

Richtlinie

des ECOVIN BUNDESVERBANDES ÖKOLOGISCHER WEINBAU e.V.
zur Erzeugung von Biotrauben, -traubensaft, -wein, -sekt, -weinessig,
-weindestillaten und Nebenprodukten aus der Bioweinherstellung



Leitbild

Seit 1985 steht ECOVIN für verantwortungsvollen und zukunftsorientierten ökologischen Weinbau.

- Ökologisches Gleichgewicht: Unser weitgehend geschlossener Produktionskreislauf nutzt die vorhandenen natürlichen Ressourcen und schont damit die Umwelt. Wir erhalten und fördern einen biologisch aktiven Boden und die natürliche Bodenfruchtbarkeit.
- Vorsorgeprinzip: Wir sorgen für gesunde, robuste Reben durch vitale Böden, Einsatz von natürlichen Stärkungsmitteln und die aktive Förderung von Nützlingen.
- Biodiversität: Wir stehen für naturverträgliches Wirtschaften, Erhalt der Biotopvielfalt, artenreiche Begrünung und aktiven Artenschutz wildlebender Tier- und Pflanzenarten.
- Ressourcenschutz: Wir arbeiten ohne Kunstdünger und naturfremde chemisch-synthetische Substanzen und schonen somit Wasser und Böden.
- Klimaschutz: Unser Ziel ist die konsequente Reduktion des Energieverbrauchs und der Emission klimaschädlicher Treibhausgase über die gesamte Produktionskette hinweg.
- Gentechnikfreiheit: Wir garantieren kontrollierte Gentechnikfreiheit in Anbau, Verarbeitung und Produktion.
- Ökonomischer Erfolg: Vermeidung von Umweltfolgekosten, reduzierter Betriebsmittelaufwand und hohe Produktqualität begünstigen Wertschöpfung und die Zukunfts-Chancen unserer Betriebe.
- Sozialverträglichkeit: Wertschätzung und Ehrlichkeit charakterisieren unseren Umgang mit Lieferanten und Kunden sowie die Arbeitsbedingungen unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.
- Ökologische Weinkultur: Wir fördern eine vielfältige Kulturlandschaft und ein vertrauensvolles Miteinander. Ausdruck unserer Arbeit sind individuelle Weine mit vielfältigem Charakter und hoher Qualität, die Lebensfreude und Genuss vermitteln.

Nur Betrieben mit einem Erzeugervertrag des ECOVIN Bundesverbandes Ökologischer Weinbau e.V. ist es erlaubt, auf die Produktion nach dieser Richtlinie hinzuweisen.

Grundlagen

EG-Verordnung und Durchführungsbestimmungen

Bei der Gestaltung der „ECOVIN Richtlinie“ wurde die EU-Basisverordnung über die ökologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen Erzeugnissen (EG) Nr. 834/2007 und deren Durchführungsbestimmungen (EG) Nr. 889/2008 in der jeweils konsolidierten Fassung zugrunde gelegt.

Die ECOVIN Vertragsbetriebe verpflichten sich zur Einhaltung der jeweils gültigen gesetzlichen Vorgaben der EU sowie der nationalen Gesetzgebung. Im Besonderen sind hier die EU-Verordnung (EG) Nr. 834/2007 mit deren Durchführungsbestimmungen, sowie die Verordnung (EG) 1308/2013 mit deren Durchführungsverordnungen, insbesondere die EU-Verordnung (EG) Nr. 606/2009, zu nennen.

Umstellung auf den ökologischen Weinbau

Als Umstellungsphase wird der Prozess der Einführung des ökologischen Weinbaus auf dem Betrieb, nach einem vom ECOVIN anerkannten Plan, bezeichnet.

Die Umstellungszeit dauert mindestens 36 Monate ab Umstellungsbeginn. Ab dem 12. Monat nach Umstellungsbeginn ist ein Hinweis auf die Umstellung möglich.

Die schrittweise Umstellung eines einzelnen Betriebszweiges ist in den Durchführungsbestimmungen der VO (EG) 889/2008 Art. 40 (Parallelerzeugung) geregelt.

Über die Dauer und Zumutbarkeit der gesamten Umstellung entscheiden die Anerkennungskommission und der geschäftsführende Vorstand.

In einer festgelegten Zeit (max. 5 Jahre) muss der gesamte Betrieb auf die ökologische Wirtschaftsweise – nach dieser ECOVIN Richtlinie - umgestellt werden.

