

II

(Rechtsakte ohne Gesetzescharakter)

VERORDNUNGEN

DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) 2022/68 DER KOMMISSION

vom 27. Oktober 2021

zur Änderung der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der zugelassenen önologischen Verfahren

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 des Rates ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 75 Absatz 2 und Artikel 80 Absatz 4,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Delegierte Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission ⁽²⁾ enthält Vorschriften zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 hinsichtlich der Anbauflächen, auf denen der Alkoholgehalt der Weine erhöht werden darf, der zugelassenen önologischen Verfahren und der Einschränkungen für die Erzeugung und Haltbarmachung von Weinbauerzeugnissen, des Mindestalkoholgehalts von Nebenerzeugnissen und deren Beseitigung sowie der Veröffentlichung von Dossiers der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV).
- (2) In Artikel 2 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 sind die Weinanbauflächen festgelegt, auf denen Weine einen Gesamtalkoholgehalt von höchstens 20 % vol aufweisen dürfen. Die dort genannten Weine „Vin de pays de Franche-Comté“ und „Vin de pays du Val de Loire“ haben ihre Namen geändert. Der Artikel sollte entsprechend geändert werden.
- (3) Anhang I Teil A der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 enthält das Verzeichnis der gemäß Artikel 80 Absatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 zugelassenen önologischen Verfahren und Einschränkungen für die Erzeugung und Haltbarmachung von Weinbauerzeugnissen, die in den Geltungsbereich von Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 fallen. In Anhang I Teil A Tabelle 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 sind die zugelassenen önologischen Behandlungen sowie die Bedingungen und Grenzwerte für ihre Anwendung aufgeführt. In Tabelle 2 dieses Teils sind die zugelassenen önologischen Stoffe sowie die Bedingungen und Grenzwerte für ihre Anwendung aufgeführt. Die Tabellen 1 und 2 sollten ergänzt werden, um dem technischen Fortschritt Rechnung zu tragen, insbesondere in Bezug auf die von der OIV in den Jahren 2019, 2020 und 2021 verabschiedeten Resolutionen. Darüber hinaus sollten einige der in diesen Tabellen enthaltenen Informationen weiter präzisiert und ihre Kohärenz verbessert werden.
- (4) Um die Klarheit zu verbessern und die Erzeuger von Weinbauerzeugnissen, die zugelassene önologische Verfahren anwenden, besser zu informieren, sollte in Anhang I Teil A Tabelle 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 eine zusätzliche Spalte eingefügt werden. In dieser Spalte sollten die Kategorien von Weinbauerzeugnissen aufgeführt werden, bei deren Herstellung ein önologisches Verfahren angewendet werden kann.

⁽¹⁾ ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

⁽²⁾ Delegierte Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission vom 12. März 2019 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Anbauflächen, auf denen der Alkoholgehalt der Weine erhöht werden darf, der zugelassenen önologischen Verfahren und der Einschränkungen für die Erzeugung und Haltbarmachung von Weinbauerzeugnissen, des Mindestalkoholgehalts von Nebenerzeugnissen und deren Beseitigung sowie der Veröffentlichung von OIV-Dossiers (ABl. L 149 vom 7.6.2019, S. 1).

