

DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) Nr. 144/2013 DER KOMMISSION**vom 19. Februar 2013****zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 in Bezug auf bestimmte önologische Verfahren und die diesbezüglichen Einschränkungen sowie zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 436/2009 in Bezug auf die Eintragung dieser Verfahren in die Begleitdokumente für die Beförderung von Weinbauerzeugnissen und auf die Ein- und Ausgangsbücher im Weinsektor**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates vom 22. Oktober 2007 über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte und mit Sondervorschriften für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse (Verordnung über die einheitliche GMO) ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 121 Absätze 3 und 4, Artikel 185a, Artikel 185c Absatz 3 und Artikel 192 in Verbindung mit Artikel 4,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Gemäß Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 der Kommission vom 10. Juli 2009 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates hinsichtlich der Weinbauerzeugniskategorien, der önologischen Verfahren und der diesbezüglichen Einschränkungen ⁽²⁾ sind die zugelassenen önologischen Verfahren in Anhang I der genannten Verordnung festgelegt. Die Internationale Organisation für Rebe und Wein (OIV) hat die Einsatzbedingungen für einige önologische Verfahren geändert, die im Übrigen in der EU bereits erlaubt sind. Um den EU-Erzeugern dieselben Möglichkeiten einzuräumen wie den Drittlandserzeugern, sind die Einsatzbedingungen dieser önologischen Verfahren in der EU auf der Grundlage der von der OIV festgelegten Einsatzbedingungen zu ändern.
- (2) Die OIV hat neue önologische Verfahren angenommen. Um auch den EU-Erzeugern die für Drittlandserzeuger bestehenden neuen Möglichkeiten einzuräumen, sollten diese neuen önologischen Verfahren im Rahmen der von der OIV festgelegten Einsatzbedingungen zugelassen werden.
- (3) Anhang I A Anlage 10 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 enthält die Vorschriften für die Behandlung zur teilweisen Entalkoholisierung von Wein. Der Begriff der Entalkoholisierung von Wein wurde bei der OIV durch den Begriff der Korrektur des Alkoholgehalts von Wein ersetzt. Der Wortlaut der Anlage ist entsprechend anzupassen. Gemäß der Anlage können die Mitgliedstaaten auch vorsehen, dass die teilweise Entalkoholisierung von Wein den zuständigen Behörden gemeldet werden muss. Um die Wirksamkeit der Kontrollen zu gewährleisten, sollte klargestellt werden, dass die Meldung vor der tatsächlichen Entalkoholisierung erfolgen muss.
- (4) Italienische Weine der Sorte „Aleatico“, die Anspruch auf die geschützte Ursprungsbezeichnung „Pergola“ sowie auf den traditionellen Begriff „passito“ haben, und ungarische Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geschützter geografischer Angabe, die den Zusatz „jégbor“

tragen dürfen, weisen einen sehr hohen Zuckergehalt auf und werden in geringen Mengen hergestellt. Für die ordnungsgemäße Haltbarmachung dieser Weine haben Italien und Ungarn beantragt, von der festgesetzten Höchstgrenze des Schwefeldioxidgehalts abzuweichen. Für die italienischen Weine sollte ein maximaler Schwefeldioxidgehalt von 350 Milligramm pro Liter und für die ungarischen Weine von 400 Milligramm pro Liter zugelassen werden.

