19 Wein und Sekt

19.1 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinie gehört die Herstellung von Wein aus Weintrauben, Schaumwein, Perlwein, Tresterwein, Weintrub und Trester.

19.2 Zulässige Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung

Es sind alle Zutaten aus landwirtschaftlicher Erzeugung zulässig, die den allgemeinen Regelungen, den jeweiligen produktgruppenspezifischen Rahmenrichtlinien (siehe Teil B) und den allgemeinen gesetzlichen Bestimmungen zur Herstellung von Wein genügen.

19.3 Zutaten aus nicht-landwirtschaftlicher Erzeugung

Aromen	• Für die Herstellung von Wein 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	• Schwefeldioxid E 220 • Der Einsatz von schwefliger Säure ist zu minimieren.
Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine	• Thiamin (nur zur Förderung der Hefebildung) • Hefenährsalze (nur zur Förderung der Hefebildung) • Hefezellwandpräparate (nur zur Förderung der Hefebildung)
Zulässige Verarbeitungshilfsstoffe	• Kohlensäure • Stickstoff (N_2) E 941 • Kalziumkarbonat E 170 (kohlensaurer Kalk) (zur Entsäuerung) • Weinsäure E 334 (Malitexverfahren) (zur Entsäuerung) • Kaliumbitartrat E 336 (zur Entsäuerung) • Schweinegelatine, wenn verfügbar aus ökologischer Erzeugung und Öko-Rindergelatine zur Gelatineschönung (Klärung und Geschmacksschönung)

- Hausenblase (Klärung und Geschmacksschönung)
- Kasein und Kaliumkaseinate (Klärung und Geschmacksschönung)
- Hühnereier-Eiweiß und Eiklar (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)
- Tannin (Klärung und Geschmacksschönung)
- Aktivkohle (Klärung und Geschmacksschönung)
- Zellulose als Filterhilfe (Klärung und Geschmacksschönung)
- Zitronensäure E 330 (Stabilisierung von Eisen)

19.4 Zulässige Verarbeitungsverfahren

Alle üblichen Verfahren wie:

- Zentrifugieren und Filtrieren
- Thermische Behandlung
- Kältebehandlung
- Belüftung

19.5 Unzulässige Verarbeitungsverfahren

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

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

Zulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

- Mehrwegflaschen aus Glas, Rücknahme von Leergut zur Einführung eines Mehrwegsystems
- Mehrwegfässer aus Edelstahl, Kunststoff (PE, PP) und Holz

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

Unzulässige Packstoffe, Packmittel und Verpackungen

- Kapseln sollen zur Abfallvermeidung nicht verwendet werden
- Vermeidung von PVC-Klebebändern
- Neukauf von geschäumten Polystyrolverpackungen (Styropor) ist untersagt

Reinigungs- und Desinfektionsmittel

Bei der Verwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln ist deren Umweltverträglichkeit zu beachten. Vor dem Einsatz dieser Mittel soll auf Wasser, -dampf und mechanische Reinigung zurückgegriffen werden.

Alle chlorhaltigen Reinigungs- und Desinfektionsmittel sind verboten.

Folgende Mittel sind erlaubt:

- Peressigsäure
- Zitronensäure
- Weinsäure
- Wasserstoffperoxid (H_2O_2)
- Ozon
- Natronlauge
- Kalilauge
- Schmierseife
- Alkohol
- Tenside