

# **Hilfsmittel für die Weinbereitung**

## **Aufnahmekriterien für die Betriebsmittelliste Weinbereitung Schweiz**

Version 10 vom 6. März 2025

## **Inhaltsverzeichnis**

1. Einleitung .....	1
2. Neuanmeldung und Verlängerung .....	1
3. Allgemeine Aufnahmekriterien .....	2
4. Aufnahmekriterien für Zutaten, welche als Hilfsstoffe eingesetzt werden.	3
5. Aufnahmekriterien für Zusatzstoffe .....	3
6. Aufnahmekriterien für Verarbeitungshilfsstoffe.....	4
7. Aufnahmekriterien für Enzyme und Mikroorganismen.....	5
8. Anhang.....	5

## I. Einleitung

Die Liste der Hilfsmittel für die Weinbereitung ist eine Liste mit empfehlendem Charakter für Wein, Obst- und Fruchtwein und Met produzierende Bio Landwirt\*innen sowie Kellereien in der Schweiz.

### **Welche Produktarten werden in die Liste aufgenommen?**

Die Liste enthält zugelassene Zutaten, welche als Hilfsstoffe eingesetzt werden, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe zur Herstellung folgender Produkte

- Wein und Schaumwein
- Obst- und Fruchtwein
- Met (Honigwein)

### **Welche Richtlinien sind der Liste zugrunde gelegt?**

Die gelisteten Produkte müssen die Anforderungen der Schweizerischen Bioverordnung, der Richtlinien von Bio Suisse und/oder Demeter erfüllen.

## 2. Neuanmeldung und Verlängerung

Die Betriebsmittelliste für die Weinbereitung erschien erstmalig im Sommer 2022. Seither wird sie einmal jährlich aktualisiert.

### **Neuanmeldungen**

Für Neuanmeldungen ist das Anmeldeformular zu verwenden. Das Formular wird auf [www.betriebsmittelliste.ch](http://www.betriebsmittelliste.ch) aufgeschaltet. Dort sind auch die Anmeldefristen ersichtlich.

### **Verlängerung**

Eine Verlängerung der Einträge ist jeweils im Sommer erforderlich. Dann werden alle Firmen mit bereits gelisteten Produkten angeschrieben.

### **Kosten**

Die Listung ist kostenpflichtig. Es gilt der normale Tarif der Betriebsmittelliste (siehe [www.betriebsmittelliste.ch](http://www.betriebsmittelliste.ch)).

### 3. Allgemeine Aufnahmekriterien

Für alle Produktkategorien gelten folgende Anforderungen:

- Schweizerische Bioverordnung (910.181, Art. 3b), EU Durchführungsverordnung Nr. 2021/1165, Anhang V, Teil D<sup>1</sup>
- Bio Suisse Richtlinien, Kap. 11.2 Wein und Schaumwein; Kap. 11.3 Obstwein und Fruchtwein<sup>2</sup>
- Demeter-Richtlinien, Kap. 7.13. Wein und Sekt und Kap. 7.14. Cidre, Fruchtwein und Essig<sup>3</sup>

Diese Anforderungen sind im Anhang in einer Tabelle zusammengestellt.

Es gibt folgende Produktkategorien:

- **Zutaten**

Die zugelassenen Zutaten werden zur Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes und/oder der Einstellung des Restzuckergehaltes (Bsp. Saccharose, Traubenmostkonzentrat) oder zur Schönung (Bsp. Bentonit, Gelatine) eingesetzt.

- **Zusatzstoffe**

Lebensmittelzusatzstoffe sollen die Eigenschaften von Lebensmitteln verbessern, ihren Geschmack das Aussehen oder die Haltbarkeit verbessern sowie die technologische Verarbeitung erleichtern. Bei den für die biologische Weinbereitung zugelassenen Zusatzstoffen handelt es sich um Antioxidationsmittel, Verpackungsgase, Stabilisationsmittel, Säuerungsmittel, Mittel für die Entsäuerung, sowie Trägerstoffe.

- **Verarbeitungshilfsstoffe**

Verarbeitungshilfsstoffe sind Stoffe, die nicht als Lebensmittel verzehrt werden. Bei den für die biologische Weinbereitung zugelassenen Verarbeitungshilfsstoffen handelt es sich um Filtrationshilfsmittel, Substanzen zur Aktivierung der alkoholischen Gärung, Stoffe zur Korrektur von Weinfehlern, Klärungsmittel, sowie Komplexbildner.

- **Enzyme und Mikroorganismen**

Enzyme in der Weinbereitung haben verschiedene Funktionen. Die für die biologische Weinbereitung zugelassenen Enzyme werden für die bessere Pressebarkeit (Ausbeute) des Mostes oder die Extraktion von Tanninen und Aromen aus der Schale eingesetzt.

---

<sup>1</sup> [https://www.fedlex.admin.ch/eli/cc/1997/2519\\_2519\\_2519/de](https://www.fedlex.admin.ch/eli/cc/1997/2519_2519_2519/de)

<sup>2</sup> [https://partner.bio-suisse.ch/media/VundH/Regelwerk/2022/bio\\_suisse\\_richtlinien\\_2022\\_de\\_2.pdf](https://partner.bio-suisse.ch/media/VundH/Regelwerk/2022/bio_suisse_richtlinien_2022_de_2.pdf)

<sup>3</sup> [https://demeter.ch/wp-content/uploads/2021/12/Richtlinien\\_Demeter\\_2022\\_DE.pdf](https://demeter.ch/wp-content/uploads/2021/12/Richtlinien_Demeter_2022_DE.pdf)

## 4. Aufnahmekriterien für Zutaten, welche als Hilfsstoffe eingesetzt werden

### Bio-Zertifizierung gemäss

- CH Bioverordnung / EU Bioverordnung und/oder
- Bio Suisse
- Demeter

Das aktuelle Bio-Zertifikat muss mit der Anmeldung vorgelegt werden oder online verifizierbar sein<sup>4</sup>. Die Plattform inkl. Zertifikats- und Betriebsnummer muss beim Gesuch angegeben werden.

