

# Richtlinie

des ECOVIN BUNDESVERBANDES ÖKOLOGISCHER WEINBAU e.V.



18. Fassung, gültig ab 29.04.2025

## Inhaltsverzeichnis

|  |    |
|--|----|
| 1 VORWORT.....   | 3  |
| 2 LEITBILD .....   | 4  |
| 3 ALLGEMEINE GRUNDLAGEN.....                               | 5  |
| 3.1 Geltungsbereich der Richtlinie .....                   | 5  |
| 3.2 Vertrags- und Kontrollpflicht.....                     | 5  |
| 3.3 Richtlinienänderung .....                              | 6  |
| 3.4 Systematik der Richtlinie .....                        | 6  |
| 3.5 Ausnahmegenehmigungen.....                             | 6  |
| 3.6 Auditierung und Kontrollorgane, Zertifizierung .....   | 6  |
| 3.7 Sanktionen.....  | 7  |
| 3.8 Beratung und Fortbildungen .....                       | 8  |
| 3.9 Biodiversität und Nachhaltigkeit.....                  | 8  |
| 4 ÖKOSYSTEM WEINBERG .....                                 | 8  |
| 4.1 Boden.....   | 8  |
| 4.2 Pflanzgut.....   | 9  |
| 4.3 Pflanzenpflege .....                                   | 10 |
| 4.4 Rebanlage und Materialien im Weinberg .....            | 10 |
| 4.5 Landschaftspflege.....                                 | 10 |
| 5 VERARBEITUNG .....                                       | 10 |
| 5.1 Voraussetzungen und Grundlagen .....                   | 10 |
| 5.2 Önologische Verfahren.....                             | 11 |
| 5.3 Önologische Behandlungsmittel   Zutaten .....          | 12 |
| 6 REINIGUNGS- UND DESINFEKTIONSMITTEL .....                | 15 |
| 7 VERPACKUNG .....   | 15 |
| 8 ANHANG .....   | 16 |
| Anhang 1: Erzeugnisse im Sinne dieser Richtlinie .....     | 16 |
| Anhang 2: Düngemittel .....                                | 17 |
| Anhang 3: Pflanzenpflegemittel .....                       | 19 |
| Anhang 4: Zulässige Höchstgehalte an SO <sub>2</sub> ..... | 21 |
| Anhang 5: Reinigungsmittel .....                           | 22 |

## 1 VORWORT

Der Bundesverband ökologischer Weinbau ECOVIN entwickelt seit Anbeginn seine Richtlinie kontinuierlich weiter. Bereits den 35 Gründungsmitgliedern war eine alternative, nachhaltige Wirtschaftsweise das zentrale Anliegen - noch ehe der Begriff Nachhaltigkeit mit zahlreichen Deutungsweisen Karriere machte.

Unser Verständnis von Nachhaltigkeit manifestiert sich in unserem Leitbild. Naturgemäß bilden ökologische Leitlinien die starke Grundlage unseres Wirtschaftens, doch wir fühlen uns auch kulturellen, gesellschaftlichen und ökonomischen Zielen verpflichtet.

Diese Richtlinie berücksichtigt die „Verordnung (EU) 2018/848 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Mai 2018 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen sowie zur Aufhebung der „Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates“ sowie die mitgeltenden nachgelagerten Rechtsakte, im Folgenden hier zusammenfassend „EU-Öko-Verordnung“ genannt.

Zertifizierte ECOVIN Mitgliedsbetriebe sind zur Einhaltung der Vorgaben der EU-Öko-Verordnung in ihrer jeweils gültigen Fassung verpflichtet. Im Falle von Diskrepanzen zwischen der hier veröffentlichten Richtlinie und der EU-Öko-Verordnung gelten immer vorrangig die Vorgaben der EU-Öko-Verordnung. Unberührt davon sind weitergehende und ergänzende Bestimmungen der ECOVIN Richtlinie.

## 2 LEITBILD

Seit 1985 steht ECOVIN für verantwortungsvollen und zukunftsorientierten ökologischen Weinbau.

### 1 || 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.

### 2 || Vorsorgeprinzip:

Wir sorgen für gesunde, robuste Reben durch vitale Böden, Einsatz von natürlichen Stärkungsmitteln und die aktive Förderung von Nützlingen.

### 3 || Biodiversität:

Wir stehen für naturverträgliches Wirtschaften, Erhalt der Biotopvielfalt, artenreiche Begrünung und aktiven Artenschutz wildlebender Tier- und Pflanzenarten.

### 4 || Ressourcenschutz:

Wir arbeiten ohne Kunstdünger und naturfremde chemisch-synthetische Substanzen und schonen somit Wasser und Böden.

### 5 || Klimaschutz:

Unser Ziel ist die konsequente Reduktion des Energieverbrauchs und der Emission klimaschädlicher Treibhausgase über die gesamte Produktionskette hinweg.

