

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat
Referat 723



Oppenheim, 4. September 2026

Stellungnahme zum Arbeitsdokument der Europäischen Kommission – Entwurf einer Verordnung zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1333/2008 und (EU) Nr. 231/2012 hinsichtlich Schwefeldioxid – Sulfite (E 220-228)

Vorlage aus der Sitzung der Working Party of Governmental Experts on Additives (WGA) vom 23./24. Juni 2026 · Ihre Konsultation mit Frist zum 9. Oktober 2026

Sehr geehrter , sehr geehrte Damen und Herren,

wir danken für die Übermittlung des Arbeitsdokuments und für die Gelegenheit zur Stellungnahme. ECOVIN vertritt als 1985 gegründeter Bundesverband Ökologischer Weinbau rund 220 Mitgliedsbetriebe mit etwa 2.700 Hektar Rebfläche in Deutschland.

Wir nehmen Stellung, obwohl Wein und Weinbauerzeugnisse (Kategorie 14.2.2) vom vorliegenden Entwurf ausdrücklich nicht erfasst sind. Der Grund ist ein rechtstechnischer, der aus unserer Sicht bislang zu wenig Beachtung gefunden hat: Die für den ökologischen Weinbau geltenden SO₂-Höchstgehalte sind in wesentlichen Teilen **dynamisch an das allgemeine Weinrecht gekoppelt**. Ein Folgevorschlag für den Weinsektor würde deshalb unmittelbar und ohne eigene Folgenabschätzung auf die Grenzwerte des ökologischen Weinbaus durchschlagen. Wir bitten darum, diesen Zusammenhang bereits jetzt gegenüber der Kommission zu adressieren.

1. Grundsätzliche Haltung

Der ökologische Weinbau arbeitet seit Jahrzehnten mit deutlich abgesenkten Schwefelgehalten und teilt das Ziel, die ernährungsbedingte Exposition gegenüber Sulfiten zu verringern. Wir wenden uns nicht gegen das Ziel des Vorschlags, sondern gegen ein Instrument, das die fachlichen Wirkungszusammenhänge im Wein- und insbesondere im Bioweinbau nicht abbildet.

Wir weisen zugleich darauf hin, dass die EFSA in ihrem Technischen Bericht vom 19. November 2025 (EN-9754) selbst feststellt, dass die Margins of Exposure auch nach Umsetzung der vorgeschlagenen abgesenkten Höchstgehalte für Vielverzehrer weiterhin Sicherheitsbedenken anzeigen. Bevor der Weinsektor einbezogen wird, sollte die Kommission daher den kategoriespezifischen Expositionsbeitrag offenlegen und belegen, in welchem Umfang eine Absenkung bei Wein zur Zielerreichung überhaupt beiträgt.

2. Unsere Kernanliegen im Überblick

1. Bei jeder Absenkung der Höchstgehalte nach Anhang I Teil B der VO (EU) 2019/934 ist die dynamische Verweisung in Anhang II Teil VI der VO (EU) 2018/848 gesondert zu prüfen und erforderlichenfalls zu entkoppeln.

2. Die Ausnahmeregelung für Jahre mit außergewöhnlichen Witterungsbedingungen muss in ihrer tatsächlichen Wirkung erhalten bleiben.
3. Für gärungsbedingt entstandenes Schwefeldioxid ist eine Bagatell- bzw. Carry-over-Regelung in Fußnote (3) beizubehalten.
4. Übergangsfristen sind erntejahrgangsbezogen auszugestalten.
5. Der ökologische Sektor ist in den Konsultationskreis der Kommission aufzunehmen.

