

## Gesamte Rechtsvorschrift für Weinverordnung, Fassung vom 11.09.2013

### Langtitel

Verordnung des Bundesministers für Land- und Forstwirtschaft zur Durchführung des Weingesetzes 1985 (Weinverordnung)  
StF: BGBl. Nr. 630/1992

### Änderung

BGBl. II Nr. 132/1997  
 BGBl. I Nr. 141/1999 (BG) (NR: GP XX IA 1094/A AB 1943 S. 176. BR: AB 6009 S. 656.)  
 BGBl. I Nr. 13/2006 (NR: GP XXII RV 797 AB 823 S. 99. BR: 7230 AB 7232 S. 720.)  
 [CELEX-Nr.: 31976L0768, 31989L0107, 31989L0398, 31989L0662, 31996L0023, 31997L0078, 31998L0083, 32000L0013, 32002L0046, 32004L0041]  
 BGBl. I Nr. 111/2009 (NR: GP XXIV RV 332 AB 365 S. 41. BR: AB 8194 S. 777.)  
 [CELEX-Nr.: 31994L0035, 31994L0036, 32000L0013]

### Präambel/Promulgationsklausel

Auf Grund der §§ 6 Abs. 5, 32 Abs. 9, 50 Abs. 1, 60 Abs. 3, 64 Abs. 2 und 68 des Weingesetzes 1985, BGBl. Nr. 444/1985, zuletzt geändert durch Bundesgesetz BGBl. Nr. 10/1992, wird - hinsichtlich der §§ 1 bis 9 im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Gesundheit, Sport und Konsumentenschutz, hinsichtlich der §§ 1 bis 6 und 9 im Einvernehmen mit dem Bundesminister für wirtschaftliche Angelegenheiten und hinsichtlich des § 10 im Einvernehmen mit dem Bundesminister für Finanzen - verordnet:

### Text

#### Weinbehandlung

##### Weinbehandlungsmittel

§ 1. Zur Behandlung von Wein ist der Zusatz der in den §§ 2 bis 5 angeführten Stoffe zugelassen. Mischungen der angeführten Stoffe dürfen, soweit nicht ausdrücklich anderes bestimmt ist, nicht in Verkehr gebracht werden.

##### Schönungsmittel

§ 2. Zur Schönung der Weine ist der Zusatz folgender Stoffe unter den angeführten Voraussetzungen zugelassen:

##### 1. Gelatine

Es ist nur farb-, geruch- und geschmacklose Speisegelatine oder nicht gelierende Gelatine in wässriger Lösung, deren Gelatineanteil mindestens 20% beträgt, zugelassen, wenn sie höchstens 2,5 g Asche, 5 mg Eisen, 250 mg Schweflige Säure, 0,2 mg Arsen, 1 mg Kupfer und 2,5 mg Blei, je in 100 Gramm, enthält und Wasserstoffperoxid nicht nachweisbar ist. Die Aufbrauchsfrist ist anzugeben.

##### 2. Tannin

Die zulässige Höchstmenge ist 10 Gramm je 100 Liter; es darf nur in Wein gelöst werden.

##### 3. Hausenblase

Sie darf in geringen Mengen Wasser aufgequollen, jedoch nur in Wein gelöst werden.

Sie darf auch als Paste in Verkehr gebracht werden, wobei die Konservierung mit SO<sub>2</sub> zulässig ist.

Die Aufbrauchsfrist ist anzugeben.

##### 4. Frisches Hühnereiweiß

Die Hühnereier haben den Erfordernissen der Klassen „Extra“, „I“ oder „II“ der Qualitätsklassenverordnung, BGBl. Nr. 136/1968, in der jeweils geltenden Fassung, zu entsprechen. Das Hühnereiweiß ist vor der Weinschönung vom Dotter zu trennen.

#### 5. Bentonite

- a) Sie müssen technisch rein sein und lufttrocken einen Feuchtigkeitsgehalt zwischen 5 und 15% aufweisen; sie dürfen mit Wasser aufgequollen werden.

Die zulässige Höchstmenge beträgt für Weine besonderer Reife und Leseart (Prädikatsweine) 500 Gramm, für sonstige Weine 400 Gramm luftgetrockneten Bentonits je 100 Liter.

