

I

(Veröffentlichungsbedürftige Rechtsakte)

VERORDNUNG (EG) Nr. 1622/2000 DER KOMMISSION

vom 24. Juli 2000

mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 über die gemeinsame Marktorganisation für Wein und zur Einführung eines Gemeinschaftskodex der önologischen Verfahren und Behandlungen

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 des Rates vom 17. Mai 1999 über die gemeinsame Marktorganisation für Wein⁽¹⁾, insbesondere auf die Artikel 42, 44, 45, 46 und 80,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) In Titel V Kapitel I der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 sowie in mehreren Anhängen derselben Verordnung wurden die Grundregeln für die önologischen Verfahren und Behandlungen festgelegt und wurde bestimmt, daß die Kommission Durchführungsbestimmungen hierzu erläßt.
- (2) Bis zum Erlaß der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 waren diese Grundregeln über zahlreiche Gemeinschaftsverordnungen verteilt. Im Interesse der Wirtschaftsbeteiligten der Gemeinschaft wie auch der Verwaltungen, die mit der Anwendung der Gemeinschaftsregelung beauftragt sind, empfiehlt es sich, diese Vorschriften in einem Gemeinschaftskodex der önologischen Verfahren und Behandlungen zusammenzufassen und die Verordnungen aufzuheben, in denen diese Frage behandelt wurde; dabei handelt es sich um die Verordnungen der Kommission (EWG) Nr. 1618/70⁽²⁾, (EWG) Nr. 1972/78⁽³⁾, zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 45/80⁽⁴⁾, (EWG) Nr. 2394/84⁽⁵⁾, zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 2751/86⁽⁶⁾, (EWG) Nr. 305/86⁽⁷⁾, (EWG) Nr. 1888/86⁽⁸⁾, (EWG) Nr. 2202/89⁽⁹⁾, (EWG)

Nr. 2240/89⁽¹⁰⁾, (EWG) Nr. 3220/90⁽¹¹⁾, zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1477/99⁽¹²⁾, (EG) Nr. 586/93⁽¹³⁾, zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 693/96⁽¹⁴⁾, (EG) Nr. 3111/93⁽¹⁵⁾, zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 693/98⁽¹⁶⁾, und (EG) Nr. 1128/96⁽¹⁷⁾.

- (3) Der auf diese Weise festgelegte Gemeinschaftskodex muß die bestehende Regelung enthalten und sie an die neuen Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 anpassen. Jedoch sind solche Änderungen vorzunehmen, die diese Regelung kohärenter machen, vereinfachen und gewisse noch vorhandene Lücken schließen, um ein umfassendes gemeinschaftliches Regelwerk in diesem Bereich zu schaffen. Auch sind einige Vorschriften im Hinblick auf größere Rechtssicherheit bei ihrer Anwendung zu präzisieren.
- (4) In dem Bemühen um eine Vereinfachung der diesbezüglichen Rechtsvorschriften sind nur die vom Rat ausdrücklich in der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 vorgesehenen Durchführungsbestimmungen zu erlassen. Ansonsten dürften die sich aus den Artikeln 28 und folgende des Vertrags ergebenden Vorschriften ausreichen, um den freien Warenverkehr mit Erzeugnissen des Weinbausektors im önologischen Bereich zu ermöglichen.
- (5) Außerdem ist festzulegen, daß dieser Kodex unbeschadet besonderer Bestimmungen in anderen Bereichen gilt. Solche besonderen Bestimmungen können insbesondere im Rahmen der Vorschriften über Lebensmittel bestehen oder künftig geschaffen werden.

(1) ABl. L 179 vom 14.7.1999, S. 1.
(2) ABl. L 175 vom 8.8.1970, S. 17.
(3) ABl. L 226 vom 17.8.1978, S. 11.
(4) ABl. L 7 vom 11.1.1980, S. 12.
(5) ABl. L 224 vom 21.8.1984, S. 8.
(6) ABl. L 253 vom 5.9.1986, S. 11.
(7) ABl. L 38 vom 13.2.1986, S. 13.
(8) ABl. L 163 vom 13.6.1986, S. 19.
(9) ABl. L 209 vom 21.7.1989, S. 31.

(10) ABl. L 215 vom 26.7.1989, S. 16.
(11) ABl. L 308 vom 8.11.1990, S. 22.
(12) ABl. L 171 vom 7.7.1999, S. 6.
(13) ABl. L 61 vom 13.3.1993, S. 39.
(14) ABl. L 97 vom 18.4.1996, S. 17.
(15) ABl. L 278 vom 11.11.1993, S. 48.
(16) ABl. L 96 vom 28.3.1998, S. 17.
(17) ABl. L 150 vom 25.6.1996, S. 13.

- (6) Gemäß Artikel 42 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 493/1999 dürfen auch Trauben von Sorten, die nicht in der Klassifizierung nach Artikel 19 derselben Verordnung als Keltertraubensorten aufgeführt sind, sowie die daraus gewonnenen Erzeugnisse in der Gemeinschaft zur Herstellung der in demselben Absatz genannten Erzeugnisse verwendet werden. Es ist die Liste der Sorten aufzustellen, für die diese Ausnahmen vorgesehen sind.
- (7) Nach Anhang V der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 ist das Verzeichnis der Qualitätslikörweine bestimmter Anbaugebiete (Qualitätslikörweine b.A.) zu erstellen, für die besondere Herstellungsregeln zugelassen sind. Damit sich die Erzeugnisse leichter identifizieren lassen und der innergemeinschaftliche Handel reibungsloser abwickeln läßt, sollte auf die in den gemeinschaftlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften und gegebenenfalls im Landesrecht vorgesehenen Bezeichnungen zurückgegriffen werden.
- (8) Nach Anhang IV der Verordnung (EG) Nr. 493/1999 sind auch die Grenzwerte und die Bedingungen für die Verwendung bestimmter Stoffe festzulegen.
- (9) In Anbetracht der derzeit verfügbaren technischen und wissenschaftlichen Angaben über den Zusatz von Lysozym, insbesondere hinsichtlich der qualitativen und gesundheitlichen Merkmale der so behandelten Weine, ist es nicht möglich, die Grenzwerte für diese neue Behandlung endgültig festzusetzen, und empfiehlt es sich, die Verwendung von Lysozym noch nicht zuzulassen und im nächsten Wirtschaftsjahr ergänzende Versuche durchzuführen.
- (10) Artikel 44 der Verordnung (EWG) Nr. 337/79⁽¹⁾ in der Fassung der Verordnung (EWG) Nr. 3307/85⁽²⁾ sah mit Wirkung vom 1. September 1986 eine Verringerung der Höchstwerte für den Gesamtschwefeldioxidgehalt der Weine außer Schaumweinen, Likörweinen und einigen Qualitätsweinen um 15 Milligramm je Liter vor. Um Schwierigkeiten beim Absatz der Weine aufgrund dieser Änderung der Produktionsregeln zu vermeiden, wurde zugelassen, daß nach diesem Zeitpunkt Weine mit Ursprung in der Gemeinschaft außer Portugal, die vor diesem Zeitpunkt erzeugt wurden, und während einer Übergangszeit von einem Jahr ab dem genannten Zeitpunkt Weine mit Ursprung in Drittländern und in Portugal zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch angeboten werden durften, falls ihr Gesamtschwefeldioxidgehalt den Gemeinschaftsbestimmungen oder gegebenenfalls den spanischen Vorschriften entsprach, die vor dem 1. September 1986 Gültigkeit hatten. Diese Maßnahme ist zu verlängern, da es noch Lagerbestände dieser Weine geben kann.
- (11) Die Artikel 12 und 16 der Verordnung (EWG) Nr. 358/79⁽³⁾ sahen mit Wirkung vom 1. September 1986 eine Verringerung der Höchstwerte für den Gesamtschwefeldioxidgehalt der Schaumweine, der Qualitätsweine und der Qualitätsschaumweine bestimmter Anbaugebiete um 15 Milligramm je Liter vor. Für Schaumweine aus der Gemeinschaft, ausgenommen Portugal, sah Artikel 22 Absatz 1 der Verordnung (EWG) Nr. 358/79 die Möglichkeit vor, diese Erzeugnisse bis zur Ausschöpfung der Bestände zu vermarkten, wenn sie gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 358/79 in ihrer vor dem 1. September 1986 geltenden Fassung bereiteten waren. Ferner sind für eingeführte Schaumweine sowie aus Spanien und Portugal stammende und vor dem 1. September 1986 hergestellte Schaumweine Übergangsmaßnahmen vorzusehen, um Schwierigkeiten beim Absatz dieser Erzeugnisse zu vermeiden. Es ist zuzulassen, daß diese Erzeugnisse während einer Übergangszeit nach diesem Zeitpunkt zum Verkauf angeboten werden dürfen, wenn ihr Gesamtschwefeldioxidgehalt den vor dem 1. September 1986 geltenden Gemeinschaftsbestimmungen entspricht.
- (12) In Anhang V Abschnitt B Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 ist der Höchstgehalt der Weine an flüchtiger Säure festgelegt. Ausnahmen können für bestimmte Qualitätsweine bestimmter Anbaugebiete (b.A.) und bestimmte mit einer geographischen Angabe bezeichneten Tafelweine sowie für Weine mit einem Gesamtalkoholgehalt von mindestens 13 % vol vorgesehen werden. Einige aus Deutschland, Spanien, Frankreich, Italien, Österreich und dem Vereinigten Königreich stammende Weine dieser Art weisen aufgrund besonderer Bereitungsverfahren und ihres höheren Alkoholgehalts üblicherweise einen höheren Gehalt an flüchtiger Säure auf als in vorgenanntem Anhang V vorgesehen. Damit diese Weine weiterhin nach den üblichen, spezifische Merkmale verleihenden Methoden hergestellt werden können, sollte von vorgenanntem Anhang V Abschnitt B Nummer 1 abgewichen werden.
- (13) Nach Anhang V Abschnitt D Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 sind die Weinanbaugebiete anzugeben, in denen Saccharose herkömmlicherweise gemäß der am 8. Mai 1970 geltenden Regelung zugesetzt wurde.
- (14) Im Großherzogtum Luxemburg ist es dank des geringen Umfangs des Weinbaus möglich, daß die zuständigen Behörden alle Erzeugnispartien, aus denen Wein bereitet wird, systematisch überprüfen. Solange diese Verhältnisse gegeben sind, ist keine Anreicherungsmeldung erforderlich.

(1) ABl. L 54 vom 5.3.1979, S. 1.

(2) ABl. L 367 vom 31.12.1985, S. 39.

(3) ABl. L 54 vom 5.3.1979, S. 130.

- (15) Nach Anhang V Abschnitt G Nummer 5 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 muß jede Anreicherung, Säuerung und Entsäuerung den zuständigen Behörden gemeldet werden. Das gleiche gilt für die Mengen an Saccharose, konzentriertem Traubenmost oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat, die natürliche oder juristische Personen zur Anwendung dieser Verfahren besitzen. Zweck dieser Meldungen ist es, die betreffenden Maßnahmen kontrollieren zu können. Sie müssen deshalb an die zuständige Behörde des Mitgliedstaats gerichtet werden, in dem diese Maßnahmen durchgeführt werden sollen. Die Meldungen müssen deshalb möglichst genau sein und der zuständigen Behörde innerhalb von Fristen zugehen, die für eine wirksame Kontrolle durch diese Behörde angemessen sind, wenn es sich um eine Erhöhung des Alkoholgehalts handelt. Im Falle einer Säuerung oder Entsäuerung reicht eine Nachkontrolle aus. Zur Erleichterung der Verwaltungsarbeit sollten deshalb diese Meldungen, mit Ausnahme der ersten Meldung im Wirtschaftsjahr, durch die laufende Ergänzung der regelmäßig von der zuständigen Behörde überwachten Bücher ersetzt werden.
- (16) In Anhang V Abschnitt F Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 sind bestimmte Regeln für die Süßung der Weine festgelegt. Diese Vorschrift gilt in erster Linie für Tafelweine. Sie gilt gemäß Anhang VI Abschnitt G Nummer 2 derselben Verordnung auch für Qualitätsweine b.A.
- (17) Die Süßung darf nicht zu einer Anreicherung führen, die über die in Anhang V Abschnitt C der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 festgesetzten Grenzwerte hinausgeht. Zu diesem Zweck wurden in Anhang V Abschnitt F Nummer 1 derselben Verordnung besondere Vorschriften aufgenommen. Außerdem erweisen sich Kontrollmaßnahmen als unerlässlich, insbesondere um die Einhaltung der betreffenden Vorschriften sicherzustellen.
- (18) Um die Wirksamkeit der Kontrollen zu erhöhen, ist es zweckmäßig, daß die Süßung nur auf der Stufe der Erzeugung oder einer der Erzeugung möglichst nahestehenden Stufe erfolgt. Die Süßung muß daher auf die Stufe der Erzeugung und des Großhandels beschränkt werden.
- (19) Die Kontrollstelle muß über die beabsichtigte Süßung unterrichtet werden. Zu diesem Zweck ist vorzusehen, daß jeder, der eine Süßung vornehmen will, dies der Kontrollstelle schriftlich meldet. Eine Vereinfachung des Verfahrens kann jedoch vorgesehen werden, wenn die Süßung häufig oder ständig in einem Unternehmen durchgeführt wird.
- (20) Zweck der Meldung ist, eine Kontrolle der Süßung zu ermöglichen. Die Meldungen müssen deshalb an die zuständige Behörde des Mitgliedstaats gerichtet werden, in dessen Hoheitsgebiet diese Maßnahme durchgeführt werden soll. Die Meldungen müssen möglichst genau sein und der zuständigen Behörde vor Durchführung der Maßnahme zugehen.
- (21) Für eine wirksame Kontrolle müssen die vor der Süßung im Besitz des Betroffenen befindlichen Mengen an Traubenmost oder konzentriertem Traubenmost angegeben werden. Diese Meldung hat aber nur dann Zweck, wenn sie gleichzeitig mit der Auflage verbunden ist, über den Zugang und Abgang der für die Süßung verwendeten Erzeugnisse Buch zu führen.
- (22) Um die Verwendung von Saccharose bei der Süßung von Likörweinen zu vermeiden, empfiehlt es sich, zusätzlich zur Verwendung von konzentriertem Traubenmost diejenige von rektifiziertem Traubenmostkonzentrat zu gestatten.
- (23) Der Verschnitt ist ein allgemein übliches önologisches Verfahren. In Anbetracht seiner etwaigen Auswirkungen ist eine Regelung vor allem zur Vermeidung seiner mißbräuchlichen Anwendung erforderlich.
- (24) Der Verschnitt ist ein Vermischen von Weinen oder Mosten verschiedener Herkunft oder verschiedener Kategorien.
- (25) Bei Weinen und Mosten aus der gleichen Weinbauzone der Gemeinschaft oder aus dem gleichen Erzeugungsg Gebiet eines Drittlands ist die Angabe der geographischen Herkunft oder der Rebsorte von großer Bedeutung für ihren Handelswert. Es erweist sich daher als zweckmäßig, auch das Vermischen von Weinen oder Traubenmosten mit Herkunft aus der gleichen Zone, jedoch innerhalb derselben aus verschiedenen geographischen Einheiten, sowie das Vermischen von Weinen oder Traubenmosten, die aus verschiedenen Rebsorten oder Jahrgängen gewonnen worden sind, als Verschnitt anzusehen, wenn Angaben hierüber bei der Bezeichnung des so gewonnenen Erzeugnisses gemacht werden.
- (26) Nach Artikel 42 Absatz 6 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 ist der Verschnitt von weißem mit rotem Tafelwein grundsätzlich untersagt. Für Regionen, in denen dies ein traditionelles Verfahren war, gilt jedoch eine Ausnahme.
- (27) Gestützt auf diese Ausnahmeregelung sollten besondere Durchführungsbestimmungen für Spanien erlassen werden, die die dortige Weinbaustruktur und die sich langsam ändernden Verbrauchsgewohnheiten berücksichtigen.
- (28) Damit von der Möglichkeit, weißen mit rotem Tafelwein zu verschneiden, nur dort Gebrauch gemacht wird, wo dies notwendig ist, muß sichergestellt werden, daß der so gewonnene Wein nicht außerhalb Spaniens verbraucht wird.
- (29) Den Mitgliedstaaten ist zu erlauben, während eines begrenzten Zeitraums zu Versuchszwecken die Anwendung bestimmter önologischer Verfahren oder Behandlungen zuzulassen, die nicht in der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 vorgesehen sind.