Vor der Umstellung muss in Zusammenarbeit mit einem Berater ein Umstellungsplan erstellt werden, der Vorschläge enthält für:

- eine die Bodenfruchtbarkeit aufbauende Bodenpflege (Begrünungsmanagement)
- einen auf den Standort abgestimmten Pflanzenpflegeplan
- Die Teilnahme an einem „Einführungskurs zum ökologischen Weinbau“ im Laufe der Umstellungszeit ist verpflichtend, ebenso eine Fortbildungsveranstaltung innerhalb von 5 Jahren.

Biodiversität und Nachhaltigkeit

ECOVIN setzt sich intensiv für die Artenvielfalt ein. Nachhaltiges Wirtschaften im Weinbau neu denken war die Gründungsidee der Pioniere 1985, indes erlangte der Begriff „Nachhaltigkeit“ erst später eine gesamtgesellschaftliche Bedeutung.

Mit Hilfe des ECOVIN.Biodiversitäts-Aktionsplans (BAP) kommt der Artenvielfalt entlang der gesamten Produktionskette eine besondere Bedeutung zu. Alle Mitglieder verpflichten sich, die Artenvielfalt zu fördern und dies entsprechend zu dokumentieren. Im Rahmen der alljährlich stattfindenden Kontrolle durch staatlich akkreditierte Kontrollstellen (s.u.) wird dies entsprechend erfasst und die Inhalte an die ECOVIN Geschäftsstelle weitergegeben.

Kontrolle

Betriebe, die sich mit dem Ziel der Produktionsweise nach dieser ECOVIN Richtlinie dem ECOVIN anschließen, werden im Sinne dieser Richtlinie sowie der EU-Verordnung (EG) Nr. 834/2007 in Verbindung mit den Durchführungsbestimmungen (EG) Nr. 889/2008 kontrollpflichtig.

Die Betriebe haben sich vor Beginn der Umstellung bei einer zugelassenen Kontrollstelle zu melden und unterliegen damit den festgelegten Kontrollrichtlinien. Der ECOVIN arbeitet mit anerkannten Kontrollstellen zusammen, welche die Einhaltung der Richtlinien des ECOVIN überprüfen.

Die Betriebe verpflichten sich, den beauftragten Kontrolleuren der Kontrollstelle sowie den Kontrollbehörden jederzeit Einsicht in die erforderlichen Betriebsunterlagen zu gewähren.

Betriebe, die noch konventionelle Betriebszweige haben, müssen auch für diese Bearbeitungsbögen führen, die von den Kontrolleuren eingesehen werden können.

Die Kontrollrichtlinie für den Anbau und die Verarbeitung werden von der Anerkennungskommission erarbeitet und aktualisiert. Der jeweils neueste Stand ist gültig.

Verstöße gegen diese ECOVIN Richtlinie unterliegen Sanktionen, welche im Erzeugervertrag geregelt sind.

A. Ökosystem Weinberg

A.1 Boden

A.1.1 Bodenfruchtbarkeit und Begrünungspflege

Die Pflege eines vielfältigen und aktiven Bodenlebens und somit die Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit erfolgt im Weinbau durch eine vielfältige Begrünung. Die Begrünung ist Lebensraum für eine artenreiche Flora und Fauna. Zur Erhaltung der Artenvielfalt / Biodiversität und zur Schaffung eines blühenden Bestandes soll die Begrünung alternierend gemäht, gemulcht oder gewalzt werden. Das Mähen oder Walzen ist dem Mulchen vorzuziehen.

Durch geeignete Einsaaten werden die Böden in ihrer Struktur und ihrer Nährstoffnachlieferung in den Zustand eines stabilen Ökosystems versetzt.

Zwischen Rodung und Wiederbepflanzung wird eine mind. 1-jährige Brache empfohlen. Brachliegende Flächen sind durch Einsaat einer artenreichen Begrünungsmischung zu begrünen.

Die Weinberge sind grundsätzlich standortgerecht zu begrünen.

Für Bodenpflegemaßnahmen, Bodenlockerung, Neueinsaaten, bei Trockenheit im Sommer und in Junganlagen kann die Begrünung für maximal 3 Monate unterbrochen werden.