- (5) Die derzeit geltenden Bedingungen und Grenzwerte für die Anwendung der önologischen Behandlung zur Belüftung oder Sauerstoffanreicherung gemäß Anhang I Teil A Tabelle 1 Nummer 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 sind zu restriktiv, da sie nur die Verwendung gasförmigen Sauerstoffs erlauben. Hier sollte stattdessen auf die einschlägigen OIV-Dossiers 2.1.1 und 3.5.5 verwiesen werden, die die Verwendung von Sauerstoff und Luft zulassen.
- (6) Der Vollständigkeit halber sollte bei den Bedingungen und Grenzwerte für die Anwendung der thermischen Behandlung als önologische Behandlung gemäß Anhang I Teil A Tabelle 1 Nummer 2 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 auf zusätzliche OIV-Dossiers zu thermischen Behandlungen, nämlich die Dossiers 2.3.6, 2.3.9, 3.5.4 und 3.5.10, verwiesen werden.
- (7) Obwohl von der OIV akzeptiert, sind Kältebehandlungen derzeit nicht in Anhang I Teil A Tabelle 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 enthalten. Angesichts ihrer Bedeutung für die Weinbereitung ist es angezeigt, ihre Anwendung unter bestimmten Bedingungen zuzulassen und eine neue Nummer in diese Tabelle aufzunehmen.
- (8) Im Interesse der Klarheit sollte festgelegt werden, welche inerten Filtrierhilfsstoffe in Anhang I Teil A Tabelle 1 Nummer 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 zugelassen sind, indem auf die einschlägigen OIV-Dossiers, nämlich die Dossiers 2.1.11, 2.1.11.1, 3.2.2 und 3.2.2.1, verwiesen wird.
- (9) In Anhang I Teil A Tabelle 1 Nummer 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 sollten aus Gründen der Kohärenz die Angaben zu den Kategorien von Weinbauerzeugnissen, bei deren Herstellung Entschwefelung durch physikalische Verfahren zugelassen ist, aus Spalte 2 gestrichen und in eine neue Spalte 3 dieser Tabelle aufgenommen werden.
- (10) Artikel 29 der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 2018/273 der Kommission ⁽³⁾ sieht vor, dass eine Reihe von Behandlungen in das Register gemäß Artikel 147 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 einzutragen ist. Diese Anforderung wird in einigen, aber nicht in allen relevanten Nummern in Anhang I Teil A Tabelle 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 sowie in einigen Anlagen zu Anhang I der genannten Verordnung erwähnt. Um die Kohärenz innerhalb der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 zu verbessern, sollte auf diese Anforderung in allen relevanten Nummern der Tabelle 1 Bezug genommen werden, indem sie dort, wo sie fehlt, hinzugefügt und gegebenenfalls aus den Anlagen in Anhang I übertragen wird. Dies betrifft Spalte 2 der Nummern 6, 10, 11, 12, 16, 17 und 18 der Tabelle 1 und die Anlagen 5, 7, 8 und 10 zu Anhang I.
- (11) Anhang VIII Teil I Abschnitt B Nummer 1 Buchstaben b und c der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 verweist auf die Möglichkeit, den natürlichen Alkoholgehalt von Traubenmost bzw. Wein durch teilweise Konzentrierung zu erhöhen. Diese önologische Behandlung ist derzeit nicht in Anhang I Teil A Tabelle 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 enthalten. Es ist daher angezeigt, es zu genehmigen und eine neue Nummer in diese Tabelle aufzunehmen.
- (12) Mit der Resolution OIV-OENO 594A-2019 wurde ein neues önologisches Verfahren eingeführt, nämlich die Reduzierung indigener Mikroorganismen in Trauben und Mosten durch diskontinuierliche Hochdruckverfahren. In Anhang I Teil A Tabelle 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 sollte daher eine neue Nummer hinzugefügt werden.
- (13) Mit der Resolution OIV-OENO 594B-2020 wurde ein neues önologisches Verfahren eingeführt, nämlich die Behandlung von Mosten durch kontinuierliche Hochdruckverfahren zur Eliminierung wilder Mikroorganismen. In Anhang I Teil A Tabelle 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 sollte daher eine neue Nummer hinzugefügt werden.
- (14) Mit der Resolution OIV-OENO 616-2019 wurde ein neues önologisches Verfahren eingeführt, nämlich die Behandlung von eingemaischten Trauben mit Ultraschall zur Unterstützung der Extraktion ihrer Inhaltsstoffe. In Anhang I Teil A Tabelle 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 sollte daher eine neue Nummer hinzugefügt werden.