### Zusätzlich muss folgendes eingereicht werden:

- Zusammensetzung des Produktes
- Produktetikette

## 5. Aufnahmekriterien für Zusatzstoffe

### Zulassung gemäss

- CH Bioverordnung / EU Bioverordnung und/oder
- Bio Suisse
- Demeter

Falls der Zusatzstoff bio-zertifiziert ist, muss das aktuelle Bio-Zertifikat mit der Anmeldung vorgelegt werden oder online verifizierbar sein<sup>5</sup>. Die Plattform inkl. Zertifikats- und Betriebsnummer muss beim Gesuch angegeben werden.

### Zusätzlich muss folgendes eingereicht werden:

- Produktdatenblatt mit folgenden Angaben:
  - Bezeichnung
  - E- Nummer
  - CAS-Nr.

---

<sup>4</sup> Beispielsweise:

<https://www.easy-cert.com/htm/zertifikate.htm?sprache=de>

<https://www.procert.ch/de/zertifikate-11.html>

<https://www.ecocert.com/de-DE/zertifizierung>

<sup>5</sup> Beispielsweise:

<https://www.easy-cert.com/htm/zertifikate.htm?sprache=de>

<https://www.procert.ch/de/zertifikate-11.html>

<https://www.ecocert.com/de-DE/zertifizierung>

- Artikelnummer
- Angabe der Trägerstoffe
- optional REACH Reg No.
- Zusammensetzung des Produktes
- Produktetikette
- Bei fermentativ hergestellten Zusatzstoffen, muss die GVO-Freiheit bestätigt werden<sup>6</sup>.

## 6. Aufnahmekriterien für Verarbeitungshilfsstoffe

### Zulassung gemäss

- CH Bioverordnung / EU Bioverordnung und/oder
- Bio Suisse
- Demeter

Falls der Verarbeitungshilfsstoff bio-zertifiziert ist, muss das aktuelle Bio-Zertifikat mit der Anmeldung vorgelegt werden oder online verifizierbar sein<sup>7</sup>. Die Plattform inkl. Zertifikats- und Betriebsnummer muss beim Gesuch angegeben werden.

### Zusätzlich muss folgendes eingereicht werden:

- Produktdatenblatt mit folgenden Angaben:
  - Bezeichnung
  - E- Nummer
  - CAS-Nr.
  - Artikelnummer
  - Angabe der Trägerstoffe
  - optional REACH Reg No.
- Zusammensetzung des Produktes
- Produktetikette
- Bei fermentativ hergestellten Verarbeitungshilfsstoffen, muss die GVO-Freiheit bestätigt werden<sup>8</sup>

<sup>6</sup> Easy-Cert Formular: <https://www.infoxgen.com/zusicherungserklaerung/>

<sup>7</sup> Beispielsweise:

<https://www.easy-cert.com/htm/zertifikate.htm?sprache=de>

<https://www.procercert.ch/de/zertifikate-11.html>

<https://www.ecocert.com/de-DE/zertifizierung>

<sup>8</sup> Easy-Cert Formular: <https://www.infoxgen.com/zusicherungserklaerung/>

## 7. Aufnahmekriterien für Enzyme und Mikroorganismen

### Zulassung gemäss

- CH Bioverordnung / EU Bioverordnung und/oder
- Bio Suisse
- Demeter

Falls Enzyme und Mikroorganismen bio-zertifiziert sind, muss das aktuelle Bio-Zertifikat mit der Anmeldung vorgelegt werden oder online verifizierbar sein<sup>9</sup>. Die Plattform inkl. Zertifikats – und Betriebsnummer muss beim Gesuch angegeben werden.

### Es muss folgendes eingereicht werden:

- Zusammensetzung des Produktes (Bakterien-Starterkulturen, Angabe der Trägerstoffe)
- Produktetikette
- Benennung der Funktion in der Weinbereitung von Mikroorganismen/Enzymen
- Bestätigung GVO-Freiheit<sup>10</sup>

## 8. Anhang

Die Tabelle im Anhang fasst die Anforderungen der Bioverordnung sowie der Richtlinien von Bio Suisse und Demeter an einzelne Stoffe zusammen (Anhang 1: Traubenwein; Anhang 2: Obstwein; Anhang 3: Honigwein).

- **grüne Felder:** Der Stoff darf eingesetzt werden. Allfällige Einschränkungen sind als Text vermerkt.
- **rote Felder:** Der Stoff darf nicht eingesetzt werden.

