

VERORDNUNG (EG) Nr. 1293/2005 DER KOMMISSION**vom 5. August 2005****zur Änderung der Verordnung (EWG) Nr. 2676/90 zur Festlegung gemeinsamer Analysemethoden für den Weinsektor**

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 Artikel 46 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Methode zur Messung des Überdrucks bei Schaum- und Perlweinen ist anhand international anerkannter Kriterien festgelegt worden. Die neue Beschreibung dieser Methode ist vom Internationalen Weinamt auf seiner Vollversammlung 2003 verabschiedet worden.
- (2) Die Verwendung dieser Messmethode kann eine einfachere und genauere Kontrolle des Überdrucks bei diesen Weinen gewährleisten.
- (3) Die Beschreibung der gebräuchlichen Methode im Anhang Kapitel 37 der Verordnung (EWG) Nr. 2676/90 der Kommission ⁽²⁾ ist nicht mehr gerechtfertigt und Ka-

pitel 37 Nummer 3 muss daher gestrichen werden. Außerdem ist die aktualisierte Beschreibung dieser Methode in ein neues Kapitel im Anhang derselben Verordnung aufzunehmen.

- (4) Die Verordnung (EWG) Nr. 2676/90 ist entsprechend zu ändern.
- (5) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Verwaltungsausschusses für Wein —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Der Anhang der Verordnung (EWG) Nr. 2676/90 wird gemäß dem Anhang der vorliegenden Verordnung geändert.

*Artikel 2*Diese Verordnung tritt am siebten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

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

Brüssel, den 5. August 2005

Für die Kommission

Mariann FISCHER BOEL

Mitglied der Kommission

⁽¹⁾ ABl. L 179 vom 14.7.1999, S. 1. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1188/2005 der Kommission (ABl. L 193 vom 23.7.2005, S. 24).

⁽²⁾ ABl. L 272 vom 3.10.1990, S. 1. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 355/2005 (ABl. L 56 vom 2.3.2005, S. 3).

ANHANG

Der Anhang der Verordnung (EWG) Nr. 2676/90 wird wie folgt geändert:

1. Kapitel 37 „Kohlendioxid“ wird wie folgt geändert:

a) Nummer 1 wird wie folgt geändert:

i) Der Titel erhält folgende Fassung: „1. PRINZIP DER METHODE“.

ii) Nummer 1.2 wird gestrichen.

b) In Nummer 2 erhält der Titel der Nummer 2.3 folgende Fassung: „Berechnung des theoretischen Überdrucks“.

c) Die Nummern 3 und 4 werden gestrichen.

2. Nach Kapitel 37 wird folgendes Kapitel 37a eingefügt:

„37a — MESSUNG DES ÜBERDRUCKS BEI SCHAUM- UND PERLWEINEN

1. PRINZIP

Nach thermischer Stabilisierung und Schütteln der Flasche wird der Überdruck anhand eines Aphrometers (Druckmessers) gemessen. Er wird in Pascal (Pa) ausgedrückt (Methode des Typs I). Die Methode gilt auch für Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure.

2. GERÄTSCHAFTEN

Das Gerät, mit dem bei Perl- und Schaumweinen der Überdruck in der Flasche gemessen wird, bezeichnet man als Aphrometer. Je nach Art der Flaschenverschlüsse (Metallkapsel, Kronenkorken, Naturkorken oder Plastikstopfen) werden unterschiedliche Aphrometer verwendet.

2.1 Bei Flaschen mit Metallkapsel oder Kronenkorken

Das Gerät besteht aus drei Teilen (Abbildung 1):

- Der obere Teil (Durchstechvorrichtung) besteht aus dem Manometer, einer Schraub- und Spannvorrichtung, einer Endlosschraube, die in den mittleren Teil greift, und einer Kanüle, die die Kapsel durchsticht. Die Kanüle hat ein seitliches Loch, das den Druck auf das Manometer überträgt. Eine Anpressdichtung sorgt dafür, dass das Ganze wasserdicht auf dem Flaschenverschluss sitzt.
- Der mittlere Teil (Zentrierring) dient dazu, den oberen Teil zu zentrieren. Er wird so auf den unteren Teil geschraubt, dass die Vorrichtung festen Halt auf der Flasche hat.
- Der untere Teil (Widerlager) ist mit einem Sporn versehen, der unter das Mundstück der Flasche greift und das Ganze festhält. Es gibt für jeden Flaschentyp angepasste Ringe.

2.2 Bei Flaschen mit Naturkorken oder Plastikstopfen

Das Gerät besteht aus zwei Teilen (Abbildung 2):

- Der obere Teil entspricht demjenigen des vorstehend beschriebenen Geräts, jedoch mit einer längeren Kanüle. Diese besteht aus einem langen hohlen Röhrchen, an dessen Ende sich eine Spitze befindet, um den Korken zu durchstechen. Diese Spitze ist lose angebracht und fällt nach Durchstechen des Korkens in den Wein.

- Der untere Teil besteht aus dem Zentrierring und einer Spannvorrichtung, die auf dem Korken ruht. Diese ist mit vier Klemmen versehen, um das Ganze auf dem Korken zu befestigen.