- (30) Gemäß Artikel 46 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 müssen die Analysemethoden, nach denen die Bestandteile der unter Artikel 1 derselben Verordnung fallenden Erzeugnisse festgestellt werden können, sowie die Regeln, nach denen festgestellt werden kann, ob diese Erzeugnisse nicht zugelassenen önologischen Verfahren unterzogen worden sind, festgelegt werden.
- (31) Anhang VI Abschnitt J Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 sieht eine analytische Prüfung vor, die sich mindestens auf die Werte der charakteristischen Faktoren des betreffenden Qualitätsweins b.A. erstreckt, die in Nummer 3 des genannten Abschnitts aufgeführt sind.
- (32) Die Überwachung der Angaben in den Dokumenten über die betreffenden Erzeugnisse macht die Einführung einheitlicher Analysemethoden notwendig, um präzise und vergleichbare Daten zu erhalten. Diese Methoden müssen demnach für alle Handelsgeschäfte und Kontrollmaßnahmen verbindlich sein. In Anbetracht der Erfordernisse der Kontrolle und der begrenzten Möglichkeiten des Handels ist es jedoch angebracht, während eines begrenzten Zeitraums noch eine bestimmte Anzahl gebräuchlicher Verfahren zuzulassen, die eine schnelle und ausreichend sichere Bestimmung der gesuchten Faktoren ermöglichen.
- (33) Die gemeinsamen Analysemethoden für den Weinsektor sind mit der Verordnung (EWG) Nr. 2676/90 der Kommission⁽¹⁾ festgelegt worden. Aufgrund der Gültigkeit der darin beschriebenen Methoden sollte diese Verordnung weiterhin in Kraft bleiben, abgesehen von den gebräuchlichen Verfahren, die in absehbarer Zeit daraus gestrichen werden.
- (34) Artikel 80 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 sieht die Möglichkeit vor, Übergangsmaßnahmen zur Erleichterung der Umstellung auf die Regelung gemäß der genannten Verordnung zu erlassen. Es ist angebracht, von dieser Möglichkeit Gebrauch zu machen, um bedeutende Verluste für solche Unternehmen zu vermeiden, die über umfangreiche Vorräte an einigen unter diese Verordnung fallenden Erzeugnissen verfügen.
- (35) Die in dieser Verordnung genannten Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Verwaltungsausschusses für Wein —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Gegenstand dieser Verordnung

Unbeschadet der allgemeinen Bestimmungen für alle Lebensmittel besteht die Gemeinschaftsregelung für die önologischen Behandlungen und Verfahren in Titel V Kapitel I der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 und den Anhängen der vorgenannten Verordnung sowie in diesem Kodex.

⁽¹⁾ ABl. L 272 vom 3.10.1990, S. 1.

Dieser Kodex betrifft die Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1493/1999, insbesondere für die Erzeugnisse, die zur Weinbereitung verwendet werden (Titel I) sowie, die in der Gemeinschaft zugelassenen önologischen Behandlungen und Verfahren (Titel II und III).

TITEL I

VORSCHRIFTEN FÜR TRAUBEN UND TRAUBENMOST

Artikel 2

Verwendung von Trauben bestimmter nicht zugelassener Sorten

- (1) Die Weinbereitung aus Trauben von Sorten, die nur als Tafeltrauben eingestuft sind, ist untersagt.
- (2) Abweichend von Artikel 42 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 dürfen zur Herstellung der in vorstehender Bestimmung genannten Erzeugnisse in der Gemeinschaft Trauben verwendet werden, die von Sorten stammen, die in Anhang I dieser Verordnung aufgeführt sind.

Artikel 3

Verwendung bestimmter Erzeugnisse, die nicht den natürlichen Alkoholgehalt für die Erzeugung von Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure oder Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure aufweisen

Die Jahre, in denen aufgrund ungünstiger Witterungsverhältnisse Erzeugnisse aus den Weinbauzonen A und B, die nicht den für die betreffende Weinbauzone festgesetzten natürlichen Mindestalkoholgehalt aufweisen, unter den Bedingungen von Artikel 44 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 zur Herstellung von Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure oder Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure verwendet werden dürfen, sind in Anhang II dieser Verordnung aufgeführt.

Artikel 4

Verwendung von Traubenmost bestimmter Rebsorten zur Gewinnung von aromatischem Qualitätsschaumwein und aromatischem Qualitätsschaumwein b.A. und Ausnahmen von dieser Verwendung

- (1) Das Verzeichnis der Rebsorten, aus denen Traubenmost oder teilweise gegorener Traubenmost hergestellt wird, der gemäß Anhang V Abschnitt I Nummer 3 Buchstabe a) und Anhang VI Abschnitt K Nummer 10 Buchstabe a) der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 zur Zusammensetzung der Cuvée zur Gewinnung von aromatischem Qualitätsschaumwein und aromatischem Qualitätsschaumwein b.A. verwendet werden muß, ist in Anhang III Abschnitt A dieser Verordnung aufgeführt.

(2) Die Ausnahmen gemäß Anhang V Abschnitt I Nummer 3 Buchstabe a) und Anhang VI Abschnitt K Nummer 10 Buchstabe a) der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 hinsichtlich der Rebsorten und der zur Zusammensetzung der Cuvée verwendeten Erzeugnisse sind in Anhang III Abschnitt B dieser Verordnung festgelegt.

TITEL II

ÖNOLOGISCHE VERFAHREN UND BEHANDLUNGEN

KAPITEL I

GRENZWERTE UND BEDINGUNGEN FÜR DIE VERWENDUNG BESTIMMTER ZU ÖNOLOGISCHEN ZWECKEN ZUGELASSENER STOFFE

Artikel 5

Grenzwerte für die Verwendung bestimmter Stoffe

Die in Anhang IV der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 aufgeführten, zu önologischen Zwecken zugelassenen Stoffe dürfen nur bis zu den in Anhang IV dieser Verordnung festgesetzten Grenzwerten verwendet werden.

Artikel 6

Polyvinylpyrrolidon

Polyvinylpyrrolidon, das gemäß Anhang IV Nummer 1 Buchstabe p) sowie Nummer 3 Buchstabe y) der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 zulässig ist, darf nur verwendet werden, wenn es den Anforderungen gemäß Anhang V dieser Verordnung genügt.

Artikel 7

Kalziumtartrat

Kalziumtartrat, das gemäß Anhang IV Nummer 3 Buchstabe v) der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 zur Förderung der Ausfällung des Weinsteinzuges zulässig ist, darf nur verwendet werden, wenn es den Anforderungen gemäß Anhang VI dieser Verordnung genügt.

Artikel 8

Weinsäure

Die Verwendung von Weinsäure zur Entsäuerung gemäß Anhang IV Absatz 1 Buchstabe m) und Absatz 3 Buchstabe l) der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 ist nur zugelassen für Erzeugnisse, die

- aus den Rebsorten Elbling und Riesling stammen und

- aus Trauben gewonnen wurden, die in folgenden Weinanbaugebieten des nördlichen Teils der Weinbauzone A geerntet wurden:

- Ahr,
- Rheingau,
- Mittelrhein,
- Mosel-Saar-Ruwer,
- Nahe,
- Rheinhessen,
- Rheinpfalz,
- Moselle luxembourgeoise.

Artikel 9

Aleppokiefernharz

Aleppokiefernharz, das gemäß Anhang IV Nummer 1 Buchstabe n) der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 zulässig ist, darf nur verwendet werden, um einen Tafelwein „Retsina“ zu gewinnen. Dieses önologische Verfahren darf nur durchgeführt werden:

- im geographischen Gebiet Griechenlands,
- bei einem Traubenmost aus Trauben, für die Sorten, Anbaugebiet und Weinbereitungsgebiet in den vor dem 31. Dezember 1980 geltenden griechischen Rechtsvorschriften festgelegt wurden,
- durch Zusatz einer Harzmenge von höchstens 1 000 g je Hektoliter des zu behandelnden Erzeugnisses vor der Gärung oder — sofern der vorhandene Alkoholgehalt ein Drittel des Gesamtalkoholgehaltes nicht übersteigt — während der Gärung.

Beabsichtigt Griechenland, die im zweiten Gedankenstrich genannten Rechtsvorschriften zu ändern, so teilt sie dies der Kommission vorher mit. Reagiert die Kommission nicht innerhalb von zwei Monaten nach dieser Mitteilung, so kann Griechenland die vorgenannten Änderungen einführen.

Artikel 10

Betaglucanase

Betaglucanase, die gemäß Anhang IV Nummer 1 Buchstabe j) sowie Nummer 3 Buchstabe m) der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 zulässig ist, darf nur verwendet werden, wenn sie den Anforderungen gemäß Anhang VII dieser Verordnung genügt.

*Artikel 11***Milchsäurebakterien**

Milchsäurebakterien, die gemäß Anhang IV Nummer 1 Buchstabe q) sowie Nummer 3 Buchstabe z) der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 zulässig sind, dürfen nur verwendet werden, wenn sie den Anforderungen gemäß Anhang VI dieser Verordnung genügen.

*Artikel 12***Ionenaustauschharze**

Die gemäß Anhang IV Absatz 2 Buchstabe h) der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 zur Verwendung zugelassenen Ionenaustauschharze sind sulfonierte oder ammonisierte Styrol- oder Benzoldivinyl-Copolymere. Sie müssen den Bestimmungen der Richtlinie 89/109/EWG des Rates vom 21. Dezember 1988 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen⁽¹⁾ sowie den zu deren Durchführung erlassenen gemeinschaftlichen und nationalen Vorschriften entsprechen. Sie dürfen bei der Kontrolle nach der in Anhang X dieser Verordnung festgelegten Analyseverfahren in keinem der erwähnten Lösungsmittel mehr als 1 Milligramm/Liter organische Stoffe hinterlassen. Ihre Regeneration darf nur unter Verwendung von Stoffen erfolgen, die für die Herstellung von Lebensmitteln zugelassen sind.

Ihre Verwendung darf nur unter der Aufsicht eines Önologen oder Technikers in Anlagen erfolgen, die von den Behörden des Mitgliedstaats zugelassen sind, in dessen Hoheitsgebiet die Harze verwendet werden. Diese Behörden bestimmen die den zugelassenen Önologen und Technikern obliegenden Aufgaben und Verantwortlichkeiten.

*Artikel 13***Kaliumhexacyanoferrat**

Die Verwendung von Kaliumhexacyanoferrat gemäß Anhang IV Nummer 3 Buchstabe p) der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 ist nur zugelassen, wenn diese Behandlung unter Überwachung eines Önologen oder Technikers durchgeführt wird, der von den Behörden des Mitgliedstaats, auf dessen Hoheitsgebiet diese Behandlung durchgeführt wird, zugelassen ist, und die Bedingungen, unter denen die Verantwortung ausgeübt wird, gegebenenfalls von dem betreffenden Mitgliedstaat festgelegt werden.

Nach der Behandlung mit Kaliumhexacyanoferrat muß der Wein Spuren von Eisen aufweisen.

Für die Kontrolle der Verwendung des in diesem Artikel genannten Erzeugnisses gelten die von den Mitgliedstaaten diesbezüglich erlassenen Vorschriften.

*Artikel 14***Kalziumphytat**

Die Verwendung von Kalziumphytat gemäß Anhang IV Nummer 3 Buchstabe p) der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 ist nur zugelassen, wenn jede Behandlung unter Überwachung eines Önologen oder Technikers durchgeführt wird, der von den Behörden des Mitgliedstaats, auf dessen Hoheitsgebiet eine dieser Behandlungen durchgeführt wird, zugelassen ist, und die Bedingungen, unter denen die Verantwortung ausgeübt wird, gegebenenfalls von dem betreffenden Mitgliedstaat festgelegt werden.

Nach der Behandlung muß der Wein Spuren von Eisen aufweisen.

Für die Kontrolle der Verwendung der in Unterabsatz 1 genannten Erzeugnisse gelten die von den Mitgliedstaaten diesbezüglich erlassenen Vorschriften.

*Artikel 15***DL-Weinsäure**

Die Verwendung von DL-Weinsäure gemäß Anhang IV Nummer 3 Buchstabe s) der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 ist nur zugelassen, wenn diese Behandlung unter Überwachung eines Önologen oder Technikers durchgeführt wird, der von den Behörden des Mitgliedstaats, auf dessen Hoheitsgebiet diese Behandlung durchgeführt wird, zugelassen ist, und die Bedingungen, unter denen die Verantwortung ausgeübt wird, gegebenenfalls von dem betreffenden Mitgliedstaat festgelegt werden.

Für die Kontrolle der Verwendung des in diesem Artikel genannten Erzeugnisses gelten die von den Mitgliedstaaten diesbezüglich erlassenen Vorschriften.

*Artikel 16***Behandlung durch Elektrodialyse**

Die Behandlung durch Elektrodialyse, die gemäß Anhang IV Nummer 4 Buchstabe b) der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 zur Verhinderung der Weinsteinanfallung zulässig ist, darf nur eingesetzt werden, wenn sie den Anforderungen gemäß Anhang X dieser Verordnung genügt. Sie ist bis zum 31. Juli 2001 nur für Tafelweine vorbehalten.

*Artikel 17***Urease**

Urease, die gemäß Anhang IV Nummer 4 Buchstabe c) der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 zur Verringerung des Harnstoffgehalts in Wein zulässig ist, darf nur verwendet werden, wenn sie den Anforderungen und den Reinheitskriterien gemäß Anhang XI dieser Verordnung genügt.

⁽¹⁾ ABl. L 40 vom 11.2.1989, S. 38.

Artikel 18

Zuführung von Sauerstoff

Bei der Zuführung von Sauerstoff gemäß Anhang IV Nummer 4 Buchstabe a) der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 muß reiner gasförmiger Sauerstoff zugeführt werden.

