



RESOLUTION OIV-OENO 567A-2016

UNTERSCHIEDUNG ZWISCHEN ZUSATZSTOFFEN UND VERARBEITUNGSHILFSSTOFFEN – Teil 1

DIE GENERALVERSAMMLUNG,

GESTÜTZT auf Artikel 2 Absatz 2 ii des Übereinkommens vom 3. April 2001 zur Gründung der Internationalen Organisation für Rebe und Wein,

IN ANBETRACHT der Ziele, die die OIV im Rahmen ihrer Zuständigkeit verfolgt: Beitrag zur internationalen Harmonisierung der bestehenden Verfahren und Normen sowie bei Bedarf Unterstützung bei der Erstellung neuer internationaler Normen, die zur Verbesserung der Bedingungen für die Herstellung und Vermarktung von Weinbauerzeugnissen und zur Berücksichtigung der Verbraucherinteressen beitragen,

GESTÜTZT auf die Definitionen der Resolution OIV-SECSAN 357-2011: Entscheidungsbaum für die toxikologische Bewertung von in Weinbauerzeugnissen verwendeten Verarbeitungshilfsstoffen und Zusatzstoffen

IN ANBETRACHT der von der OIV zu önologischen Zwecken zugelassenen Stoffe, die im internationalen Kodex der önologischen Praxis und im internationalen önologischen Kodex angeführt sind,

GESTÜTZT auf die Arbeiten der Sachverständigengruppe „Technologie“ und der OIV-Task Force „Zusatzstoffe in Wein“ hinsichtlich der Bewertung des Status der von der OIV zugelassenen Stoffe und ihrer Einteilung in Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe,

IN ANBETRACHT dessen, dass Harmonisierungen in internationalen zwischenstaatlichen Organisationen und der internationale Handel mit Wein durch eine solche Unterscheidung erleichtert werden,

IN ANBETRACHT dessen, dass es sich bei nachstehender Liste nicht um eine erschöpfende Auflistung der Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe handelt und die OIV die zur Weinherstellung vorgeschlagenen Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe weiterhin prüft,

BESCHLIESST auf Vorschlag der Kommission II „Önologie“, für die nachstehend angegebenen Stoffe folgende Unterscheidung zwischen den von der OIV bereits zugelassenen Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen vorzunehmen:

BESCHLIESST, diese Unterscheidung in die entsprechenden Datenblätter des Kodex der önologischen Praxis aufzunehmen und diesen Kodex durch eine Übersichtstabelle zu ergänzen.

*Beglaubigte Ausführung
Bento Gonçalves, den 28. Oktober 2016
Der Generaldirektor der OIV
Sekretär der Generalversammlung*

Jean-Marie AURAND

Stoff	SIN-Nr. oder CAS-Nr.	Datenblätter des Kodex der önologischen Praxis	Datenblätter des Kodex	Zusatzstoff	Verarbeitungshilfsstoff
Säureregulatoren					
Apfelsäure (D,L-, L-)	SIN 296	Blatt 2.1.3.1.1, 3.1.1.1	COEI-1-ACIMAL	X	
Milchsäure	SIN 270	Blatt 2.1.3.1.1, 3.1.1.1	COEI-1-ACILAC	X	
L(+)-Weinsäure	SIN 334	Blatt 2.1.3.1.1, 3.1.1.1	COEI-1-LTARAC	X	
Zitronensäure, Monohydrat	SIN 330	Blatt 3.1.1.1, 3.3.8, 3.3.1	COEI-1-CITACI	X	
Kaliumtartrat	SIN 336	Blatt 2.1.3.2.2, 3.1.2.2	COEI-1-POTTAR		X
Kaliumhydrogentartrat	SIN 336i	Blatt 2.1.3.2.2, 3.1.2.2	COEI-1-POTBIT		X
Calciumcarbonat	SIN 170	Blatt 2.1.3.2.2, 3.1.2.2	COEI-1-CALCAR		X
Calciumtartrat	SIN 354	Blatt 3.3.12	COEI-1-CALTAR		X
Kaliumhydrogencarbonat	SIN 501ii	Blatt 2.1.3.2.2, 3.1.2.2	COEI-1-POTBIC		X
Konservierungsstoffe					
Ascorbinsäure	SIN 300	Blatt 1.11, 2.2.7, 3.4.7	COEI-1-ASCACI	X	
Isoascorbinsäure	SIN 315	Blatt 1.11, 2.2.7, 3.4.7	COEI-1-ASCACI	X	
Sorbinsäure	SIN 200	Blatt 3.4.5	COEI-1-SORACI	X	
Lysozym	SIN 1105	Blatt 3.4.12	COEI-1-LYSOZY	X	X
Flüssiges Schwefeldioxid	SIN 220	Blatt 1.1.2, 2.1.2, 3.4.4	COEI-1-SOUDIO	X	
Kaliumsorbat	SIN 202	Blatt 3.4.5	COEI-1-POTSOR	X	
Kaliumhydrogensulfit	SIN 228	Blatt 2.1.2	COEI-1-POTBIS	X	
Ammoniumhydrogensulfit	CAS: 10192-30-0	Blatt 1.1.2, 2.1.2	COEI-1-AMMHYD	X	
Wasserfreies Kaliumsulfid	SIN 224	Blatt 1.12	COEI-1-POTANH	X	
Sequestrierende Stoffe					
Aktivkohle	SIN 153	Blatt 2.1.9, 3.5.9	COEI-1-CHARBO		X
Fermentationsmittel					
Ammoniumchlorid	SIN 510	Blatt 4.1.8	COEI-1-AMMCHL		X
Ammoniumsulfat	SIN 517	Blatt 4.1.7	COEI-1-AMMSUL		X
Diammoniumhydrogenphosphat	SIN 342	Blatt 4.1.7	COEI-1-PHODIA		X
Thiamin-Hydrochlorid	CAS 67-03-8	Blatt 2.3.3	COEI-1-THIAMIN		X
Schaumverhüter					
Mono- und Diglyceride von Fettsäuren	SIN 471	Blatt 2.3.2	COEI-1-ACIGRA		X
Schönungsmittel					
Weizenproteine		Blatt 3.2.7	COEI-1-PROVEG		X
Erbsenproteine		Blatt 3.2.7	COEI-1-PROVEG		X
Kartoffelproteine		Blatt 3.2.7	COEI-1-PROVEG		X
Hausenblase		Blatt 3.2.1	COEI-1-COLPOI		X
Gelatine	CAS 9000-70-8	Blatt 3.2.1	COEI-1-GELATI		X
Eialbumin	CAS 9006-59-1	Blatt 3.2.1	COEI-1-OEUALB		X

