

# **1 Verordnung des EVD über die biologische Landwirtschaft Übernahme der Durchführungsvorschriften für biologischen Wein**

## **1.1 Ausgangslage**

Die Verordnung des EVD über die biologische Landwirtschaft regelt die technischen Einzelheiten für verschiedene Bereiche der Bio-Verordnung, wie zum Beispiel die Verwendung von Erzeugnissen und Stoffen bei der Verarbeitung von biologischen Lebensmitteln.

Bisher gab es keine spezifischen Vorschriften für die Herstellung von biologischem Wein, diese unterlag somit nur den Anforderungen des Lebensmittelrechts. Die Positivliste in Anhang 3 an zulässigen Erzeugnissen und Stoffen bei der Verarbeitung von biologischen Lebensmitteln galt nicht für Wein. Die EU hat am 8. März 2012 Durchführungsvorschriften für biologischen Wein erlassen (Durchführungsverordnung (EU) 203/2012 zur Änderung der Verordnung (EG) 889/2008<sup>1</sup>).

Basierend auf Anhang 9 des Agrarabkommens mit der EU und zur Sicherstellung eines hindernisfreien grenzüberschreitenden Warenverkehrs besteht die Notwendigkeit der Beibehaltung der Gleichwertigkeit der Herstellungsverfahren für Produkte aus biologischer Produktion. Damit verbunden ist die Anpassung Schweizer Bio-Verordnung zur Aufrechterhaltung der Äquivalenz mit der EU Bio-Verordnung und somit auch die Übernahme der Durchführungsvorschriften für biologischen Wein.

## **1.2 Wichtigste Änderungen im Überblick**

Die wichtigsten Änderungen sind die folgenden:

- Die revidierte Verordnung regelt neu, welche önologischen Verfahren und Behandlungen für die Herstellung von biologischem Wein zugelassen sind. Grundsätzlich sind alle önologischen Verfahren, welche in Anhang 1 der Verordnung des EDI vom 23. November 2005 über alkoholische Getränke<sup>2</sup> gelistet sind, zugelassen. Gewisse Verfahren sind jedoch bei der Herstellung von biologischem Wein nur unter speziellen Bedingungen zugelassen (z.B. thermische Behandlungen), bzw. verboten (z.B. teilweise Konzentrierung durch Kälte).
- Für die Herstellung von biologischem Wein dürfen nur bestimmte Erzeugnisse und Stoffe verwendet werden, die in einer Positivliste in Anhang 3b Teil A aufgeführt sind. Dabei gelten insbesondere für Schwefeldioxid tiefere Höchstwerte, in Abhängigkeit des Restzuckergehaltes, als diese in Anhang 7 Teil D Ziffer 35 der Zusatzstoffverordnung vom 22. Juni 2007<sup>3</sup> zugelassen sind (z.B. 100 mg/l für Rotwein bei einem Restzuckergehalt unter 2 g/l). Diejenigen Erzeugnisse und Stoffe, welche in der Positivliste mit einem Sternchen gekennzeichnet sind, sollten wenn möglich aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen werden.
- Bei aussergewöhnlichen Witterungsbedingungen kann das Bundesamt für Landwirtschaft für gewisse geografische Gebiete die Höchstwerte für Schwefeldioxid vorübergehend anpassen an die in Anhang 7 Teil D Ziffer 35 der Zusatzstoffverordnung festgelegten Höchstwerte. Bedingung für diese Genehmigung ist, dass der Gesundheitszustand von biologischen Trauben durch Bakterien- und Pilzbefall in einem Masse beeinträchtigt ist, dass ein grosser Teil der Weinbereiter gezwungen ist, mehr Schwefeldioxid zu verwenden.

---

<sup>1</sup> Durchführungsverordnung (EU) Nr. 203/2012 der Kommission vom 8. März 2012 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates hinsichtlich der Durchführungsvorschriften für ökologischen/biologischen Wein, ABl. L 71 vom 9.3.2012, S. 42

<sup>2</sup> SR 817.022.110

<sup>3</sup> SR 817.022.31

### 1.3 Erläuterungen zu den einzelnen Artikeln

#### *Art. 3 Abs. 1 und Einleitungstext*

Bisher war Wein von den Bestimmungen zur Verwendung der Erzeugnisse und Stoffe für die biologische Verarbeitung ausgenommen. Mit der Aufnahme der Durchführungsvorschriften für biologischen Wein wird die Formulierung „ausgenommen Wein“ nun entsprechend angepasst auf „ausgenommen Hefe und Wein“, da Hefe und Wein in den nachfolgenden Artikeln 3a bis 3d im spezifischen geregelt werden.