Bentonite sind technisch rein, wenn sie, auf Trockensubstanz bezogen, einen Sandgehalt von höchstens 4,0% aufweisen. Der Anteil an Substanzen, die in 10%iger Essigsäure löslich sind, darf höchstens 3,0%, davon höchstens 500 mg Natrium, 100 mg Eisen, 2 mg Blei und 0,2 mg Arsen, je in 100 Gramm, betragen. Das Neutralisationsvermögen von 100 Gramm Bentonit, auf Trockensubstanz bezogen, darf höchstens 100 Millival aufweisen.

- b) Wässrige Aufschlammungen von Natriumbentoniten (Trockensubstanzgehalt: mindestens 5%) dürfen bei der Erzeugung von Sekt bis zu einer Höchstmenge von 100 Milliliter je 100 Liter verwendet werden.

Natriumbentonit muß folgende Anforderungen erfüllen:

Er muß technisch rein sein und lufttrocken einen Feuchtigkeitsgehalt zwischen 5 und 15% aufweisen.

Natriumbentonit ist technisch rein, wenn er, auf Trockensubstanz bezogen, einen Sandgehalt von höchstens 4,0% aufweist. Der Anteil an Substanzen, die in 10%iger Essigsäure löslich sind, darf höchstens 5,0% betragen.

Das Neutralisationsvermögen von 100 Gramm Natriumbentonit, auf Trockensubstanz bezogen, darf höchstens 250 Millival aufweisen.

#### 6. Kieselsol in wässriger Lösung

Es muß technisch rein sein und darf dem Wein nur in einer Menge von höchstens 200 Milliliter je 100 Liter, bezogen auf einen Kieselsäuregehalt von 15%, zugesetzt werden. Der Gehalt des verwendeten Kieselsols an kolloidaler Kieselsäure muß mindestens 15% betragen.

Kieselsol ist technisch rein, wenn es, auf 100 Gramm Trockensubstanz bezogen, höchstens 30 mg Eisen, 30 mg Titanoxid, 1 mg Blei, 0,1 mg Arsen und 50 mg kleine Kieselsolagglomerate enthält.

Kieselsolpräparate müssen frostsicher gelagert werden und sind gegen Wasserverluste und Luftzutritt zu schützen. Zusätze von keimhemmenden Mitteln sind nicht zugelassen.

Die Aufbrauchsfrist ist anzugeben.

#### 7. Zellulose und Kieselgur

Sie dürfen als Hilfsmittel zur Anschwemmfiltration verwendet werden.

Das Wasser-Wein-Gemisch zu Beginn der Filtration (Vorlauf) darf dem Wein nicht beigemischt werden; der Vorlauf muß bei Lagerung als solcher bezeichnet werden.

Filterschichten, Membranen sowie fertig adaptierte Filtrationseinheiten fallen nicht unter die Regelung dieser Verordnung.

#### 8. Gelbes Blutlaugensalz

Gelbes Blutlaugensalz (Kaliumferrozyanid) muß chemisch rein sein und darf dem Wein nur in solcher Menge zugesetzt werden, daß nach der Behandlung im Wein keine Zyanverbindungen gelöst verbleiben. Es darf in höchstens der fünffachen Gewichtsmenge Wasser gelöst zugesetzt werden.

Der Wein ist vor der Behandlung auf die zulässige Menge gelben Blutlaugensalzes (Kaliumferrozyanid), nach der Behandlung auf gelöste Zyanverbindungen zu untersuchen.

Zur Untersuchung sind neben den Untersuchungsanstalten gemäß § 9 Abs. 1 folgende Anstalten, Fachschulen und Sachverständige ermächtigt:

- die auf Grund des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes – LMSVG zur Untersuchung von Wein berechtigten Untersuchungsanstalten und Sachverständigen,
- die land- und forstwirtschaftlichen Fachschulen der Fachrichtung Weinbau einschließlich Kellereiwirtschaft,
- die Bundeslehr- und Versuchsanstalt für chemische Industrie in Wien

d) die Absolventen der Höheren Bundeslehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg, der Bundeslehr- und Versuchsanstalt für chemische Industrie in Wien sowie von Universitäten mit ökologischer oder chemischer Fachausbildung.