Beglaubigte Ausführung
Bento Gonçalves, den 28. Oktober 2016
Der Generaldirektor der OIV
Sekretär der Generalversammlung

Jean-Marie AURAND

Calciumcasein	CAS 9005-43-0	Blatt 2.1.16	COEI-1-CASEIN		X
Kaliumcasein	CAS 68131-54-4	Blatt 2.1.15, 3.2.1	COEI-1-POTCAS		X
Alginsäure	SIN 400	Blatt 3.2.1	COEI-1-ACALGI		X
Cellulose	SIN 460	Blatt 2.3.2	COEI-1-CELLUL		X
Chitin-Glucan	CAS Chitine : 1398-61-4 CAS β -glucan : 9041-22-9	Blatt 3.2.1, 3.2.1.3, 3.4.17	COEI-1-CHITGL		X
Chitosan	CAS 9012-76-4	Blatt 3.2.1, 3.2.12, 3.4.16	COEI-1-CHITOS		X
Diatomit	Cas 68855-54-9	Blatt 2.1.11, 3.2.2	COEI-1-DIATOM		X
Kaolin	CAS 1332-58-7	Blatt 3.2.1	COEI-1-KAOLIN		X
Mikrokristalline Cellulose	SIN 460	Blatt 2.3.2	COEI-1-CELMIC		X
Perlit	CAS 93763-70-3	Blatt 2.1.11, 3.2.2	COEI-1-PERLIT		X
Kaliumalginat	SIN 402	Blatt 4.1.8, xxxx	COEI-1-POTALG		X
Calciumalginat	SIN 402	Blatt 4.1.8, xxxx	COEI-1-POTALG		X
Kolloidale Siliziumdioxidlösung	SIN 551	Blatt 3.2.1, 3.2.4	COEI-1-DIOSIL		X
Bentonit	SIN 558	Blatt 2.1.8, 3.3.5	COEI-1-BENTON		X
Polyvinylpyrrolidon	SIN 1202	Blatt 3.4.9	COEI-1-PVPP		X
Hefeproteinextrakte	-	Blatt 2.1.24, 2.1.25, 3.2.14	COEI-1-EPLV		X
Stabilisatoren					
Natrium Carboxymethylcellulose	SIN 466	Blatt 3.3.14	COEI-1-CMC	X	
Hefe-Mannoproteine		Blatt 3.3.13	COEI-1-MANPRO	X	
Gummi arabicum	SIN 414	Blatt 3.3.6	COEI-1-GOMARA	X	
Kupfersulfat, Pentahydrat	CAS 7758-99-8	Blatt 3.5.8	COEI-1-CUISUL		X
Kupfercitrat	CAS 866-82-0	Blatt 3.5.14	COEI-1-CUICIT		X
Metaweinsäure	SIN 353	Blatt 3.3.7	COEI-1-METACI	X	
Kaliumhexacyanoferrat (II)	SIN 536	Blatt 3.3.1	COEI-1-POTFER		X
Calciumphytat	CAS 3615-82-5	Blatt 3.3.1	COEI-1-CALPHY		X
D,L-Weinsäure	CAS 133-37-9	Blatt 2.1.21, 3.4.15	COEI-1-DLTART		X
Kaliumnatriumtartrat		Blatt 3.4.15	COEI-1-POTRAC		X
PVI/PVP-Copolymer	CAS 87865-40-5	Blatt 2.1.20, 3.4.14	COEI-1-PVIPVP		X
Enzyme					
Arabinanasen	EC 3.2.1.99	Blatt 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8, 3.2.11	COEI-1-ACTARA		X
Beta-Glucanase (β 1-3, β 1-6)	EC 3.2.1.6	Blatt 3.5.7	COEI-1-ACTGLU		X
Cellulasen	EC 3.2.1.4	Blatt 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8, 3.2.11	COEI-1-ACTCEL		X
Glycosidasen	EC 3.2.1.20	Blatt 2.1.19, 3.2.9	COEI-1-GLYCOS		X
Glucosidasen	EC 3.2.1.21	Blatt 2.1.19, 3.2.9			X
Galactanasen	EC 3.2.1.89	Blatt 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8, 3.2.11	COEI-1-ACTGHE		X
Pektinlyasen	EC 4.2.2.10	Blatt 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8, 3.2.11	COEI-1-ACTPLY		X
Pektinmethylesterase	EC 3.1.1.11	Blatt 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8, 3.2.11	COEI-1-ACTPME		X
Polygalacturonasen	EC 3.2.1.15	Blatt 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8, 3.2.11			X