Der Verweis auf den Anhang 3 wird angepasst. Neu gilt Anhang 3 nur noch für die Herstellung von Lebensmitteln und umfasst die ehemaligen Teile A, B und D. Teil D wird in Teil C umbenannt. Die Herstellung von Hefe und Hefeprodukten wird neu in Anhang 3a geregelt.

#### *Art. 3a Abs. 1 Bst. 3a*

Die Herstellung von Hefe und Hefeprodukten wird neu in Anhang 3a, basierend auf Artikel 3a, geregelt. Anpassung des Verweises auf den neuen Anhang 3a, inhaltlich keine Änderung.

#### *Art. 3b Verwendung von Erzeugnissen und Stoffen nach Artikel 16j Absatz 2 Buchstaben b und c der Bio-Verordnung bei der Herstellung von Wein*

Bisher galten die Positivlisten der zulässigen Erzeugnisse und Stoffe bei der Verarbeitung von biologischen Lebensmitteln nicht für Wein. Neu werden in Anhang 3b die zulässigen Erzeugnisse und Stoffe für die Herstellung von biologischem Wein geregelt. Die Positivliste entspricht grösstenteils derjenigen in Anhang VIIIa der Verordnung (EG) 889/2008<sup>4</sup>. Gewisse Verfahren sind jedoch in der Schweiz gemäss der Verordnung des EDI über alkoholische Getränke generell nicht zugelassen (z.B. die Säuerung von Wein). Diejenigen Erzeugnisse und Stoffe, welche in der Positivliste mit einem Sternchen gekennzeichnet sind, sollten wenn möglich aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen werden.

#### *Art. 3c Önologische Verfahren und Behandlungen*

Dieser Artikel regelt neu, welche önologische Verfahren und Behandlungen für biologischen Wein zugelassen sind. Gemäss Absatz 1 sind grundsätzlich alle önologischen Verfahren und Behandlungen, welche in Anhang 1 der Verordnung des EDI über alkoholische Getränke gelistet sind, zugelassen.

Vorbehalten sind jedoch Absätze 2 und 3. Gemäss Absatz 2 sind gewisse Verfahren nur unter speziellen Bedingungen zugelassen. So darf bei thermischen Behandlungen die Temperatur von 70°C nicht überschritten werden und bei der Zentrifugierung und Filtrierung darf die Porengrösse nicht unter 0.2 Mikrometer liegen. Diese Verfahren entsprechen denjenigen von Art. 29d Absatz 3 der Verordnung (EG) 889/2008<sup>4</sup>.

In Absatz 3 werden diejenigen Verfahren aufgelistet, welche in der Herstellung von biologischem Wein verboten sind. Dieser Absatz entspricht grösstenteils Artikel 29d Absatz 2 der Verordnung (EG) 889/2008<sup>4</sup>. Gewisse Verfahren (z.B. die Entalkoholisierung von Wein) sind in der Schweiz generell nicht zugelassen und werden an dieser Stelle nicht explizit noch einmal erwähnt.

---

<sup>4</sup> Verordnung (EG) Nr. 889/2008 der Kommission vom 5. September 2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen hinsichtlich der ökologischen/ biologischen Produktion, Kennzeichnung und Kontrolle, ABl. L 250 vom 18.9.2008, S. 1; zuletzt geändert durch Durchführungsverordnung (EU) Nr. 203/2012, ABl. L 71 vom 9.3.2012, S. 42

Önologische Verfahren, die in Zukunft (nach dem 1. Januar 2013) in Anhang 1 der Verordnung des EDI über alkoholische Getränke aufgenommen werden, sind nicht automatisch zulässig in der Herstellung von biologischem Wein. Verfahren, welche in der Herstellung von biologischem Wein zugelassen sein werden, müssen in Anhang 3b Teil B gelistet sein.

*Art. 3d Verwendung von Schwefeldioxid bei aussergewöhnlichen Witterungsbedingungen*

Unter extremen Witterungsbedingungen können in bestimmten Weinanbaugebieten durch Bakterien- und Pilzbefall Schwierigkeiten auftreten, die die Verwendung zusätzlicher Mengen an Schwefeldioxid bei der Weinbereitung erfordern, damit die Stabilität des Enderzeugnisses in dem betreffenden Jahr gewährleistet ist. Aus diesem Grund kann das Bundesamt für Landwirtschaft für gewisse geografische Gebiete die Höchstwerte für Schwefeldioxid vorübergehend an die in Anhang 7 Teil D Ziffer 35 der Zusatzstoffverordnung festgelegten Höchstwerte anpassen.

