

Bioland-Richtlinien für die Verarbeitung - Honigwein (Met) -

Fassung vom 22.11.2016

Inhaltsverzeichnis	Seite
1 Grundlagen.....	2
2 Geltungsbereich	2
3 Zutaten und önologische Behandlungsmittel.....	2
3.1 Grundsätze	2
3.2 Liste der Zutaten und önologischen Behandlungsmittel	2
3.2.1 Allgemein	2
3.2.2 Förderung der Hefebildung und der Gärung	2
3.2.3 Klärung	2
3.2.4 Haltbarmachung	3
4 Verarbeitungsverfahren.....	3
5 Verpackung	3
6 Reinigung und Desinfektion	3
7 Schädlingsbekämpfung.....	4
8 Kennzeichnung und Deklaration	4
9 Qualitätssicherung	4
10 Inkrafttreten und Umsetzung.....	4

1 Grundlagen

Grundlagen der Bioland-Verarbeitungsrichtlinien für Honigwein (Met) sind:

- die Allgemeinen Verarbeitungsrichtlinien des Bioland e.V. (Kapitel 7 der Bioland-Richtlinien für Pflanzenbau, Tierhaltung und Verarbeitung);
- die Bioland-Richtlinien zum Ausschluss der Gentechnik (Kapitel 2 der Bioland-Richtlinien für Pflanzenbau, Tierhaltung und Verarbeitung);
- die Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 und 889/2008 (insbesondere Anhänge VIII und IX) über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel und deren Änderungsverordnungen;
- alle für die Herstellung von Honigwein bestehenden gesetzlichen Vorschriften, insbesondere das Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB), das Weingesetz und die Verordnung zur Ausführung des Weingesetzes.

2 Geltungsbereich

Zum Geltungsbereich dieser Richtlinien gehören:

- Honigwein (Met)
- Mischgetränke aus Honigwein und Fruchtwein oder Fruchtsaft; die Weinbereitung aus Fruchtsaft und die Saffherstellung fallen nicht in den Geltungsbereich dieser Richtlinien

3 Zutaten und önologische Behandlungsmittel

3.1 Grundsätze

Es dürfen nur die unter 3.2 aufgeführten Zutaten und önologischen Behandlungsmittel verwendet werden. Diese dürfen weder unter Verwendung von genetisch veränderten Organismen (GVO) und/oder deren Derivaten hergestellt noch mit Mikrowellen, ionisierenden Strahlen oder mikrobioziden Gasen behandelt worden sein. Bei der Verwendung von Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs ist das Kapitel 7.3.1 der Allgemeinen Verarbeitungsrichtlinien zu berücksichtigen.

3.2 Liste der Zutaten und önologischen Behandlungsmittel

3.2.1 Allgemein

- Honig
- Reinzuchthefer
- Hopfen
- Kräuter und Gewürze (ohne Hilfsstoffe und sonstige Zusätze)
- Wasser, mindestens entsprechend der Trinkwasser-Verordnung
- Kohlendioxid (bei der Abfüllung)

3.2.2 Förderung der Hefebildung und der Gärung

Für die Förderung der Hefebildung und der Gärung sind keine önologischen Behandlungsmittel zugelassen.

3.2.3 Klärung

- Na-/Ca-Bentonit

3.2.4 Haltbarmachung

- Kaliummetabisulfit (E224) oder Schwefeldioxid (E220)
Anzustreben ist der geringstmögliche Einsatz von schwefliger Säure, der Höchstwert beträgt 100 mg SO₂/Liter.

4 Verarbeitungsverfahren

Alle unter Verwendung der unter 3.2 aufgeführten Zutaten und önologischen Behandlungsmittel üblichen Verfahren sind erlaubt, mit folgenden Einschränkungen:

Nicht zugelassen sind:

- Eine Erwärmung des Honigs oder der Honig-Wasser-Lösung ist nur mit schonenden Wärmebehandlungsverfahren im Temperaturbereich von 60 bis 85° C zulässig.
- Nicht zugelassen ist die Anwendung von gentechnischen Verfahren, Mikrowellen, ionisierenden Strahlen und mikrobiziden Gasen.

5 Verpackung

Folgende Verpackungen, Packmittel und Packstoffe sind zulässig:

- Glasflaschen; Leergut muss zurückgenommen und einer Wiederverwendung zugeführt werden
- Steingut
- Korken; Naturkorke werden empfohlen; eine Chlorbehandlung der Korke ist nicht erlaubt
- Schraubverschlüsse
- Glasverschlüsse
- Flaschenkapseln aus den Monomaterialien Polyethylen (PE) und Polypropylen (PP); um Abfall zu vermeiden wird empfohlen, sofern gesetzlich zulässig, auf die Verwendung von Flaschenkapseln zu verzichten.
- Behälter aus PE und Kartonverpackungen, auch innenbeschichtet mit PE, als Transportverpackung
- Der Neukauf von Styroporverpackungen ist verboten

6 Reinigung und Desinfektion

Die Reinigung der Betriebsräume sowie der Geräte und Maschinen muss eine einwandfreie Hygiene entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen zur Lebensmittelhygiene bei einer möglichst hohen Umweltverträglichkeit bewirken.

Mechanisch-physikalische Verfahren sind, soweit möglich und sinnvoll, einer chemischen Desinfektion vorzuziehen.

Folgende Mittel sind erlaubt:

- Peressigsäure
- Zitronensäure
- Wasserstoffperoxid
- schweflige Säure
- Natronlauge
- Kalilauge
- Tenside (Voraussetzung ist, dass die eingesetzten Tenside zu 98% abbaubar sind)
- Schmierseife

7 Schädlingbekämpfung

Bei der Schädlingbekämpfung ist jederzeit auszuschließen, dass Bioland-Produkte mit unerlaubten Stoffen (z.B. Pestizide) in direkten oder indirekten Kontakt kommen. Grundsätzlich ausgeschlossen ist die Anwendung von Pestiziden und Desinfektionsmitteln, die gesundheitsgefährdende Wirk- bzw. Inhaltsstoffe, insbesondere persistente oder karzinogene Stoffe, enthalten. Im Zweifelsfall hat der Verarbeiter die Produkte auf mögliche Rückstandsbelastungen hin zu untersuchen. Die erlaubten Maßnahmen zur Schädlingbekämpfung sind in den Bioland-Richtlinien zur Schädlingbekämpfung in Lager- und Betriebsräumen geregelt.

8 Kennzeichnung und Deklaration

Die Kennzeichnung erfolgt gemäß den gesetzlichen Vorschriften und den Allgemeinen Bioland-Kennzeichnungsbestimmungen (Kapitel 8 der Bioland-Richtlinien).

9 Qualitätssicherung

Vom Rohstoff (Honig) als auch von den Verarbeitungsprodukten sind Rückstellproben zu ziehen. Von dem Honigwein ist eine Handelsanalyse bei einem akkreditierten Prüflaboratorium nach dem Stand der Technik anzufertigen. Von dieser Verpflichtung sind Vertragsbetriebe ausgenommen, die unter 1.000 Liter Honigwein pro Jahr erzeugen.

10 Inkrafttreten und Umsetzung

Diese Verarbeitungsrichtlinien treten mit Beschluss der Bioland-Bundesdelegiertenversammlung in Kraft. Alle Verarbeiter und Hersteller von Honigwein (Met) sind verpflichtet, die Einhaltung der Richtlinien innerhalb eines Übergangszeitraumes von 6 Monaten nach Bekanntmachung zu gewährleisten. Im begründeten Einzelfall kann diese Frist auf Antrag verlängert werden.