### 6 || Gentechnikfreiheit:

Wir garantieren kontrollierte Gentechnikfreiheit in Anbau, Verarbeitung und Produktion.

### 7 || Ökonomischer Erfolg:

Vermeidung von Umweltfolgekosten, reduzierter Betriebsmittelaufwand und hohe Produktqualität begünstigen Wertschöpfung und die Zukunfts-Chancen unserer Betriebe.

### 8 || Sozialverträglichkeit:

Wertschätzung und Ehrlichkeit charakterisieren unseren Umgang mit Lieferanten und Kunden sowie die Arbeitsbedingungen unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

### 9 || 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.

## 3 ALLGEMEINE GRUNDLAGEN

### 3.1 Geltungsbereich der Richtlinie

Die vorliegende Richtlinie wurde von der Mitgliederversammlung 29.04.2025 verabschiedet. Die Richtlinie gilt für die Erzeugung von Weintrauben (Kelter- und Tafeltrauben) und die Verarbeitung von Keltertrauben. Erzeugnisse im Sinne dieser Richtlinie sind dem Anhang 1 zu entnehmen.

Die vorliegende Richtlinie ist Bestandteil des Erzeuger- und/oder Lizenzvertrages, welcher zwischen dem ECOVIN Bundesverband Ökologischer Weinbau e.V. bzw. der ECOVIN GmbH und dem markennutzenden Vertragspartner abgeschlossen wurde. Die Richtlinie wird mit Bekanntmachung durch den ECOVIN Bundesverband Ökologischer Weinbau e.V. gemäß 3.3 gültig und ist Grundlage für die ECOVIN Zertifizierung.

Alle gesetzlichen Bestimmungen bezüglich der Erzeugung, Verarbeitung, Produktion und Kennzeichnung von Weinerzeugnissen und Lebensmitteln, insbesondere die aktuell gültigen europäischen Rechtsvorschriften des ökologischen Landbaus gelten unbeschadet dieser Richtlinie.

### 3.2 Vertrags- und Kontrollpflicht

Die Richtlinie gilt für alle Vertragspartner des ECOVIN Bundesverband Ökologischer Weinbau e.V. und der ECOVIN GmbH, welche Produkte gemäß dieser Richtlinie erzeugen, herstellen, lagern, handeln und in Verkehr bringen und diese mit der ECOVIN Marke kennzeichnen.

#### 3.2.1 Vertragspartner

(1) Als Vertragspartner zählen

- a) Traubenerzeuger (Erzeuger)
- b) Betriebe mit Trauben- und Weinerzeugung (Erzeuger und Verarbeiter)
- c) Weinerzeuger (Verarbeiter: Genossenschaften, Kellereien: Lizenznehmer)

(2) Alle Vertragspartner unterstehen dem Kontrollverfahren gemäß den aktuell gültigen europäischen und nationalen Rechtsvorschriften des ökologischen Landbaus und dieser Richtlinie.

(3) Es dürfen von Betrieben unter (1) b) und c) nur diejenigen Trauben zu einem ECOVIN Erzeugnis weiterverarbeitet und gekennzeichnet werden, die ebenfalls dem ECOVIN Kontrollverfahren unterstanden haben. Nachweislich zertifizierte Trauben durch andere Bio-Anbauverbände dürfen ebenfalls mit der Marke ECOVIN ausgestattet werden. Der Nachweis ist mittels Verbandszertifikat zu erbringen und der Kontrolle vorzulegen.

(4) Werden Dritte mit Tätigkeiten beauftragt, die in den Geltungsbereich dieser Richtlinie fallen, ist die Einhaltung der ECOVIN Richtlinie entsprechend nachzuweisen.

#### 3.2.2 Markennutzung

Die Verwendung der Marke ECOVIN setzt den Abschluss eines Erzeuger- und/oder Lizenzvertrags, die Einhaltung der ECOVIN Richtlinie und die erfolgreiche Teilnahme am EU-Öko-Zertifizierungsverfahren voraus und ist bereits für Umstellungsware gestattet. Voraussetzung ist, dass die Erzeugnisse ebenfalls den Umstellungshinweis im Sinne der EU-Öko-Verordnung tragen.

### **3.2.3 Umstellung**

- a) Vertragsbetriebe gemäß 3.2.1 (1) a und b sind verpflichtet, sämtliche Flächen des Betriebes entsprechend dieser Richtlinie von Beginn an ökologisch zu bewirtschaften.
- b) Betriebszweige, die nicht dem Geltungsbereich dieser Richtlinie unterliegen, müssen ebenfalls nach den Grundsätzen des ökologischen Landbaus bewirtschaftet werden und dem Kontrollverfahren unterstehen.
- c) Betriebe, deren Umstellung auf die ökologische Wirtschaftsweise bereits abgeschlossen ist, dürfen die Erzeugnisse von Flächen, die mindestens eine Vegetationsperiode nach dieser Richtlinie bewirtschaftet wurden, mit der Marke ECOVIN ausstatten. Rückwirkende Kontrollen sind unter besonderen Umständen möglich.