---

<sup>9</sup> Beispielsweise:

<https://www.easy-cert.com/htm/zertifikate.htm?sprache=de>

<https://www.procort.ch/de/zertifikate-11.html>

<https://www.ecocert.com/de-DE/zertifizierung>

<sup>10</sup> Easy-Cert Formular: <https://www.infoxgen.com/zusicherungserklaerung/>

## Anhang I: Vorschriften für Traubenwein (Stand 6.3.2025, berücksichtigt Richtlinien und Gesetze für das Jahr 2025)

Stoff	Kategorie	Funktion	Vorschriften für Traubenwein		
			CH BioV / EU BioV	Bio Suisse	Demeter
Filter (textile Filter, Membran)	Verarbeitungshilfsstoff	Filtrationshilfsmittel		> 0.2 µm (asbest und chlorfrei)	Textile Filter ungebleicht, chlorfrei
Kieselgur (Siliciumdioxid)	Verarbeitungshilfsstoff	Filtrationshilfsmittel	als Gel oder kolloidale Lösung einsetzbar	als Gel oder kolloidale Lösung einsetzbar	als Gel oder kolloidale Lösung einsetzbar
Perlite	Verarbeitungshilfsstoff	Filtrationshilfsmittel			
Zellulosefilter	Verarbeitungshilfsstoff	Filtrationshilfsmittel			
Filtrationsmembran	Verarbeitungshilfsstoff	Filtrationshilfsmittel		Asbest und chlorfrei	
Argon (E 938)	Zusatzstoff	Verpackungsgas	Darf nicht zum Durchperlen verwendet werden.	Darf nicht zum Durchperlen verwendet werden.	
Azote, Stickstoff (E 941)	Zusatzstoff	Verpackungsgas			
Kohlenstoffdioxid (E 290)	Zusatzstoff	Verpackungsgas			
Sauerstoff (E 948)	Zusatzstoff	Verpackungsgas			
Pectinlyasen	Enzyme und Mikroorganismen*	Enzymatischer Abbau Pektin/Klärungsmittel			
Pectinmethylesterase	Enzyme und Mikroorganismen*	Enzymatischer Abbau Pektin/Klärungsmittel			
Polygalacturonase	Enzyme und Mikroorganismen*	Enzymatischer Abbau Pektin/Klärungsmittel			
Hemicellulase	Enzyme und Mikroorganismen*	Extraktion Tannin, Aromen aus Schale			
Cellulase	Enzyme und Mikroorganismen*	Extraktion Tannin, Aromen aus Schale			
Bakterien-Starterkulturen	Enzyme und Mikroorganismen*	aktivieren alkoholische Gärung			

## Anhang I: Vorschriften für Traubenwein (Stand 6.3.2025, berücksichtigt Richtlinien und Gesetze für das Jahr 2025)

Stoff	Kategorie	Funktion	Vorschriften für Traubenwein		
			CH BioV / EU BioV	Bio Suisse	Demeter
Milchsäurebakterien	Enzyme und Mikroorganismen*	Fermentation Prozess		Falls verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen.	
Auf Weintrauben natürlich vorkommende Hefen	Enzyme und Mikroorganismen*	Fermentation Prozess			
Auf Weintrauben natürlich vorkommende Hefen (getrocknet)	Enzyme und Mikroorganismen*	Fermentation Prozess			Nur betriebseigene Hefen
Hefen zur Weinbereitung, Reinzuchthefen	Enzyme und Mikroorganismen*	Fermentation Prozess	Für die individuellen Hefestämme, wenn verfügbar aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen gewonnen.	Falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen.	<i>Bio Hefe:</i> Neutrale betriebsfremde Hefe (Demeter/Bio) nur, wenn die Gärung stecken geblieben ist (max. 5 Brix, d.h. max. 50 g Zucker pro Liter oder 2l Oechsle) und zur zweiten Vergärung zur Schaumweinherstellung. <i>Nicht-Bio Hefe:</i> Nein
Heferinde	Verarbeitungshilfstoff	aktivieren alkoholische Gärung		Falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen.	Nur bei Gärstockung.
Hefeautolysate	Verarbeitungshilfstoff	aktivieren alkoholische Gärung		Falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen.	Nur mit Ausnahmegenehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK).

## Anhang I: Vorschriften für Traubenwein (Stand 6.3.2025, berücksichtigt Richtlinien und Gesetze für das Jahr 2025)

Stoff	Kategorie	Funktion	Vorschriften für Traubenwein		
			CH BioV / EU BioV	Bio Suisse	Demeter
Inaktivierte Hefen	Verarbeitungshilfsstoff	Korrektur von Weinehlern		Falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen.	Nur mit Ausnahmegenehmigung der Markenschutzkommission Demeter (MSK).
Diammoniumhydrogenphosphat	Verarbeitungshilfsstoff	aktivieren alkoholische Gärung	Nur zur alkoholischen Gärung. Verwendung bis zu einem Grenzwert von 1 g/l (ausgedrückt als Salze) bzw. von 0,3 g/l bei der zweiten Gärung von Schaumwein.	Für Traubenwein max. Dosierung 0,5 g/L. Für Schaumwein max. Dosierung 0,3 g/L.	
Calciumcarbonat (E 170)	Zusatzstoff	Ansäuerung			max. 1.5 g/l
Kaliumbicarbonat (E 501)	Zusatzstoff	Entsäuerung			max. 1.5 g/l
Eiweissalbumin	Zusatzstoff	Klärungsmittel	Wenn verfügbar aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen.	CH-BIO, EU-BIO oder gleichwertige Qualität.	CH-BIO, EU-BIO oder gleichwertige Qualität.
Weinhefe	Enzyme und Mikroorganismen*	Klärungsmittel	Nur aus ökologischer/biologischer Produktion.	Inland: Knospe-Qualität; Ausland: aus Bio Suisse zertifizierten Betrieben.	
Kasein	Verarbeitungshilfsstoff	Klärungsmittel	Wenn verfügbar aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen.	CH-BIO, EU-BIO oder gleichwertige Qualität.	CH-BIO, EU-BIO oder gleichwertige Qualität.
Hefeproteinextrakte	Verarbeitungshilfsstoff	Klärungsmittel	Wenn verfügbar aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen.		
Kaliumcaseinate	Verarbeitungshilfsstoff	Klärungsmittel			