Die Anstalten, Fachschulen und Sachverständigen sind zur Führung von Untersuchungsaufzeichnungen verpflichtet.

Überschönter Wein darf nur nach Wiederherstellung durch geeigneten Verschnitt in Verkehr gebracht werden.

### Reduktionsmittel

§ 3. Zur Reduktion des Sauerstoffes im Wein und zur Keimhemmung ist die Verwendung folgender Stoffe unter den angeführten Voraussetzungen zulässig:

#### 1. Schweflige Säure

Schweflige Säure darf dem Wein nur in einer Menge zugesetzt werden, daß er bei Abgabe an den Verbraucher nicht mehr als die nachfolgend angeführten Werte enthält:

	Gesamte Schweflige Säure in Milligramm	Freie Säure Schweflige SO <sub>2</sub> pro Liter
Weiß- und Rosewein .....	200	50
Rotwein .....	160	50
Spätlese .....	300	50
Auslese .....	350	60
Beerenauslese, Ausbruch, Trockenbeerenauslese, Eiswein, Strohwein .....	400	75
Qualitätsschaumwein .....	250	35
versetzter Wein .....	300	50
Obstwein .....	300	50
alkoholarmer Wein .....	200	50

Beträgt der Restzucker Gehalt mehr als 5 Gramm pro Liter, darf die gesamte Schweflige Säure bei Weiß- und Rosewein 260 Milligramm und bei Rotwein 210 Milligramm pro Liter betragen.

Sie darf verwendet werden

a) in gasförmigem Zustand, gewonnen durch Verbrennen von chemisch reinem Schwefel oder asbestfreien Schwefelschnitten;

b) in gasförmigem Zustand, zugeführt als verdichtetes Schwefeldioxid:

Aussehen	farbloses Gas
Gehalt	nicht unter 99%
Nichtflüchtige Bestandteile	nicht mehr als 0,01%
Schwefeltrioxid	nicht mehr als 0,1%
Fremdgase (ausgenommen Luftbestandteile)	nicht nachweisbar
Selen	nicht mehr als 10 mg/kg;

c) als Kaliummetabisulfit (Kaliumpyrosulfit, Kaliumdisulfit) in Tabletten- oder Pulverform:

Aussehen	farblose Kristalle oder weißes, kristallines Pulver
Gehalt	nicht weniger als 95% K <sub>2</sub> S <sub>2</sub> O <sub>5</sub> und nicht weniger als 54,7% SO <sub>2</sub>
Eisen	nicht mehr als 50 mg/kg, bezogen auf den SO <sub>2</sub> -Gehalt des Produktes
Selen	nicht mehr als 10 mg/kg, bezogen auf den SO <sub>2</sub> -Gehalt des Produktes.

Die Präparate sind vor Feuchtigkeitseinwirkung zu schützen und mit sachdienlichen Hinweisen bezüglich der Applikation von Schwefliger Säure bei der Weinbereitung zu versehen. Die angebrochene Packung muß hermetisch wiederverschließbar sein.

#### 2. L-Ascorbinsäure

L-Ascorbinsäure darf dem Wein bis zu einer Menge von 150 Milligramm pro Liter zugesetzt werden.

Aussehen	weißes oder leicht gelbliches, kristallines Pulver
Gehalt	nicht weniger als 99% $C_6H_8O_6$ nach 24 Stunden Trocknung im Schwefelsäureexsikkator
Schmelzintervall	189 °C - 193 °C
Spezifische Drehung bei 25 °C einer 10%igen (Gewicht/Volumen) wässrigen Lösung	+20,5 °C bis +21,5 °C
Flüchtige Bestandteile	nicht mehr als 0,4% nach 24 Stunden Trocknung im Schwefelsäureexsikkator
Sulfatierte Asche	nicht mehr als 0,1%
pH-Wert in einer 2%igen (Gewicht/ Volumen) wässrigen Lösung	nicht weniger als 2,4 und nicht mehr als 2,8.

L-Ascorbinsäure ist trocken und luftdicht verschlossen sowie lichtgeschützt aufzubewahren. Die angebrochene Packung muß hermetisch wiederverschließbar sein.