### **3.3 Richtlinienänderung**

Über Änderungen der Richtlinie entscheidet die ECOVIN Mitgliederversammlung. Gemäß der ECOVIN Satzung können Änderungsanträge als Ergänzung der Tagesordnung im Rahmen der Mitgliederversammlung eingereicht werden. Näheres regelt die ECOVIN Satzung. Änderungen der Richtlinie greifen, sofern nichts anderes bestimmt wurde, ab dem darauffolgenden Kalenderjahr.

### **3.4 Systematik der Richtlinie**

Sofern Betriebsmittel und Verfahren in dieser Richtlinie nicht ausdrücklich verboten sind, folgt die Richtlinie dem Grundsatz einer Positivliste, welche sich nach den Standards der FIBL-Betriebsmittelliste richten. Betriebsmittel und Verfahren, die gemäß den gesetzlichen Vorgaben für die Bioproduktion zugelassen, aber in dieser Richtlinie nicht ausdrücklich erwähnt und erlaubt sind, dürfen nicht ohne Zustimmung eingesetzt bzw. angewandt werden. Nur in begründeten Fällen kann ein Antrag auf Ausnahmegenehmigung gestellt werden.

### **3.5 Ausnahmegenehmigungen**

Alle Anträge auf Ausnahmegenehmigung für den Einsatz von Betriebsmitteln und/oder Verfahren, die gemäß den gesetzlichen Vorgaben für die Bioproduktion zugelassen, aber in dieser Richtlinie nicht ausdrücklich erwähnt und erlaubt sind, sind vor dem Zukauf/Einsatz/Anwendung direkt an die ECOVIN Geschäftsstelle zu richten. Die schriftliche Zustimmung muss im Voraus für jeden Einsatz von Betriebsmitteln und/oder Verfahren schriftlich beantragt werden. Sollte nichts anderes geregelt sein, gilt die erteilte Ausnahmegenehmigung für den einmaligen Einsatz und muss bei erneuter Verwendung erneut gestellt werden.

### **3.6 Auditierung und Kontrollorgane, Zertifizierung**

Die Vorgaben des ECOVIN Audits hinsichtlich des Umfangs und der erforderlichen Kontrolldokumente werden von der Anerkennungskommission erarbeitet, bei Bedarf aktualisiert und an die jeweils gültige Richtlinie angepasst.

Die Auditierung erfolgt einmal im Jahr im Rahmen der jährlichen angekündigten EU-Öko-Kontrolle durch die vom Vertragspartner gewählte Kontrollstelle. Die Beauftragung für das ECOVIN Audit an



### **3.8 Beratung und Fortbildungen**

Weiterbildung sowie Erfahrungsaustausch sind wichtige Säulen für eine zeitgemäße und ökologische wirtschaftsweise im Betrieb. Die Teilnahme an einem „Einführungskurs zum ökologischen Weinbau“ im Laufe der Umstellungszeit ist verpflichtend, ebenso eine Fortbildungsveranstaltung innerhalb von 5 Jahren.

### **3.9 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.o.) wird dies entsprechend erfasst und die Inhalte an die ECOVIN Geschäftsstelle weitergegeben.

## **4 ÖKOSYSTEM WEINBERG**

### **4.1 Boden**

#### **4.1.1 Bodenfruchtbarkeit und Begrünungspflege**

Die Umsetzungsvorgänge eines belebten Bodens bilden die Voraussetzung für die ausgewogene Ernährung der Kulturpflanzen. Um langfristig die Aktivität der Böden und somit die Ertragsicherheit zu gewährleisten, sind die Grundlagen der Bodenfruchtbarkeit besonders zu beachten.

Um die Aktivität des Bodens langfristig zu erhalten und die Ertragsicherheit zu gewährleisten, ist die ausgewogene Ernährung der Mikrobiologie im Boden sowie der Rebe erforderlich.

Dies erfolgt unter anderem durch eine vielfältige Begrünung. Die Begrünung ist Lebensraum für eine artenreiche Flora und Fauna. Zur Erhaltung der Biodiversität und zur Schaffung eines blühenden Bestandes muss die Begrünung ganzjährig, mindestens jede zweite Gasse, aus einer artenreichen Einsaat, alternativ aus einer artenreichen Standortbegrünung aus blühenden und krautigen Pflanzen bestehen.