KAPITEL II

BESONDERE GRENZWERTE UND BEDINGUNGEN

Artikel 19

Schwefeldioxidgehalt

(1) Die Änderungen der Liste der in Anhang V Abschnitt A Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 genannten Weine sind in Anhang XII dieser Verordnung aufgeführt.

(2) Bis zur Erschöpfung der Bestände dürfen zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch angeboten werden:

- Weine mit Ursprung in der Gemeinschaft, ausgenommen Portugal, die vor dem 1. September 1986 erzeugt worden sind, mit Ausnahme von Schaumwein und Likörwein, und
- Weine mit Ursprung in Drittländern und Portugal, die vor dem 1. September 1987 in die Gemeinschaft eingeführt worden sind, mit Ausnahme von Schaumwein und Likörwein,

deren Gesamtschwefeldioxidgehalt zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch folgende Werte nicht überschreitet:

- a) 175 mg/l bei Rotwein,
- b) 225 mg/l bei Weißwein und Roséwein,
- c) abweichend von den Buchstaben a) und b) bei Weinen, die einen in Invertzucker berechneten Restzuckergehalt von 5 g/l oder mehr haben, 225 mg/l bei Rotwein und 275 mg/l bei Weißwein und Roséwein.

Ferner dürfen folgende Weine bis zur Ausschöpfung der Bestände in ihrem Erzeugungsland und zur Ausfuhr nach Drittländern zum direkten Nahrungsverbrauch angeboten werden:

- vor dem 1. September 1986 erzeugte Weine mit Ursprung in Spanien, deren Gesamtschwefeldioxidgehalt die vor diesem Termin nach den spanischen Bestimmungen geltenden Werte nicht überschreitet,
- vor dem 1. Januar 1991 erzeugte Weine mit Ursprung in Portugal, deren Gesamtschwefeldioxidgehalt die vor diesem Termin nach den portugiesischen Bestimmungen geltenden Werte nicht überschreitet.

(3) Bis zur Erschöpfung der Bestände darf Schaumwein mit Ursprung in Drittländern und Portugal zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch angeboten werden, der vor dem 1. September 1987 in die Gemeinschaft eingeführt wurde und dessen Gesamtschwefeldioxidgehalt jeweils folgende Werte nicht überschreitet:

- 250 mg/l bei Schaumwein,
- 200 mg/l bei Qualitätsschaumwein.

Ferner dürfen folgende Weine bis zur Ausschöpfung der Bestände in ihrem Erzeugungsland und zur Ausfuhr nach Drittländern zum direkten Nahrungsverbrauch angeboten werden:

- vor dem 1. September 1986 erzeugte Weine mit Ursprung in Spanien, deren Gesamtschwefeldioxidgehalt die vor diesem Termin nach den spanischen Bestimmungen geltenden Werte nicht überschreitet,
- vor dem 1. Januar 1991 erzeugte Weine mit Ursprung in Portugal, deren Gesamtschwefeldioxidgehalt die vor diesem Termin nach den portugiesischen Bestimmungen geltenden Werte nicht überschreitet.

Artikel 20

Gehalt an flüchtiger Säure

Die Weine, für die gemäß Anhang V Abschnitt B Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 Abweichungen vom Höchstgehalt an flüchtiger Säure vorgesehen sind, sind in Anhang XIII dieser Verordnung aufgeführt.

Artikel 21

Verwendung von Kalziumsulfat bei bestimmten Likörweinen

Die Ausnahmen betreffend die Verwendung von Kalziumsulfat gemäß Anhang V Abschnitt J Nummer 4 Buchstabe b) der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 dürfen nur folgende spanische Weine betreffen:

- a) „vino generoso“ gemäß der Begriffsbestimmung von Anhang VI Abschnitt L Nummer 8 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999;
- b) „vino generoso de licor“ gemäß der Begriffsbestimmung von Anhang VI Abschnitt L Nummer 11 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999.

TITEL II

Artikel 24

ÖNOLOGISCHE VERFAHREN

Anreicherung der Cuvée bei Schaumwein

KAPITEL I

ANREICHERUNG

Artikel 22

Zulassung der Verwendung von Saccharose

Die Weinbaugebiete, in denen die Verwendung von Saccharose gemäß Anhang V Abschnitt D Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 zulässig ist, sind folgende:

- a) Weinbauzone A,
- b) Weinbauzone B,
- c) Weinbauzone C, ausgenommen die in Italien, Griechenland, Spanien und Portugal sowie die in den französischen Departements liegenden Weinberge, für die folgende Appellationsgerichte zuständig sind:
 - Aix-en-Provence,
 - Nîmes,
 - Montpellier,
 - Toulouse,
 - Agen,
 - Pau,
 - Bordeaux,
 - Bastia.

Die Anreicherung durch Trockenzuckerung kann jedoch in den im vorstehenden Absatz genannten französischen Departements ausnahmsweise durch die nationalen Behörden zugelassen werden. Frankreich unterrichtet die Kommission und die anderen Mitgliedstaaten unverzüglich über diese Zulassungen.

Artikel 23

Anreicherung im Falle außergewöhnlich ungünstiger Witterungsverhältnisse

Die Jahre, in denen die Erhöhung des Alkoholgehalts gemäß Anhang V Abschnitt C Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 nach dem Verfahren des Artikels 75 derselben Verordnung aufgrund außergewöhnlich ungünstiger Witterungsverhältnisse gemäß Nummer 4 desselben Abschnitts zulässig ist, sind mit Angabe der Weinbauzonen, der geographischen Gebiete und gegebenenfalls der betroffenen Sorten in Anhang XIV dieser Verordnung aufgeführt.

Gemäß Anhang V Abschnitt H Nummer 4 und Abschnitt I Nummer 5 sowie Anhang VI Abschnitt K Nummer 11 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 kann jeder Mitgliedstaat die Anreicherung der Cuvée am Herstellungsort der Schaumweine gestatten, sofern

- a) keiner der Bestandteile der Cuvée bereits angereichert wurde;
- b) diese Bestandteile ausschließlich aus Trauben bestehen, die in seinem Hoheitsgebiet geerntet wurden;
- c) die Anreicherung in einem Arbeitsgang erfolgt;
- d) die nachstehenden Grenzwerte nicht überschritten werden:
 - 3,5 % vol bei einer Cuvée aus Bestandteilen aus der Weinbauzone A, sofern der natürliche Alkoholgehalt der einzelnen Bestandteile mindestens 5 % vol beträgt;
 - 2,5 % vol bei einer Cuvée aus Bestandteilen aus der Weinbauzone B, sofern der natürliche Alkoholgehalt der einzelnen Bestandteile mindestens 6 % vol beträgt;
 - 2 % vol bei einer Cuvée aus Bestandteilen aus den Weinbauzonen C I a), C I b), C II, C III, sofern der natürliche Alkoholgehalt der einzelnen Bestandteile mindestens 7,5 % vol, 8 % vol, 8,5 % vol bzw. 9 % vol beträgt.

Die vorstehenden Grenzwerte beeinträchtigen nicht die Anwendung von Artikel 44 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 auf Cuvées, die zur Herstellung von Schaumweinen im Sinne von Anhang I Nummer 15 der vorgenannten Verordnung bestimmt sind;

- e) als Methode der Zusatz von Saccharose, von konzentriertem Traubenmost oder von rektifiziertem Traubenmostkonzentrat verwendet wird.

Artikel 25

Verwaltungsvorschriften für die Anreicherung

(1) Die in Anhang V Abschnitt G Nummer 5 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 genannte Meldung einer Erhöhung des Alkoholgehalts ist von den natürlichen oder juristischen Personen, die diese Maßnahme durchzuführen beabsichtigen, innerhalb der Fristen und gemäß den angemessenen Kontrollbedingungen vorzunehmen, die von den zuständigen Behörden des Mitgliedstaats festgelegt werden, in dessen Hoheitsgebiet die Maßnahme durchgeführt wird.

(2) Die in Absatz 1 genannte Meldung erfolgt schriftlich und enthält die nachstehenden Angaben:

- Name und Anschrift der die Meldung einreichenden Person,
- Ort der Maßnahmendurchführung,
- Tag und Stunde der Maßnahmendurchführung,
- Bezeichnung des der betreffenden Maßnahme zu unterziehenden Erzeugnisses,
- das anzuwendende Verfahren unter Angabe der Art des dazu zu verwendenden Erzeugnisses.

(3) Die Mitgliedstaaten können jedoch zulassen, daß eine vorherige Meldung an die zuständigen Behörden gerichtet wird, die für mehrere Maßnahmen oder für einen bestimmten Zeitraum gilt. Eine solche Meldung ist nur zulässig, wenn die die Meldung einreichende Person über die einzelnen Anreicherungsmaßnahmen sowie über die in den Meldungen nach Artikel 2 enthaltenen Angaben gemäß Absatz 6 Buch führt.

(4) Die Mitgliedstaaten regeln, nach welchen Modalitäten eine meldende Person, die die in ihrer Meldung genannte Maßnahme im Falle höherer Gewalt nicht zu dem darin angegebenen Zeitpunkt durchführen konnte, der zuständigen Behörde eine zweite, die erforderliche Kontrolle ermöglichende Meldung einreichen kann.

Sie teilen der Kommission diese Modalitäten schriftlich mit.

(5) Die in Absatz 1 genannte Meldung ist in Luxemburg nicht erforderlich.

(6) Über die Angaben betreffend die zur Erhöhung des Alkoholgehalts durchzuführenden Maßnahmen wird sofort nach deren Ende gemäß den in Anwendung von Artikel 70 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 erlassenen Bestimmungen Buch geführt.

Enthält eine für mehrere Maßnahmen geltende Meldung nicht Datum und Uhrzeit des Beginns der Maßnahmen, so muß außerdem vor Beginn jeder Maßnahme eine Eintragung in die Bücher erfolgen.

KAPITEL II

SÄUERUNG UND ENTSÄUERUNG

Artikel 26

Verwaltungsvorschriften über die Säuerung und die Entsäuerung

(1) Die in Anhang V Abschnitt G Nummer 5 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 genannte Meldung einer Säuerung oder Entsäuerung ist spätestens am zweiten Tag nach Durchführung der in einem Wirtschaftsjahr durchgeführten ersten Maßnahme einzureichen. Sie betrifft alle auf das betreffende Wirtschaftsjahr entfallenden Maßnahmen.

(2) Die in Absatz 1 genannte Meldung erfolgt schriftlich und enthält die nachstehenden Angaben:

- Name und Anschrift der die Meldung einreichenden Person,
- Art der Maßnahme,
- Ort der Maßnahmendurchführung.

(3) Über die Angaben betreffend die zur Säuerung oder Entsäuerung durchzuführenden Maßnahmen wird gemäß den in Anwendung von Artikel 70 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 erlassenen Bestimmungen Buch geführt.

KAPITEL III

GEMEINSAME VORSCHRIFTEN FÜR DIE ANREICHERUNG, DIE SÄUERUNG UND DIE ENTSÄUERUNG

Artikel 27

Säuerung und Anreicherung ein und desselben Erzeugnisses

Die Fälle, in denen die Säuerung und Anreicherung ein und desselben Erzeugnisses im Sinne von Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 gemäß Anhang V Abschnitt E Nummer 7 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 zugelassen sind, werden nach dem Verfahren des Artikels 75 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 beschlossen und in Anhang XV dieser Verordnung aufgeführt.

Artikel 28

Allgemeine Bedingungen für die Anreicherung sowie die Säuerung und Entsäuerung anderer Erzeugnisse als Wein

Die in Anhang V Abschnitt G Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 vorgesehenen Maßnahmen müssen in einem Arbeitsgang erfolgen. Die Mitgliedstaaten können jedoch vorsehen, daß bestimmte dieser Maßnahmen in mehreren Arbeitsgängen erfolgen, wenn dadurch eine bessere Weinbereitung bei den betreffenden Erzeugnissen gewährleistet ist. In diesem Fall gelten die in Anhang V der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 vorgesehenen Grenzwerte für die gesamte Maßnahme.

Artikel 29

Abweichung von den für die Anreicherung, die Säuerung und die Entsäuerung festgesetzten Zeitpunkten

Abweichend von den in Anhang V Abschnitt G Nummer 7 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 festgesetzten Zeitpunkten dürfen die Anreicherung, die Säuerung und die Entsäuerung vor dem in Anhang XVI dieser Verordnung festgesetzten Zeitpunkten durchgeführt werden.

KAPITEL IV

SÜSSUNG

Artikel 30

Technische Vorschriften für die Süßung

Die Süßung von Tafelweinen und von Qualitätsweinen b.A. ist nur auf der Stufe der Erzeugung und des Großhandels zulässig.

Artikel 31

Verwaltungsvorschriften für die Süßung

(1) Die natürlichen oder juristischen Personen, die die Süßung vornehmen, senden der zuständigen Behörde des Mitgliedstaats, auf dessen Hoheitsgebiet das Verfahren durchgeführt wird, eine entsprechende Meldung.

(2) Diese Meldungen erfolgen schriftlich. Sie müssen bei der zuständigen Behörde mindestens 48 Stunden vor dem Tag der Vornahme der Arbeiten zur Süßung eingegangen sein.

Wird die Süßung häufig oder ständig von einem Unternehmen vorgenommen, so können die Mitgliedstaaten jedoch zulassen, daß eine Meldung für mehrere Süßungsvorgänge oder für einen bestimmten Zeitraum an die zuständige Behörde gerichtet wird. Eine solche Meldung ist nur zulässig, wenn das Unternehmen über die einzelnen Süßungsvorgänge sowie über die in Absatz 3 genannten Angaben Buch führt.

(3) Die Meldung enthält folgende Angaben:

- a) bei Süßung gemäß den Bedingungen von Anhang V Abschnitt F Nummer 1 Buchstabe a) und Anhang VI Abschnitt G Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999:
- i) Menge und Gesamtalkoholgehalt sowie vorhandener Alkoholgehalt des betreffenden Tafelweins oder Qualitätsweins b.A.,
 - ii) Menge und Gesamtalkoholgehalt sowie vorhandener Alkoholgehalt des zuzusetzenden Traubenmostes,
 - iii) Gesamtalkoholgehalt und vorhandener Alkoholgehalt des Tafelweins oder des Qualitätsweins b.A. nach der Süßung,
- b) bei Süßung gemäß den Bedingungen von Anhang V Abschnitt F Nummer 1 Buchstabe b) und Anhang VI Abschnitt G Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999:
- i) Menge und Gesamtalkoholgehalt sowie vorhandener Alkoholgehalt des betreffenden Tafelweins oder Qualitätsweins b.A.,

- ii) Menge, Gesamtalkoholgehalt und vorhandener Alkoholgehalt des Traubenmostes, bzw. Menge und Dichte des zuzusetzenden konzentrierten Traubenmostes,
- iii) Gesamtalkoholgehalt und vorhandener Alkoholgehalt des Tafelweins oder des Qualitätsweins b.A. nach der Süßung.

(4) Die in Absatz 1 bezeichneten Personen führen Buch über die Zugänge und Abgänge an Traubenmost oder konzentriertem Traubenmost, die sich zum Zwecke der Süßung in ihrem Besitz befinden.