3. Automatische Absenkung der Bio-Grenzwerte über die dynamische Verweisung

Die für ökologisch erzeugten Wein geltenden Schwefeldioxid-Höchstgehalte ergeben sich aus Anhang V Teil D der Durchführungsverordnung (EU) 2021/1165, auf den Anhang II Teil VI Nummer 2.2 der VO (EU) 2018/848 verweist. Danach gilt:

- Rotwein mit einem Restzuckergehalt unter 2 g/l: 100 mg/l
- Weiß- und Roséwein mit einem Restzuckergehalt unter 2 g/l: 150 mg/l
- in allen übrigen Fällen: der jeweils nach Anhang I Teil B der Delegierten VO (EU) 2019/934 geltende Höchstgehalt, vermindert um 30 mg/l

Nur die beiden erstgenannten Werte sind absolute Zahlen. Für alle Weine ab 2 g/l Restzucker – und damit für das gesamte restsüße Segment einschließlich der Prädikatsweine – ist der Bio-Grenzwert eine abgeleitete Größe. Eine Kürzung der konventionellen Höchstgehalte um 30 mg/l würde die Grenzwerte des ökologischen Weinbaus in diesem Segment also automatisch mitkürzen, ohne eigene Konsultation und ohne eigene Folgenabschätzung:

Erzeugnis	konventionell heute	Bio heute	konventionell bei -30	Bio dann
Rotwein, RZ < 2 g/l	150	100	120	100
Weiß-/Rosé, RZ < 2 g/l	200	150	170	150
Rotwein, RZ 2–5 g/l	150	120	120	90
Weiß-/Rosé, RZ 2–5 g/l	200	170	170	140
Rotwein, RZ ≥ 5 g/l	200	170	170	140
Weiß-/Rosé, RZ ≥ 5 g/l	250	220	220	190
Spätlese	300	270	270	240
Auslese	350	320	320	290
Beerenauslese, TBA, Eiswein	400	370	370	340

Angaben in mg/l Gesamt-Schwefeldioxid. Vereinfachte Darstellung; die Kategorien der VO (EU) 2019/934 sind produktbezogen definiert. „-30“ steht beispielhaft für eine Absenkung in der Größenordnung, die der vorliegende Entwurf für die Kategorien 14.2.3 bis 14.2.7 vorsieht. Bei Restzucker unter 2 g/l bliebe der Bio-Wert unverändert, weil er dort als absolute Zahl festgelegt ist – der Abstand zum konventionellen Wert schrumpft in diesem Segment entsprechend.

Die Absenkung träfe damit genau die Erzeugnisse, bei denen der Spielraum ohnehin am geringsten ist. Botrytisbeeinflusste Moste enthalten in erheblichem Umfang Bindungspartner, die Schwefeldioxid stöchiometrisch binden; der für die Konservierung tatsächlich verfügbare freie Anteil sinkt entsprechend. Beerenauslesen, Trockenbeerenauslesen und Eisweine aus ökologischer Erzeugung sind hier die kritischsten Fälle – und zugleich ein Aushängeschild des deutschen Weinbaus.

Wir bitten daher darum, gegenüber der Kommission darauf hinzuwirken, dass die Wechselwirkung mit Anhang V Teil D der Durchführungsverordnung (EU) 2021/1165 (i. V. m. Anhang II Teil VI Nummer 2.2

der VO (EU) 2018/848) vor jeder Entscheidung über den Weinsektor ausdrücklich geprüft und der ökologische Weinbau dazu gesondert angehört wird.

4. Die Witterungs-Ausnahmeregelung verlöre ihre Wirkung

Nach den Vorschriften für die ökologische Weinbereitung kann die zuständige Behörde, wenn außergewöhnliche Witterungsbedingungen in einem bestimmten Erntejahr den Gesundheitszustand der ökologisch erzeugten Trauben in einem geografischen Gebiet durch starken Bakterien- oder Pilzbefall gefährden, vorübergehend höhere Schwefeldioxidgehalte genehmigen – und zwar bis zu den nach Anhang I Teil B der Delegierten VO (EU) 2019/934 geltenden Höchstgehalten. Diese Rückfallebene ist als Bedingung zum Eintrag für Schwefeldioxid in Anhang V Teil D der Durchführungsverordnung (EU) 2021/1165 geregelt (i. V. m. Anhang II Teil VI Nummer 2.2 der VO (EU) 2018/848).

