

9. Dezember 2024

DWV-INFO NR. 87/2024

An die
Mitgliedsverbände des Deutschen Weinbauverbandes
Mitglieder des DWV-Vorstandes
Geschäftsführer:innen der regionalen Weinbauverbände
Mitglieder des DWV-Arbeitskreises "Oenologie"
Mitglieder des DWV-Arbeitskreises "Weinrecht und Weinmarkt"

+++ Zur Info +++

Aktualisierung zugelassener oenologischer Verfahren und Verbindungen – Verordnung im Amtsblatt veröffentlicht.

Hintergrund

Die Delegierte Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission enthält u. a. Vorschriften über zugelassene oenologische Verfahren und Beschränkungen für die Erzeugung und Haltbarmachung von Weinbauerzeugnissen. Diese Vorschriften wurden aktualisiert, um insbesondere Empfehlungen der OIV aus den Jahren 2022 und 2023 aufzunehmen und damit in EU-Recht umzusetzen. Über den Vorgang hat der DWV mit DWV-Info Nr. 57/2024 sowie im DWV-Kompakt informiert und eine Stellungnahme abgegeben.

Stand

Die am heutigen Tag im Amtsblatt veröffentlichte Verordnung 2024/3085 setzt nun die diskutierten Änderungen um. Somit wird der Anhang I sowie der Anhang III der Verordnung 2019/934 geändert. Die Verordnung, die wir Ihnen als Anlage übersenden, können Sie auch [hier](#) abrufen

Die Verordnung tritt 20 Tage nach Verkündung im Amtsblatt in Kraft und beinhaltet eine Abverkaufsregelung für vor diesem Datum erzeugte Weinbauerzeugnisse.

Änderung der oenologischen Verfahren

Folgende stichwortartig aufgelisteten Aktualisierungen bzw. Änderungen sind in die Verordnung (EU) 2019/934 zu oenologischen Verfahren mit Blick auf die jüngsten Empfehlungen der OIV eingearbeitet worden:

- Flotation mit Stickstoff, CO₂ wird gestrichen, darüber hinaus wird Argon, als Gas aufgenommen.
- Ausgewählte oenologische Verfahren sind ausdrücklich von Oenologen oder qualifizierten Technikern zu betreuen. Darunter fallen das Verfahren im Umgang mit einem Kationenaustauscher zu Weinsteinstabilisierung, die Elektro-Membran-Behandlung, die teilweise Konzentration durch Umkehrosmose von Traubenmost oder Wein und die Behandlung von Wein mit Hilfe einer Membrantechnologie gekoppelt mit Adsorption an Aktivkohle oder dem Adsorptionsmittel von Styrol-Divinylbenzol-Perlen. Aktuell ist der Begriff des qualifizierten Technikers nicht abschließend definiert, weswegen die DWV-Geschäftsstelle davon ausgeht, dass Winzer:innen zu qualifizierten Technikern zählen.
- Die Behandlung von Wein mit Hilfe einer Membrantechnologie gekoppelt mit Adsorption an Aktivkohle oder dem Adsorptionsmittel von Styrol-Divinylbenzol-Perlen zur Verringerung flüchtiger Phenole im Wein. Anforderungen an die Membranen werden entsprechend den Rechtsvorschriften der EU gestellt.

Darüber hinaus schließen sich Aktualisierungen bzw. Änderungen zu zugelassenen oenologischen Verbindungen an:

- Bei Konservierungsstoffen und Antioxidantien wird der Höchstgehalt von L-Ascorbinsäure im Wein von 300 mg/l angepasst
- Zusatz von selektiven Pflanzenfasern im Moststadium möglich
- Unter Aktivatoren für die alkoholische und malolaktische Gärung ist eine Neuaufnahme von pulverisierter Zellulose als neuer Fermentationsaktivator erfolgt
- Bei den Klärungsmitteln werden spezifische Monografien für Unterklassen von oenologischen Tanninen angenommen, dazu zählen Procyanidine/Prodelphinidine, Ellagitannine, Gallotannine und Profisetinidine/Prorobitenidine.
- Unter anderen Verfahren wird der Umgang von Karamell festgehalten, neu aufgenommen wurden Ammoniak-Zuckerulör, Ammoniumsulfid-Zuckerulör und Sulfidlauge-Zuckerulör. Zuckerulör ist zugelassen, um alkoholischen Getränken wie Whisky, Brandy, Cidre, Getreidespirituosen, Branntwein, Rum, Bier, Weinbrand, Trester, Grappa und Ähnlichem eine Braunfärbung zu verleihen

Auswirkung auf Nährwert- und Zutatenangaben

Die vorliegende Änderung wirkt sich wegen sprachlicher Anpassungen innerhalb der Tabellen für die Bezeichnung von Zusatzstoffen auch auf die Angabe von diesen im Zutatenverzeichnis aus. Hier ist insbesondere auf die Anpassung der Formulierung „Antioxidationsmittel“ anstelle wie bisher „Antioxidantien“ hinzuweisen. Auch diese Vorgabe gilt ab in 20 Tagen mit der entsprechenden Abverkaufsregelung.

Nächste Schritte

- Der DWV wird sein Factsheet zu Nährwerten und Zutatenangaben anpassen und auf die Homepage stellen.
- Bitte informieren Sie ihre Mitglieder über die zeitnah erforderlichen Änderungen.

Christian Bauer und Matthias Dempfle