

§ 11 OWV Herstellungsverfahren

OWV - Obstweinverordnung

Ⓞ Berücksichtigter Stand der Gesetzgebung: 19.09.2024

1. (1) Zur Herstellung von Obstwein sind folgende önologischen Verfahren zulässig:

1. a) Belüftung oder Zusatz von Sauerstoff;
2. b) Einleitung von Stickstoff;
3. c) thermische Behandlungen;
4. d) Zentrifugierung und Filtrierung mit oder ohne inerte Filterhilfsstoffe, sofern diese in dem so behandelten Erzeugnis keine unerwünschten Rückstände hinterlassen;
5. e) Verwendung von Kohlendioxid, Argon oder Stickstoff, auch gemischt, damit eine inerte Atmosphäre hergestellt und das Erzeugnis vor Luft geschützt behandelt wird;
6. f) Zusatz von Kohlendioxid, sofern der Kohlendioxidgehalt des behandelten Obstweines 2 g/l nicht übersteigt. Bei Zider, Obstperlwein, Obstschaumwein, aromatisiertem obstweinhaltigen Getränk und obstweinhaltigem Getränk ist der Zusatz in einem höheren Ausmaß erlaubt;
7. g) Verwendung von Schwefeldioxid oder Kaliummetabisulfit, auch Kaliumdisulfit oder Kaliumbisulfit oder Kaliumpyrosulfit genannt bis zu einem Höchstwert von 50 mg/l freiem SO₂ und 200 mg/l Gesamt-SO₂ bei Abgabe an den Verbraucher;
8. h) Zusatz von Sorbinsäure oder Kaliumsorbat, sofern der Endgehalt des behandelten, zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch in Verkehr gebrachten Erzeugnisses an Sorbinsäure 200 mg/l nicht übersteigt;
9. i) Zusatz von L-Ascorbinsäure;
10. j) Zusatz von Zitronensäure;
11. k) Zusatz von Äpfelsäure oder Milchsäure;
12. l) Zusatz von Weinsäure und kohlensaurem Calcium, zum Zwecke der Entsäuerung unter Anwendung des Verfahrens der „Verbesserten Doppelsalzsäuerung“;
13. m) Zusatz von Zucker, Zuckerkulör oder Karamel, rektifiziertem Traubenmostkonzentrat sowie Lysozym;
14. n) Verwendung von Weinhefen;
15. o) Verwendung folgender Verfahren zur Förderung der Hefebildung: Zusatz von Diammoniumphosphat oder Ammoniumsulfat bis zu einem Grenzwert von jeweils 0,3 g/l; Zusatz von Ammoniumsulfat oder Ammoniumbisulfit bis zu einem Grenzwert von jeweils 0,2 g/l. Unbeschadet des vorstehend genannten Grenzwertes von 0,2 g/l können diese Erzeugnisse auch zusammen bis zu einem Gesamtgrenzwert von 0,3 g/l verwendet werden; Zusatz von Thiaminium-Dichlorhydrat bis zu einem in Thiaminium ausgedrückten Grenzwert von 0,6 mg/l;
16. p) Behandlung mit Aktivkohle bis zum Grenzwert von 100 g/hl;
17. q) Verwendung von Polyvinylpyrrolidon bis zum Grenzwert von 80 g/hl;
18. r) Verwendung von Kupfersulfat zur Beseitigung eines geschmacklichen oder geruchlichen Mangels des Obstweines bis zum Grenzwert von 1 g/hl, sofern der Kupfergehalt des so behandelten Erzeugnisses 1 mg/l nicht übersteigt;
19. s) Verwendung von Milchsäurebakterien;

20. t) Verwendung von Kaliumhexacyanoferrat;
 21. u) Verwendung von Calciumalginat oder Kaliumalginat zur Bereitung von Schaumwein in Flaschengärverfahren bei dem die Entthefung durch degorgieren erfolgt;
 22. v) Klärung durch einen oder mehrere der folgenden Stoffe: Speisegelatine, Hausenblase, Kasein und Kaliumkaseinate, tierisches Eiweiß, Bentonit, Siliziumdioxid, in Form von Gel oder kolloidaler Lösung, Kaolinerde, Tannin, pektolytische Enzyme sowie Pflanzenproteine,
 23. w) Verwendung von Heferindenzubereitungen,
 24. x) Verwendung von Gummiarabikum und Dimethyldicarbonat (DMDC).
 25. y) Verwendung von Silberchlorid; Silberchlorid darf zur Beseitigung von Schwefel- und Mercaptanböckern des Obstweines verwendet werden. Die zulässige Höchstmenge beträgt 5 Gramm je Hektoliter. Ist Silberchlorid auf einem Trägerstoff aufgebracht, so ist bei Handelspräparaten der Silberchloridgehalt in der entsprechenden Gewichtseinheit anzugeben. Es ist sicherzustellen, dass der Silbergehalt 0,1 mg je Liter bei Abgabe an den Verbraucher nicht überschreitet;
 26. z) Verwendung von pflanzlichem Eiweiß.
2. (2) Darüber hinaus ist den Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (Farbstoffe, Süßungsmittel und andere Lebensmittelzusatzstoffe), zu entsprechen.
 3. (3) Die Anforderungen bezüglich der Anwendungskriterien, Grenzwerte, Zusammensetzung und Reinheitskriterien der verwendeten Behandlungsmittel sind jene, die auch für Behandlungen von Traubenwein gelten.

In Kraft seit 24.07.2018 bis 31.12.9999

© 2025 JUSLINE

JUSLINE® ist eine Marke der ADVOKAT Unternehmensberatung Greiter & Greiter GmbH.

www.jusline.at