#### Weitere Weinbehandlungsmittel

§ 4. Zur Weinbehandlung ist weiters die Verwendung folgender Stoffe unter den angeführten Voraussetzungen zugelassen:

##### 1. Kohlensäure (Kohlendioxid)

Sie darf gasförmig, auch verdichtet, sei sie industriell hergestellt oder bei der Gärung von Most entstanden, als Kohlensäuretrockeneis oder -schnee zugesetzt werden. Nicht versetzter Wein gemäß § 1 Abs. 1 des Weingesetzes darf aber höchstens 2 Gramm Kohlendioxid je Liter enthalten.

Kohlendioxid (industriell hergestellt):

Beschaffenheit	farbloses Gas, im Geschmack schwach säuerlich und ohne Fremdgeschmack
Gehalt	nicht weniger als 99,50% $CO_2$ Prozentgehalt Volumen in Volumen (V/V)
Verunreinigungen, Nebenbestandteile	sauer reagierende Verunreinigungen: nicht mehr als 20 ppm V/V Kohlenmonoxid: nicht mehr als 10 ppm V/V Phosphorwasserstoff, Schwefelwasserstoff und organische, reduzierende Stoffe: nicht nachweisbar aliphatische Kohlenwasserstoffe (Mineralölprodukte): nicht mehr als 5 $mg/m^3$ Escherichia coli und Getränkeschädlinge (zB Hefen): in 100 l $CO_2$ -Gas nicht nachweisbar

##### 2. Reiner, gefällter, kohlensaurer Kalk

Aussehen	weißes Pulver
Gehalt in Salzsäure	nicht weniger als 99% nach Trocknung bei 105 °C
unlösliche Anteile	nicht mehr als 200 mg/kg
Chlorid	nicht mehr als 250 mg/kg
Sulfat	nicht mehr als 2 500 mg/kg
Blei	nicht mehr als 10 mg/kg

Er darf zur Entsäuerung des Weines bis zu einem Mindestgehalt von 0,4 Gramm Weinsäure je Liter verwendet werden, wobei sich der Calciumgehalt des Weines, ausgenommen Weine des Jahrganges 1996, auf nicht mehr als 220 Milligramm je Liter erhöhen darf. Überdies darf er auch mit kleinen Mengen des Calciumdoppelsalzes der D-Weinsäure und der L-Apfelsäure versetzt sein. Solche  $SO_2$  spezielle Kalkpräparate können allein („Doppelsalzsäuerung“) oder in Kombination mit Weinsäure („verbesserte Doppelsalzsäuerung“) verwendet werden. Der kohlensäure Kalk darf mit reinem Wasser gewaschen, aber nur mit Wein (Most) angerührt werden.

##### 3. Metaweinsäure

Metaweinsäure hat mindestens 32% veresterte Weinsäure und nach Hydrolyse mindestens 105% Weinsäure, bezogen auf das Ausgangsprodukt, zu enthalten.

Sie darf zur Stabilisierung bis zu einem Ausmaß von 20 Gramm je 100 Liter zugegeben werden.

Metaweinsäure muß vor Luft- und Feuchtigkeitszutritt geschützt verpackt werden. Die angebrochene Packung muß hermetisch wiederverschließbar sein.

#### 4. Weinstein (Kaliumhydrogentartrat)

Aussehen	weißes, kristallines oder körniges Pulver
Gehalt	mindestens 98% i. T.
Flüchtige Anteile	höchstens 1% (4h, 105 °C)
Oxalate	höchstens 0,05% (als Oxalsäure)

Er ist als Kontaktweinstein zur Weinsteinstabilisierung bei den nach § 1 des Weingesetzes angeführten Produkten zugelassen. Weinstein darf bis zu einer Höchstmenge von 6 Gramm je Liter Wein zugesetzt werden.

#### 5. Zuckercouleur

Das Auffärben mit Zuckercouleur ist nur bei versetztem Wein und Obstwein zulässig. Zuckercouleur darf beim Vermischen mit Wein zu keinen technisch vermeidbaren Trübungen führen.