Artikel 32

Süßung bestimmter eingeführter Weine

Bei der Süßung eingeführter Weine gemäß Anhang V Abschnitt F Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 müssen die Bedingungen der Artikel 30 und 31 dieser Verordnung eingehalten werden.

Artikel 33

Sondervorschriften für die Süßung von Likörwein

(1) Die Süßung unter den Bedingungen von Anhang V Abschnitt J Nummer 6 Buchstabe a) zweiter Gedankenstrich der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 ist zulässig bei „Vino generoso de licor“ gemäß der Begriffsbestimmung von Anhang VI Abschnitt L Nummer 11 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999.

(2) Die Süßung unter den Bedingungen von Anhang V Abschnitt J Nummer 6 Buchstabe a) dritter Gedankenstrich der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 ist zulässig bei Qualitätslikörwein b.A. „Madeira“.

KAPITEL V

VERSCHNITT

Artikel 34

Begriffsbestimmung

(1) Verschnitt im Sinne von Artikel 46 Absatz 2 Buchstabe b) der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 ist das Vermischen von Weinen und Mosten mit Herkunft aus

- a) verschiedenen Staaten,
- b) verschiedenen Weinbauzonen der Gemeinschaft im Sinne von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 oder aus verschiedenen Erzeugungsgebieten eines Drittlands,

- c) derselben Weinbauzone der Gemeinschaft oder demselben Erzeugungsgebiet in einem Drittland, jedoch
- verschiedener geographischer Herkunft,
 - verschiedener Rebsorte,
 - verschiedener Jahrgänge,
- sofern in der Bezeichnung des durch diese Maßnahme gewonnenen Erzeugnisses über die in den vorstehenden Gedankenstrichen genannten Einzelheiten Angaben gemacht werden oder gemacht werden müssen, oder
- d) verschiedenen Kategorien von Weinen oder Mosten.
- (2) Als verschiedene Kategorien von Wein oder Most gelten:
- Rotwein, Weißwein sowie die zur Gewinnung dieser Kategorien von Wein geeigneten Moste oder Weine,
 - Tafelwein, Qualitätswein b.A. sowie die zur Gewinnung dieser Kategorien von Wein geeigneten Moste oder Weine.

Für die Anwendung dieses Absatzes ist der Roséwein dem Rotwein gleichgestellt.

- (3) Nicht als Verschnitt gilt:
- a) die Zugabe von konzentriertem Traubenmost oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat zum Zweck der Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts des betreffenden Erzeugnisses,
- b) die Süßung,
- eines Tafelweins,
 - eines Qualitätsweins b.A., wenn das zur Süßung verwendete Erzeugnis aus dem bestimmten Anbaugebiet stammt, dessen Namen der Wein trägt, und aus rektifiziertem Traubenmostkonzentrat besteht;
- c) die Erzeugung eines Qualitätsweins b.A. nach herkömmlichen Verfahren gemäß Anhang VI Abschnitt D Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999.

Artikel 35

Allgemeine Vorschriften für den Verschnitt

- (1) Es ist untersagt,
- Tafelweine untereinander oder
 - zur Gewinnung von Tafelwein geeignete Weine untereinander oder mit Tafelwein oder
 - Qualitätsweine b.A. untereinander
- zu vermischen oder zu verschneiden, wenn einer der Bestandteile nicht den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 oder dieser Verordnung entspricht.

(2) Das Vermischen von frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost oder Jungwein — wenn eines dieser Erzeugnisse nicht die vorgeschriebenen Eigenschaften für die Verarbeitung zu für die Gewinnung von Tafelwein geeignetem Wein oder zu Tafelwein aufweist — mit Erzeugnissen, aus denen diese Weine hergestellt werden können, oder mit Tafelwein kann weder einen zur Gewinnung von Tafelwein geeigneten Wein noch einen Tafelwein ergeben.

(3) Beim Verschnitt sind vorbehaltlich nachstehender Absätze nur solche Erzeugnisse Tafelweine, die aus dem Verschnitt von Tafelweinen untereinander und von Tafelweinen mit zur Gewinnung von Tafelweinen geeigneten Weinen gewonnen werden, sofern die betreffenden geeigneten Weine einen natürlichen Gesamtalkoholgehalt von höchstens 17 % vol haben.

(4) Unbeschadet von Artikel 44 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 und Artikel 36 dieser Verordnung kann der Verschnitt eines zur Gewinnung von Tafelwein geeigneten Weines

- a) mit einem Tafelwein nur dann einen Tafelwein ergeben, wenn die Maßnahme in der Weinbauzone erfolgt, in der der zur Gewinnung von Tafelwein geeignete Wein erzeugt wurde;
- b) mit einem anderen zur Gewinnung von Tafelwein geeigneten Wein nur dann einen Tafelwein ergeben, wenn
- der zweite zur Gewinnung von Tafelwein geeignete Wein aus derselben Weinbauzone stammt und
 - der Verschnitt in derselben Weinbauzone erfolgt.

(5) Der Verschnitt eines Traubenmostes oder eines Tafelweins, auf den das in Anhang IV Nummer 1 Buchstabe n) der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 genannte önologische Verfahren angewandt wurde, mit einem Traubenmost oder Wein, auf den dieses önologische Verfahren nicht angewandt wurde, ist untersagt.

Artikel 36

Sondervorschriften für den Verschnitt von Weißwein und Rotwein in Spanien

(1) Gemäß Artikel 42 Absatz 6 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 darf bis zum 31. Juli 2005 im Hoheitsgebiet Spaniens ein zur Gewinnung von weißem Tafelwein geeigneter Wein oder ein weißer Tafelwein mit einem zur Gewinnung von rotem Tafelwein geeignetem Wein oder einem rotem Tafelwein verschnitten werden, sofern das gewonnene Erzeugnis die Merkmale eines roten Tafelweins aufweist.

(2) Spanische rote und Rosé-Tafelweine dürfen nur mit anderen Mitgliedstaaten gehandelt oder nach Drittländern ausgeführt werden, wenn sie nicht durch den in Absatz 1 genannten Verschnitt gewonnen sind.

(3) Zur Einhaltung von Absatz 2 wird der Ursprung der spanischen roten und Rosé-Tafelweine gewährleistet, indem die von Spanien beauftragte zuständige Stelle das Feld abstempelt, das in dem gemäß Artikel 70 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 vorgesehenen Begleitdokument amtlichen Eintragungen vorbehalten ist, und vor ihrem Stempel die Angabe „nicht durch Verschnitt (rot/weiß) gewonnener Wein“ vermerkt.

KAPITEL VI

ZUSATZ ANDERER ERZEUGNISSE*Artikel 37***Zusatz von Destillat zu Likörweinen und bestimmten Qualitätslikörweinen b.A.**

Die Merkmale der Destillate aus Wein oder getrockneten Weintrauben, die Likörweinen und bestimmten Qualitätslikörweinen b.A. gemäß Anhang V Abschnitt J Nummer 2 Buchstabe a) Ziffer i) zweiter Gedankenstrich zugesetzt werden können, werden in Anhang XVII dieser Verordnung festgesetzt.

*Artikel 38***Zusatz anderer Erzeugnisse zu bestimmten Qualitätslikörweinen b.A. und Verwendung von Traubenmost bei der Herstellung solcher Weine**

(1) Das Verzeichnis der Qualitätslikörweine b.A., deren Herstellung die Verwendung von Traubenmost oder eine Mischung von Traubenmost mit Wein gemäß Anhang V Abschnitt J Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 umfaßt, ist in Anhang XV Abschnitt A dieser Verordnung aufgeführt.

(2) Das Verzeichnis der Qualitätslikörweine b.A., denen die Erzeugnisse gemäß Anhang V Abschnitt J Nummer 2 Buchstabe b) der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 zugesetzt werden können, ist in Anhang XV Abschnitt B dieser Verordnung aufgeführt.

*Artikel 39***Zusatz von Alkohol zu Perlwein**

Gemäß Artikel 42 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 darf der Zusatz von Alkohol zu Perlwein den gesamten Alkoholgehalt des Perlweins um höchstens 0,5 % erhöhen. Der Alkohol darf nur in Form einer Versanddosage und unter der Bedingung zugesetzt werden, daß dieses Verfahren und nach den geltenden Vorschriften des Erzeugermitgliedstaats zulässig ist und diese Vorschriften der Kommission und den anderen Mitgliedstaaten mitgeteilt worden sind.

KAPITEL VII

BEDINGUNGEN FÜR DIE REIFUNG*Artikel 40***Reifung bestimmter Likörweine**

Die Reifung unter den Bedingungen von Anhang V Abschnitt J Nummer 6 Buchstabe c) der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 ist für den Qualitätswein b.A. „Madeira“ zugelassen.

TITEL III

EINSATZ NEUER ÖNOLOGISCHER VERFAHREN ZU VERSUCHSZWECKEN*Artikel 41***Allgemeine Vorschriften**

(1) Zu Versuchszwecken gemäß Artikel 46 Absatz 2 Buchstabe f) der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 kann jeder Mitgliedstaat den Einsatz bestimmter, in der vorgenannten Verordnung nicht vorgesehener önologischer Verfahren oder Behandlungen für einen Zeitraum von höchstens drei Jahren zulassen, sofern

- die betreffenden Verfahren oder Behandlungen den Bedingungen von Artikel 42 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 entsprechen;
- diese Verfahren oder Behandlungen nicht ein Volumen von mehr als 500 000 hl je Jahr oder Versuch betreffen;
- die gewonnenen Erzeugnisse nicht in Gebiete außerhalb des Mitgliedstaats versandt werden, in dessen Hoheitsgebiet der Versuch stattgefunden hat;
- der betreffende Mitgliedstaat der Kommission und den anderen Mitgliedstaaten die Bedingungen für jede Zulassung vor Beginn der Versuche mitgeteilt hat.

Ein Versuch besteht in einer Maßnahme oder Maßnahmen, die im Rahmen eines genau definierten Forschungsvorhabens durchgeführt werden und für die ein einheitliches Versuchsprotokoll erstellt wird.

(2) Vor Ablauf des in Absatz 1 genannten Zeitraums richtet der betreffende Mitgliedstaat eine Mitteilung über den zugelassenen Versuch an die Kommission. Die Kommission unterrichtet die anderen Mitgliedstaaten über das Ergebnis des Versuchs. Der betreffende Mitgliedstaat kann gegebenenfalls entsprechend diesem Ergebnis einen Antrag auf Fortsetzung dieses Versuchs für eine weitere Dauer von höchstens drei Jahren an die Kommission richten, und zwar möglicherweise für eine größere Menge als beim ersten Versuch. Der Mitgliedstaat fügt seinem Antrag entsprechende Unterlagen bei.

(3) Die Kommission entscheidet nach dem Verfahren des Artikels 75 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 über den in Absatz 2 genannten Antrag; sie kann gleichzeitig beschließen, daß der Versuch unter den gleichen Bedingungen in anderen Mitgliedstaaten fortgesetzt werden kann.

(4) Nachdem die Kommission alle Auskünfte über den betreffenden Versuch eingeholt hat, unterbreitet sie dem Rat nach Ablauf des in Absatz 1 oder gegebenenfalls des in Absatz 2 genannten Zeitraums einen Vorschlag zur endgültigen Zulassung des önologischen Verfahrens oder der önologischen Behandlung, das bzw. die bei dem betreffenden Versuch angewendet wurden.

TITEL IV

SCHLUSSBESTIMMUNGEN

Artikel 42

Vor dem 1. August 2000 erzeugte Weine

Vor dem 1. August 2000 erzeugte Weine dürfen nach diesem Zeitpunkt zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch angeboten oder geliefert werden, sofern sie den vor diesem Zeitpunkt geltenden gemeinschaftlichen oder einzelstaatlichen Regeln entsprechen.

Artikel 43

Bedingungen für die Destillation, den Verkehr und die Bestimmung von Erzeugnissen, die weder der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 noch dieser Verordnung entsprechen

(1) Erzeugnisse, die gemäß Artikel 45 Absatz 1 der Verordnung (EWG) Nr. 1493/1999 nicht zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch angeboten oder abgegeben werden dürfen, werden vernichtet. Die Mitgliedstaaten dürfen jedoch zulassen, daß bestimmte Erzeugnisse, deren Merkmale sie festlegen, in einer Brennerei, einer Essigfabrik oder zu industriellen Zwecken verwendet werden.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 24. Juli 2000.

(2) Diese Erzeugnisse dürfen von einem Erzeuger oder Händler nicht ohne triftigen Grund aufbewahrt werden und dürfen nur transportiert werden, um in eine Brennerei, eine Essigfabrik oder einen Betrieb, in dem sie industriellen Zwecken zugeführt oder zu industriellen Erzeugnissen verarbeitet werden, oder in eine Vernichtungsanlage verbracht zu werden.

(3) Die Mitgliedstaaten sind befugt, dem im vorstehenden Absatz genannten Wein zur besseren Identifizierung Denaturierungsmittel oder Indikatoren zusetzen zu lassen. Sie können die in Absatz 1 vorgesehenen Verwendungen auch aus berechtigten Gründen verbieten und die Erzeugnisse beseitigen lassen.

Artikel 44

Aufhebung

(1) Die Verordnungen (EWG) Nr. 1618/70, (EWG) Nr. 1972/78, (EWG) Nr. 2394/84, (EWG) Nr. 305/86, (EWG) Nr. 1888/86, (EWG) Nr. 2094/86, (EWG) Nr. 2202/89, (EWG) Nr. 2240/89, (EWG) Nr. 3220/90, (EWG) Nr. 586/93, (EG) Nr. 3111/93 und (EG) Nr. 1128/96 werden aufgehoben.

(2) Die Verordnung (EWG) Nr. 2676/90 findet auf die unter die Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 fallenden Erzeugnisse Anwendung. Die Bestimmungen von Kapitel 1 Nummer 5, Kapitel 3 Nummer 5, Kapitel 5 Nummer 3.2, Kapitel 12 Nummer 3, Kapitel 16 Nummer 3, Kapitel 18 Nummer 3, Kapitel 23 Nummer 3, Kapitel 25 Nummer 2.3, Kapitel 26 Nummer 3, Kapitel 27 Nummer 3, Kapitel 30 Nummer 3, Kapitel 37 Nummer 3 und Kapitel 40 Nummer 1.4 des Anhangs der Verordnung (EWG) Nr. 2676/90 werden ab 1. August 2001 aufgehoben.

Artikel 45

Diese Verordnung tritt am siebten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

Sie gilt ab 1. August 2000.

Für die Kommission

Franz FISCHLER

Mitglied der Kommission

ANHANG I

Verzeichnis der Rebsorten, deren Trauben abweichend von Artikel 42 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 zur Herstellung der in demselben Absatz genannten Erzeugnisse verwendet werden dürfen

(Artikel 2 dieser Verordnung)

(z.E.)

ANHANG II

Jahre, in denen Erzeugnisse aus den Weinbauzonen A und B, die nicht den in der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 festgesetzten natürlichen Mindestalkoholgehalt aufweisen, für die Erzeugung von Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure oder Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure verwendet werden dürfen

(Artikel 3 dieser Verordnung)

(z.E.)