## Anhang I: Vorschriften für Traubenwein (Stand 6.3.2025, berücksichtigt Richtlinien und Gesetze für das Jahr 2025)

Stoff	Kategorie	Funktion	Vorschriften für Traubenwein		
			CH BioV / EU BioV	Bio Suisse	Demeter
Bentonit (E 558)	Verarbeitungshilfsstoff	Klärungsmittel			
Speisegelatine	Verarbeitungshilfsstoff	Klärungsmittel	Wenn verfügbar aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen.	CH-BIO, EU-BIO oder gleichwertige Qualität.	
Weizenprotein	Verarbeitungshilfsstoff	Klärungsmittel	Wenn verfügbar aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen.		
Erbsenprotein	Verarbeitungshilfsstoff	Klärungsmittel	Wenn verfügbar aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen.	Falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen.	Falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen.
Kartoffelprotein	Verarbeitungshilfsstoff	Klärungsmittel	Wenn verfügbar aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen.	Falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen.	Falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen.
Hausenblase	Verarbeitungshilfsstoff	Klärungsmittel	Wenn verfügbar aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen.		
Chitosan (aus Aspergillus niger gewonnen)	Verarbeitungshilfsstoff	Klärungsmittel		Falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen.	Nur mit Ausnahmegenehmigung der MSK.

## Anhang I: Vorschriften für Traubenwein (Stand 6.3.2025, berücksichtigt Richtlinien und Gesetze für das Jahr 2025)

Stoff	Kategorie	Funktion	Vorschriften für Traubenwein		
			CH BioV / EU BioV	Bio Suisse	Demeter
Kaliumalginat (E 402)	Verarbeitungshilfsstoff	Klärungsmittel, Viscositätserhöhung	Nur bei der Herstellung aller Kategorien von Schaumwein und Perlwein, der durch Flaschengärung gewonnen wurde und bei dem die Entthefung durch Degorgieren erfolgte.		
Siliciumdioxid: als Gel oder kolloidale Lösung (E 551)	Verarbeitungshilfsstoff	Klärungsmittel			
Önologische Holzkohle (Aktivkohle)	Verarbeitungshilfsstoff	Klärungsmittel, Komplexbildner		Nur für Most	Nur für Most
Kupfercitrat	Verarbeitungshilfsstoff	Korrektur von Weinehlern	max. 1 g/hl		
Schwefeldioxid: rein, gasförmig und als wässrige Lösung (E 220)	Zusatzstoff	Antioxidant	Einschränkungen siehe Stoff SO <sub>2</sub>	Einschränkungen siehe Stoff SO <sub>2</sub>	Einschränkungen siehe Stoff SO <sub>2</sub>
Schwefeldioxid: komprimiert (E 220)	Zusatzstoff	Antioxidant	Einschränkungen siehe Stoff SO <sub>2</sub>	Einschränkungen siehe Stoff SO <sub>2</sub>	Einschränkungen siehe Stoff SO <sub>2</sub>
Kaliumhydrogensulfit / Kaliumbisulfit (E 228)	Zusatzstoff	Antioxidant	Einschränkungen siehe Stoff SO <sub>2</sub>	Einschränkungen siehe Stoff SO <sub>2</sub>	Einschränkungen siehe Stoff SO <sub>2</sub>
Kaliummetabisulfit / Kaliumdisulfit (E 224)	Zusatzstoff	Antioxidant	Einschränkungen siehe Stoff SO <sub>2</sub>	Einschränkungen siehe Stoff SO <sub>2</sub>	Einschränkungen siehe Stoff SO <sub>2</sub>
L-Ascorbinsäure (E 300)	Zusatzstoff	Antioxidant	max. 250 mg/l		
Weinstein/Kalium-L(+)-tartrat (E 336)	Zusatzstoff	Stabilisationsmittel			

## Anhang I: Vorschriften für Traubenwein (Stand 6.3.2025, berücksichtigt Richtlinien und Gesetze für das Jahr 2025)

Stoff	Kategorie	Funktion	Vorschriften für Traubenwein		
			CH BioV / EU BioV	Bio Suisse	Demeter
Metaweinsäure, Natriumferrocyanid (E 353)	Zusatzstoff	Stabilisationsmittel			
Hefe-Mannoproteine	Zusatzstoff	Stabilisationsmittel	Wenn verfügbar aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen.		
Tannin	Zusatzstoff	Stabilisationsmittel	Wenn verfügbar aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen.		
Zitronensäure (E 330)	Zusatzstoff	Stabilisationsmittel			
Gummiarabicum (E 414)	Zusatzstoff	Stabilisationsmittel, Viscositätserhöhung	Wenn verfügbar aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen.		
SO <sub>2</sub> für Rotwein trocken < 2g/L Restzuckergehalt	Zusatzstoff	Antioxidant	100 mg/l	100 mg/l	100 mg/l
SO <sub>2</sub> für Rotwein trocken 2 - 5 g/L Restzuckergehalt	Zusatzstoff	Antioxidant	120 mg/l	120 mg/l	100 mg/l
SO <sub>2</sub> für Rotwein > 5 g/L Restzuckergehalt	Zusatzstoff	Antioxidant	200 mg/l	170 mg/l	140 mg/l
SO <sub>2</sub> für Weisswein/Rosé < 2 g/L Restzuckergehalt	Zusatzstoff	Antioxidant	150 mg/l	120 mg/l	120 mg/l
SO <sub>2</sub> für Weisswein/Rosé 2 - 5 g/L Restzuckergehalt	Zusatzstoff	Antioxidant	170 mg/l	120 mg/l	120 mg/l
SO <sub>2</sub> für Weisswein Sekt Restzuckergehalt	Zusatzstoff	Antioxidant	205 mg/l	205 mg/l	170 mg/l