Walzen und Mähen ist dem Mulchen vorzuziehen und sollte standortgerecht nach der Blüte der Begrünung durchgeführt werden, um die Vielfalt zu erhalten und eine Vergrasung zu verhindern. Ausnahmen gelten für extreme Trockenstandorte bzw. sehr trockene Jahre, sowie für Junganlagen bis zum Ende des zweiten Standjahres. Zum Zweck der neuen Einsaat darf die Fahrgasse max. 3 Monate unbegrünt bleiben.

Unter anderem durch geeignete, standortgerechte 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.

#### **4.1.2 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, als Maßnahme einer Gründüngung, 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.

Ziel muss sein, durch Maßnahmen wie Begrünung, Flächenkompostierung, Ausbringen von Kompost und angepasster Bearbeitung das Bodenleben zu aktivieren, Kohlenstoff im Boden zu fixieren, Auswaschung zu verhindern, Dauerhumus aufzubauen und so eine lebendige und wirtschaftliche Grundlage für die Zukunft zu erschaffen und zu erhalten.

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.

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

Die Düngung muss standortgerecht durchgeführt werden, im Hinblick auf Zeitpunkt Ausbringmenge und Art der Düngung, sodass Boden und Gewässerbelastung durch Nitrat und andere Schadstoffe vermieden werden.

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.

Im Übrigen gelten die jeweils gültigen Vorschriften im Rahmen der Düngeverordnung und der Bioabfallverordnung. Zugelassene Düngemittel werden im Anhang 2 aufgeführt

#### **4.1.3 Bodenbearbeitung**

Das Ziel einer Bodenbearbeitung muss die Erhaltung bzw. Verbesserung der Bodenstruktur sein, um gute Bedingungen für Bodenleben und Pflanzen zu schaffen. Fräsen sollte möglichst flach durchgeführt werden, um eine Störung des Bodenlebens und die Auswaschung von Nährstoffen zu vermeiden.

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

Die Pflege des Unterstockbereichs ist mechanisch oder thermisch möglich.

#### **4.2 Pflanzgut**

Bei der Rebsortenwahl sind die Standorteignung und die Widerstandskraft der jeweiligen Rebsorte und Unterlage zu berücksichtigen. Die Anpflanzung pilzwiderstandsfähiger Rebsorten (PIWIs) wird empfohlen.

### **4.3 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 pflanzeneigenen 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.

Zugelassene Pflanzenpflegemittel werden in Anhang 3 aufgeführt.

### **4.4 Rebanlage und Materialien im Weinberg**

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

Unterstützungsmaterial aus Regenwaldhölzern ist verboten.

### **4.5 Landschaftspflege**

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

## **5 VERARBEITUNG**

### **5.1 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, gemäß VO (EU) 2018/848 sowie VO (EU) 2021/1165 in der jeweils konsolidierten Fassung, voraus.

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

Es dürfen nur Bio-Trauben zu ECOVIN Produkten weiterverarbeitet werden, die gemäß der ECOVIN Richtlinie erzeugt wurden. Es gilt 3.2.1 (3)

Der Zukauf von konventionellen Trauben und Erzeugnissen aus Trauben muss nach einer Übergangszeit von 5 Jahren ab Mitgliedschaft 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 physikalische Methoden den chemischen Methoden vorzuziehen.
- Der Faktor Zeit soll zur Mittel- und Energieeinsparung eingesetzt werden. Vorbeugenden Maßnahmen stehen im Vordergrund.

## 5.2 Önologische Verfahren

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, sofern nicht ohnehin gesetzlich vorgeschrieben.

Die vorliegende Richtlinie folgt dem Grundsatz einer Positivliste. Nur die nachfolgend aufgeführten Verfahren sind gemäß dieser Richtlinie gestattet. Die Aufführung nachfolgender Verfahren und Behandlungsmittel nimmt direkten Bezug auf die gestatteten Verfahren und Mittel gemäß der VO (EU) 2021/1165.

### 5.2.1 Zulässige Verfahren

- 1 Belüftung oder Sauerstoffanreicherung mit  
Luft (gem. 2021/1165, Anh. V, Teil D in Bezugnahme VO (EU) 2019/934,  
Teil A, Tab. 1, No.1)  
Gasförmigem Sauerstoff (E 948, CAS-No. 17778-80-2)
- 2 Herstellen einer inerten Atmosphäre mit  
Argon (E 938, CAS-No. 7440-37-1)  
Stickstoff (E 941, CAS-No. 7727-37-9)  
Kohlendioxid (E 290, CAS-No. 124-38-9)
- 3 Flotation mit  
Luft  
Stickstoff (E 941, CAS-No. 7727-37-9)  
Kohlendioxid (E 290, CAS-No. 124-38-9)
- 4 Eichenholzstücke

### 5.2.2 Zulässige Verfahren mit Einschränkung

- 1 Thermische Behandlung  
Einschränkung: Die Temperatur darf 75°C nicht überschreiten

- 2 Zentrifugierung und Filtrierung, mit oder ohne inertem Filtrierhilfsstoff  
Einschränkung: Die Porengröße darf nicht unter 0,2 Mikrometer liegen
- 3 Durchperlen mit  
Stickstoff (E 941, CAS-No. 7727-37-9)  
Einschränkung: Durchperlen mit Argon ist verboten.
- 4 Entalkoholisierungsprozesse  
Zulässige Verfahren und Einschränkungen gemäß der VO (EU) 2021/1165.

