

**Stellungnahme der Fachberatung des ökologischen Weinbaus zum Vorsorgekonzept
Art. 28 (1) der EU-Öko-Verordnung 2018/848
(hier: Ernte durch Traubenvollernter und Traubentransport)**

Nach der Ernte einer Weinbergspartzele durch Traubenvollernter wird dieser entleert. Exakte Untersuchungen über Restmengen, die in einem Vollernter nach dessen Entleerung zurückbleiben, sind nicht bekannt.

Laut Herstellerangaben ist eine nahezu vollständige Entleerung der Maschine möglich und die Restmengen sind sehr gering. Dies ist auch optisch beim Wechsel von weißen auf rote Trauben leicht überprüfbar.

Generell erfordert das Weinrecht für alle Bewirtschaftungsformen (im Hinblick auf Mengengrenzungen und Kennzeichnungsrecht) eine parzellen- und sortengetrennte Ernte ohne Vermischungen. Die übliche Erntetechnik ist anerkannt und es gibt keine zusätzlichen technischen Möglichkeiten Restmengen weiter zu minimieren.

Eine tägliche sehr aufwändige, vollständige Reinigung des Vollernters ist aus mikrobiellen/hygienischen Gründen in der Praxis obligatorischer Standard, da mit Traubensaft in Berührung kommende Oberflächen Ausgangspunkte für unerwünschte mikrobielle Prozesse darstellen.

Fazit:

Bei einer Vollernterlese kann grundsätzlich davon ausgegangen werden, dass nach einer Entleerung keine nennenswerten, vermeidbaren Restmengen in der Maschine verbleiben und in den Öko-Betrieb übergehen.

Folgende zusätzliche Vorsorgemaßnahmen sind wünschenswert, stellen aber keine Voraussetzung für den Einsatz von Vollerntern in Öko-Betrieben dar, zumal die entsprechende Umsetzung im Alltag nicht immer gewährleistet werden kann.

- Im Idealfall wird ein Traubenvollernter nur für Öko-Parzellen genutzt (nur vereinzelt der Fall und keine praxisnahe Lösung).
- Der Öko-Betrieb sollte, soweit dies möglich ist, nach der Reinigung als erster Betrieb den Traubenvollernter nutzen.
- Öko-Parzellen sollten möglichst in zeitlicher Folge beerntet werden, ohne dass zwischenzeitlich in konventionellen Parzellen geerntet wird.

Traubentransport

Beim Traubentransport kann grundsätzlich davon ausgegangen werden, dass alle Traubentransportbehälter bzw. Maischewägen jeweils nach oder vor dem Einsatz im Betrieb mit Wasser gereinigt werden. Dies ist aus hygienischen/mikrobiellen Gründen zwingend.

Fazit:

Die Reinigung von Traubentransportbehältern und Maischewägen ist aus hygienischen/mikrobiellen Gründen in der Praxis obligatorischer Standard. Zusätzliche Vorsorgemaßnahmen für Öko-Betriebe sind hier nicht notwendig.

Erstellt am 29.08.2022 von:

Beate Fader und Frederik Heller (DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück, Oppenheim), Jakob Moise (Beratungsdienst Ökologischer Weinbau e.V.), Katrin Filsinger (ECOVIN Bundesverband ökologischer Weinbau e.V.)