Diese Klausel ist keine Randnotiz. Sie ist die Voraussetzung dafür, dass die abgesenkten Bio-Grenzwerte im Betriebsalltag tragfähig sind: Der Gesetzgeber hat die niedrigeren Werte erkennbar nur mit einer Rückfallebene für vertretbar gehalten. Sinken die konventionellen Höchstgehalte, sinkt die Obergrenze dieser Rückfallebene automatisch mit.

Der ökologische Weinbau würde also doppelt getroffen: einmal über die unmittelbare Kürzung nach Ziffer 3, ein zweites Mal über die Verkleinerung des Sicherheitsspielraums, auf den er gerade in schwierigen Jahrgängen angewiesen ist. Angesichts zunehmend unbeständiger Witterungsverläufe und steigenden Krankheitsdrucks halten wir das für nicht vertretbar.

Dass ein solcher Sicherheitsspielraum keine theoretische Größe ist, zeigt der Jahrgang 2014: Für ihn wurden die Höchstgehalte wegen der außergewöhnlichen Witterungs- und Gesundheitslage der Trauben um 50 mg/l angehoben. Das Weinrecht kennt diese Ventile also bereits – sie dürfen durch eine pauschale Absenkung nicht faktisch entwertet werden.

Wir bitten darum zu fordern, dass die Ausnahmeregelung künftig auf einen absoluten Bezugswert gestützt oder als Anhebung um einen festen Betrag ausgestaltet wird, damit ihre Wirkung von einer Änderung der konventionellen Höchstgehalte unabhängig bleibt.

5. Die Bio-Grenzwerte sind kein Beleg für die allgemeine Machbarkeit

Wir gehen davon aus, dass in der weiteren Diskussion auf die niedrigeren Grenzwerte des ökologischen Weinbaus als Beleg dafür verwiesen wird, eine Absenkung um 30 mg/l sei technisch unproblematisch. Als der Verband, dessen Praxis hier als Referenz herangezogen wird, halten wir eine Klarstellung für geboten.

Zunächst zur Größenordnung: Die in Ihrem Schreiben genannte Differenz von 30 mg/l trifft nur auf Weine ab 2 g/l Restzucker zu. Im trockenen Segment beträgt der Abstand tatsächlich 50 mg/l – 150 gegenüber 100 mg/l bei Rotwein, 200 gegenüber 150 mg/l bei Weiß- und Roséwein.

Dass dieser Abstand im ökologischen Weinbau eingehalten wird, beruht nicht auf einer allgemein verfügbaren Technik, sondern auf einem Bündel von Voraussetzungen:

- Unsere Betriebe haben Sortiment, Kellertechnik und Vermarktung über Jahrzehnte auf niedrige Schwefelgehalte ausgerichtet. Die Grenzwerte sind Obergrenzen, nicht Durchschnittswerte, und sie werden von einer selbst gewählten Gruppe eingehalten, nicht vom Branchendurchschnitt.
- Die strengen absoluten Werte gelten ausschließlich für trockene Weine. Restsüße, alkoholreduzierte und entalkoholisierte Erzeugnisse sind mikrobiologisch die anspruchsvollsten Produkte – auch das Bio-Recht sieht für sie höhere Werte vor.

- Der Ausgleich erfolgt über investitionsintensive Verfahren: konsequente Betriebshygiene, Inertgasführung, lückenloses Sauerstoffmanagement, Cross-Flow- und Sterilfiltration, aseptische Abfüllung, vollständiger biologischer Säureabbau. Diese Ausstattung kann nicht branchenweit vorausgesetzt werden.
- Kurze Vermarktungswege, ein hoher Direktvertriebsanteil und schneller Umschlag senken die Anforderungen an die Lagerstabilität erheblich. Für Erzeugnisse, die über Monate im Handelslager oder im Containerexport stehen, gilt das nicht.
- Der Werkzeugkasten zulässiger Alternativen ist im ökologischen Weinbau enger als im konventionellen Bereich. Eine Absenkung wirkt hier pro Milligramm stärker.