### **5.2.3 Neue Verfahren, Prozesse und Behandlungen**

Neu zugelassene Verfahren, Prozesse und Behandlungen im Weinsektor gem. der VO (EU) 2019/934 müssen zunächst nach EU-Öko-Recht in die Durchführungsverordnung VO (EU) 2021/1165 aufgenommen werden. Über die Aufnahme von neu zugelassenen Verfahren, Prozessen und Behandlungen in die ECOVIN Richtlinie entscheidet die Mitgliederversammlung (siehe 3.3).

## **5.3 Önologische Behandlungsmittel | Zutaten**

Die vorliegende Richtlinie folgt dem Grundsatz einer Positivliste. Nur die nachfolgend aufgeführten Behandlungsmittel sind im Sinne dieser Richtlinie gemäß VO (EU) 2021/1165 in der Ökoweinbereitung gestattet. Entsprechende Anwendungsbeschränkungen sind zu beachten.

### **5.3.1 Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs**

Saccharose aus ökologischem Anbau

RTK und Traubenmostkonzentrat aus ökologischem Anbau

### **5.3.2 Önologische Behandlungsmittel**

#### **1. Säureregulatoren**

- 1.1 Weinsäure L(+)- (E 334, CAS-No. 87-69-4)
- 1.2 Milchsäure (E 270)
- 1.3 Kalium-L(+)tartrat (E 336(ii), CAS-No. 921-53-9)
- 1.4 Kaliumbicarbonat (E 501(ii), CAS-No. 298-14-6)
- 1.5 Calciumcarbonat (E 170, CAS-No. 471-34-1)

#### **2. Konservierungsstoffe und Antioxidantien**

- 2.1 Schwefeldioxid (E 220, CAS-No. 7446-09-5) (zulässige Höchstgehalte siehe Anhang 4)
- 2.2 Kaliumbisulfit (E 228, CAS-No. 7773-03-7)

2.3 Kaliummetabisulfit (E 224, CAS-No. 16731-55-8)

2.4 L-Ascorbinsäure (E 300)

### **3. Komplexbildner**

3.1 Önologische Holzkohle

### **4. Aktivatoren für die alkoholische und malolaktische Gärung**

4.1 Diammoniumhydrogenphosphat (E 342, CAS-No. 7783-28-0)

4.2 Thiaminhydrochlorid (CAS-No. 67-03-8)

4.3 Hefeautolysate

4.4 Heferinden

4.5 Inaktivierte Hefen

### **5. Klärhilfsstoffe**

5.1 Speisegelatine (CAS-No. 9000-70-8) (wenn verfügbar aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen)

5.2 Weizenprotein (wenn verfügbar aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen)

5.3 Erbsenprotein (wenn verfügbar aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen)

5.4 Kartoffelprotein (wenn verfügbar aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen)

5.5 Hausenblase (wenn verfügbar aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen)

5.6 Casein (CAS-No. 9005-43-0) (wenn verfügbar aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen)

5.7 Kaliumcaseinate (CAS-No. 68131-54-4)

5.8 Eialbumin (CAS-No. 9006-59-1) (wenn verfügbar aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen)

5.9 Bentonit (E 558)

5.10 Siliciumdioxid als Gel oder kolloidale Lösung

5.11 Tannine (wenn verfügbar aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen)

5.12 Kaliumalginat (E 402, CAS-No. 9005-36-1)

### **6. Stabilisatoren**

6.1 Kaliumhydrogentartrat (E 336(i), CAS-No. 868-14-4)

6.2 Zitronensäure (E 330)

6.3 Tannine (wenn verfügbar aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen)

6.4 Gummiarabikum (E 414, CAS-No. 9000-01-5)

6.5 Hefe-Mannoproteine

6.6 Metaweinsäure (E 353)

## **7. Enzyme**

7.1 Pectinlyasen (EC 4.2.2.10)

7.2 Pectinmethylesterase (EC 3.1.1.11)

7.3 Polygalacturonase (EC 3.2.1.15)

7.4 Hemicellulase (EC 3.2.1.78)

7.5 Cellulase (EC 3.2.1.4)

## **8. Gase und Packgase**

8.1 Argon (E 938, CAS-No. 7440-37-1)

8.2 Stickstoff (E 941, CAS-No. 7727-37-9)

8.3 Kohlendioxid (E 290, CAS-No. 124-38-9)

8.4 Gasförmiger Sauerstoff (E 948, CAS-No. 17778-80-2)

## **9. Gärungsmittel**

9.1 Hefen zur Weinbereitung (für die individuellen Hefestämme: wenn verfügbar aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen)