*Anhang 3 Erzeugnisse und Stoffe zur Herstellung von verarbeiteten Lebensmitteln*

Dieser Anhang entspricht den Teilen A, B und D vom bisherigen Anhang 3. Er umfasst nur noch die Erzeugnisse und Stoffe für die Verarbeitung von Lebensmitteln (Hefe wird neu in einem separaten Anhang 3a geregelt).

Die Struktur der Tabellen wurde jedoch vereinfacht, da sie in der Praxis immer wieder zu Fehlinterpretationen geführt hat. Die bisherige Spalte, welche die Anwendungsbedingungen sowohl für pflanzliche als auch für tierische Erzeugnisse beinhaltet hatte, wurde aufgelöst. Die Anwendungsbedingungen stehen neu direkt in den Spalten für pflanzliche und tierische Erzeugnisse. Das bisherige „X“ wurde durch „zulässig“ ersetzt und bedeutet *generell* zulässig. Beispiel: E220 Schwefeldioxid ist bei den Erzeugnissen pflanzlichen Ursprungs nur für Obstweine zulässig (mit einer Höchstmenge von 50 mg/l SO<sub>2</sub>), und bei den Erzeugnissen tierischen Ursprungs *generell* zulässig.

*Anhang 3a Stoffe, die zur Herstellung von Hefe und Hefeprodukten verwendet werden dürfen*

Dieser Anhang entspricht dem Teil C vom bisherigen Anhang 3. Wie oben beschrieben wurde die Tabelle nur strukturell, nicht aber inhaltlich geändert.

*Anhang 3b Erzeugnisse und Stoffe sowie Verfahren und Behandlungen zur Herstellung von Wein*

Der neue Anhang 3b Teil A listet die spezifisch für die Herstellung von biologischem Wein zugelassenen Erzeugnisse und Stoffe. Die Erzeugnisse und Stoffe werden nach Art der Behandlungen, wie sie in Anhang 1 der Verordnung des EDI über alkoholische Getränke gelistet sind (nach Ziffern) aufgeführt. Diejenigen Erzeugnisse und Stoffe, welche in der Positivliste mit einem Sternchen gekennzeichnet sind, sollten wenn möglich aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen werden.

Zu beachten sind insbesondere die Höchstwerte für Schwefeldioxid, welche in der Tabelle unter Anwendungsbedingungen aufgeführt sind. Für biologische Weine gelten tiefere Höchstwerte als in Anhang 7 Teil D Ziffer 35 der Zusatzstoffverordnung festgelegt. Die zulässigen Mengen an Schwefeldioxid hängen von den verschiedenen Kategorien der Weine sowie von bestimmten Wesensmerkmalen des Weins, insbesondere seinem Zuckergehalt, ab. Bei der Festlegung des für biologische Weine spezifischen Höchstwertes für Schwefeldioxid wird deswegen der Restzuckergehalt berücksichtigt (z.B. 100 mg/l für Rotweine bei einem Restzuckergehalt unter 2g/l).

Teil B des Anhangs 3 b ist zur Zeit noch leer. Wie bereits oben erwähnt, werden hier solche Verfahren gelistet, die in Zukunft (nach dem 1. Januar 2013) in den Anhang 1 der Verordnung des EDI über alkoholische Getränke aufgenommen und die für die Herstellung von biologischem Wein zugelassen sein werden.

#### **1.4 Ergebnisse der Befragung der interessierten Kreise / Anhörung**

#### **1.5 Auswirkungen**

##### **1.5.1 Bund**

Keine Auswirkungen.

##### **1.5.2 Kantone**

Keine Auswirkungen.

##### **1.5.3 Volkswirtschaft**

Mit den Anpassungen an das EU-Recht werden technische Handelshemmnisse vermieden.

#### **1.6 Verhältnis zum internationalen Recht**

Die Bestimmungen entsprechen weitestgehend jenen der Europäischen Union.

#### **1.7 Inkrafttreten**

Diese Änderungen sollen auf den 1. August 2013 in Kraft gesetzt werden.

#### **1.8 Rechtliche Grundlagen**

Rechtsgrundlage bilden die Artikel 16i, 16j und 16k der Verordnung vom 22. September 1997<sup>5</sup> über die biologische Landwirtschaft und die Kennzeichnung biologisch produzierter Erzeugnisse und Lebensmittel.

---

<sup>5</sup> SR 910.18