A.1.2 Düngung und Humuswirtschaft

Ziel der Düngung und der Humuswirtschaft ist die harmonische, an das Wachstum der Rebe angepasste Ernährung. Dabei spielt die Entstehung organischer Substanz durch Begrünungen mit Anteilen von Leguminosen sowie eine externe Humuszufuhr eine entscheidende Rolle. Das Bodenleben und die Rebe können hierdurch gleichermaßen mit organischer Substanz sowie mit Nährstoffen versorgt und die Bodenfruchtbarkeit gestärkt werden.

Es wird ein möglichst geschlossener Betriebskreislauf angestrebt. Alle im Anbau und bei der Verarbeitung anfallenden organischen Stoffe sind wieder zu verwenden. Diese Stoffe können entweder in Mieten kompostiert und nach erfolgter Kompostierung im Weinberg ausgebracht werden oder direkt über eine Flächenkompostierung dem Boden zugeführt werden. Die Verwendung schadstoffarmer Biokomposte wird unter Vorlage einer aktuellen Analyse begrüßt.

Im Übrigen gelten die jeweils gültigen Vorschriften im Rahmen der Düngemittelverordnung und der Bioabfallverordnung.

Chemisch-synthetische Stickstoffdünger, leichtlösliche Phosphatdünger, Klärschlämme und Müllklärschlammkomposte sind verboten.

Die Stickstoffdüngung darf 150 kg N/ha im dreijährigen Turnus nicht übersteigen. Hierbei darf im Jahr der Düngung maximal 70 kg/ha pflanzenverfügbarer Stickstoff auf der jeweiligen Parzelle ausgebracht werden.

A.1.3 Erlaubte Bodenverbesserungs- und Düngemittel

A.1.3.1 Organische Dünger und Komposte

- Wirtschaftsdünger
- Pflanzenkomposte
- Ernterückstände und Abfälle aus der Weinbereitung
- Gründüngung
- Stroh
- Rindenkompost (Mulchdecke)¹
- Biologisch-dynamische Komposte- und Feldspritzenpräparate
- Komposte aus getrennter Sammlung (Biotonne¹)
- Holzhäcksel

A.1.3.2 Organische Handelsdünger

A.1.3.3. Mineralische Dünger und Kalke:

- Gesteinsmehle, Tonmehle
- Düngekalke (nach EG-Öko-VO)
- Meeralgenkalke
- Rohphosphat ²
- Kaliumsulfat ²
- Magnesiumsulfat ²
- Kalium-Magnesiumsulfat ²

1 nur zugelassen sofern die Kontamination mit Schadstoffen wie Pestizidrückstände, Schwermetalle und dergleichen unter Vorlage einer aktuellen Analyse unbedenklich ist..

2 nur zugelassen unter Vorlage einer aktuellen, max 3 Jahre alten Bodenanalyse oder einer schriftlichen Beraterempfehlung

A.1.4 Bodenbearbeitung

Die Bodenbearbeitung ist bodenschonend vorzunehmen.

Eine Lockerung zur Beseitigung von Verdichtungen soll ohne Wenden des Bodens erfolgen. Auch bei der Vorbereitung der Neuanlage soll darauf geachtet werden, dass der Boden nicht gewendet wird.

Die Pflege des Unterstockbereichs ist ausschließlich mechanisch oder thermisch möglich.

A.2 Pflanzgut

Bei der Rebsortenwahl sind die Standorteignung und die Widerstandskraft der jeweiligen Rebsorte zu berücksichtigen.

Die Anpflanzung pilzwiderstandsfähiger Rebsorten (PIWIs) wird empfohlen.

A.3 Pflanzenpflege

Die ökologische Pflanzenpflege beginnt mit allen pflanzenbaulichen Maßnahmen, welche die Widerstandskraft der Rebe stärken und den Infektionsdruck senken. Hierzu zählen die Bodenpflege und Pflanzenernährung, sowie alle anbautechnischen Maßnahmen wie Sortenwahl, Rebenerziehung Stockabstand, Anschnitt, Laubarbeiten, Zeilenbreite und die Unterstockpflege.

Zur Steigerung der Selbstregulation im Ökosystem Weinberg und zur Erhöhung der pflanzeigenen Widerstandskraft gegen mögliche Schädigungen (Pilze, Bakterien, Insekten und andere Tiere) können Hemmstoffe, Pflanzenstärkungsmittel sowie bestimmte Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden.

Der Einsatz von Herbiziden ist verboten. Der Einsatz von chemisch-synthetischen Insektiziden, Akariziden, Nematiziden und organischen Fungiziden ist verboten.