Schließlich wirkt keine rechtliche Obergrenze gegen die Chemie: Konservierend wirkt allein das freie molekulare Schwefeldioxid. Der dafür erforderliche Gesamtgehalt steigt mit dem pH-Wert deutlich an – und die Most-pH-Werte steigen klimabedingt. Restzucker sowie Bindungspartner wie Acetaldehyd, Brenztraubensäure und α -Ketoglutarensäure binden Schwefeldioxid stöchiometrisch. Eine lineare Kürzung in mg/l wirkt daher gerade dort am schärfsten, wo sie fachlich am wenigsten vertretbar ist: in warmen und in botrytisgeprägten Jahrgängen.

6. Zur Neufassung der Fußnote (3) – Wegfall der 10-mg-Bagatellregelung

Nummer 31 des Anhangs II sieht vor, Fußnote (3) neu zu fassen als „Maximum residual amount from all sources, expressed as SO₂“. Damit entfällt die bisherige Klarstellung, wonach ein SO₂-Gehalt von nicht mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l als nicht vorhanden gilt.

Für Wein und weinähnliche Erzeugnisse hat das erhebliche Folgen. Schwefeldioxid entsteht bei der alkoholischen Gärung stoffwechselbedingt; je nach Hefestamm, Mostzusammensetzung und Gärverlauf treten ohne jede Zugabe Gehalte auf, die bei einzelnen Stämmen bis in den Bereich von 30 mg/l reichen. Wird dieser Anteil künftig vollständig auf den Höchstgehalt angerechnet, verringert sich der praktisch verfügbare Spielraum stärker, als es die nominelle Kürzung ausweist. Hinzu kommt die Messunsicherheit der Referenzmethoden.

Besonders betroffen wäre das Segment schwefelarmer und ohne Zusatz von Sulfiten erzeugter Weine. Es ist im ökologischen Weinbau überproportional vertreten, wächst seit Jahren und findet in der Bagatellregelung bislang seine praktische Grundlage.

Wir bitten darum, den Erhalt einer Bagatell- bzw. Carry-over-Regelung zu fordern, mindestens für gärungsbedingt entstandenes Schwefeldioxid.

7. Weitere Regelungen mit Relevanz für unsere Mitgliedsbetriebe

a) Streichung der Position „only alcohol free“ in Kategorie 14.2.2. Nach Fußnote 7 des Entwurfs soll die Streichung nur erfolgen, sofern keine Informationen darüber vorliegen, dass alkoholfreie weinähnliche Erzeugnisse am Markt sind, die nicht unter Anhang VII Teil II der VO (EU) Nr. 1308/2013 fallen. Da die Verfahren der Entalkoholisierung für Bio-Wein seit dem 18. März 2025 wieder zulässig sind (Delegierte VO (EU) 2025/405) und das Segment stark wächst, bitten wir um sorgfältige Prüfung. Alkoholfreie Erzeugnisse enthalten Restzucker und keinen Alkohol und sind damit mikrobiologisch die anfälligsten Produkte des gesamten Sortiments – ein ersatzloser Wegfall der Rechtsgrundlage wäre für sie besonders folgenreich.

b) Kategorie 14.2.8 – fermentierte Traubenmost-Getränke. Der Wert von 20 mg/l bleibt unverändert. Im Zusammenspiel mit der neuen Fußnote (3) wird er jedoch praktisch schwer einhaltbar, da gärungsbedingtes Schwefeldioxid diesen Wert je nach Hefestamm bereits ohne jede Zugabe erreichen

oder überschreiten kann. Wir regen an, diesen Punkt gegenüber der Kommission ausdrücklich aufzuwerfen.

c) Kategorie 14.1.2 – Streichung der Position „nur konzentrierter Traubensaft für die Hausweinbereitung“ (bislang 2.000 mg/l). Wir bitten um Prüfung, ob und in welchem Umfang Erzeugnisse dieser Art aus deutscher ökologischer Produktion betroffen sind.

d) Kategorien 14.2.3, 14.2.4 und 14.2.7 – Absenkung von 200 auf 170 mg/l bei Apfel- und Birnenwein, Frucht- und aromatisierten Weinerzeugnissen. Für die betroffenen Erzeugnisse gelten die unter Ziffer 5 dargestellten fachlichen Einwände sinngemäß.