ANHANG III

A. Verzeichnis der Rebsorten, deren Trauben zur Zusammensetzung der Cuvée von aromatischem Qualitätsschaumwein und aromatischem Qualitätsschaumwein b.A. verwendet werden dürfen

(Artikel 4 dieser Verordnung)

Aleatico N

Assyrtiko (Assyrtiko)

Bourboulenc B

Brachetto N

Clairette B

Colombard B

Freisa N

Gamay N

Gewuerztraminer Rs

Girò N

Γλυκερύθρα (Glykerythra)

Huxelrebe

Macabeu B

Alle Malvasia-Sorten

Mauzac blanc und rosé

Monica N

Μοσχοφιλερο (Moschofilero)

Mueller-Thurgau B

Alle Muskat-Sorten

Parellada B

Perle B

Picpoul B

Poulsard

Prosecco

Ροδίτης (Roditis)

Scheurebe

Torbato

B. Ausnahmen gemäß Anhang V Abschnitt I Nummer 3 Buchstabe a) und Anhang VI Abschnitt K Nummer 10 Buchstabe a) der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 hinsichtlich der Zusammensetzung der Cuvée von aromatischem Qualitätsschaumwein und aromatischem Qualitätsschaumwein b.A.

Abweichend von Anhang VI Abschnitt K Nummer 10 Buchstabe a) der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 kann ein aromatischer Qualitätsschaumwein b.A. gewonnen werden, indem für die Zusammensetzung der Cuvée Weine aus Trauben der Rebsorte „Prosecco“ verwendet werden, die in den bestimmten Anbaugebieten mit der Ursprungsbezeichnung „Conegliano-Valdobbiadene“ und „Montello e Colli Asolani“ geerntet wurden.

ANHANG IV

Grenzwerte für die Verwendung bestimmter Stoffe

(Artikel 5 dieser Verordnung)

Die Grenzwerte für die Verwendung der in Anhang IV der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 aufgeführten Stoffe unter den Bedingungen desselben Anhangs sind folgende:

Stoff	Verwendung bei frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost aus eingetrockneten Weintrauben, konzentriertem Traubenmost und Jungwein	Verwendung bei teilweise gegorenem, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost, bei zur Gewinnung von Tafelwein geeignetem Wein, bei Tafelwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Likörwein und Qualitätswein b. A.
Heferindenzubereitungen	40 g/hl	40 g/hl
Kohlendioxid ⁽¹⁾		Höchstgehalt des so behandelten Weines: 2 g/l
L-Ascorbinsäure ⁽¹⁾		150 mg/l
Zitronensäure ⁽¹⁾		Endgehalt des so behandelten Weines: 1 g/l
Metaweinsäure		100 mg/l
Kupfersulfat		1 g/hl, sofern der Kupfergehalt des so behandelten Erzeugnisses 1 mg/l nicht übersteigt
önologische Holzkohle (Aktivkohle)	100 g trockene Kohle je hl	100 g trockene Kohle je hl
Nährsalze: Diammoniumphosphat oder Ammoniumsulfat	0,3 g/l (in Salz ausgedrückt) ⁽²⁾	0,3 g/l (in Salz ausgedrückt), für die Herstellung von Schaumwein
Ammoniumsulfit oder Ammoniumbisulfid	0,2 g/l (in Salz ausgedrückt) ⁽²⁾	
Wachstumsförderer: Thiamin in Form von Thiamin-Hydrochlorid	0,6 mg/l (in Thiamin ausgedrückt) ⁽²⁾	0,6 mg/l (in Thiamin ausgedrückt), für die Herstellung von Schaumwein
Polyvinylpyrrolidon	80 g/hl	80 g/hl
Kalziumtartrat		200 g/hl
Kalziumphytat		8 g/hl

⁽¹⁾ Die Reinheitskriterien für dieses Erzeugnis sind diejenigen der Richtlinie 96/77/EG der Kommission vom 2. Dezember 1986 zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel (ABl. L 339 vom 30.12.1996, S. 1), geändert durch die Richtlinie 98/86/EG (ABl. L 334 vom 9.12.1998, S. 1).

⁽²⁾ 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.

ANHANG V

Vorschriften und Reinheitskriterien für Polyvinylpyrrolidon

(Artikel 6 dieser Verordnung)

Polyvinylpyrrolidon (PVPP), dessen Verwendung in Anhang IV [Nummer 1 Buchstabe p) sowie Nummer 3 Buchstabe y)] der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 vorgesehen ist, ist ein Polymer, [1.(2 oxo — 1 Pyrrolidinyloxy)], statistisch vernetzt.

PVPP wird hergestellt durch Polymerisierung von N-vinyl-2-Pyrrolidon in Anwesenheit eines Katalysators, namentlich Natronlauge oder N,N'-Divinylimidazolidon.

MERKMALE

Feines weißes bis hellbeiges Pulver.

Unlöslich in Wasser und organischen Lösungsmitteln.

Unlöslich in starken Mineralsäuren und Alkali.

VERSUCHE

1. TROCKNUNGSVERLUST

Unter 5 % bei folgenden Voraussetzungen:

2 g PVPP in eine Kieselerde-Schale von 70 mm Durchmesser geben; im Trockenofen bei 100 bis 105 °C in sechs Stunden trocknen. Im Exsiccator abkühlen lassen und wiegen.

Anmerkung

Alle vorgenannten Grenzwerte beziehen sich auf das Trockenprodukt.

2. ASCHE

Gewicht der Asche unter 0,5 % bei folgenden Voraussetzungen:

Den Rückstand aus Versuch 1 nach und nach veraschen, ohne 500 bis 550 °C zu überschreiten, und wiegen.

3. ARSEN

Unter 2 Teile je Million bei folgenden Voraussetzungen:

Vorbereitung des Testprodukts:

0,5 g PVPP in einen Rundkolben aus Borosilikatglas geben, der auf einer gelochten Platte sitzt und dessen Hals geneigt ist. 5 ml reine Schwefelsäure (RAs) und 10 ml reine Salpetersäure (RAs) zugeben und allmählich erhitzen. Beginnt die Mischung zu bräunen, eine kleine Menge Salpetersäure zugeben, weiter erhitzen und diesen Vorgang wiederholen, bis die Flüssigkeit farblos bleibt und sich die Kolbenatmosphäre mit weißen SO₃-Dämpfen füllt. Abkühlen lassen, den Prozeß mit 10 ml Wasser fortsetzen und erneut erhitzen, um die nitrosen Gase zu vertreiben, bis weiße Dämpfe bleiben. Vorgang ein zweites Mal wiederholen. Nach dem dritten Mal kurz aufkochen, abkühlen lassen und die Flüssigkeit mit Wasser auf 40 ml auffüllen.

Reagenzien (RAs)1) *Konzentrierte Arsenlösung (100 mg Arsen/l)*

0,132 g zuvor bei 100 °C getrocknetes Arsenigsäureanhydrid genau abwiegen und in einen 500 ml-Erlenmeyerkolben geben. 3 ml Natriumhydroxidlage sowie 20 ml Wasser zugeben. Durch Schütteln auflösen. Diese Arsenlösung mit 15 ml 10 %ig (p/p) verdünnter Schwefelsäure neutralisieren und bromgesättigtes Wasser (R) zugeben, bis die Gelbfärbung des freien Broms anhält (theoretisch 7 ml). Die Bromüberschüsse durch Aufkochen austreiben, Lösung in einen 1 000 ml-Meßkolben umgießen und mit destilliertem Wasser bis zum entsprechenden Teilstrich auffüllen.

2) *Verdünnte Arsenlösung (1 mg Arsen/l)*

Mischen:

auf 100 mg Arsen/l konzentrierte Arsenlösung: 10 ml

destilliertes Wasser q.s.p.: 1 000 ml

1 ml dieser Lösung enthält 1/1 000 mg Arsen.

3) *Bleiacetatwatte*

Saugwatte in einer 5 %igen (p/v) Bleiacetatlösung mit 1 %igem Essigsäurezusatz tränken. Watte abtropfen und an der Luft trocknen lassen. In festschließendem Gefäß aufbewahren.

4) *Im Trockenofen bei 100 °C getrocknete Saugwatte*

In festschließendem Gefäß aufbewahren.

5) *Quecksilberbromid-getränktes Filterpapier*

Eine 5 %ige Quecksilberbromid-Alkohollösung in eine rechteckige Schale geben. Weißes Filterpapier (80 g/m²) in 15 × 22 cm große Teile geschnitten und einmal gefaltet in diese Lösung tauchen. Papier abtropfen und im Dunkeln auf einem nichtmetallischen Faden rittlings trocknen lassen. Falte um 1 cm, untere Streifen um 1 cm kürzen. Papier in 15 × 15 mm Quadrate schneiden und in einem festschließenden, mit schwarzem Lichtschutzpapier umgebenen Gefäß aufbewahren.

6) *Zinn-II-chloridlösung*

20 g reines granuliertes Zinn durch 100 ml reine Salzsäure (d = 1,19) ätzen. In Anwesenheit von metallischem Zinn unter Luftausschluß in einem Gefäß mit Ventilpfropfen aufbewahren.

7) *Kaliumjodidlösung*

Kaliumjodid: 10 g

Wasser, q.s.p.: 100 ml

8) *Salpeter(Säure) zur Arsenermittlung (RAs)*

Säure einer Dichte von 1,38 bei 20 °C mit 61,5 bis 65,5 %iger Salpetersäure HNO₃; Die Säure darf keinen Glührückstand von über 0,0001 % hinterlassen und darf weder durch Dizithon bestimmbares Blei noch über 1 Millionstel Chlorion, 2 Millionstel Schwefelion, 2 Millionstel Orthophosphorion und 1 Hundertmillionstel Arsen enthalten.

9) *Schwefelsäure zur Arsenermittlung (RAs)*

Säure einer Dichte von 1,831 bis 1,835 bei 20 C mit mindestens 95 %iger Schwefelsäure H_2SO_4 : Die Säure darf keinen Glührückstand von über 0,0005 % hinterlassen und darf nicht über 2 Millionstel Schwermetalle, 1 Millionstel Eisen, 1 Millionstel Chlorion, 1 Millionstel Stickstoffion, 5 Millionstel Ammoniumion und 2 Hundertmillionstel Arsen enthalten.

10) *Mit Schwefelsäure auf 20 % (v/v) verdünnte Lösung (36 Gramm H_2SO_4 je 100 ml)*

Mischen:

Reine Schwefelsäure (RAs) 200 ml

Distilliertes Wasser, q.s.p. 1 000 ml

11) *Platinzink Reines Zink ohne Arsen, als Granulat oder Zylinder*

Das Zink platinieren: In ein zylindrisches Gefäß geben und mit einer 1/20 000 Platinchloridlösung bedecken. 2 Stunden wirken lassen, Zink mit destilliertem Wasser waschen, Platinzink auf verschiedenen dicken Löschblättern abtropfen lassen, trocknen und in ein trockenes Gefäß geben.

Sicherstellen, daß 5 g dieses Zinks, das mit 4,5 ml reiner, mit Wasser auf 40 ml aufgefüllter Schwefelsäure unter Zugabe von zwei Tropfen Zinn-II-chlorid und 5 ml 10 %iger Kaliumchloridlösung in das nachstehend beschriebene Gerät gegeben wurde, nach mindestens zwei Stunden keinen Flecken auf dem quecksilberbromid-getränkten Papier hinterlassen. Ferner sicherstellen, daß 1 g Arsen, wie nachstehend angegeben verwendet, einen deutlichen Flecken ergibt.

Gerätebeschreibung

Eine 90-100 ml-Phiole verwenden, die mit einem Glasstöpsel verschlossen wird und mit einer Glasröhre von 6 mm Innendurchmesser und 90 mm Länge versehen ist. Der untere Teil dieser Röhre ist effiliert und mit einer Längsbohrung versehen (Abscheider). Der obere Röhrenteil endet mit einer ebenen, geläppten Fläche, die der Röhrenachse entspricht. Eine zweite Glasröhre mit gleichem Innendurchmesser und von 30 mm Länge, welches ebenfalls mit einer ebenen, geläppten Fläche endet, kann an der ersten Röhre mittels zwei Schraubenfedern oder zwei Kautschukmuffen befestigt werden.

Verfahrensweise

In Teil A der Entbindungsröhre zunächst einen trockenen Saugwattebausch, dann einen bleiacetat-getränkten Wattebausch einführen.

Ein quecksilberbromid-getränktes Papier zwischen die beiden Teile der Entbindungsröhre in Teil B einführen und die beiden Röhrenteile verbinden.

Die 40 ml Schwefelflüssigkeit, zwei Tropfen Zinn-II-chloridlösung sowie 5 ml Kaliumjodidlösung in die Phiole geben. 15 Minuten warten. 5 g Platinzink zugeben und die Phiole mittels der zuvor bestückten Röhre sofort verschließen.

Das Ende der Entbindung (mindestens zwei Stunden) abwarten. Gerät demontieren, das quecksilberbromid-getränkte Papierkarree eine halbe Stunde lang in 10 ml Kaliumjodidlösung tauchen; dabei mehrmals schütteln. Gründlich abspülen und trocknen lassen.

Der braune bzw. gelbe Fleck muß quasi unsichtbar oder blasser sein als das Resultat aus einem Parallelversuch, der mit 1 ml Arsenlösung (1 g/ml) zusätzlich 4,5 ml reine Schwefelsäure und mit Wasser auf 40 ml aufgefüllt sowie unter Zugabe von zwei Tropfen Zinn-II-chlorid und 5 ml 10 %iger Kaliumjodidlösung durchzuführen ist.

4. SCHWERMETALLE

Ausgedrückt in Blei, unter 20 Teile je Million, bei folgenden Voraussetzungen:

Die Aschen nach dem Wiegen in 1 ml reiner Salzsäure und 10 ml destilliertem Wasser auflösen. Dabei die Auflösung durch Erhitzen aktivieren. Mit destilliertem Wasser auf 20 ml auffüllen. 1 ml dieser Lösung enthält die Mineralstoffe von 0,10 g PVPP.

10 ml Aschenlösung mit 2 ml 4 %iger reiner Natriumfluoridlösung, 0,5 ml reinem Ammoniak, 3 ml Wasser, 0,5 ml reiner Essigsäure sowie 2 ml schwefelwasserstoffgesättigter wäßriger Lösung in ein 160 × 16 mm Reagenzglas geben.

Es darf nicht zur Fällung kommen. Tritt eine Braunfärbung auf, so muß diese schwächer sein als die entsprechende Färbung im Rahmen folgender Kontrollzubereitung:

In ein 160 × 16 mm Reagenzglas 2 ml einer Lösung aus 0,01 g Blei in 1 l (10 mg Blei/l), 15 ml 4 %iges Natriumfluorid (m/v), 0,5 ml reine Essigsäure sowie 2 ml schwefelwasserstoffgesättigter wäßriger Lösung geben. Dieses Reagenzglas enthält 20 g Blei.

Anmerkung

In dieser Konzentration fällt Bleisulfid nur in essigsaurem Medium aus. Eine Fällungsreaktion könnte in Anwesenheit von nur 0,05 ml Salzsäure je 15 ml erreicht werden, doch ist diese Konzentration in der Praxis nur schwer genau zu regeln.

