

Standard BIO AUSTRIA-Wein/Traubensaft, für Veganer geeignet

Standard Veganer Wein 20200122.docx



Freiwilliger Standard „BIO AUSTRIA-Wein/Traubensaft, für Veganer geeignet“

Ernährung ist für viele ein wichtiges Thema. Der Verzicht auf tierische Produkte – ganz oder zumindest manchmal – liegt im Trend. Der Markt für vegane Lebensmittel wächst, zwar immer noch auf niedrigem Niveau, stetig an. Einzelne Bio-Winzer produzieren ihre Weine vegan und wollen dies auch auf den Produkten ausloben.

BIO AUSTRIA hat für daher Wein- und Traubensaftproduzenten, die die beiden Produktionsweisen Bio und Vegan kombinieren wollen, einen Standard entwickelt. Dieser kann auf **freiwilliger Basis** bei BIO AUSTRIA beantragt werden.

Notwendige Änderungen in der Weinerzeugung

„BIO AUSTRIA-Wein /Traubensaft, für Veganer geeignet“ bedeutet, dass alle BIO AUSTRIA-Richtlinienpunkte zur Weinherstellung eingehalten werden. Diese Richtlinie verbietet den Einsatz folgender Weinbehandlungsmittel tierischer Herkunft: Hausenblase, Kasein und Kaliumkaseinat. **Zusätzlich verzichten die Projektteilnehmer auf die tierischen Behandlungsmittel Eialbumin und Speisegelatine.** Sonst sind keine weiteren Änderungen in der Weinverarbeitung notwendig, auch im Weingarten nicht. Falls Sie sich entscheiden, Wein nach dieser Vorgabe zu erzeugen, dann ist sie bei allen Weinen des Betriebes einzuhalten.

Richtige Auslobung von BIO AUSTRIA-Wein, der vegan produziert wird

Der richtige Wortlaut zur Kennzeichnung von vegan erzeugten Produkten lautet „Für Veganer geeignet“. Wenn Sie für das BIO AUSTRIA-Vegan-Projekt freigeschaltet und kontrolliert sind, können Sie auch das speziell hierfür entwickelte Kombinationslogo BIO AUSTRIA-Vegan-Logo verwenden.

Kontrolle des Vegan-Standards

Die Einhaltung dieser freiwilligen Zusatzkriterien wird im Rahmen der jährlichen Bio-Kontrolle überprüft. Nach erfolgter Kontrolle wird bei Konformität eine Bestätigung ausgestellt, dass die Weine des Betriebes für Veganerinnen und Veganer geeignet sind.



Welche Schritte sind einzuhalten, um an dem Projekt BIO AUSTRIA-Wein /Traubensaft vegan teilzunehmen?

1. Ausfüllen des Formulars „Einhaltung Standard „BIO AUSTRIA-Wein / Traubensaft, für Veganer geeignet“ www.bio-austria.at/formulare/veganer_wein
2. Einsenden des Formulars an BIO AUSTRIA, Büro Linz – Mail: eva.marthe@bio-austria oder Fax: 0732/654 884 140.
3. Einhaltung des Standards „BIO AUSTRIA-Wein / Traubensaft, für Veganer geeignet“ am gesamten Betrieb beginnend ab dem Weinjahrgang 20xx. Bei den Weinen die nach diesem Standard erzeugt werden, muss auf Speisegelatine und eine Eiklarschönung verzichtet werden. Weiters dürfen Hausenblase, Kasein und Kaliumkaseinat nicht verwendet werden, weil auch sie tierischer Herkunft sind.
4. Die Meldung an die Kontrollstelle erfolgt durch BIO AUSTRIA.
5. Nach erfolgreicher Bio-Kontrolle bekommen Sie eine schriftliche Bestätigung über die Teilnahme am Projekt von BIO AUSTRIA.

Für weitere Fragen stehen Ihnen unsere BIO AUSTRIA-WeinbauberaterInnen gerne zur Verfügung

Lea-Maria Linhart, MSc (Tel. 0676/84 2214-341), BIO AUSTRIA-Niederösterreich

DI (FH) Sabrina Dreisiebner-Lanz, MSc (0676/84 2214-419), Bio Ernte Steiermark

DI Ernst Trettler, BIO AUSTRIA-Burgenland (0676 842 214-302)

Für allgemeinen Fragen zur Projektabwicklung DI EVA Mathe, BIO AUSTRIA (0676-84 2214-263)

Es wird ausdrücklich betont, dass es sich grundsätzlich um einen freiwilligen Qualitätsstandard handelt! Jeder BIO AUSTRIA-Winzer kann sich entscheiden, ob er Wein für Veganer erzeugen möchte oder nicht.