9.2 Milchsäurebakterien

## **10. Korrektur von Mängeln**

10.1 Kupfercitrat (CAS-No. 866-82-0)

10.2 Inaktivierte Hefen

## **11. Sonstige Verfahren**

11.1 Weinhefen (nur aus ökologischer/biologischer Produktion)

11.2 Inaktivierte Hefen

### **5.3.3 Weitere Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs/Zusatzstoffe/Verarbeitungshilfsstoffe**

Erzeugnisse, die dem Geltungsbereich dieser Richtlinie unterliegen und weiterverarbeitet werden, müssen die „Traube“ als geschmacksgebenden Hauptbestandteil aufweisen, damit eine Kennzeichnung mit der Marke ECOVIN zulässig ist. Vor der Kennzeichnung muss der Bundesgeschäftsstelle die Erzeugung des neuen Produkts mit Angabe des Zutatenverzeichnisses angezeigt werden. Es gelten die Produktionsvorgaben für die ökologische Erzeugung von Lebensmitteln gemäß den einschlägigen Verordnungen, insbesondere des EU-Biorechts und nationaler Vorgaben, sofern diese Richtlinie nichts anderes regelt.

Für die Herstellung von aromatisierten Produkten sind ausschließlich ökologische Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs zulässig. Hierzu zählen unter anderem Bio-Gewürze und Bio-Aromen.

## **6 REINIGUNGS- UND DESINFIZIERUNGSMITTEL**

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.

Kombinationspräparate dürfen nur angewandt werden, wenn die Einzelkomponenten bekannt und zugelassen sind. Hier gibt die FiBL Betriebsmittelliste für ECOVIN Auskunft.

Zugelassene Reinigungsmittel sind im Anhang 5 aufgeführt.

## **7 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.

## 8 ANHANG

### Anhang 1: Erzeugnisse im Sinne dieser Richtlinie

Die Verarbeitung der Keltertrauben zu nachfolgenden Erzeugnissen ist gestattet:

- Weintrauben
- Wein aus Weintrauben
- Traubenmost
- Traubensaft (einschließlich Traubenmost)
- Traubensaft mit zugesetzter Kohlensäure
- Perlwein
- Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure
- Schaumwein (inkl. Sekt, Winzersekt und Crémant)
- Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure
- Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat (RTK)
- Konzentrierter Traubenmost
- Brand aus Weintrub oder Traubentrester
- Weinbrand
- Traubenbrand
- Weinessig
- Verjus
- Likörwein
- weinhaltiges Getränk (inkl. Bezeichnung Schorle/Weinschorle)
- aromatisierter Wein
- aromatisiertes weinhaltiges Getränk
- aromatisierter weinhaltiger Cocktail
- teilweise gegorener Traubenmost (inkl. Abstufungen nach §34 c in WeinV 1995)
- Traubenkernöl
- Weingelee
- Traubengelee
- entalkoholisierter Wein
- schäumendes Getränk aus entalkoholisierem Wein

## Anhang 2: Düngemittel

### Stallmist

Gemisch aus tierischen Exkrementen und pflanzlichem Material (Einstreu und Futtermittel).  
Erzeugnis darf nicht aus industrieller Tierhaltung stammen.

### getrockneter Stallmist und getrockneter Geflügelmist

Erzeugnis darf nicht aus industrieller Tierhaltung stammen.

### Kompost aus tierischen Exkrementen, einschl. Geflügelmist und kompostiertem Stallmist

Erzeugnis darf nicht aus industrieller Tierhaltung stammen.

### Flüssige tierische Exkremente

Verwendung nach kontrollierter Fermentation und/oder geeigneter Verdünnung.  
Erzeugnis darf nicht aus industrieller Tierhaltung stammen.

### Substrat von Pilzkulturen

Ausgangssubstrat darf nur aus den gemäß diesem Anhang zulässigen Erzeugnissen bestehen.

### Fledermaus-Guano

Aus regionalen Gebieten, mit Vorlage eines Zertifikates.

### Kompostiertes oder fermentiertes Gemisch aus pflanzlichem Material

Erzeugnis aus gemischtem pflanzlichem Material, gewonnen durch Kompostierung oder anaerobe Gärung bei der Erzeugung von Biogas

### Nachstehende Produkte oder Nebenprodukte tierischen Ursprungs:

- Blutmehl
- Hufmehl
- Hornmehl
- Knochenmehl bzw. entleimtes Knochenmehl
- Fischmehl
- Fleischmehl
- Federn, Haar- und Hautmehl
- Wolle
- Pelze <sup>(1)</sup>
- Haare
- Milcherzeugnisse
- hydrolisierte Proteine<sup>(2)</sup>

<sup>(1)</sup> Höchstgehalt der Trockenmasse an Chrom (VI) in mg/kg: nicht nachweisbar, nicht auf essbaren Teilen der Pflanze anzuwenden.