- (5) Infolge des Gasaustausches, der bei der Verwendung von Kohlendioxid zur Umfüllung durch Gegendruck erfolgt, können Schaumweine Kohlendioxid aufweisen, das nicht aus der alkoholischen Gärung der betreffenden Cuvée stammt. Durch diesen Gasaustausch wird der Druck des Kohlendioxids nicht erhöht, weshalb nicht daraus gefolgert werden darf, dass dem Erzeugnis Kohlensäure zugesetzt wurde. Allerdings sollte klargestellt werden, dass ausschließlich der Gasaustausch mit Kohlendioxid, das aus der alkoholischen Gärung der betreffenden Cuvée stammt, in dem bei der Umfüllung durch Gegendruck unvermeidlichen Umfang zulässig ist.
- (6) Gemäß Artikel 120g der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 enthält Anhang IV der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 bestimmte Analysemethoden, nach denen die Bestandteile der Erzeugnisse des Weinsektors festgestellt werden, sowie die Regeln, nach denen festgestellt wird, ob diese Erzeugnisse nicht zugelassenen önologischen Verfahren unterzogen worden sind, wenn keine von der OIV empfohlenen und veröffentlichten Methoden und Regeln vorliegen. Die OIV hat besondere Methoden für die Analyse von Traubenzucker (rektifiziertes Traubenmostkonzentrat) verabschiedet. Die entsprechenden Methoden, die derzeit in Anhang IV der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 aufgeführt sind, sollten gestrichen werden.
- (7) Bei bestimmten önologischen Verfahren ist die Gefahr einer missbräuchlichen Verwendung besonders groß; sie müssen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 436/2009 der Kommission vom 26. Mai 2009 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates hinsichtlich der Weinbaukartei, der obligatorischen Meldungen und Sammlung von Informationen zur Überwachung des Marktes, der Begleitdokumente für die Beförderung von Weinbauerzeugnissen und der Ein- und Ausgangsbücher im Weinsektor ⁽³⁾ in die Ein- und Ausgangsbücher sowie die Begleitdokumente eingetragen werden. Gemäß den Vorschriften für Verfahren wie die Korrektur des Alkoholgehalts von Wein, die Behandlung mit Kationenaustauscher zur Säuerung und die Elektromembranbehandlung müssen diese Verfahren in die genannten Ein- und Ausgangsbücher eingetragen werden. Die Regeln für die gemäß der Verordnung (EG) Nr.

⁽¹⁾ ABl. L 299 vom 16.11.2007, S. 1.⁽²⁾ ABl. L 193 vom 24.7.2009, S. 1.⁽³⁾ ABl. L 128 vom 27.5.2009, S. 15.

436/2009 vorgeschriebenen Eintragungen sollten angepasst werden, um den mit vorliegender Verordnung vorgenommenen Änderungen der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 Rechnung zu tragen.

- (8) Die Verordnungen (EG) Nr. 606/2009 und (EG) Nr. 436/2009 sind daher entsprechend zu ändern.
- (9) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Regelungsausschusses gemäß Artikel 195 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 und der Stellungnahme des Verwaltungsausschusses für die gemeinsame Organisation der Agrarmärkte —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Änderung der Verordnung (EG) Nr. 606/2009

Die Verordnung (EG) Nr. 606/2009 wird wie folgt geändert:

1. Anhang I A wird gemäß Anhang I dieser Verordnung geändert.
2. Anhang I B wird gemäß Anhang II dieser Verordnung geändert.
3. Anhang II wird gemäß Anhang III dieser Verordnung geändert.
4. Anhang IV wird gemäß Anhang IV dieser Verordnung geändert.

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

Brüssel, den 19. Februar 2013

Artikel 2

Änderung der Verordnung (EG) Nr. 436/2009

Die Verordnung (EG) Nr. 436/2009 wird wie folgt geändert:

1. Artikel 41 Absatz 1 wird wie folgt geändert:

a) Buchstabe p erhält folgende Fassung:

„p) die Behandlung durch Elektrodialyse oder die Behandlung mit Kationenaustauschern zur Weinstabilisierung oder die Behandlung mit Kationenaustauscher zur Säuerung,“.

b) Buchstabe s erhält folgende Fassung:

„s) die Korrektur des Alkoholgehalts von Wein,“.

c) Der folgende Buchstabe v wird angefügt:

„v) die Elektromembranbehandlung zur Säuerung oder Entsäuerung.“

2. Anhang VI wird entsprechend Anhang V dieser Verordnung geändert.

Artikel 3

Inkrafttreten

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

Für die Kommission

Der Präsident

José Manuel BARROSO

ANHANG I

Anhang I A der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 wird wie folgt geändert:

1. Die Tabelle wird wie folgt geändert:

a) Zeile 10:

i) in Spalte 1 wird folgender Gedankenstrich angefügt:

„— Hefeproteinextrakte.“;

ii) in Spalte 3 wird folgender Wortlaut angefügt:

„Für die Behandlung der Moste sowie der Weißweine und Roséweine beläuft sich der Grenzwert der Verwendung von Hefeproteinextrakten auf höchstens 30 g/hl, für die Behandlung der Rotweine auf höchstens 60 g/hl“.

b) In Zeile 40 Spalte 1 erhält das önologische Verfahren folgende Fassung:

„Korrektur des Alkoholgehalts von Wein“.

c) Folgende Zeilen werden angefügt:

„48	Säuerung durch Behandlung mit Kationenaustauschern	Bedingungen und Grenzwerte gemäß Anhang XVa Abschnitte C und D der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 sowie den Artikeln 11 und 13 der vorliegenden Verordnung Unter den Bedingungen von Anlage 15	
49	Senkung des Zuckergehalts von Traubenmost durch Membrankopplung	Bei den in Anhang XIb Nummer 10 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 festgelegten Erzeugnissen, unter den Bedingungen von Anlage 16	
50	Entsäuerung durch Elektromembranbehandlung	Bedingungen und Grenzwerte gemäß Anhang XVa Abschnitte C und D der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 sowie den Artikeln 11 und 13 der vorliegenden Verordnung unter den Bedingungen von Anlage 17“	

2. Anlage 10 erhält folgende Fassung:

„Anlage 10

Vorschriften für die Behandlung zur Korrektur des Alkoholgehalts von Wein

Durch die Behandlung zur Korrektur des Alkoholgehalts (nachstehend „die Behandlung“) soll der zu hohe Ethanolgehalt des Weins verringert werden, um einen ausgewogeneren Geschmack zu erzielen.

Vorschriften:

1. Die Ziele können durch ein einziges oder die Kombination mehrerer Trennverfahren erreicht werden.
2. Die behandelten Weine dürfen keine organoleptischen Mängel aufweisen und müssen zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch geeignet sein.
3. Der Entzug von Alkohol aus dem Wein darf nicht zur Anwendung kommen, wenn eines der Anreicherungsverfahren gemäß Anhang XVa der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 an einem der bei der Bereitung des betreffenden Weines verwendeten Weinbauerzeugnisse angewandt wurde.

4. Der Alkoholgehalt darf um höchstens 20 % verringert werden, und der vorhandene Alkoholgehalt des Enderzeugnisses muss dem in Anhang XIb Nummer 1 Unterabsatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 festgesetzten Gehalt entsprechen.
 5. Die Durchführung der Behandlung obliegt einem Önologen oder qualifizierten Techniker.
 6. Über die Behandlung muss gemäß Artikel 185c Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 Buch geführt werden.
 7. Die Mitgliedstaaten können vorsehen, dass den zuständigen Behörden die Behandlung vorab gemeldet werden muss.“
3. Anlage 14 Gedankenstriche 3 und 4 erhalten folgende Fassung:
- „— Die Durchführung der Behandlung obliegt einem Önologen oder qualifizierten Techniker. Über die Behandlung muss gemäß Artikel 185c Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 Buch geführt werden.
- Die verwendeten Membranen müssen den Vorschriften der Verordnungen (EG) Nr. 1935/2004 und (EU) Nr. 10/2011 der Kommission (*) sowie den zu deren Durchführung erlassenen nationalen Vorschriften entsprechen. Sie müssen die Vorschriften des von der OIV veröffentlichten Internationalen Kodex der Önologie einhalten.