##### a) Zuckercouleur (kaustisch):

Aussehen	braune, wasserlösliche, viskose Flüssigkeit oder amorphes, braunes wasserlösliches Pulver
Trockenmasse der flüssigen Zuckercouleur	60-80%
Asche	nicht mehr als 0,8%
Direkt reduzierender Zucker berechnet als Invertzucker	10-30%
Gesamtzucker berechnet als Invertzucker	15-30%
Ammoniakstickstoff	nicht nachweisbar
Kupfer	höchstens 20 mg/kg
Quecksilber	höchstens 0,1 mg/kg
Blei	höchstens 10 mg/kg
SO <sub>2</sub>	höchstens 0,01%

##### b) Zuckercouleur (Ammoniumsulfidverfahren):

Aussehen	braune, wasserlösliche, viskose Flüssigkeit oder amorphes braunes, wasserlösliches Pulver
Ammoniakstickstoff	höchstens 0,5%
Schwefeldioxid	höchstens 0,1%
Gesamtschwefel	höchstens 0,7%
Gesamtphosphor berechnet als P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	höchstens 0,5%
Kupfer	höchstens 20 mg/kg
Quecksilber	höchstens 0,1 mg/kg
Blei	höchstens 10 mg/kg
4-Methylimidazol	höchstens 200 mg/kg bei einem Produkt mit Farbstärke von 20 000 EBC-Einheiten

##### c) Zuckercouleur (Ammoniakverfahren):

Alle Anforderungen wie für „Zuckercouleur (Ammoniumsulfidverfahren)“, der Gehalt an SO<sub>2</sub> darf jedoch nicht mehr als 0,02% betragen.

#### 6. Pektolytische Enzyme

Pektolytische Enzyme entsprechen den Reinheitsanforderungen, wenn sie frei von Toxinen und Salmonellen sind und der Gehalt an Eisen 50 ppm, der Gehalt an Blei 10 ppm sowie der Gehalt an Arsen 3 ppm nicht übersteigt.

Pektolytischen Enzymen dürfen mit Ausnahme von Schwefliger Säure keine Stoffe zur Konservierung zugesetzt werden. Pektolytische Enzyme sind so zu verpacken und zu lagern, daß ein Aktivitätsverlust möglichst gering gehalten werden kann. Die Aufbrauchsfrist ist anzugeben.

#### 7. Zitronensäure

Gehalt	nicht weniger als 99% (wasserfrei) und nicht weniger als 91,2% (Monohydrat)
Sulfatierte Asche	nicht mehr als 0,05%
Oxalsäure	nicht mehr als 0,1%

Zitronensäure darf bei der Obstweinherstellung verwendet werden.

Ferner sind bei Perlwein und Schaumwein Zitronensäurezusätze bis zu einer Höchstmenge von 1,5 Gramm je Liter zugelassen, wobei der Gehalt an titrierbarer Säure, berechnet als Weinsäure, 7,5 Gramm je Liter nicht übersteigen darf.

#### 8. Glucose (Dextrose, Traubenzucker)

Trockensubstanz (TS), gravimetrisch Glucose-Monohydrat	mindestens 90%
Glucose-Anhydrid	mindestens 98%
Gehalt an D-Glucose	mindestens 99% d. TS
Sulfatasche	höchstens 0,25% d. TS
Schweflige Säure (als SO <sub>2</sub> )	höchstens 15 mg/kg TS
Arsen	höchstens 1 mg/kg TS
Kupfer	höchstens 2 mg/kg TS
Blei	höchstens 2 mg/kg TS

Glucose darf nur zur Herstellung von versetztem Wein und versetztem Obstwein verwendet werden.

#### 9. Ammoniumchlorid (Chlorammonium)

Chemisch reines Ammoniumchlorid darf als Gär Salz bei der Herstellung von Obstwein verwendet werden.

#### 10. Di-Ammoniumphosphat (phosphorsaures Ammonium)

Chemisch reines Di-Ammoniumphosphat darf als Gär Salz bei der Herstellung von Obstwein verwendet werden.