A.3.1 Erlaubte Pflanzenbehandlungsmittel und -verfahren

auf biologischer, biotechnischer, pflanzlicher, mineralischer und anorganischer Basis.

- Einsatz von Nützlingen (z.B. Schlupfwespen, Raubmilben)
- Nistkästen, Sitzstangen
- Vogelabwehrmaßnahmen
- Leimfallen
- Pheromone
- *Bacillus thuringiensis* Präparate
- Pflanzenpräparate (Jauchen, Tees, Extrakte)
- Quassiaholztee
- Algenmehle und Extrakte
- Propolis
- Milch- und Molkeprodukte
- Homöopathische Präparate
- Biologisch-dynamische Präparate
- Kieselöl
- Wasserglas
- Gesteinsmehle; Tonerden und deren Aufbereitungsprodukte
- Netzschwefel
- anorganische Kupferpräparate max 3kg Cu/ha und Jahr. Bei Indikation Schwarzfäule max. 4 kg Cu/ha und Jahr, jedoch nicht mehr als 17,5 kg Cu/ha in 5 Jahren. Jeweils bezogen auf die bestockte Rebfläche.
- Pflanzenöle (z.B. Rapsöl, Pinöl, Fenchelöl)
- Paraffinöle (pestizidfrei)
- Paraffinwachse (pestizidfrei)
- Pflanzenpflegeseifen (Schmierseifen)
- Alkohol
- Kalium- und Natriumhydrogenkarbonat
- biologische Pflanzenschutzmittel (z.B. *Trichoderma*, Pilze)
- Schafsfett
- phosphonathaltige Pflanzenstärkungs- und -schutzmittel (bis Rebstadium BBCH 68, abgehende Blüte)³

³ Registrierung auf der Liste der Pflanzenstärkungsmittel des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit. Es gelten die §§ 31 ff. des Pflanzenschutzgesetzes.

A.4 Rebanlage und Materialien im Weinberg

Soweit erhältlich und verwendbar, sind zum Betrieb von Schleppern und Geräten Öle auf pflanzlicher Basis einzusetzen.

Die Bereifung sollte bodenschonend sein. Empfehlenswert sind Niederquerschnittsreifen oder Terrabereifung.

Unterstützungsmaterial aus Regenwaldhölzern ist verboten.

A.5 Landschaftspflege

Um die Monokultur "Weinberg" zu mildern, wird neben der vielfältigen Begrünung, der Erhalt und die Pflege von Rainen und Hohlwegen sowie das Pflanzen von Hecken angestrebt. Eine Randbepflanzung der Rebanlage mit Büschen und Bäumen dient neben der Verbesserung des Landschaftsbildes auch dem Ziel der Förderung von Nützlingen und der Selbstregulation im Ökosystem.

B. Traubenverarbeitung & Weinbereitung

B.1 Voraussetzungen und Grundlagen

Diese Richtlinie setzt die Einhaltung der weinrechtlichen Regelungen, der VO (EG)1308/2013 mit deren Durchführungsbestimmungen, sowie alle geltenden EU-Rechtsvorschriften für die Verarbeitung von ökologisch erzeugten Trauben der VO (EG) 889/2008 in der jeweils konsolidierten Fassung, voraus.

Zu beachten ist die gesetzliche Unterscheidung zwischen Traubenmost (Weinrecht) und Traubensaft (Lebensmittelrecht) auch im Hinblick der EU-Bio-Verarbeitungsrichtlinien.

Es dürfen nur Bio-Trauben zu ECOVIN-Produkten* weiterverarbeitet werden, die gemäß der ECOVIN-Richtlinie erzeugt wurden.

Der Zukauf von konventionellen Weinen oder Trauben muss nach einer Übergangszeit von 5 Jahren nach Umstellung auf ökologisch erzeugte Ware umgestellt sein. Alle Verfahrensschritte und Behandlungsmaßnahmen bei der Traubenverarbeitung sowie der Bereitung der daraus entstehenden Produkte sind an folgenden Zielen auszurichten:

- Erzeugung eines Produktes mit hoher sensorischer Qualität.
- Der geringste mögliche Einsatz an schwefliger Säure ist anzustreben.
- Rohstoff- und energieintensive Verfahren sind zu vermeiden.
- Grundsätzlich sind wegen der Abfallvermeidung physikalische Methoden den chemischen Methoden vorzuziehen.
- Der Faktor Zeit soll zur Mittel- und Energieeinsparung eingesetzt werden. Vorbeugenden Maßnahmen stehen im Vordergrund.
- Alle in der Verarbeitung anfallenden organischen Rückstände und Abwässer sind so aufzubereiten und zu behandeln, dass sie zu geringstmöglicher Belastung der Umwelt führen. Kellereien und Genossenschaften haben eine dieser ECOVIN Richtlinien entsprechende sachgemäße Aufarbeitung bzw. Behandlung nachzuweisen.
- Der Einsatz gentechnisch veränderter Mikroorganismen und deren Erzeugnisse ist verboten.

* ECOVIN-Produkte: Trauben, Traubenmost, Traubensaft, Wein, Schaumwein, Perlwein, Weinessig, Weindestillate und Nebenprodukte der Weinherstellung

B.2 Verarbeitung und Weinbehandlung

Die ökologische Weinbereitung beginnt bei allen vorbeugenden Maßnahmen, welche die Traubengesundheit steigern. Die Behandlungsmaßnahmen und Verfahren sind so abzustimmen, dass einer physikalischen, chemischen und biologischen Belastung der Trauben, der Maische bzw. des Mostes und des Weines vorgebeugt wird.

Erklärtes Ziel ist es, den Einsatz von Behandlungsmitteln weitestgehend zu vermeiden und die Behandlungsverfahren so zu wählen, dass die ursprüngliche Traubenqualität erhalten bleibt. Der Faktor Zeit ist physikalischen und chemischen Methoden vorzuziehen.

Wenn Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe verwendet werden, sind Produkte aus ökologischen Ausgangsstoffen bevorzugt einzusetzen.

Folgende Verfahren und Behandlungsstoffe (u.a.) widersprechen dieser Zielsetzung und sind nicht erlaubt:

- Konzentration durch Kälte | physikalische Entschwefelung | partielle Entalkoholisierung | Behandlung mit Kationenaustauscher oder Elektrodialyse zur Weinsteinstabilisierung | Nanofiltration
- die Verwendung von Sorbinsäure | Lysozym | PVPP | Kaliumhexacyanoferrat II

Die Aufstellung der aufgeführten Produkte erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Nur die unter B.2 als zugelassen aufgeführten ökologischen Behandlungsmittel und Verfahren sind anzuwenden.

B.2.1 Zugelassene ökologische Behandlungsmittel und Verfahren

Die Aufzeichnung aller durchgeführten Maßnahmen und eingesetzter Behandlungsstoffe ist obligatorisch.

Anreicherung

- Saccharose aus ökologischem Anbau
- RTK und Traubenmostkonzentrat aus ökologischem Anbau

Hefe

- Hefe, Trockenhefe*
- Unverdünnte frische Hefe*
- Inaktivierte Hefen*
- Hefeautolysate*
- Hefemanoproteine*

Förderung der Hefebildung

Grundlage einer optimalen Hefeentwicklung sind gesunde, gut versorgte Trauben und die schonende Behandlung der Maische und des Mostes.

Eine optimale Hefeernährung kann zur Senkung des späteren SO₂-Bedarfs beitragen.

Zur Förderung der Hefebildung können bei Bedarf die folgenden Stoffe Anwendung finden (Heferindenpräparate sind aufgrund ihrer Natürlichkeit und Bioverfügbarkeit zu bevorzugen):

- Heferindenpräparate*
- Diammoniumphosphat (DAP)
- Thiaminium –Dichlorhydrat (Thiamin)

Entsäuerung/ Säuerung

- Milchsäurebakterien
- Calciumcarbonat
- Doppelsalzfällung mit Zusatz von L(+)-Weinsäure (Malitexverfahren)
- Kaliumbicarbonat (Kalinat)
- L(+)-Weinsäure und Milchsäure zur Säuerung (wenn eine Ausnahmegenehmigung durch den Gesetzgeber vorliegt)

Klärung (K)/ Verwendung (V)/ Zugabe (Z)