Durch Ersetzen der 0,5 ml Essigsäure durch 0,5 ml Salzsäure würden nur Kupfer, Quecksilber usw. ausgefällt.

Etwaig vorhandenes Eisen (generell als Eisen-III) oxidiert den Schwefelwasserstoff im Wege eines Schwefelniederschlags, der den kolloidalen Bleisulfidniederschlag maskiert. Mit 0,5 ml Natriumfluorid komplexiert, wird der Schwefelwasserstoff vom Eisen langsamer oxidiert.

Diese Menge reicht aus, um 1 mg Eisen-III zu komplexieren. Bei mehr Eisen die Natriumfluoridmenge entsprechend erhöhen.

Bei kalziumhaltigen Produkten ist nach Zugabe von Fluorid zu filtern.

5. GESAMTSTICKSTOFF

Zwischen 11 und 12,8 % bei folgenden Voraussetzungen:

Gerätebeschreibung:

A. Das Gerät setzt sich wie folgt zusammen:

- 1) Ein als Dampferzeuger dienender 1 l-Kolben A aus Borosilikatglas mit Einfülltrichter (mit Hahn). Der Kolben kann über einen Gas- oder Elektrobrenner erhitzt werden.
- 2) Ein Verlängerungsstück C zum Auffangen der ausgewaschenen Flüssigkeit aus Wäscher B.
- 3) Ein 500 ml-Wäscher B mit geneigtem Hals; die Zuleitungsröhre muß den untersten Kolbenteil erreichen. Die Ableitungsröhre ist mit einem Abscheider (boule antiprimage) versehen, die den oberen Teil des Wäschers bildet. Über einen Einfülltrichter E (mit Hahn) können die zu behandelnde Flüssigkeit und die Alkalilauge eingefüllt werden.
- 4) Ein 30 bis 40 cm langer vertikaler Kühler, der mit einer Kugel mit dünnem Mantel abschließt.
- 5) Ein 250 ml-Erlenmeyerkolben zum Auffangen des Destillats.

B. Ovoidförmiger 300 ml-Mineralisierungskolben mit langem Hals.

Erforderliche Stoffe:

Reine Schwefelsäure

Mineralisierungskatalysator

30 %ige Natriumhydroxidlauge (m/m)

40 %ige reine Borsäurelösung (m/v)

Salzsäurelösung 0,1 N

Mischindikator in bromokresol-grün und methyl-rot.

Der Dampferzeuger muß mit Wasser, welches mit 1 %iger Schwefelsäure gesäuert wurde, gefüllt sein. Vor Arbeitsbeginn diese Flüssigkeit bei offenem Abbläventil P zur Vertreibung von CO₂-Dämpfen aufkochen.

Verfahrensweise

In den Mineralisierungskolben ungefähr 0,20 g genau gewogenes PVPP geben. 2 g Mineralisierungskatalysator und 15 ml reine Schwefelsäure zugeben.

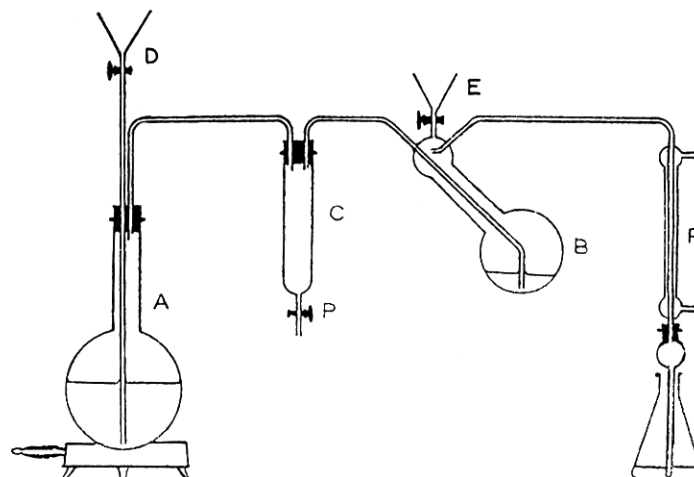
Den Kolben mit geneigtem Hals über offenem Feuer erhitzen, bis die Lösung farblos ist und die Kolbenwände frei von karbonisierten Stoffen sind.

Nach dem Abkühlen mit 50 ml Wasser verdünnen und erkalten lassen. Diese Flüssigkeit über Trichter E in Wäscher B geben. 40 bis 50 ml 30 %ige Natronlauge zugeben, um die Flüssigkeit zu alkalisieren und den Ammoniak durch Wasserdampfdestillation auszufällen; das Destillat in 5 ml Borsäurelösung, die zuvor mit 10 ml Wasser in den Erlenmeyerkolben gegeben wurde, auffangen, wobei das Ampullenende in die Flüssigkeit tauchen muß. 1 oder 2 Tropfen Mischindikator zugeben und 70 bis 100 ml Destillat auffangen.

Das Destillat mit 0,1 N Salzsäurelösung titrieren, bis sich der Indikator violett-rosa verfärbt.

1 ml 0,1 N Salzsäurelösung entspricht 1,4 mg Stickstoff.

Gerät zur Destillation von Ammoniak in einer Wasserdampfströmung
(nach Parnas und Wagner)



(Die Hähne P und E können durch eine Kunststoffverbindung mit Mohrschen Quetschhahn ersetzt werden.)

6. LÖSLICHKEIT IN WÄßRIGEM MEDIUM

Unter 0,5 % bei folgenden Voraussetzungen:

10 g PVPP in einen 200 ml-Kolben mit 100 ml destilliertem Wasser geben. Schütteln und 24 Stunden wirken lassen. Zunächst auf einer Filterplatte mit 2,5 Porosität, dann auf einer Filterplatte mit 0,8 Porosität filtrieren. Der Rückstand des im Wasserbad bis zur Trocknung eingedampften Filtrats muß weniger als 50 mg betragen.

7. LÖSLICHKEIT IN SAUREM UND ALKOHOLISCHEN MEDIUM

Unter 1 % bei folgenden Voraussetzungen:

1 g PVPP in einen Kolben mit 500 ml folgender Mischung geben:

Essigsäure	3 g
Ethanol	10 ml
Wasser q.s.p.	100 ml

24 Stunden wirken lassen. Zunächst auf einer Filterplatte mit 2,5 Porosität, dann auf einer Filterplatte mit 0,8 Porosität filtrieren. Das Filtrat im Wasserbad konzentrieren. Die Wasserbadverdampfung in einer zuvor geeichten Kieselerdeschale von 70 mm Durchmesser abschließen. Der Rückstand des bis zur Trocknung eingedampften Filtrats muß unter 10 mg liegen; dabei ist der etwaige Rückstand nach Eindampfung von 500 ml Essigsäure-Ethanol-Mischung zu berücksichtigen.

8. WIRKSAMKEIT DES PVPP GEGENÜBER DER ABSORPTION DER PHENOLVERBINDUNGEN

Der wie folgt bestimmte Aktivitätsanteil muß 30 % oder mehr betragen.

A. Reagenzien

- 1) Natriumhydroxidlösung 0,1 N
- 2) Salicylsäurelösung 0,1 N

(13,81 g Salicylsäure werden in 500 ml Methanol aufgelöst und in 1 l Wasser verdünnt).

B. Verfahrensweise

- 1) 2-3 g PVPP in einem 200 ml-Erlenmeyerkolben wiegen und das Gewicht W auf 0,001 g genau registrieren.
- 2) Den Trockenextrakt der Stichprobe (Festanteil) berechnen und als Wert P auf ein Zehntelprozent genau registrieren.
- 3) Die Salicylsäurelösung 0,1 N nach folgender Formel zugeben:
$$43 \times W \times P = \text{zuzugebende ml.}$$
- 4) Das Gefäß verschließen und fünf Minuten schütteln.
- 5) Die Mischung bei 25 °C in einen Trichter mit Filter gießen, der auf einem mit einem 250 ml-Gefäß verbundenen Büchnertrichter sitzt. Auspumpen, bis genügend Filtrat zur Verfügung steht, um 50 ml entnehmen zu können (das Filtrat muß transparent sein).
- 6) 50 ml Filtrat pipetieren und in einen 250 ml-Erlenmeyerkolben geben.
- 7) Mittels einer 0,1 N Schwefellösung den Phenolphthalinneutralisationspunkt bestimmen und das Volumen V_s registrieren.
- 8) 50 ml einer Salicylsäurelösung (Kontrolle) gleichermaßen titrieren und das Volumen V_b registrieren.

C. Berechnung

$$\text{Aktivitätsanteil (in \%)} = \frac{V_b - V_s}{V_b} \times 100$$

Anmerkung

Alle in den Nummern 2 bis 8 festgesetzten Grenzwerte beziehen sich auf das Trockenprodukt.

9. FREIES N-VINYLPYRROLIDON — NICHT ÜBER 0,1 %

Verfahren

4,0 g Stichprobe in 30 ml Wasser suspendieren, 15 Minuten rühren und über eine 9 bis 15 m Filterplatte aus Sinterglas (Typ G4) in einen 250 ml-Erlenmeyerkolben gießen. Den Rückstand mit 100 ml Wasser waschen, 500 mg Natriumacetat zu den kombinierten Filtraten geben und mit 0,1 N Jod bis zur Stabilisierung der Jodfarbe dosieren. Weiter 3,0 ml Jod 0,1 N zugeben, 10 Minuten ruhen lassen und das überschüssige Jod mit Natriumthiosulfat 0,1 N dosieren. Bis zur approximativen Endpunktbestimmung 3 ml Stärke SE (Teststoff) zugeben. Eine Blinddosierung durchführen. Der Jodverbrauch geht nicht über 0,72 ml hinaus und entspricht somit maximal 0,1 % Vinylpyrrolidon.

10. FREIES N,N'-DIVINYLMIDAZOLIDON — NICHT ÜBER 2 mg/kg

Prinzip

Dosierung durch Kapillargaschromatographie der Wanderung des freien N,N'-Divinylimidazolidins in einem Lösungsmittel (Aceton), ausgehend von nicht löslichem PVP.

Interne Standardlösung

100 ml auf 0,1 mg genau gewogenes Heptylsäurenitril (Önanthensäurenitril) in 500 ml Aceton auflösen.

Stichprobezubereitung

2 bis 2,5 g Polymer auf 0,2 mg genau wiegen und in einen 50 ml-Erlenmeyerkolben gießen. Mit einer Pipette zunächst 5 ml interne Standardlösung, dann 20 ml Aceton zugeben. Die Mischung während 4 Stunden schütteln, dann mindestens 15 Stunden ruhen und stabilisieren lassen und die aufschwimmende Flüssigkeit durch Gaschromatographie analysieren.

Bezugslösung

25 mg N,N'-Divinylimidazolidin auf 0,2 mg genau wiegen und in ein Gefäß gießen. Mit Aceton auf 100 ml auffüllen. Mit einer Pipette 0,2 ml dieser Lösung in einen anderen 50 ml-Meßkolben umgießen und mit Aceton auf 50 ml auffüllen. 2 ml dieser Lösung in ein anderes Gefäß umgießen, 5 ml der internen Standardlösung (siehe oben) zugeben und mit Aceton auf 25 ml auffüllen.

Gaschromatographieanforderungen:

- Säule: „DB-Wax“ (Kieselglas) Kapillar (vernetztes Carbowax - 20 M), Länge 30 m, Innendurchmesser 0,25 mm, Filmdicke 0,5 µm
- Programmierte Säulentemperatur: 140 °C — 240 °C, 4 °C je Minute
- Injektor: Injektor split, 220 °C.
Ausströmung split 30 ml/min
- Anzeiger: Thermionenanzeiger (nach Herstellerspezifikationen optimiert), 250 °C
- Trägergas: Helium, 1 Bar (Überdruck)
- Injektionsmenge: 1 µl aufschwimmende Standardlösung oder Bezugslösung.

Verfahren

Zuverlässige Bestimmung des Eichungsfaktors unter den spezifischen Analysebedingungen durch wiederholte Injektionen von Standardlösung. Stichprobeanalyse. Der Gehalt an N,N'-Divinylimidazolidin im nicht löslichen PVP darf 0,1 % nicht überschreiten.

Berechnung des Eichungsfaktors

$$f = \frac{W_D \cdot A_{St}}{W_{St} \cdot A_D}$$

W_D = Menge des verwendeten N,N'-Divinylimidazolids (mg)

W_{St} = Menge der internen Standardlösung (mg)

A_{St} = Peak-Fläche der internen Stichprobe

A_D = Peak-Fläche des N,N'-Divinylimidazolids.

Berechnung des Gehalts an N,N'-Divinylimidazolids

$$C_D = \frac{1\,000 \cdot f \cdot A_D \cdot W_{St}}{A_{St} \cdot W_S} \text{ (mg/kg)}$$

C_D = Konzentration des N,N'-Divinylimidazolids (mg/kg)

f = Eichungsfaktor

A_D = Peak-Fläche des N,N'-Divinylimidazolids

W_{St} = Menge der zur Stichprobe gegebenen internen Standardlösung (mg)

A_{St} = Peak-Fläche der internen Standardlösung

W_S = Stichprobenmenge (g).

ANHANG VI

Vorschriften für Kalziumtartrat

(Artikel 7 dieser Verordnung)

ANWENDUNGSBEREICH

Kalziumtartrat wird dem Wein als technische Hilfssubstanz beigefügt und dient der Förderung der Ausfällung des Weinsteines bzw. der Verhinderung der Ausfällung von Kaliumhydrogentartrat und Kalziumtartrat durch Verringerung ihrer Endkonzentration.

VORSCHRIFTEN

- Die Höchstdosis wird in Anhang IV dieser Verordnung festgesetzt.
 - Beim Zusatz von Kalziumtartrat wird der Wein geschüttelt und künstlich gekühlt; anschließend werden die gebildeten Kristalle durch physikalische Verfahren getrennt.
-

ANHANG VII

Vorschriften für Betaglucanase

(Artikel 10 dieser Verordnung)

1. Internationaler Code für Betaglucanasen: E.C. 3-2-1-58
2. Beta-Glucan-Hydrolasen (spalten Glucan von *Botrytis cinerea*)
3. Ursprung: *Trichoderma harzianum*
4. Anwendungsbereich: Spaltung von Betaglucanen in Wein, insbesondere in Wein edelfauler Trauben
5. Verwendungshöchstdosis: 3 g enzymatische Zubereitung mit 25 % suspendierter organischer Substanz (Gesamtgehalt an organischer Substanz, T.O.S.) je Hektoliter

Verlust durch Trocknung	weniger als 10 %
Schwermetalle	weniger als 30 ppm
Blei:	weniger als 10 ppm
Arsen:	weniger als 3 ppm
Koliforme insgesamt:	keine
<i>Escherichia coli</i>	keine in einer Probe von 25 g
<i>Salmonella</i> spp.:	keine in einer Probe von 25 g
aerobe Keime insgesamt:	weniger als 5×10^4 Keime/g

ANHANG VIII

Milchsäurebakterien

(Artikel 11 dieser Verordnung)

VORSCHRIFTEN

Die Milchsäurebakterien, deren Verwendung in Anhang IV Nummer 1 Buchstabe q) sowie Nummer 3 Buchstabe z) der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 vorgesehen ist, müssen den Gattungen *Leuconostoc*, *Lactobacillus* und/oder *Pediococcus* angehören. Sie müssen die Apfelsäure im Most bzw. im Wein in Milchsäure umwandeln, dürfen jedoch nicht geschmackverfälschend wirken. Sie müssen aus Trauben, Mosten, Weinen oder aus Traubenverarbeitungserzeugnissen isoliert worden sein. Auf dem Etikett sind Gattungs- und Artbezeichnung, Stammreferenz sowie Herkunft des Stammes und die für die Selektion zuständige Person anzugeben.