8. Zu den Spezifikationen nach VO (EU) Nr. 231/2012

Anhang III sieht deutlich verschärfte Reinheitsanforderungen vor: Arsen von 3 auf 0,1 mg/kg, Blei von 5 bzw. 2 auf 0,3 mg/kg, Quecksilber von 1 auf 0,3 mg/kg sowie erstmals einen Höchstwert für Cadmium von 0,5 mg/kg. Zusätzlich entfällt bei Eisen, Selen und Thiosulfat der Bezug „based on SO₂ content“; da Kaliumdisulfit rechnerisch etwa 57 % SO₂ entspricht, ist der Bezug auf den Zusatzstoff selbst die strengere Größe.

Das Ziel möglichst niedriger Schwermetallgehalte teilen wir ausdrücklich. Wir bitten jedoch darum, gegenüber der Kommission die Frage der Marktverfügbarkeit aufzuwerfen: Vor Erlass sollte geklärt sein, dass Kaliumdisulfit in der geforderten Qualität in ausreichender Menge und zu vertretbaren Kosten verfügbar bleibt. Für kleine und mittlere Betriebe wäre eine Verknappung oder ein deutlicher Preissprung ein erhebliches Problem.

9. Übergangsfristen

Der Entwurf sieht eine Geltung sechs Monate nach Inkrafttreten sowie Abverkaufsregelungen vor. Für Wein und weinähnliche Erzeugnisse ist eine an Kalendermonaten orientierte Frist ungeeignet: Die Entscheidung über die Schwefelgabe fällt im Herbst des Erntejahres, Sekt durchläuft eine Lagerung von neun bis zu 36 Monaten, und Bestände lassen sich nachträglich nicht anpassen.

Wir bitten darum, eine erntejahrgangsbezogene Anwendung zu fordern – Geltung erstmals für Erzeugnisse eines bestimmten Erntejahres – mit einem Vorlauf von mindestens 24 Monaten.

10. Beteiligung des ökologischen Sektors an der Konsultation

Auf der uns übermittelten Verteilerliste der Kommission ist kein Verband des ökologischen Landbaus vertreten. Da die Grenzwerte des ökologischen Weinbaus in der Diskussion ausdrücklich als Referenz für die Machbarkeit einer Absenkung herangezogen werden, halten wir das für eine erhebliche Lücke.

Wir bitten darum, gegenüber der Kommission die Aufnahme von IFOAM Organics Europe sowie der nationalen Verbände des ökologischen Weinbaus in den Konsultationskreis anzuregen. Ebenso bitten wir um frühzeitige Einbindung, sobald ein weinspezifischer Vorschlag zur Änderung der VO (EU) 2019/934 vorbereitet wird.

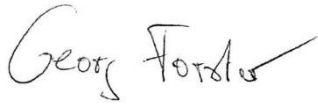
11. Angebot zur Mitwirkung

Wir sind bereit, praktische Erfahrungswerte aus unseren Mitgliedsbetrieben beizusteuern – insbesondere zur tatsächlichen Höhe der eingesetzten und analytisch bestimmten Schwefelgehalte über mehrere Jahrgänge, differenziert nach Weinart, pH-Wert und Restzuckergehalt. Eine belastbare Datengrundlage über die tatsächliche Verwendung erscheint uns für die Bewertung eines künftigen

weinspezifischen Vorschlags unverzichtbar. Über die Ausgestaltung einer solchen Erhebung stimmen wir uns gerne mit Ihrem Haus ab.

Für Rückfragen stehen wir jederzeit zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

A handwritten signature in black ink that reads "Georg Forster" followed by a checkmark.

Georg Forster, Vorsitzender

ECOVIN Bundesverband Ökologischer Weinbau e.V.