<sup>(2)</sup> Nicht auf essbare Teile der Pflanze anzuwenden.

### Produkte und Nebenprodukte pflanzlichen Ursprungs für Dünge Zwecke

(z. B. Filterkuchen von Ölfrüchten, Kakaoschalen, Malzkeime)

### Hydrolisierte Proteine aus pfl. Ursprung

#### Algen und Algengerzeugnisse

ausschließlich gewonnen durch

i) physikalische Verfahren einschließlich Dehydratisierung, Gefrieren oder Mahlen

ii) Extraktion mit Wasser oder sauren und/oder alkalischen wässrigen Lösungen

iii) Fermentation

Tang muss aus ökologischer/biologischer Aquakultur gewonnen werden oder auf nachhaltige Weise gemäß Anhang II Teil III Nummer 2.4 der Verordnung (EU) 2018/848 gesammelt werden.

### Sägemehl und Holzschnitt

Holz, das nach dem Einschlag nicht chemisch behandelt wurden.

### Rindenkompst (+ Mulchdecke)

Holz, das nach dem Einschlag nicht chemisch behandelt wurde.

### Holzasche

von Holz, das nach dem Einschlag nicht chemisch behandelt wurde.

### Weicherdiges Rohphosphat

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

### Kaliumsulfat, möglicherweise Magnesiumsalz enthaltend

aus Kalirohsalz durch physikalische Extraktion gewonnen, möglicherweise Magnesiumsalz enthaltend, nur zugelassen unter Vorlage einer aktuellen, max. 3 Jahre alten Bodenanalyse oder einer schriftlichen Beraterempfehlung

### Schlempe und Schlempeextrakt

keine Ammoniakschlempe

### Biogasgärreste

Erzeugnis darf nicht aus industrieller Tierhaltung stammen

### Calcium- und Magnesiumcarbonat

nur natürlichen Ursprungs, z. B. Magnesiumkalk, Magnesiumkalksteinmehl, Kalkstein

### Magnesiumsulfat (Kieserit)

nur natürlichen Ursprungs,  
nur zugelassen unter Vorlage einer aktuellen, max. 3 Jahre alten Bodenanalyse oder einer schriftlichen Beraterempfehlung;  
Beim Einsatz als Blattdünger vor dem ersten Gebrauch einmalig eine Beraterempfehlung einholen und diese dauerhaft im Kontrollordner aufbewahren.

### Mineralische Spurennährstoffdünger

Ab dem 16. Juli 2022 gelten die einschlägigen Beschränkungen des Gehalts an Kontaminanten gemäß der Verordnung (EU) 2019/1009.

### Steinmehl, Tonerde, Tonminerale

#### Leonardit

nicht aus der Braun- und Steinkohleproduktion

### Pflanzkohle – Pyrolyseprodukt aus einem breiten Spektrum von organischen Materialien pflanzlichen Ursprungs; als Bodenverbesserer verwendet

nur aus pflanzlichen Stoffen, sofern diese nach der Ernte ausschließlich mit in Anhang 3 aufgeführten Erzeugnissen behandelt wurden.  
Ab dem 16. Juli 2022 gelten die einschlägigen Beschränkungen des Gehalts an Kontaminanten gemäß der Verordnung (EU) 2019/1009.

## Anhang 3: Pflanzenpflegemittel

### Zugelassene Pflanzenbehandlungsmittel

Nachfolgende Wirkstoffe sind im Sinne dieser Richtlinie und auf Grundlage der VO (EU) 2018/848 und der Durchführungsbestimmung VO (EU) 2021/1165 als Pflanzenbehandlungsmittel zulässig.

Zulässige Handelsprodukte sind auf der Seite [www.betriebsmittelliste.de](http://www.betriebsmittelliste.de) mit der Angabe

\*Prüfungsstandard: ECOVIN Deutschland\* einsehbar.

Grundstoffe mit einer Zulassung im Weinbau und nach der VO (EU) 2021/1165, Anhang I sowie der Grundstoff Datenbank des BVL

<https://www.berlin.de/pflanzenschutzamt/ueberwachung/grundstoffe-im-pflanzenschutz>

#### 1 Grundstoffe

- Brennesselextrakt (*Urtica-dioica*-Extrakt)
- Fructose (Fruchtzucker)
- Lecithin
- Milch (Kuhmilch)
- Molke
- Natriumchlorid (Kochsalz in Lebensmittelqualität)
- Saccharose (Haushaltszucker)
- Schachtelhalmextrakt (*Equisetum arvense* L.)
- Weidenrindeextrakt (aus *Salix* spp.)