⁽³⁾ Delegierte Verordnung (EU) 2018/273 der Kommission vom 11. Dezember 2017 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich des Genehmigungssystems für Rebpflanzungen, der Weinbaukartei, der Begleitdokumente und der Zertifizierung, der Ein- und Ausgangsregister, der obligatorischen Meldungen, Mitteilungen und Veröffentlichung der mitgeteilten Informationen und zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1306/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf die diesbezüglichen Kontrollen und Sanktionen sowie zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 555/2008, (EG) Nr. 606/2009 und (EG) Nr. 607/2009 der Kommission und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 436/2009 und der Delegierten Verordnung (EU) 2015/560 der Kommission (ABl. L 58 vom 28.2.2018, S. 1).

- (15) Mit der Resolution OIV-OENO 634-2020 wurde ein neues önologisches Verfahren eingeführt, nämlich die Behandlung von Trauben mit gepulsten elektrischen Feldern zur Erleichterung und zur Erhöhung der Extraktion von wertvollen Inhaltsstoffen. In Anhang I Teil A Tabelle 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 sollte daher eine neue Nummer hinzugefügt werden.
- (16) Mit den Resolutionen OIV-OENO 614A-2020 und OIV-OENO-614B-2020 wurde ein neues önologisches Verfahren eingeführt, nämlich die Behandlung von Mosten und Weinen durch Verwendung eines adsorbierenden kugelförmigen Granulats aus Styrol-Divinylbenzol zur Reduzierung oder Beseitigung von als „muffig-erdig“ charakterisierten sensorischen Abweichungen. In Anhang I Teil A Tabelle 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 sollte daher eine neue Nummer hinzugefügt werden.
- (17) Calciumtartrat wurde fälschlicherweise in den Abschnitt über Säureregulatoren in Anhang I Teil A Tabelle 2 Nummer 1.7 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 aufgenommen. Im OIV-Dossier 3.3.12 wird nur auf seine Eigenschaft als Stabilisator verwiesen. Daher ist es angezeigt, diese Nummer aus dieser Tabelle zu streichen.
- (18) Citronensäure wurde in den Abschnitt über Stabilisatoren in Anhang I Teil A Tabelle 2 Nummer 6.3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 aufgenommen. Hefen zur Weinbereitung und Milchsäurebakterien wurden in die Nummern 9.1 und 9.2 dieser Tabelle im Abschnitt über Gärungsmittel aufgenommen. Diese önologischen Verbindungen können nicht nur ihre jeweiligen Stabilisierungs- und Gärungseigenschaften, sondern auch den Säuregehalt und Geschmack des Weins verändern, wie in den einschlägigen Dossiers des OIV-Kodex der önologischen Verfahren spezifiziert. Daher sollte der Abschnitt über Säureregulatoren in dieser Tabelle um neue Nummern für Citronensäure, Hefen zur Weinbereitung und Milchsäurebakterien ergänzt werden.
- (19) Die Erfahrung hat gezeigt, dass eine Reihe von Kategorien von Weinbauerzeugnissen, die in Anhang I Teil A Tabelle 2 Spalte 8 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 aufgeführt sind, bei einigen önologischen Verbindungen fehlten oder nicht korrekt waren. Dies betrifft die Nummern 2.1 bis 2.4, 4.1 bis 4.6, 5.9, 5.11, 5.12, 5.16, 6.4, 6.11, 7.2 bis 7.8 und 9.2. Spalte 8 dieser Nummern sollte daher entsprechend geändert werden.
- (20) Schwefeldioxid, Kaliumbisulfit und Kaliummetabisulfit gemäß Anhang I Teil A Tabelle 2 Nummern 2.1, 2.2 bzw. 2.3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 sind ähnliche Verbindungen, die von denselben OIV-Dossiers abgedeckt werden. Daher sollten für diese drei Verbindungen in Spalte 3 dieser Tabelle dieselben OIV-Dossiers und in Spalte 8 der genannten Tabelle dieselben Kategorien von Weinbauerzeugnissen aufgeführt werden.
- (21) Önologische Holzkohle gemäß Anhang I Teil A Tabelle 2 Nummer 3.1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 und selektive Pflanzenfasern gemäß Nummer 3.2 dieser Tabelle werden eher für ihre adsorbierende als für ihre sequestrierende Wirkung verwendet. Aus Gründen der Klarheit sollte daher die Überschrift von Abschnitt 3 der Tabelle, zu dem diese Verbindungen gehören, von „Komplexbildner“ in „Adsorptionsmittel“ geändert werden.
- (22) Mit der Resolution OIV-OENO 633-2019 wurden die Ziele und Vorgaben des OIV-Dossiers 2.3.2 in Bezug auf Gärungsaktivatoren geändert. Anhang I Teil A Tabelle 2 Nummern 4.1, 4.6 und 4.8 Spalte 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 sollte entsprechend geändert werden.
- (23) In der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 der Kommission^(*) waren die Bedingungen für die Verwendung von Thiaminhydrochlorid festgelegt, wonach bei jeder Behandlung höchstens 0,6 mg/l (ausgedrückt als Thiaminium) verwendet werden dürfen. Die Delegierte Verordnung (EU) 2019/934, mit der die Verordnung (EG) Nr. 606/2009 aufgehoben wurde, hielt diese Anforderung aufrecht. Der ausdrückliche Verweis auf die mengenmäßige Beschränkung der Verwendung von Thiamin wurde jedoch gestrichen, da davon ausgegangen wurde, dass die in Anhang I Teil A Tabelle 2 Nummer 4.5 Spalte 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 genannten OIV-Dossiers 2.3.3 und 4.1.7 diese Informationen bereits enthalten. Im ersten Jahr der Anwendung der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 wurde jedoch deutlich, dass die gemeinsame Betrachtung der beiden OIV-Dossiers zu

