

## RESOLUTION OIV-OENO 602-2022

### **ALLGEMEINE GRUNDSÄTZE, DIE BEI DER BEWERTUNG ÖNOLOGISCHER VERFAHREN UND STOFFE ZU BERÜCKSICHTIGEN SIND**

DIE GENERALVERSAMMLUNG,

GESTÜTZT auf Artikel 2 Absatz 2 iv des Übereinkommens vom 3. April 2001 zur Gründung der Internationalen Organisation für Rebe und Wein,

GESTÜTZT auf die Sitzungsarbeiten der Sachverständigengruppe „Spezifikationen önologischer Erzeugnisse“ vom März 2016,

GESTÜTZT auf die Definitionen von Wein und anderen Weinbauerzeugnissen,

IN DER ERWÄGUNG, dass die von der OIV empfohlenen önologischen Verfahren und önologischen Stoffe der Herstellung, Konservierung und der Entwicklung von Weinbauerzeugnissen dienen,

IN DER ERWÄGUNG, dass der *Internationale Önologische Kodex* Beschreibungen der wichtigsten bei der Herstellung und Lagerung von Wein verwendeten Produkte enthält und die Bedingungen, Methoden und Grenzen ihrer Anwendung durch den *Internationalen Kodex der önologischen Praxis* festgelegt sind,

IN ANBETRACHT der Geltungsbereiche der Resolutionen CST 1/2004 „Entwicklung des nachhaltigen Weinbaus“, OIV/OENO 567A/2016 „Unterscheidung zwischen Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen – Teil 1“ und OENO-TECHNO 14-567 B „Unterscheidung zwischen Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen – Teil 2“,

BESCHLIESST, die folgenden allgemeinen Grundsätze festzulegen, die in der Präambel des *Internationalen Kodex der Önologischen Praxis* und des *Internationalen Önologischen Kodex* angeführt werden,

### **ALLGEMEINE GRUNDSÄTZE, DIE BEI DER BEWERTUNG VON ÖNOLOGISCHEN VERFAHREN UND IN ÖNOLOGISCHEN ERZEUGNISSEN ENTHALTENEN STOFFEN ZU BERÜCKSICHTIGEN SIND**

Önologische Verfahren

- sind sichere biologische, physikalische und chemische Verfahren zur Erzeugung und Haltbarmachung von Weinbauerzeugnissen,

- erhalten die natürlichen und wesentlichen Merkmale und die Zusammensetzung des Weins,
- dürfen nicht zur Täuschung des Verbrauchers führen oder diese erleichtern.

Soweit möglich und sinnvoll, sollten aus Trauben gewonnene Stoffe/Stoffe weinbaulichen Ursprungs vorgezogen werden.

Önologische Verfahren und die Verwendung önologischer Stoffe dürfen die Auswirkungen des Einsatzes mangelhafter Rohstoffe oder unhygienischer Praktiken<sup>[1]</sup> nicht verschleiern.

Vor diesem Hintergrund erstellt die OIV für die einzelnen önologischen Verfahren und Verwendungen önologischer Stoffe eine Beschreibung, die die Ziele, Zwecke und Anwendungsbedingungen umfasst. Önologische Verfahren und die Verwendung önologischer Stoffe, die von der OIV empfohlen werden, dürfen nur für die genannten Zwecke und in der beschriebenen Weise angewendet werden, um einen Maßstab für die gute Herstellungspraxis zu liefern.

Önologische Verfahren und önologische Stoffe werden eingesetzt,

- um Weinefehler (Oxidation, bakterielle Verunreinigung, Ausfällung von Weinstein, usw.) zu vermeiden oder zu beheben,
- um den Prozess der Weinherstellung zu verbessern (Kontrolle der Gärungen, Verbesserung der Filtrierbarkeit, der Klärung, usw.),
- als Zusatzstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe, wobei der Status des Stoffes von seiner Verwendung abhängig ist,
- als Zusatzstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe, wobei der Status des Stoffes von seiner Verwendung abhängig ist.

Für die Verwendung des önologischen Stoffs besteht eine hinreichende technische Notwendigkeit oder die Behandlung bietet offensichtliche wirtschaftliche oder technische Vorteile gegenüber den derzeitigen Praktiken, und die Verbraucher werden durch die Verwendung des önologischen Stoffes nicht irregeführt. Der önologische Stoff bringt für die Verbraucher Vorteile und dient daher einem oder mehreren der folgenden Zwecke:

- Erhaltung der ernährungsphysiologischen Qualität des Weinbauerzeugnisses,

- Förderung der gleichbleibenden Qualität oder Stabilität des Weinbauerzeugnisses und Erhalt seiner sensorischen Eigenschaften.

Die OIV erstellt für jeden önologischen Stoff eine Spezifikation, die Angaben über Herkunft und Reinheit und sonstige notwendige Angaben enthält.

Die OIV bewertet und entwickelt neue önologische Verfahren oder überprüft bereits bestehende Verfahren, wobei sie auch die Umweltauswirkungen/Nachhaltigkeit und technologische Innovationen berücksichtigt.

Die OIV gibt folgende Empfehlungen ab:

- Ein bei der Herstellung des Erzeugnisses zugesetztes önologisches Behandlungsmittel darf nur in der Menge verwendet werden, die notwendig ist, um die gewünschte Wirkung zu erzielen.
- Die Menge des önologischen Behandlungsmittels, das sich aufgrund seiner Verwendung in ein anderes Produkt umwandelt, das nicht dazu bestimmt ist, eine physikalische oder sonstige technologische Wirkung im Weinbauerzeugnis selbst zu erzielen, wird auf ein vernünftigerweise erreichbares Maß reduziert.

Die OIV empfiehlt numerische Verwendungshöchstmengen für önologische Stoffe mit einer vom JECFA oder einer anderen Behörde für Lebensmittelsicherheit festgelegten zulässigen Tagesdosis (ADI), wobei sie auch die Stellungnahme der OIV-Sachverständigengruppe „Lebensmittelsicherheit“ berücksichtigt. Darüber hinaus legt die OIV zur Erfüllung der technologischen Funktion und/oder aus Qualitätsgründen auf der Grundlage der von ihren Experten analysierten Versuchsdaten numerische Grenzwerte fest. Wurde von der OIV kein Grenzwert festgelegt, empfiehlt sie, önologische Stoffe nach der Guten Herstellungspraxis (GMP) zu verwenden, d.h. es ist die geringste Dosis zu verwenden, die für eine bestimmte technologische Funktion erforderlich ist.

---

<sup>[1]</sup> „Hygiene“: Maßnahmen und Vorkehrungen, die notwendig sind, um eine Gefahr unter Kontrolle zu bringen und zu gewährleisten, dass Wein, weinhaltige Getränke, Tafeltrauben, getrocknete Weintrauben und andere Weinbauerzeugnisse unter Berücksichtigung ihres Verwendungszwecks für den menschlichen Konsum geeignet sind