## Anhang I: Vorschriften für Traubenwein (Stand 6.3.2025, berücksichtigt Richtlinien und Gesetze für das Jahr 2025)

Stoff	Kategorie	Funktion	Vorschriften für Traubenwein		
			CH BioV / EU BioV	Bio Suisse	Demeter
SO <sub>2</sub> für Rotwein > 50 g/L Restzucker­gehalt (mit Botrytis)	Zusatzstoff	Antioxidant	300 mg/l	300 mg/l mit Botrytis	300 mg/l mit Botrytis
SO <sub>2</sub> für Rotwein > 50 g/L Restzucker­gehalt (ohne Botrytis)	Zusatzstoff	Antioxidant	300 mg/l	250 mg/l ohne Botrytis	250 mg/l ohne Botrytis
SO <sub>2</sub> für Weisswein/Rosé > 50 g/L Restzucker­gehalt (mit Botrytis)	Zusatzstoff	Antioxidant	300 mg/l	300 mg/l mit Botrytis	300 mg/l mit Botrytis
SO <sub>2</sub> für Weisswein/Rosé > 50 g/L Restzucker­gehalt (ohne Botrytis)	Zusatzstoff	Antioxidant	300 mg/l	250 mg/l ohne Botrytis	250 mg/l ohne Botrytis
Kaliumhydrogentartrat (E336 (i)) Reinweinstein	Zusatzstoff	Stabilisationsmittel			
Weinsäure L (+) (E 334)	Zusatzstoff	Ansäuerung		Nur rein mikrobiologisch hergestellte Form oder aus Trauben gewonnen (GVO frei).	Nur rein mikrobiologisch hergestellte Form oder aus Trauben gewonnen (GVO frei). max 1.5 g/L
Milchsäure (E 270)	Zusatzstoff	Ansäuerung			

## Anhang I: Vorschriften für Traubenwein (Stand 6.3.2025, berücksichtigt Richtlinien und Gesetze für das Jahr 2025)

Stoff	Kategorie	Funktion	Vorschriften für Traubenwein		
			CH BioV / EU BioV	Bio Suisse	Demeter
Eichenholzstücke	Sonstige Verfahren	Aromabildung	Für die Weinbereitung und den Weinausbau, einschließlich für die Gärung von frischen Weintrauben und Traubenmost. Nach den Bedingungen von Anlage 7 (EU)2019/934.		
Aleppokiefernharz	Sonstige Verfahren	Aromabildung			

## Anhang I: Vorschriften für Traubenwein (Stand 6.3.2025, berücksichtigt Richtlinien und Gesetze für das Jahr 2025)

Stoff	Kategorie	Funktion	Vorschriften für Traubenwein		
			CH BioV / EU BioV	Bio Suisse	Demeter
Saccharose	Zutat	Aufzuckerung		Falls der Traubenmost nicht aufkonzentriert wird, darf der natürliche Alkoholgehalt um maximal 1.25 % Vol. erhöht werden (entspricht 2.5 kg/hl Saccharose). Für Schaumweine: erlaubte Erhöhung 1.25 % Vol. inkl. Schaumbildung. Zucker in Knospe-Qualität.	Das Aufkonzentrieren des gesamten Mostes ist nicht erlaubt, um den Alkoholgehalt zu erhöhen. Der natürliche Alkoholgehalt darf durch die Zugabe von höchstens 2.5 kg/hl Saccharose um 1.25 % Vol. erhöht werden. Bei der Verarbeitung von Liqueur d'expédition (Sekt) ist ein Zusatz von Zucker oder Traubensaftkonzentrat bis zu einer Grössenordnung von 50g/l und der Zusatz von Likör bis zu einer Grössenordnung von 6 cl/l zugelassen. Demeter-Zucker oder Traubensaftkonzentrat, bei Nichtverfügbarkeit Knospe-Zucker oder -Traubensaftkonzentrat.

**Anhang I: Vorschriften für Traubenwein (Stand 6.3.2025, berücksichtigt Richtlinien und Gesetze für das Jahr 2025)**

Stoff	Kategorie	Funktion	Vorschriften für Traubenwein		
			CH BioV / EU BioV	Bio Suisse	Demeter
Traubensaft	Zutat	Aufzuckerung		Falls der Traubenmost nicht aufkonzentriert wird, darf der natürliche Alkoholgehalt um maximal 1.25 % Vol. mit Traubensaft erhöht werden. Für Schaumweine beträgt die Erhöhung 1,25% Vol., Schaumbildung inbegriffen. Traubensaft in Knospe-Qualität.	