#### 11. Hefen

Zur Einleitung oder Förderung der Gärung darf Reinzuchtheefe oder selektionierte Hefe in flüssiger oder trockener Form verwendet werden. Hefe in flüssiger Form darf nur in Traubenmost oder Wein gezüchtet, Trockenhefe in Traubenmost, Wein oder wässrigen Mischungen, wobei der Wasseranteil höchstens 50% betragen darf, vorgequollen werden. Diese Hefepräparate müssen frei von wilden Hefen, Bakterien, Schimmelpilzen und deren Sporen sein, dürfen jedoch gärenden oder vergorenen Traubenmost und für die Weinbehandlung zugelassene Stoffe enthalten. Sie dürfen nur in Traubenmost oder Wein (Anstellwein) vermehrt werden. Anstellwein darf allenfalls vom Alkohol durch Erhitzen befreit und mit Zucker versetzt werden.

Hefen sind so zu verpacken und zu lagern, daß ein Aktivitätsverlust möglichst gering gehalten werden kann.

Die Aufbrauchsfrist ist anzugeben.

Bei der Sekterzeugung darf Kalziumalginat oder Kaliumalginat als Hilfsmittel zur Immobilisierung von Hefen verwendet werden.

Alginate dürfen in 100 Gramm nicht mehr als 0,3 mg Arsen, 0,5 mg Blei und nicht mehr als 4 mg Schwermetalle, berechnet als Blei, enthalten und haben folgende Eigenschaften aufzuweisen:

##### a) Kalziumalginat

Aussehen	weißes bis gelbliches faseriges oder körniges Pulver; praktisch geruch- und geschmacklos
Gehalt	nicht weniger als 18% und nicht mehr als 21% Kohlendioxid, entsprechend 89,6% bis 104,5% Kalziumalginat (Äquivalentgewicht 219)
Asche	zwischen 15% und 24% nach vierstündigem Trocknen bei 105 °C

	und Glühen bei 600 °C
Unlösliche Bestandteile	nicht mehr als 0,5%
Flüchtige Anteile	nicht mehr als 15% nach vierstündigem Trocknen bei 105 °C
In Salzsäure (etwa 3n) unlösliche Asche	nicht mehr als 0,5%

#### b) Kaliumalginat

Aussehen	weißes bis gelbes faseriges oder körniges Pulver; praktisch geruch- und geschmacklos
Gehalt	nicht weniger als 16,5% und nicht mehr als 19,5% Kohlendioxid, entsprechend 89,2 bis 105% Alginsäure (Äquivalentgewicht 238)
Asche	nicht weniger als 23% und nicht mehr als 32% nach vierstündigem Trocknen bei 105 °C und Glühen bei 600 °C
Unlösliche Bestandteile in verdünnter NaOH	nicht mehr als 0,5%
Flüchtige Anteile	nicht mehr als 15% nach vierstündigem Trocknen bei 105 °C
In Salzsäure (etwa 3n) unlösliche Asche	nicht mehr als 0,5%

#### 12. Bakterien zum Äpfelsäureabbau

Zur Einleitung oder Förderung des Abbaues von Äpfelsäure in Most oder Wein dürfen geeignete Bakterienkulturen der Gattungen *Leuconostoc*, *Laktobacillus* und *Pediococcus* verwendet werden. Sie müssen die Äpfelsäure in Milchsäure umwandeln, dürfen den Wein jedoch nicht nachteilig beeinflussen.

Sie müssen aus Trauben, Mosten, Weinen oder aus Traubenverarbeitungserzeugnissen isoliert worden sein und werden entweder flüssig, gefroren oder als Pulver, gewonnen durch Lyophilisation in Reinkultur oder assoziierter Kultur, verwendet.

Der Gehalt an lebensfähigen Milchsäurebakterien muß mindestens 10<sup>8</sup>/g bzw. 10<sup>7</sup>/ml an Milchsäurebakterien einer anderen als der angegebenen Art(en) weniger als 0,01% der lebensfähigen Milchsäurebakterien insgesamt, an aeroben Bakterien weniger als 10<sup>3</sup>/g Pulver oder ml, der Gesamtgehalt an Hefen weniger als 10<sup>3</sup>/g Pulver oder ml betragen. Der Schimmelanteil muß weniger als 10<sup>3</sup>/g Pulver oder ml betragen.

In der Gebrauchsanweisung sind anzugeben:

Reaktivierungsverfahren, Herstellungstermin, Haltbarkeitsdauer und Lagerbedingungen.