(*) ABl. L 12 vom 15.1.2011, S. 1.“

4. Die folgenden Anlagen 15, 16 und 17 werden angefügt:

„Anlage 15

Vorschriften für die Säuerung durch Behandlung mit Kationenaustauschern

Durch die Behandlung mit Kationenaustauschern (nachstehend ‚die Behandlung‘) soll eine Erhöhung der titrierbaren Säure und des tatsächlichen Säuregrads (Senkung des pH-Werts) durch physikalische Extraktion eines Teils der Kationen mit Hilfe eines Kationenaustauschers erreicht werden.

Vorschriften:

1. Die Behandlung erfolgt mit im sauren Zyklus regenerierten Kationenaustauscherharzen.
2. Die Behandlung muss sich auf die überschüssigen Kationen beschränken.
3. Um die Bildung von Most- oder Weinfractionen zu vermeiden, ist die Behandlung kontinuierlich unter linearer Zugabe von behandelten Erzeugnissen zu den Ausgangserzeugnissen durchzuführen.
4. Alternativ kann das Harz in erforderlicher Menge direkt in den Behälter gegeben werden und dann mit jeder geeigneten physikalischen Methode getrennt werden.
5. Die Durchführung der gesamten Behandlung obliegt einem Önologen oder einem qualifizierten Techniker.
6. Über die Behandlung muss gemäß Artikel 185c Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 Buch geführt werden.
7. Die Kationenharze müssen den Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004, den zu deren Durchführung erlassenen EU- und nationalen Vorschriften sowie den Analysevorschriften in Anlage 4 dieses Anhangs entsprechen. Ihre Verwendung darf nicht zu übermäßigen Änderungen des physikalisch-chemischen Aufbaus und der sensorischen Eigenschaften des Mosts oder des Weins führen, und es müssen die Grenzwerte in Nummer 3 der Monografie ‚Kationenaustauscherharze‘ des von der OIV veröffentlichten Internationalen Kodex der Önologie eingehalten werden.

*Anlage 16***Vorschriften für die Behandlung zur Senkung des Zuckergehalts von Traubenmost durch Membrankopplung**

Durch die Behandlung zur Senkung des Zuckergehalts (nachstehend ‚die Behandlung‘) soll einem Most durch Membrankopplung, bei der Mikrofiltration oder Ultrafiltration mit Nanofiltration oder Umkehrosmose kombiniert wird, Zucker entzogen werden.

Vorschriften:

1. Die Behandlung führt zu einer Verringerung des Volumens, je nach Menge und Zuckergehalt der dem Ausgangsmost entzogenen Zuckerlösung.
2. Durch die Verfahren muss der jeweilige Gehalt der Mostbestandteile — außer Zucker — erhalten bleiben.
3. Erfolgt eine Senkung des Zuckergehalts von Traubenmost, darf keine Korrektur des Alkoholgehalts der daraus hergestellten Weine vorgenommen werden.
4. Die Behandlung darf nicht mit einem der Anreicherungsverfahren nach Anhang XVa der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 kombiniert werden.
5. Die zu behandelnde Menge Most wird anhand der angestrebten Senkung des Zuckergehalts bestimmt.
6. Der erste Schritt dient einerseits dazu, den Most für den zweiten Konzentrationsschritt vorzubereiten, und andererseits dazu, die Makromoleküle, die über der Ausschlussgrenze der Membran liegen, zu erhalten. Dieser Schritt kann durch Ultrafiltration erfolgen.
7. Das im ersten Schritt der Behandlung gewonnene Permeat wird anschließend durch Nanofiltration oder Umkehrosmose konzentriert.

Das ursprünglich enthaltene Wasser und die organischen Säuren, die insbesondere durch die Nanofiltration nicht zurückgehalten wurden, können dem behandelten Most wieder zugeführt werden.
8. Die Durchführung der Behandlung obliegt einem Önologen oder einem qualifizierten Techniker.
9. Die verwendeten Membranen müssen den Vorschriften der Verordnungen (EG) Nr. 1935/2004 und (EU) Nr. 10/2011 sowie den zu deren Durchführung erlassenen nationalen Vorschriften entsprechen. Sie müssen mit den Vorschriften des von der OIV veröffentlichten Internationalen Kodex der Önologie übereinstimmen.