## Anhang I: Vorschriften für Traubenwein (Stand 6.3.2025, berücksichtigt Richtlinien und Gesetze für das Jahr 2025)

Stoff	Kategorie	Funktion	Vorschriften für Traubenwein		
			CH BioV / EU BioV	Bio Suisse	Demeter
Traubenmostkonzentrat	Zutat	Aufzuckerung		<p>Falls der Traubenmost nicht aufkonzentriert wird, darf der natürliche Alkoholgehalt um maximal 1.25 % Vol. mit Traubenmostkonzentrat erhöht werden.</p> <p>Für Schaumweine beträgt die Erhöhung 1,25% Vol., Schaumbildung inbegriffen.</p> <p>Traubenmostkonzentrat in Knospe-Qualität.</p>	<p>Das Aufkonzentrieren des gesamten Mostes ist nicht erlaubt, um den Alkoholgehalt zu erhöhen. Der natürliche Alkoholgehalt darf um maximal 1.25 % Vol. mit Traubenmostkonzentrat erhöht werden.</p> <p>Bei der Verarbeitung von Liqueur d'expédition (Sekt) ist ein Zusatz von Traubensaftmostkonzentrat bis zu einer Grössenordnung von 50g/l und der Zusatz von Likör bis zu einer Grössenordnung von 6 cl/l zugelassen. Demeter-Traubenmostkonzentrat, bei Nichtverfügbarkeit Knospe-Traubensaftkonzentrat.</p>

## Anhang I: Vorschriften für Traubenwein (Stand 6.3.2025, berücksichtigt Richtlinien und Gesetze für das Jahr 2025)

Stoff	Kategorie	Funktion	Vorschriften für Traubenwein		
			CH BioV / EU BioV	Bio Suisse	Demeter
Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat	Zutat	Aufzuckerung		<p>Falls der Traubenmost nicht aufkonzentriert wird, darf der natürliche Alkoholgehalt um maximal 1.25 % Vol. mit rektifiziertem Traubenmostkonzentrat erhöht werden.</p> <p>Für Schaumweine beträgt die Erhöhung 1,25% Vol., Schaumbildung inbegriffen.</p> <p>Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat in Knospe-Qualität. (Möglichkeit Ausnahmegewilligung EU-Bio / CH-Bio Qualität).</p>	<p>Das Aufkonzentrieren des gesamten Mostes ist nicht erlaubt, um den Alkoholgehalt zu erhöhen. Der natürliche Alkoholgehalt darf um maximal 1.25 % Vol. mit rektifiziertem Traubenmostkonzentrat erhöht werden.</p> <p>Bei der Verarbeitung von Liqueur d'expédition (Sekt) ist ein Zusatz von rektifiziertem Traubensaftmostkonzentrat bis zu einer Grössenordnung von 50g/l und der Zusatz von Likör bis zu einer Grössenordnung von 6 cl/l zugelassen.</p> <p>Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat in Demeter-Qualität, bei Nichtverfügbarkeit: rektifiziertes Traubenmostkonzentrat in Knospe-Qualität.</p>
Calciumsulfat (E 516)	Zusatzstoff	Trägerstoffe			

## Anhang I: Vorschriften für Traubenwein (Stand 6.3.2025, berücksichtigt Richtlinien und Gesetze für das Jahr 2025)

Stoff	Kategorie	Funktion	Vorschriften für Traubenwein		
			CH BioV / EU BioV	Bio Suisse	Demeter
Thiaminhydrochlorid (Vitamin B1)	Vitamin	Aktivieren alkoholischer Gärung	Nur zur alkoholischen Gärung. Nicht mehr als 0,6 mg/l (ausgedrückt als Thiamin) bei jeder Behandlung.		

\* alle Enzyme und Mikroorganismen müssen laut CH BioV, Bio Suisse Richtlinien und Demeter Richtlinien GVO frei sein.

## Anhang 2: Vorschriften für Obstwein (Stand 6.3.2025, berücksichtigt Richtlinien und Gesetze für das Jahr 2025)

Stoff	Kategorie	Funktion	Vorschriften für Obstwein		
			CH BioV / EU BioV	BIO SUISSE	DEMETER
Filter (textile Filter, Membran)	Verarbeitungshilfsstoff	Filtrationshilfsmittel		> 0.2 µm (asbest und chlorfrei)	
Kieselgur (Siliciumdioxid)	Verarbeitungshilfsstoff	Filtrationshilfsmittel	als Gel oder kolloidale Lösung einsetzbar	als Gel oder kolloidale Lösung einsetzbar	als Gel oder kolloidale Lösung einsetzbar
Perlite	Verarbeitungshilfsstoff	Filtrationshilfsmittel			
Zellulosefilter	Verarbeitungshilfsstoff	Filtrationshilfsmittel			
Filtrationsmembran	Verarbeitungshilfsstoff	Filtrationshilfsmittel		Asbest und chlorfrei	
Argon (E 938)	Zusatzstoff	Verpackungsgas			
Azote, Stickstoff (E 941)	Zusatzstoff	Verpackungsgas			
Kohlenstoffdioxid (E 290)	Zusatzstoff	Verpackungsgas			
Sauerstoff (E 948)	Zusatzstoff	Verpackungsgas			
Pectinlyasen	Enzyme und Mikroorganismen*	Enzymatischer Abbau Pektin/Klärungsmittel			
Pectinmethylesterase	Enzyme und Mikroorganismen*	Enzymatischer Abbau Pektin/Klärungsmittel			
Polygalacturonase	Enzyme und Mikroorganismen*	Enzymatischer Abbau Pektin/Klärungsmittel			
Hemicellulase	Enzyme und Mikroorganismen*	Extraktion Tannin, Aromen aus Schale			
Cellulase	Enzyme und Mikroorganismen*	Extraktion Tannin, Aromen aus Schale			
Bakterien-Starterkulturen	Enzyme und Mikroorganismen*	aktivieren alkoholische Gärung			
Amylase	Enzyme und Mikroorganismen*	Abbau von Stärke			
Milchsäurebakterien (non-GMO)	Enzyme und Mikroorganismen*	Fermentation Prozess		Falls verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen.	