- Bentonit (eisenarm) (K)
- Eichenholzstücke (V)
- Eialbumin* (K)
- Gummi arabicum* (V)
- Hausenblase* (K)
- Kaliumalginat (V)
- Kaliumbitartrat (Kontaktweinstein zur Weinsteinstabilisierung) (V)
- Kasein/Kaliumkaseinate (K)
- Kohlendioxid (Z)
- Kupfercitrat/Kupfersulfat (V) max. 0,5g/hl
- L-(+)-Ascorbinsäure (Z)
- Milchsäure (Z)
- Önologische Holzkohle (Aktivkohle) (V)
- pektolytische Enzyme (K, V)
- Proteine pflanzlichen Ursprungs aus Weizen*, Erbsen* oder Kartoffeln (K)
- Siliziumdioxid - Kieselsol (Gel oder kolloidaler Lösung) (K)
- Speisegelatine* (K)
- Tannine* (K, Z)
- Weinsäure (Z)
- Zitronensäure (Z zur Stabilisierung)
- Schwefeldioxid (V)
- Kaliumdisulfit (Synonyme: Kaliumpyrosulfit, Kaliummetabisulfit) (V)

Der geringste mögliche Einsatz an schwefliger Säure ist anzustreben. Es gelten die Höchstgehalte nach Anhang 1

* Falls verfügbar, aus ökologischen Ausgangsstoffen gewonnen.

Filtrieren/ Zentrifugieren

Die Porengröße der Filterhilfsstoffe (Schichten, Membranen) darf nicht unter 0,2 µm liegen. Wenn Filterhilfsstoffe verwendet werden, müssen diese inert sein, d.h. dass ihre Anwendung in dem behandelten Erzeugnis keine unerwünschten Rückstände hinterlassen darf. Mit PVPP imprägnierte Filtersysteme sind verboten.

- Cellulose
- Kieselgur
- Perlit

Überlagerung/ Belüftung/ Sauerstoffanreicherung

- Luft
- Sauerstoff
- Kohlendioxid
- Stickstoff

Thermische Behandlung

Ziel ist es, eine thermische Behandlung von Mosten und Maischen zu vermeiden. Sollte eine thermische Behandlung erfolgen (z.B. Maischeerhitzung), so darf die Temperatur 70 °C nicht überschritten werden.

B.3 Reinigungs- und Desinfektionsmittel

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

Folgende Mittel sind erlaubt:

- Peressigsäure
- Zitronensäure
- Weinsäure
- Wasserstoffperoxid
- schweflige Säure
- Ozon
- Natriumhydroxid
- Kaliumhydroxid
- Kali- und Natronseifen
- Alkohol

Kombinationspräparate dürfen nur angewandt werden, wenn die Einzelkomponenten bekannt und zugelassen sind.

B.4 Verpackung

Es gilt der Grundsatz der Abfallvermeidung.

Zu beachten sind außerdem die gesetzlichen Grundlagen des Kreislaufwirtschafts- und Abfallgesetzes. Demnach hat jeder Betrieb dafür Sorge zu tragen, dass die verwendeten Verpackungen ordnungsgemäß verwertet werden.

Es wird die Verwendung von Naturkorken empfohlen und die Nutzung einer Kapsel ist, wenn möglich, zu vermeiden.

Styroporverpackungen und PVC-Klebebänder sind verboten.

Anhang 1: zulässige Höchstgehalte an SO₂

Höchstwerte beziehen sich auf die in allen Bestandteilen enthaltene Gesamtmenge, ausgedrückt in mg/l SO₂

Weinkategorie	SO ₂ -Grenzwerte
Rotwein < 2 g/l Restzucker*	100 mg/l
Rotwein > 2-5 g/l Restzucker*	120 mg/l
Rotwein ≥ 5 g/l Restzucker*	170 mg/l
Weiß- und Roséwein < 2 g/l Restzucker*	150 mg/l
Weiß- und Roséwein > 2-5 g /l Restzucker*	170 mg/l
Weiß- und Roséwein ≥ 5 g/l Restzucker*	220 mg/l
Spätlese ≥ 5 g/l Restzucker*	270 mg/l
Auslese ≥ 5 g/l Restzucker*	320 mg/l
Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein ≥ 5 g/l Restzucker*	370 mg/l
Qualitätsschaumwein	155 mg/l
übrige Schaumweine	205 mg/l
<i>Eine Erhöhung ist bei außergewöhnlichen Witterungsbedingungen vorbehaltlich der Genehmigung durch die zuständige Behörde im Rahmen der weingesetzlichen Grenzen möglich.</i>	
Likörwein < 5 g/l	120 mg/l
Likörwein ≥ 5 g/l	170 mg/l

*Restzucker = Fructose + Glucose