18 Fruchtweine und Met

18.1 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehört die Herstellung von Wein aus Obst und Früchten sowie aus Honig (Met).

18.2 Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung

Es sind alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung zulässig, die den allgemeinen Regelungen, den jeweiligen produktgruppenspezifischen Rahmenrichtlinien und den allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen genügen.

18.3 Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

Aromen	• Für die Herstellung von Obstweinen und Met ist die Verwendung von Aromen nicht zulässig.
Wasser und Salz	• Wasser im Sinne der Trinkwasserverordnung
Kulturen von Mikroorganismen und Enzyme	• Hefe, Trockenhefe, Reinzuchthefe • Unverdünnte, frische Hefe aus ökologischer Erzeugung • Milchsäurebakterien • Pektolytische Enzyme, depepsidasefrei (nur zur Klärung und Geschmacksschönung) • Beta-Glucanase (nur zur Klärung und Geschmacksschönung)
Lebensmittelzusatzstoffe	• E 220 Schwefeldioxid • Der Einsatz von schwefliger Säure (E 220) ist ohne Zustimmung des Verbandes und der zuständigen Kontrollstelle nicht möglich. Der Einsatz ist möglichst zu minimieren. Bei Fruchtweinen und Met ist der Endgehalt auf 100 mg SO_2 / l beschränkt.
Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe	• Kohlensäure • Stickstoff E 941 • E 170 Kalziumkarbonat (kohlensaurer Kalk) (zur Entsäuerung) • Schweinegelatine, wenn verfügbar aus ökologischer Erzeugung und Öko-Rindergelatine zur Gelatineschönung (Klärung und Geschmacksschönung) • Kasein (Klärung und Geschmacksschönung) • Eiweißalbumin (Klärung und Geschmacksschönung) • Eisenarme Bentonite (Klärung und Geschmacksschönung) • E 551 Siliziumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung (Kieselsol) (Klärung und Geschmacksschönung) • Kieselgur (Klärung und Geschmacksschönung) • Aktivkohle (Klärung und Geschmacksschönung) • Zellulose als Filterhilfe (Klärung und Geschmacksschönung)

18.4 Zulässige Verarbeitungsverfahren

Alle üblichen Verfahren wie:

- Zentrifugieren und Filtrieren
- Thermische Behandlung
- Kältebehandlung
- Belüftung

18.5 Unzulässige Verarbeitungsverfahren

- Anreichern der Süßreserve
- Haltbarmachung mit Sorbinsäure
- Stummschwefeln der Süßreserve

Grundsätzlich wird die Vermeidung von rohstoff- und energieintensiven Verfahren angestrebt.

18.6 Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

- Mehrwegflaschen aus Glas, Rücknahme von Leergut zur Einführung eines Mehrwegsystems
- Kapseln sollen zur Abfallvermeidung nicht verwendet werden
- Mehrwegfässer aus Edelstahl, Kunststoff (PE, PP) und Holz

Die Verwendung von Naturkorken wird empfohlen. Sie dürfen nicht mit Chlor behandelt werden.

18.7 Unzulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

- Neukauf von geschäumten Polystyrolverpackungen (Styropor) ist untersagt
- Vermeidung von PVC-Klebebändern