#### 13. Stickstoff

Beschaffenheit	farbloses, geruchloses Gas
Gehalt	nicht weniger als 99,95% V/V
Verunreinigungen, Nebenbestandteile	Kohlenmonoxid: nicht mehr als 10 ppm V/V Stickoxide (NO <sub>x</sub> ): nicht mehr als 2,5 ppm V/V aliphatische Kohlenwasserstoffe (Mineralölprodukte): nicht mehr als 5 mg/m <sup>3</sup>

Stickstoff kann als Schutzgas, Treibgas und zum Begasen in der Weintechnologie verwendet werden.

#### 14. Sauerstoff und Druckluft

Beschaffenheit:	farblose, geruchlose Gase
-----------------	---------------------------

Sauerstoff und Druckluft dürfen dem Wein zur Lüftung zugeführt werden.

Das Vorspannen von Apparaturen mit Druckluft oder der Einsatz als Treibgas ist nicht als Weinbehandlung anzusehen und fällt daher nicht unter diese Verordnung. Die Bestimmungen der Schankanlagenverordnung (BGBl. Nr. 16/1987 idF BGBl. Nr. 271/1987) bleiben unberührt.

### Wiederherstellung von Wein

§ 5. Zur Wiederherstellung von Wein ist neben dem Zusatz der in § 1 bis 3 angeführten Stoffe der Zusatz folgender Stoffe unter den angeführten Voraussetzungen zulässig:

#### 1. Gereinigte Tier- oder Pflanzenkohle

Ihr Zusatz ist zulässig zur Beseitigung von Geruchs-, Geschmacks- und sonstigen Fehlern und zur Entfärbung hochfarbiger Weißweine, nicht aber zur Beseitigung dem Rotweinfarbstoffes von Rotwein.

Aussehen: Schwarze, leichte, trockene, geruch- und geschmacklose Pulver und Granulate

In 20%iger Salpetersäure lösliche Anteile:

Blei	höchstens 50 mg/kg
Zink	höchstens 1 500 mg/kg
Arsen	höchstens 5 mg/kg

Sie muß frei von Cyanverbindungen, Teerprodukten und polycyclischen Aromaten sein. Die Präparate sind luft- und wasserdicht zu verpacken, eine angebrochene Packung ist hermetisch wiederzuerschließen.

#### 2. L(+)-Weinsäure

Aussehen	farblose, durchscheinende Kristalle
Gehalt	mindestens 99%
Sulfat. Asche	höchstens 0,1%
Oxalsäure	höchstens 0,1%
Kupfer	höchstens 10 mg/kg
Eisen	höchstens 10 mg/kg

Durch Zusatz einer Menge von höchstens 1 Gramm je Liter darf Säuremangel bei Wein, der von Natur aus gegeben war oder infolge zu starken biologischen Säureabbaues entstanden ist, beseitigt werden.

Weinsäure darf auch im Rahmen einer „verbesserten Doppelsalzsäuerung“ verwendet werden (§ 4 Z 2).

#### 3. Silberchlorid

Silberchlorid darf zur Beseitigung von Schwefel- und Mercaptanböcksern des Weines verwendet werden. Die zulässige Höchstmenge beträgt 5 Gramm je Hektoliter. Ist Silberchlorid auf einem Trägerstoff aufgebracht, so ist bei Handelspräparaten der Silberchloridgehalt in der Gewichtseinheit anzugeben. Durch begleitende analytische Kontrolle ist sicherzustellen, daß der Silbergehalt 0,5 mg je Liter nicht überschreitet.

#### 4. Kupfersulfat (Kupfer II-Sulfat-Pentahydrat)

Zur Beseitigung von Schwefelwasserstoff- und Mercaptanböcksern ist die Behandlung mit chemisch reinem Kupfersulfat zugelassen. Kupfersulfat darf bis zu einer Höchstmenge von 20 Milligramm je Liter Wein zugesetzt werden. Mit Kupfersulfat behandelter Wein ist einer nachfolgenden Schönung mit gelbem Blutlaugensalz (Blauschönung) zu unterziehen, wodurch der Kupfergehalt des fertigen Weines auf weniger als 1,0 mg/l abgesenkt werden muß. Die bei Durchführung einer Blauschönung normierten begleitenden analytischen Kontrollen sind auch bei einer Behandlung mit Kupfersulfat durchzuführen, wobei nach Abschluß dieser Maßnahme eine dokumentierte analytische Überprüfung des Kupfergehaltes vorgenommen werden muß.