Genmanipulationen von Milchsäurebakterien bedürfen einer vorherigen Genehmigung.

FORM

Sie werden entweder flüssig oder gefroren oder als Pulver, gewonnen durch Lyophilisation in Reinkultur oder assoziierter Kultur, verwendet.

IMMOBILISIERTE BAKTERIEN

Der Träger einer Zubereitung immobilisierter Milchsäurebakterien muß inert und zur Verwendung für die Weinbereitung zugelassen sein.

KONTROLLEN

Chemische Kontrolle:

Für die zu ermittelnden Stoffe gelten die gleichen Anforderungen wie für die anderen önologischen Zubereitungen, vor allem Schwermetalle.

Mikrobiologische Kontrolle:

- Der Gehalt an lebensfähigen Milchsäurebakterien muß 10^8 /g bzw. 10^7 /ml oder mehr betragen;
- der Gehalt an Milchsäurebakterien einer anderen als der angegebenen Art(en) muß weniger als 0,01% der lebensfähigen Milchsäurebakterien insgesamt betragen;
- der Gehalt an aeroben Bakterien muß weniger als 10^3 /g Pulver oder ml betragen;
- der Gesamtgehalt an Hefen muß weniger als 10^3 /g Pulver oder ml betragen;
- der Schimmelanteil muß weniger als 10^3 /g Pulver oder ml betragen.

ZUSATZSTOFFE

Die für die Herstellung der Milchsäurebakterienkultur bzw. ihre Reaktivierung in Frage kommenden Zusatzstoffe müssen für die Verwendung in Nahrungsmitteln zugelassen und auf dem Etikett angegeben sein.

HERSTELLUNGSDATUM

Der Herstellungstermin (Ausgang Herstellungsbetrieb) ist auf dem Etikett anzugeben.

VERWENDUNG

Die Gebrauchsanweisung bzw. das Reaktivierungsverfahren ist vom Hersteller anzugeben.

HALTBARKEIT

Die Lagerbedingungen sind deutlich auf dem Etikett anzugeben.

ANALYSEMETHODEN

- Milchsäurebakterien: Medium A (1), B (2), C (3) nach dem vom Hersteller angegebenen Verfahren,
- Aerobe Bakterien: Bacto-Agar-Medium,
- Hefen: Malt-Wickerham-Medium,
- Schimmel: Malt-Wickerham-Medium oder Czapeck-Medium.

Medium A

Hefeextrakt	5 g
Fleischextrakt	10 g
Trypton	15 g
Natriumacetat	5 g
NH ₄ -Citrat	2 g
Tween 80	1 g
MnSO ₄	0,050 g
MgSO ₄	0,200 g
Glucose	20 g
Wasser, q.s.p.	1 000 ml
pH	5,4

Medium B

Tomatensaft	250 ml
Hefeextrakt Difco	5 g
Pepton	5 g
L-Apfelsäure	3 g
Tween 80	1 Tropfen
MnSO ₄	0,050 g
MgSO ₄	0,200 g
Wasser, q.s.p.	1 000 ml
pH	4,8

Medium C

Glucose	5 g
Trypton Difco	2 g
Pepton Difco	5 g
Leberextrakt	1 g
Tween 80	0,05 g
4,2 Mal verdünnter Tomatensaft, filtriert auf Whatman Nr. I	1 000 ml
pH	5,5

ANHANG IX

Bestimmung der Lässigkeit organischer Substanz aus Ionenaustauschharzen

(Artikel 11 dieser Verordnung)

1. GEGENSTAND UND ANWENDUNGSBEREICH

Bestimmung der Lässigkeit organischer Substanz aus Ionenaustauschharzen.

2. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Lässigkeit organischer Substanz aus Ionenaustauschharzen. Die Lässigkeit organischer Substanz wird durch die nachstehend beschriebene Methode bestimmt.

3. PRINZIP

Perkolieren geeigneter Lösungsmittel durch zur Untersuchung vorbereitete Harze und gravimetrische Bestimmung der Masse der herausgelösten organischen Substanz.

4. REAGENZIEN

Alle Reagenzien müssen analysenreine Qualität besitzen.

Lösungsmittel:

4.1. Destilliertes Wasser oder entionisiertes Wasser gleichwertiger Reinheit.

4.2. Ethanollösung 15 % v/v; Herstellung der Lösung durch Mischen von 15 Volumen absolutes Ethanol mit 85 Volumen Wasser (4.1).

4.3. Essigsäure-Lösung 5 % m/m; Herstellung der Lösung durch Mischung von 5 Masseteilen Eisessigsäure mit 95 Masseteilen Wasser (4.1).

5. GERÄTE

5.1. Ionenaustausch-Chromatographiesäulen.

5.2. Meßkolben 2 l.

5.3. Verdampfungsschalen, hitzeresistent für Muffelofentemperaturen von 850 °C.

5.4. Trockenofen, thermostatisch kontrolliert auf 105 ± 2 °C.

5.5. Muffelofen, thermostatisch kontrolliert auf 850 ± 25 °C.

5.6. Analysenwaage, Genauigkeit 0,1 mg.

5.7. Verdampfer: Heizplatte oder Infrarotverdampfer.

6. VERFAHREN

6.1. In drei Ionenaustausch-Chromatographiesäulen (5.1) werden jeweils 50 ml des zu prüfenden Ionenaustauschharzes nach Waschen und Behandeln gemäß Anweisung des Herstellers für Harze zur Verwendung im Lebensmittelsektor eingegeben.

- 6.2. Für die anionischen Austauschharze läßt man die drei Extraktionslösungen (4.1, 4.2 und 4.3) getrennt durch die gemäß 6.1 präparierten Säulen mit einem Durchsatz von 350 bis 450 ml/h perkolieren. Der erste Liter des Eluats aus jeder Säule wird verworfen, die nächsten 2 Liter werden in Meßkolben (5.2) aufgefangen. Für die kationischen Austauschharze läßt man nur die zwei Lösungen 4.1 und 4.2 durch die zu diesem Zweck präparierten Säulen perkolieren.
- 6.3. Die drei Eluate läßt man auf einer Heizplatte oder unter dem Infrarotverdampfer (5.7) in getrennten Verdampfungsschalen (5.3), die vorab gewaschen und gewogen (m_0) wurden, verdampfen. Die Schalen werden in den Trockenofen (5.4) eingesetzt, bis die Rückstände bis zur konstanten Masse (m_1) getrocknet sind.
- 6.4. Nach Aufzeichnung der so erhaltenen konstanten Masse (6.3) werden die Trockenrückstände im Muffelofen (5.5) bis zur konstanten Masse verascht (m_2).
- 6.5. Berechnung der durch Stofflässigkeit abgegebenen organischen Substanz (7.1). Ist das Ergebnis größer als 1 mg/l, so ist ein Blindtest der Reagenzien durchzuführen und der Gehalt an abgegebener organischer Substanz erneut zu berechnen.

Der Blindtest sollte durch Wiederholung der Vorschriften 6.3 und 6.4, jedoch unter Verwendung von 2 Liter Lösung durchgeführt werden, um Massen von m_3 und m_4 nach den Vorschriften 6.3 bzw. 6.4 zu erhalten.

7. DARSTELLUNG DER ERGEBNISSE

7.1. Berechnungsformel und Berechnung der Ergebnisse

Die aus den Ionenaustauschharzen herausgelöste organische Substanz wird in mg/l mittels folgender Formel berechnet:

$$500 (m_1 - m_2)$$

wobei m_1 und m_2 die ermittelten Massenwerte sind.

Das berichtigte Gewicht der aus den Ionenaustauschharzen herausgelöste organische Substanz wird in mg/l mittels folgender Formel berechnet:

$$500 (m_1 - m_2 - m_3 + m_4)$$

wobei m_1 , m_2 , m_3 und m_4 die ermittelten Massenwerte sind.

7.2. Der Unterschied der Ergebnisse zwischen zwei an derselben Probe parallel durchgeführten Bestimmungen darf 0,2 mg/l nicht überschreiten.

ANHANG X

Vorschriften für die Behandlung durch Elektrodialyse

(Artikel 15 dieser Verordnung)

Diese Behandlung dient der Verhinderung der Ausfällung von Kaliumhydrogentartrat und Kalziumtartrat (sowie anderer Kalziumsalze) in Wein durch Entfernen überschüssiger Inonen aus Wein über anionenpermeable und kationenpermeable Membranen unter Einwirkung eines elektrischen Feldes.

1. VORSCHRIFTEN FÜR MEMBRANEN

- 1.1. Die Membranen werden abwechselnd zu einer preßfilterartigen Zelle oder zu jeglichem anderen geeigneten System zusammengeschaltet, die/das aus einer Dialysierzelle für Wein und einer Anreicherungszone für Spülflüssigkeit besteht.
- 1.2. Die kationenpermeablen Membranen müssen eigens für die Diffusion von Kationen und insbesondere von K- und Ca-Kationen konzipiert sein.
- 1.3. Die anionenpermeablen Membranen müssen eigens für die Diffusion von Anionen und insbesondere von Weinsteinanionen konzipiert sein.
- 1.4. Die Membranen dürfen keine übermäßige Veränderung der physikalisch-chemischen Zusammensetzung und der sensorischen Weinmerkmale hervorrufen. Sie müssen folgende Bedingungen erfüllen:
 - Sie müssen nach den Grundsätzen der guten Herstellungspraxis aus Materialien gefertigt worden sein, die gemäß Anhang II der Richtlinie 90/128/EWG der Kommission vom 23. Februar 1990⁽¹⁾ zur Herstellung von Gegenständen aus Kunststoff verwendet werden dürfen, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
 - Der Anwender der Elektrodialyseanlage muß nachweisen, daß die verwendeten Membranen die vorstehenden Eigenschaften aufweisen und die Austauschmöglichkeiten von spezialisiertem Personal vorgenommen wurden.
 - Sie dürfen keine Stoffe in einer Menge freisetzen, die eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellt oder bei einem Lebensmittel Fremdgeschmack oder Fremdgeruch hervorruft, und sie müssen den Kriterien der Richtlinie 90/128/EWG entsprechen.
 - Ihre Verwendung darf keine Interaktionen zwischen den Bestandteilen der Membran und Weininhaltsstoffen hervorrufen, die in dem behandelten Produkt neue Verbindungen entstehen lassen, die toxikologische Auswirkungen haben könnten.

Die Stabilität neuer Elektrodialysemembranen ist mit Hilfe eines Simulators, der der physikalisch-chemischen Zusammensetzung des Weins Rechnung trägt, festzustellen, um die etwaige Migration bestimmter Stoffe, die aus der Elektrodialysemembran stammen, zu untersuchen.

Folgende Versuchsmethode wird empfohlen:

Als Simulator wird eine wäßrige alkoholische Lösung, die auf den pH-Wert und die Leitfähigkeit des Weins abgepuffert ist, mit folgender Zusammensetzung verwendet:

- Ethanol, absolut: 11 l,
- Kaliumhydrogentartrat: 380 g,
- Kaliumchlorat: 60 g,
- konzentrierte Schwefelsäure: 5 ml,
- destilliertes Wasser: qsp für 100 l.

⁽¹⁾ ABl. L 75 vom 21.3.1990, S. 19. Richtlinie zuletzt geändert durch die Richtlinie 1999/91/EG (ABl. L 330 vom 4.12.1999, S. 41).

Diese Lösung wird für Migrationsversuche im geschlossenen Kreislauf über eine Elektrodialyse-Mehrfachzelle, an der eine Spannung von 1 Volt/Zelle liegt, in einer Menge von 50 l/m² Membranfläche bis zu einer Entmineralisierung von 50 % verwendet. Für den Spülkreislauf wird eine Kaliumchloridlösung von 5 g/l verwendet. Die Diffusionsstoffe werden sowohl im Simulator als auch im Elektrodialysestrom bestimmt.

Die organischen Moleküle, aus denen sich die Membran zusammensetzt und die geeignet sind, in die behandelte Lösung überzutreten, werden bestimmt. Für jeden dieser Stoffe wird eine gesonderte Bestimmung durch ein zugelassenes Labor durchgeführt. Der im Simulator auftretende Gehalt muß für alle vorgefundenen Verbindungen insgesamt geringer als 50 µg/l sein.

Generell gelten für diese Membranen die allgemeinen Vorschriften über die Überwachung von Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

2. VORSCHRIFTEN FÜR DIE ANWENDUNG DER MEMBRANEN

Das zur Weinstein-Elektrodialyse verwendete Membranpaar ist so definiert, daß folgende Bedingungen erfüllt sind:

- Die Verringerung des pH-Werts des behandelten Weins darf nicht größer sein als 0,3 pH-Punkte.
- Der Verlust an flüchtiger Säure muß geringer sein als 0,12 g/l (2 meq, in Essigsäure ausgedrückt).
- Die Elektrodialysebehandlung wirkt sich nicht auf die nichtionischen Weinhaltstoffe wie Phenole und Polysaccharide aus.
- Die Diffusion kleiner Moleküle wie Ethanol ist gering und bewirkt keine Verringerung des Ethanolgehalts um mehr als 0,1 % vol.
- Pflege und Reinigung dieser Membranen ist mit den dafür zulässigen Techniken und den zur Behandlung von Lebensmitteln zugelassenen Stoffen durchzuführen.
- Die Membranen werden gekennzeichnet, damit die Einhaltung der Reihenfolge bei der Zusammenschaltung überprüft werden kann.
- Das verwendete Material wird von einer Steuereinrichtung gesteuert, die der jedem Wein eigenen Instabilität Rechnung trägt, so daß nur der Überschuß an Kaliumhydrogentartrat und Kalziumsalzen entfernt wird.
- Die Durchführung der Behandlung obliegt einem Önologen oder qualifizierten Techniker.

Über diese Behandlung muß gemäß Artikel 70 der Verordnung (EWG) Nr. 1493/1999 Buch geführt werden.

