

Stellungnahme zum Scheitern einer europäischen Regelung zur Öko- Bio- Weinbereitung

Dr. Uwe Hofmann, ECO-CONSULT-Geisenheim,

nationaler Koordinator des Abstimmungsprozesses zur Bio-Weinregelung (gefördert durch das Bundesprogramm Ökologischer Landbau FKZ 28009OE022).

In Deutschland betreiben ca. 450 Weinbaubetriebe auf insgesamt 4500 ha Ökologischen Weinbau. In der EU werden ca. 135.000 ha von ca.15000 Weinbaubetrieben ökologisch bewirtschaftet, wobei Italien mit 41.000 ha und annähernd 6000 Betrieben das Land mit der größten ökologischen Weinproduktion darstellt. Auch in der Neuen Weinwelt hat sich der Ökologische Weinbau etabliert. Eine Deklaration „Bio-Wein“ war bisher nicht möglich (und wird es nach dem Scheitern auch weiterhin nicht sein), da im Anhang VIII der VO 889/2009 unter den allgemeinen Grundsätzen ausgeführt wurde “Die Teile A, B und C umfassen Zutaten, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe, die bei der Aufbereitung von Lebensmitteln, **mit Ausnahme von Weinen**, verwendet werden dürfen...”

Für ökologisch erzeugte Weine und deren Verarbeitungsprodukte (Schaumwein, Likörwein, Brandwein, Weinbrand, Weinessig, Aceto Balsamico) gelten dementsprechend die allgemeinen oenologischen Bestimmungen der Durchführungsverordnung 606/2009 zur gemeinsamen Weinmarktordnung.

Mit der VERORDNUNG (EG) Nr. 834/2007 wurde allerdings festgelegt, dass Regelungen für eine ökologische Weinbereitung zu erstellen seien. Dazu wurde das mehrjährige Forschungsprogramm ORWINE durchgeführt.

Der Abschlussbericht sowie der „Code of good organic viticulture and wine-making¹“ wurde der Kommission vorgelegt und sollte die Grundlage für einen zwischen den beteiligten Ländern und Stakeholdern abgestimmten Vorschlag zur ökologischen Weinbereitung darstellen. Im Juni 2009 wurde von der EU-Kommission ein erstes Working –document zur Erarbeitung der Kellerwirtschaftlichen Richtlinien zum Weinausbau im ökologischen Weinbau vorgelegt, das in wesentlichen Punkten von den Vorschlägen des Projektes abwich. So wurden sehr restriktive Beschränkungen des SO₂- Gehaltes (-50%), Verbot der Mikrofiltration, Elektrodialyse sowie einer Begrenzung der thermischen Verfahren vorgeschlagen. Dieser Vorschlag wurde von einer breiten Mehrheit der Mitgliedsstaaten abgelehnt. In dem weiteren Verfahren wurde das Verbot der Mikrofiltration weitgehend aufgehoben, dennoch eine fachlich unbegründete Filterporengröße eingeführt, die nicht zu kontrollieren gewesen wäre. Die thermischen Verfahren wurden auf 65°C beschränkt, was eine Maischerhitzung, Flash-Pasteurisation zur Süßreserbebereitung wie auch die

¹ In deutscher Übersetzung kostenlos über ECOVIN zu beziehen (Briefmarken für Porto beilegen), finanziert durch das Bundesprogramm Ökologischer Landbau

Herstellung von Aceto Balsamico ausschließen würde. Ebenso wurden die Beschränkungen für SO₂ nur unwesentlich geändert. Von den Bio-Winzern und Verbänden der „nördlichen“ Mitgliedsstaaten (Belgien, Deutschland, Luxemburg, Niederlande, Österreich, Tschechien und Ungarn) wurden diese Vorschläge einheitlich abgelehnt. Eine Beschränkung der SO₂-Werte auf die von der Kommission vorgeschlagenen Werte käme einem Ausschluss von 30-50% der jetzt produzierten Bio-Weine aus diesen Ländern gleich. Gegen diese Form der Marktbeeinflussung bzw. des Marktausschlusses wurde zusammen mit den Weinbauverbänden dieser Länder sowie den internationalen Vertretungen z.B. Copa-Cogega, AREV und CEEV sowie den zuständigen Ministerien der Länder eine einheitlich ablehnende Front aufgebaut. Die Ablehnung einer SO₂-Begrenzung für Bio-Weine gegenüber den in der VO 606/2009 festgelegten allgemeinen Grenzwerten wurden wie folgt begründet:

- Umfangreiche Untersuchungsergebnisse aus Deutschland (ca. 25.000 Weine) zeigten keine Unterschiede zwischen Bio- und Konventionell erzeugten Weinen.
- Bei der vorgesehenen Begrenzung würden 30 – 50% der bisher erzeugten Bio-Weine nicht mehr als solche auf den Markt kommen können.
- SO₂- ist ein wesentlicher Behandlungsstoff zur Qualitätserhaltung der Weine (mikrobiologischer Schutz, Antioxidants, Abbbindung von gesundheitlich problematischen Gärungsnebenprodukten) auf den in der Weinbereitung nicht verzichtet werden kann.
- Die in der VO 606/2009 festgelegten SO₂-Grenzwerte orientieren sich an den Werten der WHO und des OIV und schließen eine gesundheitliche Gefährdung des Konsumenten wie auch des Anwenders aus.
- Die erzielte Weinqualität und das gute Image des Bio-Weines bei den Konsumenten wie auch den Journalisten und Oenologen würde ohne Grund zugunsten einer ideologisch begründeten SO₂-Begrenzung aufs Spiel gesetzt.
- SO₂ wird zwar vom Konsumenten als problematisch angesehen, gleichzeitig fordert er aber auch einen geschmacklich, sensorisch und qualitativ einwandfreien Wein, der sich mit der Qualität eines konventionell erzeugten Weinen messen muss.
- Wesentliche im ORWINE – Projekt vorgeschlagenen önologischen Verfahren und Zusatzstoffe zur SO₂- Einsparung wurden von der Kommission aber auch von vielen Stakeholdern von vorneherein ausgeschlossen (Mikrofiltration, Flash-Pasteurisation, Einsatz von Elektrodialyse zur Säurekorrektur, Einsatz von Lysozym als ergänzendes Konservierungsmittel).
- Bei der im ökologischen Weinausbau favorisierten Form der Spontangärung können natürlicherweise schon sehr erhöhte SO₂-Werte durch die Hefen erzeugt werden.

Gleichzeitig wurde aber auch von Beginn an darauf hingewiesen, dass sich Bio-Wein durch die ökologische Erzeugung der Trauben einerseits und durch das Verbot der Gentechnik in der gesamten Produktion wie auch dem Ausschluss von gesundheitlich und ökologisch (Energieeinsatz, Abfallproduktion, Entsorgung) bedenklichen önologischen Verfahren sehr deutlich vom konventionellen Wein unterscheiden lässt. Darauf wurde aber von der Kommission keinen Wert gelegt.

In den letzten Wochen der Verhandlungen (Mai-Juni 2010) wurde dann im Interesse des ökologischen Weinbaus und aller Beteiligten um einen tragfähigen Kompromiss gerungen, der als französischer Vorschlag eine SO₂-Reduktion um 30mg/l vorsah und damit immer noch eine große zu schluckende Kröte für die nördlicheren Länder beinhaltete. Dieser Kompromiss hätte eine breite Mehrheit im zuständigen Ausschuss SCOF gefunden noch dazu wo er in letzter Minute auch von der IFOAM-EU-Group aufgegriffen und vertreten wurde, aber von der Kommission als Verwässerung ihrer eigenen Position und als falsches Signal an den Markt und die Konsumenten gesehen wurde. Da sich für den Kommissionsvorschlag keine Mehrheit finden würde, hat die Kommission kurzerhand ihren Vorschlag zurückgezogen und das Verfahren auf unbestimmte Zeit verschoben. Damit bleibt für die Bio-Winzer alles beim Alten. Sie können nach den privaten Richtlinien der Verbände ihre Weine ausbauen und mit den Logos wie auch dem deutschen, österreichischen Bio-Siegel auszeichnen. Eine Verwendung des neuen EU-Bio-Siegels ist ausgeschlossen. Von Seiten der beteiligten Öko-Verbände und auch der Ministerien wird das Scheitern bedauert aber auch begrüßt, da keine Regelung immer noch besser ist als eine schlechte Regelung.