## Anhang 2: Vorschriften für Obstwein (Stand 6.3.2025, berücksichtigt Richtlinien und Gesetze für das Jahr 2025)

Stoff	Kategorie	Funktion	Vorschriften für Obstwein		
			CH BioV / EU BioV	BIO SUISSE	DEMETER
Auf Weintrauben natürlich vorkommende Hefen	Enzyme und Mikroorganismen*	Fermentation Prozess			
Auf Weintrauben natürlich vorkommende Hefen (getrocknet)	Enzyme und Mikroorganismen*	Fermentation Prozess			
Hefen zur Weinbereitung, Reinzuchthefen	Enzyme und Mikroorganismen*	Fermentation Prozess			Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Diammoniumhydrogenphosphat	Verarbeitungshilfsstoff	aktivieren alkoholische Gärung			
Calciumcarbonat (E 170)	Zusatzstoff	Entsäuerung			
Kaliumbicarbonat (E 501)	Zusatzstoff	Entsäuerung			
Eiweissalbumin	Verarbeitungshilfsstoff	Klärungsmittel		CH-BIO, EU-BIO oder gleichwertige Qualität.	
Kasein	Verarbeitungshilfsstoff	Klärungsmittel		CH-BIO, EU-BIO oder gleichwertige Qualität.	
Bentonit	Verarbeitungshilfsstoff	Klärungsmittel			
Speisegelatine	Verarbeitungshilfsstoff	Klärungsmittel		CH-BIO, EU-BIO oder gleichwertige Qualität	
Erbsenprotein	Verarbeitungshilfsstoff	Klärungsmittel		Falls verfügbar aus biologischen Ausgangsstoffen.	
Hausenblase	Verarbeitungshilfsstoff	Klärungsmittel			
Kaliumalginat (E402)	Zusatzstoff	Klärungsmittel, Viscositätserhöhung			
Siliciumdioxid: als Gel oder kolloidale Lösung	Verarbeitungshilfsstoff	Klärungsmittel			
Önologische Holzkohle (Aktivkohle)	Verarbeitungshilfsstoff	Klärungsmittel, Komplexbildner		Nur für Most.	Nur für Most.

## Anhang 2: Vorschriften für Obstwein (Stand 6.3.2025, berücksichtigt Richtlinien und Gesetze für das Jahr 2025)

Stoff	Kategorie	Funktion	Vorschriften für Obstwein		
			CH BioV / EU BioV	BIO SUISSE	DEMETER
Schwefeldioxid: rein, gasförmig und als wässrige Lösung (E 220)	Zusatzstoff	Antioxidant	Einschränkungen siehe Stoff SO2	Einschränkungen siehe Stoff SO2	Einschränkungen siehe Stoff SO2
Schwefeldioxid: komprimiert (E 220)	Zusatzstoff	Antioxidant	Einschränkungen siehe Stoff SO2	Einschränkungen siehe Stoff SO2	Einschränkungen siehe Stoff SO2
Kaliummetabisulfit / Kaliumdisulfit (E 224)	Zusatzstoff	Antioxidant	Einschränkungen siehe Stoff SO2	Einschränkungen siehe Stoff SO2	Einschränkungen siehe Stoff SO2
L-Ascorbinsäure (E 300)	Zusatzstoff	Antioxidant			
Weinstein/Kalium-L(+)-tartrat (E 336)	Zusatzstoff	Stabilisationsmittel			
Zitronensäure (E 330)	Zusatzstoff	Stabilisationsmittel			
Gummiarabicum (E 414)	Zusatzstoff	Stabilisationsmittel, Viskositätserhöhung	zulässig nur in Bio-Qualität		
Kaliumhydrogentartrat (E 336 (i)) Reinweinstein	Zusatzstoff	Stabilisationsmittel			
SO2 (E220) und Kaliummetasulfit (E224) für Obst- und Fruchtweine ohne Zuckerzusatz (einschl. Apfel- und Birnenwein), sowie Met (Honigwein)	Zusatzstoff	Antioxidant	100 mg/l	50 mg/l	50 mg/l
SO2 (E220) und Kaliummetasulfit (E224) für Apfel- und Birnenschaumwein unter Zusatz von Zucker nach der Fermentierung	Zusatzstoff	Antioxidant	100 mg/l	100 mg/l	100 mg/l
Weinsäure L (+) (E 334)	Zusatzstoff	Ansäuerung			
Milchsäure (E 270)	Zusatzstoff	Ansäuerung			

## Anhang 2: Vorschriften für Obstwein (Stand 6.3.2025, berücksichtigt Richtlinien und Gesetze für das Jahr 2025)

Stoff	Kategorie	Funktion	Vorschriften für Obstwein		
			CH BioV / EU BioV	BIO SUISSE	DEMETER
Saccharose	Zutat	Aufzuckerung		Bei Aufkonzentration des Mostes ist die Zugabe von Zucker nicht zulässig. Für Schaumwein (Dosage) Zucker (Inland: Knospe Qualität; Ausland: Bio-Qualität).	Bei Aufkonzentration des Mostes ist die Zugabe von Zucker nicht zulässig.
Direktsaft	Zutat	Aufzuckerung		Ansüssung (Zugabe von Apfeldirektsaft zum Apfelwein)	
Thiaminhydrochlorid (Vitamin B1)	Vitamin	Aktivieren alkoholischer Gärung			

\* alle Enzyme und Mikroorganismen müssen laut CH BioV, Bio Suisse Richtlinien und Demeter Richtlinien GVO frei sein.