### Haltbarmachung von Traubenmost und Verwertung von in Gärung geratenem Traubensaft

§ 6. Traubensaft, der in Gärung geraten ist, darf nur dann zu versetztem Wein verarbeitet werden (§ 21 Abs. 2 des Weingesetzes), wenn folgende Verfahren angewandt wurden:

1. Wärme- oder Kältebehandlung,
2. Entkeimungsfiltration,
3. Einlagerung unter Verwendung von Kohlendioxid und



4. Zusatz von Schwefliger Säure mit späterem Entschwefeln. Diese Verfahren dürfen auch zur Verhinderung der Gärung von Traubenmost (§ 21 Abs. 4 des Weinggesetzes) angewandt werden.

#### **Untersuchungsanstalten**

§ 7. (1) Zur Untersuchung von Weinen, zur Abgabe von Befunden und Gutachten und zur Ausstellung von Zeugnissen hierüber (§ 30 Abs. 1 Z 2 bis 4 des Weinggesetzes) sind ermächtigt:

1. die Landwirtschaftlich-chemische Bundesanstalt in Wien,
2. die Bundesanstalt für Weinbau in Eisenstadt,
3. die Bundesanstalt für Lebensmitteluntersuchung und -forschung in Wien sowie die Bundesanstalten für Lebensmitteluntersuchung in Graz, Innsbruck, Linz und Salzburg,
4. die Höhere Bundeslehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau mit Institut für Bienenkunde in Klosterneuburg.

(2) Zur Untersuchung von Weinen, für die die Erteilung der staatlichen Prüfnummer beantragt wurde (§ 50 Abs. 1 Z 1 des Weinggesetzes), sind ermächtigt:

1. die Landwirtschaftlich-chemische Bundesanstalt in Wien,
2. die Bundesanstalt für Weinbau in Eisenstadt
3. die Höhere Bundeslehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau mit Institut für Bienenkunde in Klosterneuburg.

(3) Zur Untersuchung von Weinproben gemäß § 47 des Weinggesetzes sind die Landwirtschaftlich-chemische Bundesanstalt in Wien und die Bundesanstalt für Weinbau in Eisenstadt zuständig.

#### **Mindestwerte für österreichische Tafelweine**

§ 8. Als Mindestwerte für österreichische Tafelweine werden festgestellt:

1. vorhandener Alkohol: 8,0 Rht
2. Gesamtsäure (titrierbare Säure), als Weinsäure berechnet: 4,0 Gramm je Liter

#### **Ausländische versetzte Weine**

§ 9. Als typische Weine bestimmter Herkunft und traditioneller Herstellungsweise werden gemäß § 32 Abs. 9 des Weinggesetzes festgestellt:

Lambrusco, Madeira, Malaga, Marsala, Portwein, Retsina, Samos und Sherry.

#### **Kosten**

§ 10. (1) Die Kosten für die Nachschau und Entnahme der Proben durch den Bundeskellereiinspektor, die im strafgerichtlichen Verfahren gemäß § 64, im Verwaltungsstrafverfahren gemäß § 68 des Weinggesetzes die Partei zu tragen hat, sind nach der Dauer der Nachschau im beanstandeten Betrieb zu bemessen. Sie betragen für jede Stunde, die die Nachschau gedauert hat, 250 S. Hierbei ist jede angefangene Stunde als volle Stunde anzurechnen.

(2) Die Bundeskellereiinspektoren haben in den von ihnen erstatteten Anzeigen den Zeitpunkt des Beginnes und der Beendigung der Amtshandlung anzuführen und die hierauf entfallenden Kosten zu berechnen.

(3) Die Kosten der Untersuchung sind nach dem gemäß § 9 des Bundesgesetzes über die landwirtschaftlichen Bundesanstalten, BGBl. Nr. 230/1982, in der jeweils geltenden Fassung, zu erlassenden Tarif zu berechnen.

#### **Inkrafttreten**

§ 11. Mit Inkrafttreten dieser Verordnung tritt die Weinverordnung, BGBl. Nr. 321/1961, in der Fassung BGBl. Nr. 10/1992 außer Kraft.