(*) 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 (ABl. L 193 vom 24.7.2009, S. 1).

Verwirrung hinsichtlich der zulässigen Höchstmenge an Thiamin führen kann. Da kein expliziter Zahlenwert angegeben ist, können die separaten Verweise in Dossier 2.3.3 (0,6 mg/l als ausreichende Menge für Moste) und in Dossier 4.1.7 (maximal 0,6 mg/l für Schaumweine) möglicherweise so verstanden werden, dass sie den kombinierten Höchstwert von 1,2 mg/l vorsehen. Um mögliche Fehlinterpretationen hinsichtlich der Verwendungsbedingungen für Thiamin zu vermeiden, sollte in Anhang I Teil A Tabelle 2 Nummer 4.5 Spalte 7 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 die Höchstmenge von 0,6 mg/l angegeben werden, wie es in der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 für diese Verbindung der Fall war.

- (24) Seit dem 1. Juni 2013 ist Bentonit nicht mehr als Lebensmittelzusatzstoff gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽⁵⁾ zugelassen. Es ist daher angebracht, seine E-Nummer in Anhang I Teil A Tabelle 2 Nummer 5.9 Spalte 2 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 zu streichen.
- (25) Die Resolution OIV-OENO 612-2019 ersetzte das OIV-Dossier 2.1.7 über die Zugabe von Tanninen zu Most. Anhang I Teil A Tabelle 2 Nummern 5.12 und 6.4 Spalte 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 sollte entsprechend geändert werden.
- (26) Die Resolution OIV-OENO 613-2019 ersetzte das OIV-Dossier 3.2.6 über die Zugabe von Tanninen zu Wein. Anhang I Teil A Tabelle 2 Nummern 5.12 und 6.4 Spalte 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 sollte entsprechend geändert werden.
- (27) Mit der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 wurde die Verwendung von Chitosan in der Weinherstellung auf Verbindungen beschränkt, die ausschließlich aus *Aspergillus niger* gewonnen werden. Diese Einschränkung wurde in Anhang I Teil A Tabelle 2 Nummern 5.13 und 10.3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 beibehalten. Mit dem Anhang der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission ⁽⁶⁾ wurde jedoch in der Unionsliste der neuartigen Lebensmittel der Chitosanextrakt aus Pilzen aus *Agaricus bisporus* oder *Aspergillus niger* zugelassen. Daher sollten die Verweise in den Nummern 5.13 und 10.3 der genannten Tabelle an die entsprechende Bestimmung in Tabelle 1 des Anhangs der Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 angepasst werden. So sollte in Spalte 1 dieser Nummern angegeben werden, dass Chitosan auch aus *Agaricus bisporus* gewonnen werden kann.