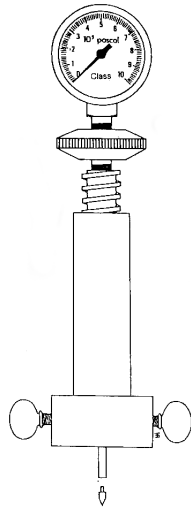


Abb. 2: Aphrometer für Naturkorken und Plastikstopfen

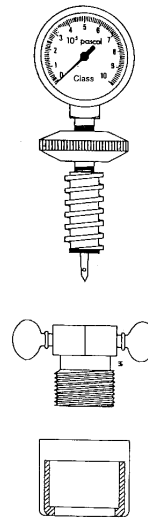


Abb. 1: Aphrometer für Metallkapseln und Kronenkorken

Bemerkungen zu den Manometern, mit denen diese beiden Geräte ausgerüstet sind:

- Sie können entweder mechanisch sein mit Bourdonrohr oder digital mit piezoelektrischem Druckmesser. Im ersten Fall muss das Bourdonrohr aus rostfreiem Stahl sein.
- Sie müssen eine Gradeinteilung in Pascal (Pa) aufweisen. Bei Schaumwein wird zweckmäßigerweise eine Gradeinteilung in 10^5 Pascal (10^5 Pa) oder Kilo-Pascal (kPa) gewählt.
- Sie können verschiedenen Klassen angehören. Die Klasse eines Manometers ist abhängig von der prozentualen Abweichung vom Gesamtmessbereich bei der Ablesung (Beispiel: Manometer 1 000 kPa Klasse 1, d. h. Maximaldruck 1 000 kPa, Ablesegenauigkeit ± 10 kPa). Für genaue Messungen wird die Klasse 1 empfohlen.

3. DURCHFÜHRUNG DER BESTIMMUNG

Die Messung muss bei Flaschen erfolgen, deren Temperatur seit mindestens 24 Stunden stabil ist. Nach dem Durchstechen der Kapsel, des Naturkorkens oder des Plastikstopfens muss die Flasche kräftig geschüttelt werden, bis der Druck konstant ist; danach wird die Ablesung vorgenommen.

3.1 Flaschen mit Metallkapsel oder Kronenkorken

Der Sporn des Widerlagers wird unter das Mundstück der Flasche geschoben. Der Zentrierring wird zugeschraubt, bis die Vorrichtung festen Halt auf der Flasche hat. Dann wird der obere Teil auf den Zentrierring geschraubt. Um Gasverluste zu vermeiden, muss die Kapsel so rasch wie möglich durchstochen werden, damit die Anpressdichtung auf der Kapsel aufsitzt. Anschließend muss die Flasche stark geschüttelt werden, bis der Druck konstant ist und die Ablesung vorgenommen werden kann.

3.2 Flaschen mit Naturkorken oder Plastikstopfen

Am Ende der Kanüle wird eine Spitze angebracht. Die gesamte Vorrichtung wird auf den Korken gesetzt. Die vier Klemmen werden auf den Korken geschraubt. Der obere Teil wird zugeschraubt (die Kanüle durchsticht dann den Korken). Die Spitze muss in die Flasche fallen, damit der Druck auf das Manometer übertragen werden kann. Die Ablesung erfolgt, nachdem die Flasche geschüttelt wurde, bis der Druck konstant ist. Nach der Ablesung wird die Spitze wieder aus der Flasche entfernt.

4. ANGABE DER ERGEBNISSE

Der Überdruck bei 20 °C ($P_{\text{aph}20}$) wird in Pascal (Pa) oder in Kilopascal (kPa) angegeben. Die Angabe muss in Übereinstimmung mit der Genauigkeit des Manometers erfolgen (z. B. $6,3 \cdot 10^5$ Pa oder 630 kPa, nicht aber $6,33 \cdot 10^5$ Pa oder 633 kPa für ein Manometer 1 000 kPa Gesamtmessbereich, Klasse 1).

Weicht die Messtemperatur von 20 °C ab, so wird der gemessene Druck mit dem in Tabelle 1 angegebenen Koeffizienten multipliziert, um ihn auf 20 °C umzurechnen.

Tabelle 1

Verhältnis des Überdrucks $P_{ph_{20}}$ eines Perl- oder Schaumweins bei 20 °C zum Überdruck P_{ph_t} bei einer Temperatur t

°C	
0	1,85
1	1,80
2	1,74
3	1,68
4	1,64
5	1,59
6	1,54
7	1,50
8	1,45
9	1,40
10	1,36
11	1,32
12	1,28
13	1,24
14	1,20
15	1,16
16	1,13
17	1,09
18	1,06
19	1,03
20	1,00
21	0,97
22	0,95
23	0,93
24	0,91
25	0,88

5. KONTROLLE DER ERGEBNISSE

Methode zur direkten Bestimmung der physischen Parameter (Methode des Typs I)

Prüfung der Aphrometer

Die Aphrometer müssen regelmäßig (mindestens einmal pro Jahr) geprüft werden.

Die Prüfung erfolgt anhand eines Eichgeräts. Somit kann das zu prüfende Manometer mit einem parallel aufgestellten Referenzmanometer der höheren Klasse verglichen werden, das mit den nationalen Standards verbunden ist. Bei der Kontrolle werden die von beiden Geräten angegebenen Werte bei zunehmendem und dann abnehmendem Druck miteinander verglichen. Gibt es einen Unterschied, so können die erforderlichen Berichtigungen anhand einer Einstellschraube vorgenommen werden.

Alle Laboratorien und zugelassenen Stellen sind mit solchen Eichgeräten ausgerüstet, die auch über die Manometerhersteller erhältlich sind.“