*Beglaubigte Ausführung
Bento Gonçalves, den 28. Oktober 2016
Der Generaldirektor der OIV
Sekretär der Generalversammlung*

Jean-Marie AURAND

Hemicellulasen	EC 3.2.1.78	Blatt 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8, 3.2.11			X
Urease	E.C. 3.5.1.5	Blatt 3.4.11	COEI-1-UREASE		X
Beta-Glucanasen	EC 3-2-1-58	Blatt 3.2.10	COEI-1-BGLUCA		X
Gas					
Sauerstoff	SIN 948	Blatt 2.1.1, 3.5.5	COEI-1-OXYGEN		X
Stickstoff	SIN 941	Blatt 2.2.5, 3.2.3	COEI-1-AZOTE		X
Argon	SIN 938	Blatt 2.2.5, 3.2.3	COEI-1-ARGON		X
Fermentationsmittel					
Aktive Trockenhefen	SIN 510	Blatt 4.1.8	COEI-1-LESEAC		X
Milchsäurebakterien	SIN 342	Blatt 4.1.7	COEI-1-BALACT		X
Hefeautolysate	-	Blatt 2.3.2	COEI-1-AUTLYS		X
Heferindenzubereitung	-	Blatt 2.3.4	COEI-1-ECOLEV		X
Inaktivierte Hefen	-	Blatt 2.3.2	COEI-1-LEVINA		X
Sonstige					
Zuckerulör	SIN 150a ; 150b ; 150c ; 150d	Blatt 24.3 ; 6.1.1 ; 6.1.2	COEI-1-CARAME	X	

DEFINITIONEN

LEBENSMITTELZUSATZSTOFF

Dieser Begriff bezeichnet einen Stoff mit oder ohne Nährwert, der in der Regel weder als Lebensmittel verzehrt noch als charakteristische Lebensmittelzutat verwendet wird und einem Lebensmittel aus technologischen (einschl. sensorischen) Gründen bei der Herstellung, Verarbeitung, Zubereitung, Behandlung, Verpackung, Beförderung oder Lagerung zugesetzt wird, wodurch er selbst oder seine Nebenprodukte mittelbar oder unmittelbar zu einem Bestandteil des Lebensmittels werden oder aller Wahrscheinlichkeit nach werden können bzw. die Eigenschaften des Lebensmittels anderweitig beeinflusst werden. Die Bezeichnung gilt nicht für Kontaminanten und Stoffe, die Lebensmitteln zugesetzt werden, um ihre nutritiven Eigenschaften zu erhalten oder zu verbessern.¹

VERARBEITUNGSHILFSSTOFF

Dieser Begriff bezeichnet Stoffe oder Materialien, ausschließlich Geräte und Gegenstände, die nicht als Lebensmittelzutat verzehrt werden und bei der Verarbeitung von Ausgangsstoffen, Lebensmitteln oder deren Zutaten aus technologischen Gründen während der Be- oder Verarbeitung verwendet werden und unbeabsichtigte, technisch unvermeidbare Rückstände des Stoffes oder seiner Derivate im Enderzeugnis hinterlassen können.²

¹ CODEX STAN 192-1995

² CODEX STAN 107-1981

Beglaubigte Ausführung
Bento Gonçalves, den 28. Oktober 2016
Der Generaldirektor der OIV
Sekretär der Generalversammlung

Jean-Marie AURAND