



## RESOLUTION OIV-OENO 394A-2012

### ENTALKOHOLISIERUNG VON WEIN

#### DIE GENERALVERSAMMLUNG,

in Anbetracht von Artikel 2 Absatz 2 ii des Übereinkommens vom 3. April 2001 zur Gründung der Internationalen Organisation für Rebe und Wein,

unter Berücksichtigung der von der OIV 2004 verabschiedeten Resolution 10/2004 bzgl. der teilweisen Entalkoholisierung von Wein,

nach Kenntnisnahme der Arbeiten der Sachverständigengruppe „*Technologie*“ und den Arbeiten der Sachverständigengruppe „*Recht und Verbraucherinformation*“ hinsichtlich der Definitionen von Erzeugnissen mit geringem Alkoholgehalt, in denen die Grenzwerte für den Alkoholgehalt in Volumenprozent festgelegt sind,

unter Berücksichtigung dessen, dass gewisse önologische Verfahren, mit denen gegenteilige Ziele verfolgt werden, auszuschließen sind,

unter Berücksichtigung dessen, dass sich einige Techniken für die teilweise Entalkoholisierung von Wein bereits als wirksam erwiesen haben,

unter Berücksichtigung dessen, dass es notwendig ist, den Typ des Stoffes festzulegen und anzugeben, der abhängig vom önologischen Ziel verwendet wird, da dasselbe Ziel durch die Verwendung verschiedener Stoffe erreicht werden kann,

unter Berücksichtigung dessen, dass einige Weinbauerzeugnisse mit geringem Alkoholgehalt bereits durch gewisse Regelungen definiert sind.

BESCHLIESST auf Vorschlag der Kommission II „*Önologie*“, das Blatt des *Internationalen Kodex der önologischen Praxis* bzgl. der teilweisen Entalkoholisierung von Wein durch folgende Separationstechnik zu ersetzen:

*Beglaubigte Ausführung  
Izmir, den 22. Juni 2012  
Der Generaldirektor der OIV  
Sekretär der Generalversammlung*

*Federico CASTELLUCCI*

## TEIL II

### Abschnitt 3: Wein

#### 3.5.16: Entalkoholisierung von Wein

Definition:

Verfahren, bei welchem dem Wein Ethanol teilweise oder fast vollständig entzogen wird.

Ziel:

Erhalt von Weinbauerzeugnissen mit reduziertem oder geringem Alkoholgehalt

Vorschrift:

- a. **Die Ziele können durch Separationstechniken oder in Kombination mit anderen Techniken erreicht werden.**
  - ◆ **Partielle Vakuumevaporation**
  - ◆ Membrantechniken
  - ◆ Destillation\*\*
- b. Dieses Verfahren darf nicht bei Weinen angewendet werden, die organoleptische Mängel aufweisen.
- c. Die Entfernung von Alkohol aus Wein darf nicht zusammen mit der Erhöhung des Zuckergehalts in den entsprechenden Mosten erfolgen.
- d. Eine Verringerung des Alkoholgehalts kann gemäß den Produktdefinitionen erfolgen, in denen die Grenzwerte für den Alkoholgehalt in Volumenprozent festgelegt sind.
- e. Die Durchführung erfolgt unter der Verantwortung eines Önologen oder Fachtechnikers.

Empfehlung der OIV:

Zugelassen<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Hinweis: Dieses Verfahren resultiert nicht in Weine des Abschnitts 3 des Teils 1 des *Internationalen Kodex der önologischen Praxis* und tritt erst nach Verabschiedung der Produktdefinitionen in Kraft.

*Beglaubigte Ausführung  
Izmir, den 22. Juni 2012  
Der Generaldirektor der OIV  
Sekretär der Generalversammlung*

*Federico CASTELLUCCI*