land- beziehungsweise Weinbau interpretieren und für die Qualitätsoptimierung von Bioweinen einsetzen zu können. Es ist zu hoffen, dass die neuen EU-Regelungen ein akzeptabler Kompromiss sein werden, der eine Weiterentwicklung von authentischen, hochqualitativen und zugleich den Konsumentenerwartungen entsprechenden Bioweinen erlaubt – und nicht nur Mindeststandards auf niedrigstem Niveau fest schreibt. ■

Tabelle: Maximal zugelassene und vorgeschlagene Schwefeldioxidgehalte (SO₂) nach Weinkategorien (Vorschlag Dezember 2009)

Weinkategorie	aktueller Höchstwert ¹ SO ₂ (mg/l)	vorgeschlagener Höchstwert ² SO ₂ (mg/l)	SO ₂ -Reduktion gegenüber konventionellen Weinen (%)
Rot < 5 g/l Restzucker	150	100	33,3
Weiß < 5 g/l Restzucker	200	150	25
Rot > 5 g/l Restzucker	200	170	25
Weiß, Rosé > 5 g/l Restzucker	250	220	15
Spätlese	300	270	10
Auslese	350	320	8,6
Spezialweine (Eiswein etc.)	400	370	7,5

¹ nach EU-Verordnung 606/2009 | ² entsprechend einer Reduktion von 50 mg/l für trockene Rot- und Weißweine und 30 mg/l für die anderen Weinkategorien

³ Der Leitfaden ist auf CD und im Internet unter www.orwine.org erhältlich, die Druckfassung erscheint in Kürze.