ANHANG XI

Vorschriften für Urease

(Artikel 17 dieser Verordnung)

- 1) Internationale Codes für Urease: EC Nr. 3-5-1-5, CAS Nr. 9002-13-5.
- 2) Wirkstoff: Urease (wirkt in saurem Milieu), baut Harnstoff zu Ammoniak und Kohlendioxid ab. Die angegebene Aktivität liegt bei mindestens 5 Einheiten/mg, wobei 1 Einheit definiert ist als die Enzymmenge, die bei einer Harnstoffkonzentration von 5 g/l (pH4) und 37 °C ein Mol NH₃ pro Minute freisetzt.
- 3) Ursprung: *Lactobacillus fermentum*.
- 4) Anwendungsbereich: Abbau von Harnstoff in Weinen, die länger gelagert werden sollen, wenn die Harnstoff-Ausgangskonzentration über 1 mg/l liegt.
- 5) Höchstmenge: 75 mg der enzymatischen Zubereitung pro Liter des behandelten Weins, wobei 375 Einheiten Urease pro Liter nicht überschritten werden dürfen. Am Ende der Behandlung muß die verbleibende enzymatische Wirkung durch Filtern des Weins (Durchmesser der Poren kleiner als 1 m) aufgehoben werden.
- 6) Chemische und mikrobiologische Reinheit:

Verlust durch Trocknung	weniger als 10 %
Schwermetalle	weniger als 30 ppm
Blei:	weniger als 10 ppm
Arsen:	weniger als 2 ppm
Koliforme insgesamt:	keine
<i>Salmonella</i> spp.:	keine in einer Probe von 25 g
aerobe Keime insgesamt:	weniger als 5×10^4 Keime/g

Die für die Behandlung von Wein zulässige Urease muß unter ähnlichen Bedingungen hergestellt werden wie die Urease, zu der der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss am 10. Dezember 1998 eine Stellungnahme abgegeben hat.

ANHANG XII

Abweichungen vom Schwefeldioxidgehalt

(Artikel 19 dieser Verordnung)

Ergänzend zu Anhang V Abschnitt A der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 erhöht sich die Höchstgrenze des Schwefeldioxidgehalts bei Weinen, die einen in Invertzucker berechneten Restzuckergehalt von 5 g/l oder mehr haben, auf

- a) 300 mg/l bei
- weißem Qualitätswein b.A., für den die kontrollierte Ursprungsbezeichnung Gaillac verwendet werden darf;
 - Qualitätswein b.A., für den die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Alto Adige“ oder „Trentino“ verwendet werden darf, bezeichnet mit den Angaben oder einer der Angaben „passito“ oder „vendemmia tardiva“;
 - Qualitätswein b.A. „Moscato di Pantelleria naturale“ und „Moscato di Pantelleria“;
 - folgende Tafelweine mit geographischer Bezeichnung, wenn der gesamte Alkoholgehalt 15 % vol und der Restzuckergehalt 45 g/l übersteigt:
 - Vin de pays de Franche-Comté,
 - Vin de pays des coteaux de l'Auxois,
 - Vin de pays de Saône-et-Loire,
 - Vin de pays des coteaux de l'Ardèche,
 - Vin de pays des collines rhodaniennes,
 - Vin de pays du comté Tolosan,
 - Vin de pays des côtes de Gascogne,
 - Vin de pays du Gers,
 - Vin de pays du Lot,
 - Vin de pays des côtes du Tarn,
 - Vin de pays de la Corrèze,
 - Vin de pays de l'Île de Beauté,
 - Vin de pays d'Oc,
 - Vin de pays des côtes de Thau,
 - Vin de pays des coteaux de Murviel;
- b) 400 mg/l bei:
- weißem Qualitätswein b.A., für den die folgenden kontrollierten Ursprungsbezeichnungen verwendet werden dürfen: Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon, gefolgt durch den Namen der Ursprungsgemeinde, Coteaux du Layon, gefolgt durch die Bezeichnung „Chaume“, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh, Alsace und Alsace grand cru, gefolgt durch die Angabe „vendanges tardives“ oder „sélection de grains nobles“;
 - Süßwein aus überreifen Trauben und Süßwein aus eingetrockneten Weintrauben, mit Ursprung in Griechenland, der einen in Invertzucker berechneten Restzuckergehalt von 45 g/l oder mehr hat und für den die folgenden Ursprungsbezeichnungen verwendet werden dürfen: Samos (Σάμος), Rhodos (Ρόδος), Patras (Πατρα), Rio Patron (Ρίο Πατρών), Cephalonia (Κεφαλονία), Limnos (Λήμνος), Sitia (Σητεία), Santorin (Σαντορίνη), Nemea (Νεμέα), Dafnes (Δαφνές).

ANHANG XIII

Gehalt an flüchtiger Säure

Abweichend von Anhang V Abschnitt B Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 wird der Höchstgehalt an flüchtiger Säure auf folgende Werte festgesetzt:

a) *bei deutschem Wein:*

auf 30 Milliäquivalent pro Liter Qualitätswein b.A., der als „Eiswein“ oder „Beerenauslese“ bezeichnet werden darf,

auf 35 Milliäquivalent pro Liter Qualitätswein b.A., der als „Trockenbeerenauslese“ bezeichnet werden darf;

b) *bei französischem Wein:*

auf 25 Milliäquivalent pro Liter
für die nachstehenden Qualitätsweine b.A.:

- Barsac,
- Cadillac,
- Cérons,
- Loupiac,
- Monbazillac,
- Sainte-Croix-du-Mont,
- Sauternes,
- Anjou-Coteaux de la Loire,
- Bonnezeaux,
- Coteaux de l'Aubance,
- Coteaux du Layon,
- Coteaux du Layon, gefolgt vom Namen der Ursprungsgemeinde,
- Coteaux du Layon, gefolgt von der Bezeichnung „Chaume“,
- Quarts de Chaume,
- Coteaux de Saumur,
- Jurançon,
- Pacherenc du Vic Bilh,
- Alsace und Alsace grand cru, durch die Angabe „vendanges tardives“ oder „sélection de grains nobles“ bezeichnet und aufgemacht,
- Arbois, gefolgt von der Bezeichnung „vin de paille“,
- Côtes du Jura, gefolgt von der Bezeichnung „vin de paille“,
- L'Etoile, gefolgt von der Bezeichnung „vin de paille“,
- Hermitage, gefolgt von der Bezeichnung „vin de paille“;

i folgenden Tafelweinen mit geographischer Bezeichnung, wenn der gesamte Alkoholgehalt 15 % vol und der Restzuckergehalt 45 g/l übersteigt:

- Vin de pays de Franche-Comté,
- Vin de pays des coteaux de l'Auxois,

- Vin de pays de Saône-et-Loire,
- Vin de pays des coteaux de l'Ardèche,
- Vin de pays des collines rhodaniennes,
- Vin de pays du comté Tolosan,
- Vin de pays des côtes de Gascogne,
- Vin de pays du Gers,
- Vin de pays du Lot,
- Vin de pays des côtes du Tarn,
- Vin de pays de la Corrèze,
- Vin de pays de l'Île de Beauté,
- Vin de pays d'Oc,
- Vin de pays des côtes de Thau,
- Vin de pays des coteaux de Murviel;

i folgenden Qualitätslikörweinen b.A., durch die Angabe „vin doux naturel“ bezeichnet und aufgemacht:

- Banyuls,
- Banyuls rancio,
- Banyuls grand cru,
- Banyuls grand cru rancio,
- Frontignan,
- Grand Roussillon,
- Grand Roussillon rancio,
- Maury,
- Maury rancio,
- Muscat de Beaumes-de-Venise,
- Muscat de Frontignan,
- Muscat de Lunel,
- Muscat de Mireval,
- Muscat de Saint-Jean-de-Minervois,
- Rasteau,
- Rasteau rancio,
- Rivesaltes,
- Rivesaltes rancio,
- Vin de Frontignan;

c) *bei italienischem Wein:*

25 Milliäquivalent pro Liter für

- Qualitätslikörwein b.A. „Marsala“,
- Qualitätswein b.A. „Moscato di Pantelleria naturale“, „Moscato di Pantelleria“ und „Malvasia delle Lipari“,

- Qualitätswein b.A. und Qualitätslikörwein b.A., der die Angabe oder eine der Angaben „vin santo“, „passito“, „liquoroso“ und „vendemmia tardiva“ führen darf, und
 - Tafelwein mit geographischer Bezeichnung, der die Angabe oder eine der Angaben „vin santo“, „passito“, „liquoroso“ und „vendemmia tardiva“ führen darf,
 - Tafelwein der auf Sardinien geernteten Sorte „Vernaccia di Oristano B“, der als „Vernaccia di Sardegna“ bezeichnet werden darf;
- d) *bei österreichischem Wein:*
- auf 30 Milliäquivalent pro Liter Qualitätswein b.A., der als „Beerenauslese“ oder „Eiswein“ bezeichnet werden darf,
 - auf 40 Milliäquivalent pro Liter Qualitätswein b.A., der als „Ausbruch“, „Trockenbeerenauslese“ oder „Strohwein“ bezeichnet werden darf;
- e) *bei Wein aus dem Vereinigten Königreich:*
- 25 Milliäquivalent pro Liter Qualitätswein b.A., der durch die Angaben „botrytis“ oder andere gleichwertige Worte, „noble late harvested“, „special late harvested“ oder „noble harvest“ bezeichnet und aufgemacht werden darf;
- f) *bei Wein aus Spanien:*
- 25 Milliäquivalent pro Liter Qualitätswein b.A., der als „vendimia tardía“ bezeichnet werden darf.
-

ANHANG XIV

Anreicherung im Falle außergewöhnlich ungünstiger Witterungsverhältnisse

(Artikel 23 dieser Verordnung)

(z.E.)

ANHANG XV

Fälle, in denen die Säuerung und die Anreicherung ein und desselben Erzeugnisses zugelassen sind

(Artikel 27 dieser Verordnung)

(z.E.)

ANHANG XVI

Zeitpunkte, vor denen die Anreicherung, die Säuerung und die Entsäuerung aufgrund außergewöhnlicher Witterungsverhältnisse vorgenommen werden dürfen

(Artikel 29 dieser Verordnung)

(z.E.)

ANHANG XVII

Merkmale der Destillate aus Wein oder getrockneten Weintrauben, die Likörweinen und bestimmten Qualitätslikörweinen b.A. beigegeben werden dürfen*(Artikel 37 dieser Verordnung)*

1. Organoleptische Merkmale	Kein feststellbarer Fremdgeschmack
2. Mindestalkoholgehalt minimal maximal	52 % vol 86 % vol
3. Gesamtmenge an anderen flüchtigen Stoffen als Ethylalkohol und Methylalkohol	Gleich oder mehr als 125 g/hl r.A.
4. Höchstgehalt an Methylalkohol	Weniger als 200 g/hl r.A.

ANHANG XVIII

Verzeichnis der Qualitätslikörweine b.A., für deren Herstellung besondere Vorschriften gelten**A. VERZEICHNIS DER QUALITÄTSLIKÖRWEINE B.A., DEREN HERSTELLUNG DIE VERWENDUNG VON TRAU-
BENMOST ODER DIE MISCHUNG DIESES ERZEUGNISSES MIT WEIN UMFASST***(Artikel 38 Absatz 1 dieser Verordnung)***GRIECHENLAND**

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Muscat von Patras), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muscat Rion von Patras), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat von Kephallonia), Μοσχάτος Ρόδου (Muscat von Rhodos), Μοσχάτος Λήμνου (Muscat von Lemnos), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemea), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne von Kephallonia), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne von Patras).

SPANIEN

Qualitätslikörwein b.A.	Bezeichnung des Erzeugnisses gemäß dem Gemeinschafts- oder Landesrecht
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

ITALIEN

Cannonau di Sardegna, girò di Cagliari, malvasia di Bosa, malvasia di Cagliari, Marsala, monica di Cagliari, moscato di Cagliari, moscato di Sorso-Sennori, moscato di Trani, nasco di Cagliari, Oltrepó Pavese moscato, San Martino della Battaglia, Trentino, Vesuvio Lacrima Christi.

**B. VERZEICHNIS DER QUALITÄTSLIKÖRWEINE B.A., FÜR DEREN HERSTELLUNG DIE ERZEUGNISSE GEMÄß ANHANG V ABSCHNITT J NUMMER 2 BUCHSTABE B) DER VERORDNUNG (EG) NR. 1493/1999 BEIGEgeben
WERDEN***(Artikel 38 Absatz 2 dieser Verordnung)*

- 1. Verzeichnis der Qualitätslikörweine b.a., für deren Herstellung Alkohol aus Wein oder getrockneten Weintrauben beigegeben wird, dessen Alkoholgehalt mindestens 95 % vol und höchstens 9 % vol beträgt**

(Anhang V Abschnitt J Nummer 2 Buchstabe b) Ziffer ii) erster Gedankenstrich der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999)

GRIECHENLAND

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Muscat von Patras), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muscat Rion von Patras), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat von Kephallonia), Μοσχάτος Ρόδου (Muscat von Rhodos), Μοσχάτος Λήμνου (Muscat von Lemnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne von Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne von Kephallonia).

SPANIEN

Contado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Málaga, Montilla-Moriles, Rueda.

2. **Verzeichnis der Qualitätslikörweine b.A., für deren Herstellung Weinbrand oder Tresterband beigegeben wird, dessen Alkoholgehalt mindestens 52 % vol und höchstens 86 % vol beträgt**

(Anhang V Abschnitt J Nummer 2 Buchstabe b) Ziffer ii) zweiter Gedankenstrich der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999)

GRIECHENLAND

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne von Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne von Kephallonia), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Νεμέα (Nemea).

FRANKREICH

Pineau des Charentes oder Pineau charentais, Floc de Gascogne, Macvin du Jura.

3. **Verzeichnis der Qualitätslikörweine b.A., für deren Herstellung Brand aus getrockneten Weintrauben beigegeben wird, dessen Alkoholgehalt mindestens 52 % vol und weniger als 94,5 % vol beträgt**

(Anhang V Abschnitt J Nummer 2 Buchstabe b) Ziffer ii) dritter Gedankenstrich der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999)

GRIECHENLAND

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne von Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne von Kephallonia).

4. **Verzeichnis der Qualitätslikörweine b.A., für deren Herstellung teilweise gegorener Traubenmost aus eingetrockneten Weintrauben beigegeben wird**

(Anhang V Abschnitt J Nummer 2 Buchstabe b) Ziffer iii) erster Gedankenstrich der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999)

SPANIEN

Qualitätslikörwein b.A.	Bezeichnung des Erzeugnisses gemäß dem Gemeinschafts- oder Landesrecht
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ITALIEN

Aleatico di Gradoli, Giro di Cagliari, Malvasia delle Lipari, Malvasia di Cagliari, Moscato passito di Pantelleria.

5. **Verzeichnis der Qualitätslikörweine b.A., für deren Herstellung durch die unmittelbare Einwirkung von Feuerwärme gewonnener konzentrierter Traubenmost beigegeben wird, der — abgesehen von diesem Vorgang — der Definition von konzentriertem Traubenmost entspricht**

(Anhang V Abschnitt J Nummer 2 Buchstabe b) Ziffer iii) zweiter Gedankenstrich der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999)

SPANIEN

Qualitätslikörwein b.A.	Bezeichnung des Erzeugnisses gemäß dem Gemeinschafts- oder Landesrecht
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

ITALIEN

Marsala.

6. **Verzeichnis der Qualitätslikörweine b.A., für deren Herstellung konzentrierter Traubenmost beigegeben wird**

(Anhang V Abschnitt J Nummer 2 Buchstabe b) Ziffer iii) dritter Gedankenstrich der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999)

SPANIEN

Qualitätslikörwein b.A.	Bezeichnung des Erzeugnisses gemäß dem Gemeinschafts- oder Landesrecht
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ITALIEN

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.