*Anlage 17***Vorschriften für die Entsäuerung durch Elektromembranbehandlung**

Bei der Elektromembranbehandlung (nachstehend ‚die Behandlung‘) handelt es sich um eine physikalische Methode der Ionenextraktion bei Most oder Wein unter Einwirkung eines elektrischen Feldes mit Hilfe von anionendurchlässigen Membranen einerseits und bipolaren Membranen andererseits. Die Verbindung von anionendurchlässigen Membranen und bipolaren Membranen ermöglicht eine Verringerung der titrierbaren Säure und des tatsächlichen Säuregehalts (Erhöhung des pH-Werts).

Vorschriften:

1. Die anionendurchlässigen Membranen müssen so angeordnet sein, dass ausschließlich Anionen, insbesondere die organischen Säuren des Mosts oder des Weins, extrahiert werden können.
2. Die bipolaren Membranen müssen für Anionen und Kationen des Mosts oder des Weins undurchlässig sein.

3. Der Wein, der aus auf diese Weise entsäuertem Most oder Wein gewonnen wird, muss mindestens 1 g.l^{-1} Weinsäure enthalten.
 4. Die Entsäuerung durch die Verwendung von Membranen und die Säuerung schließen einander aus.
 5. Die Durchführung des Verfahrens obliegt einem Önologen oder qualifizierten Techniker.
 6. Über die Behandlung muss gemäß Artikel 185c Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 Buch geführt werden.
 7. Die verwendeten Membranen müssen den Vorschriften der Verordnungen (EG) Nr. 1935/2004 und (EU) Nr. 10/2011 sowie den zu deren Durchführung erlassenen nationalen Vorschriften entsprechen. Sie müssen den Vorschriften des von der OIV veröffentlichten Internationalen Kodex der Önologie entsprechen.“
-

ANHANG II

Anhang I B Abschnitt A Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 wird wie folgt geändert:

1. Dem Buchstaben d wird folgender Gedankenstrich angefügt:

„— Wein der Sorte ‚Aleatico‘ aus Italien, für den die geschützte Ursprungsbezeichnung ‚Pergola‘ sowie der traditionelle Begriff ‚passito‘ verwendet werden dürfen.“

2. Buchstabe e sechster Gedankenstrich erhält folgende Fassung:

„— Wein aus Ungarn, für den eine geschützte Ursprungsbezeichnung verwendet werden darf und der nach den ungarischen Vorschriften als ‚Tokaji másolás‘, ‚Tokaji fordítás‘, ‚Tokaji aszúszencia‘, ‚Tokaji eszencia‘, ‚Tokaji aszú‘, ‚Tóppét szőlőből készült bor‘ oder ‚Jégbor‘ bezeichnet wird.“

ANHANG III

Anhang II Abschnitt A Nummer 10 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 erhält folgende Fassung:

„Die Verwendung von Kohlendioxid bei der Umfüllung durch Gegendruck ist gestattet, sofern dies unter Aufsicht geschieht und der unvermeidliche Gasaustausch mit Kohlendioxid, das aus der alkoholischen Gärung der betreffenden Cuvée stammt, den Druck des in dem Schaumwein enthaltenen Kohlendioxids nicht erhöht.“

ANHANG IV

In Anhang IV Abschnitt B der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 werden die Buchstaben a bis e gestrichen.

ANHANG V

Anhang VI Abschnitt B Nummer 1.4 Buchstabe b Ziffer 11 der Verordnung (EG) Nr. 436/2009 erhält folgende Fassung:

„11: Der Alkoholgehalt des Erzeugnisses wurde korrigiert.“