### Anhang 3: Vorschriften für Honigwein (Stand 6.3.2025, berücksichtigt Richtlinien und Gesetze für das Jahr 2025)

Stoff	Kategorie	Funktion	Vorschriften für Honigwein		
			CH BioV / EU BioV	BIO SUISSE	DEMETER
Filter (textile Filter, Membran)	Verarbeitungshilfsstoff	Filtrationshilfsmittel		> 0.2 µm (asbest und chlorfrei)	
Zellulosefilter	Verarbeitungshilfsstoff	Filtrationshilfsmittel			
Filtrationsmembran	Verarbeitungshilfsstoff	Filtrationshilfsmittel		Asbest und chlorfrei	
Argon (E 938)	Zusatzstoff	Inertgas			
Azote, Stickstoff (E 941)	Zusatzstoff	Inertgas			
Kohlenstoffdioxid (E 290)	Zusatzstoff	Inertgas			
Sauerstoff (E 948)	Zusatzstoff	Inertgas			
Pectinlyasen	Enzyme und Mikroorganismen*	Enzymatischer Abbau Pektin/Klärungsmittel			
Pectinmethylesterase	Enzyme und Mikroorganismen*	Enzymatischer Abbau Pektin/Klärungsmittel			
Polygalacturonase	Enzyme und Mikroorganismen*	Enzymatischer Abbau Pektin/Klärungsmittel			
Hemicellulase	Enzyme und Mikroorganismen*	Extraktion Tannin, Aromen aus Schale			
Cellulase	Enzyme und Mikroorganismen*	Extraktion Tannin, Aromen aus Schale			
Bakterien-Starterkulturen	Enzyme und Mikroorganismen*	aktivieren alkoholische Gärung			
Amylase	Enzyme und Mikroorganismen*	Abbau von Stärke			
Milchsäurebakterien (non-GMO)	Enzyme und Mikroorganismen*	Fermentation Prozess		Falls verfügbar, aus biologischen Ausgangsstoffen gewonnen.	
Auf Weintrauben natürlich vorkommende Hefen	Enzyme und Mikroorganismen*	Fermentation Prozess			
Auf Weintrauben natürlich vorkommende Hefen (getrocket)	Enzyme und Mikroorganismen*	Fermentation Prozess			

### Anhang 3: Vorschriften für Honigwein (Stand 6.3.2025, berücksichtigt Richtlinien und Gesetze für das Jahr 2025)

Stoff	Kategorie	Funktion	Vorschriften für Honigwein		
			CH BioV / EU BioV	BIO SUISSE	DEMETER
Hefen zur Weinbereitung, Reinzuchthefen	Enzyme und Mikroorganismen*	Fermentation Prozess			Nur wenn keine Hefen in Demeter-/Bio-Qualität verfügbar sind (Ziel: fruchteigene Hefen).
Diammoniumhydrogenphosphat	Verarbeitungshilfsstoff	aktivieren alkoholische Gärung			
Bentonit	Verarbeitungshilfsstoff	Klärungsmittel	nur als Verdickungsmittel zulässig	nur als Verdickungsmittel zulässig	nur als Verdickungsmittel zulässig
Önologische Holzkohle (Aktivkohle)	Verarbeitungshilfsstoff	Klärungsmittel, Komplexbildner			
Calciumcarbonat	Zusatzstoff	Stabilisationsmittel			
Schwefeldioxid: rein, gasförmig und als wässrige Lösung (E 220)	Zusatzstoff	Antioxidant	Einschränkungen siehe Stoff SO2	Einschränkungen siehe Stoff SO2	Einschränkungen siehe Stoff SO2
Schwefeldioxid: komprimiert (E 220)	Zusatzstoff	Antioxidant	Einschränkungen siehe Stoff SO2	Einschränkungen siehe Stoff SO2	Einschränkungen siehe Stoff SO2
Kaliummetabisulfit / Kaliumdisulfit (E 224)	Zusatzstoff	Antioxidant	Einschränkungen siehe Stoff SO2	Einschränkungen siehe Stoff SO2	Einschränkungen siehe Stoff SO2
Zitronensäure (E 330)	Zusatzstoff	Stabilisationsmittel			
Gummiarabicum (E 414)	Zusatzstoff	Stabilisationsmittel, Viscositätserhöhung	zulässig nur in Bio-Qualität		
SO2 (E220) und Kaliummetasulfit (E224) für Obst- und Fruchtweine ohne Zuckerzusatz (einschl. Apfel- und Birnenwein), sowie Met (Honigwein)	Zusatzstoff	Antioxidant	100 mg/l	50 mg/l	50 mg/l

### Anhang 3: Vorschriften für Honigwein (Stand 6.3.2025, berücksichtigt Richtlinien und Gesetze für das Jahr 2025)

Stoff	Kategorie	Funktion	Vorschriften für Honigwein		
			CH BioV / EU BioV	BIO SUISSE	DEMETER
SO <sub>2</sub> (E220) und Kaliummetasulfit (E224) für Apfel- und Birnenschaumwein unter Zusatz von Zucker nach der Fermentierung	Zusatzstoff	Antioxidant	100 mg/l	100 mg/l	100 mg/l
Weinsäure L (+) (E 334)	Zusatzstoff	Ansäuerung			
Milchsäure (E 270)	Zusatzstoff	Ansäuerung			
Saccharose	Zutat	Aufzuckerung		Bei Aufkonzentration des Mostes ist die Zugabe von Zucker nicht zulässig. Für Schaumwein (Dosage) Zucker (Inland: Knospe-Qualität; Ausland: Bio-Qualität).	Bei Aufkonzentration des Mostes ist die Zugabe von Zucker nicht zulässig.
Thiaminhydrochlorid (Vitamin B1)	Vitamin	Aktivieren alkoholischer Gärung			

\* alle Enzyme und Mikroorganismen müssen laut CH BioV, Bio Suisse Richtlinien und Demeter Richtlinien GVO frei sein.