Ebenso weitere Grundstoffe, die pflanzlichen oder tierischen Ursprungs sind und auf Lebensmitteln basieren und eine Zulassung im Weinbau besitzen.

#### 2 Wirkstoffe mit geringem Risiko

- COS-OGA
- Laminarin
- Cerevisan

#### 3 Biologische, physikalische bzw. biotechnische Mittel und Methoden

- Förderung und Einsatz natürlicher Feinde von Krankheitserregern und Schädlingen der Kulturpflanzen (z.B. Raubmilben, Schlupfwespen)
- Insektenfallen (z.B. Leimfallen)
- mechanische bzw. physikalische Abwehrmittel (z.B. Kulturschutznetze, akustische Verfahren)
- geruchswirksame Repellents tierischen oder pflanzlichen Ursprungs/Schafsfett
- Mikroorganismen-Präparate mit GVO-Freiheitserklärung: *Bacillus thuringiensis*,
- *Aureobasidium pullulans*, *Bacillus amyloliquefaciens* Stamm FZB24, *Trichoderma*,
- Pheromone (zur sexuellen Verwirrung, in Fallen und Spendern)

#### 4 Weitere Pflanzenbehandlungsmittel

- Gesteinsmehle; Tonerden und deren Aufbereitungsprodukte
- hydrolisierte Proteine, ausgenommen Gelatine

- Kalium-/Natriumhydrogencarbonat
- Aluminiumsilikat (Kaolin)
- Azadirachtin (Margosaextrakt)
- Pflanzenöle (z.B. Rapsöl)
- Schwefel
- Paraffinöl (CAS 8042-47-5)
- anorganische Kupferpräparate
  - max. 3 kg Cu/ha und Jahr. Je nach Präparat und Indikation max. 4 kgCu/ha und Jahr, jedoch nicht mehr als 17,5 kg Cu/ha in 5 Jahren. Anwendungsbestimmungen der Handelspräparate beachten. Jeweils bezogen auf die bestockte Rebfläche.
- Kupferhydroxid
- Kupferoxychlorid
- Dreibasisches Kupfersulfat
- Wasserglas (Kalium- und Natriumsilikat)
- Fettsäuren („Kaliseife“)
- Aluminiumsilicat (Kaolin)
- Hydrolysierte Proteine, ausgenommen Gelatine
- Azadirachtin (Neembaum)
- Propolis
- Biologisch-dynamische Präparate

## 5 Pflanzenstärkungsmittel

Der Einsatz von homöopathischen Pflanzenstärkungsmitteln, mikrobiellen Pflanzenstärkungsmitteln, sowie Pflanzenstärkungsmitteln auf anorganischer und organischer Basis ist grundsätzlich erlaubt. Eine Positivliste ist auf der Seite [www.betriebsmittelliste.de](http://www.betriebsmittelliste.de) mit der Angabe \*Prüfungsstandard: ECOVIN Deutschland\* unter der Kategorie Pflanzenstärkungsmittel einsehbar.

## 6 Zusatzstoffe

Zusatzstoffe haben den Zweck, die Benetzung oder die Haftung von Pflanzenschutzmitteln zu verbessern oder die Schaumbildung zu vermindern.

Der Einsatz von Zusatzstoffen ist grundsätzlich gestattet. Eine Positivliste ist auf der Seite [www.betriebsmittelliste.de](http://www.betriebsmittelliste.de) mit der Angabe \*Prüfungsstandard: ECOVIN Deutschland\* unter der Kategorie Pflanzenstärkungsmittel einsehbar.

- Dimethylpolysiloxan, Anwendung nur bei Recyclingspritzen
- Wetcit
- Wetcit Neo

## Weitere Maßnahmen

Nistkästen, Sitzstangen

## Anhang 4: Zulässige Höchstgehalte an SO<sub>2</sub>

Höchstwerte beziehen sich auf die in allen Bestandteilen enthaltene Gesamtmenge, ausgedrückt in mg/l SO<sub>2</sub>

| Weinkategorie   | SO <sub>2</sub> -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

## **Anhang 5: Reinigungsmittel**

Kombinationspräparate dürfen nur angewandt werden, wenn die Einzelkomponenten bekannt und zugelassen sind, siehe FiBL Betriebsmittelliste für ECOVIN.

- Peressigsäure
- Weinsäure
- Essigsäure
- Phosphorsäure
- Salpetersäure
- Milchsäure
- Zitronensäure
- Schwefel
- Wasserstoffperoxid
- schweflige Säure
- Ozon
- Natriumhydroxid
- Kaliumhydroxid
- Kali- und Natronseifen
- Alkohol
- Isopropanol 99%
- natürliche pflanzliche Essenzen (ätherische Öle)