- (28) Das in Anhang I Teil A Tabelle 2 Nummer 6.2 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 genannte Calciumtartrat-Tetrahydrat wird im Weinsektor der Union als Verarbeitungshilfsstoff verwendet. Calciumtartrat ist jedoch auch in Form von Calciumtartrat-Dihydrat vorhanden, das zwar selten in Lebensmitteln verwendet wird, aber gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 als Lebensmittelzusatzstoff E 354 zugelassen ist und einen anderen Stoff als Calciumtartrat-Tetrahydrat darstellt. Der Vollständigkeit halber ist derzeit auch in Anhang I Teil A Tabelle 2 Nummer 6.2 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 ein Verweis auf E 354 enthalten. Im ersten Jahr der Anwendung der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 wurde jedoch deutlich, dass Calciumtartrat-Dihydrat bei der Weinbereitung nicht verwendet wird. Darüber hinaus berichten die Mitgliedstaaten und die Wirtschaft, dass Calciumtartrat in der Praxis nur in Form von Tetrahydrat auf dem Markt erhältlich ist. Um die Verwendung zu präzisieren und jegliche Verwechslung zwischen den beiden Formen von Calciumtartrat zu vermeiden, sollte der Verweis auf den Lebensmittelzusatzstoff E 354 in Anhang I Teil A Tabelle 2 Nummer 6.2 Spalte 2 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 gestrichen werden.
- (29) Das OIV-Dossier 3.3.10 betrifft die Behandlung von Weinen mit Kaliumhexacyanoferrat. Das Dossier wird in Anhang I Teil A Tabelle 2 Nummer 6.5 Spalte 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 nicht erwähnt, obwohl es hierfür besonders relevant ist. Es ist daher angezeigt, einen Verweis auf dieses Dossier in diese Spalte aufzunehmen.
- (30) Mit den Resolutionen OIV-OENO 586-2019 und OIV-OENO 659-2020 wurden die Vorschriften des OIV-Dossiers 3.3.14 über die Behandlung mit Cellulosegummi (Carboxymethylcellulose) geändert. Anhang I Teil A Tabelle 2 Nummer 6.11 Spalten 3 und 8 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 sollten entsprechend geändert werden.

⁽⁵⁾ Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16).

⁽⁶⁾ Durchführungsverordnung (EU) 2017/2470 der Kommission vom 20. Dezember 2017 zur Erstellung der Unionsliste der neuartigen Lebensmittel gemäß der Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates über neuartige Lebensmittel (ABl. L 351 vom 30.12.2017, S. 72).

- (31) Der Verweis auf das Dossier COEI-1-POTASP des Internationalen Önologischen Kodex der OIV in Anhang I Teil A Tabelle 2 Nummer 6.13 Spalte 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 ist nicht korrekt. Er sollte durch einen Verweis auf das Dossier COEI-1-POTPOL ersetzt werden.
- (32) Mit der Resolution OIV-OENO 581A-2021 wurde ein neues önologisches Verfahren eingeführt, nämlich die Behandlung des Weins mit Fumarsäure zur Hemmung der malolaktischen Gärung. In Anhang I Teil A Tabelle 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 sollte daher eine neue Nummer hinzugefügt werden.
- (33) Wie aus dem Dossier COEI-1-PRENZY des Internationalen Önologischen Kodex der OIV hervorgeht, enthalten enzymatische Zubereitungen zahlreiche enzymatische Aktivitäten, und werden neben den enzymatischen Hauptaktivitäten Nebenaktivitäten nur dann toleriert, wenn sie innerhalb der technologischen Grenzen für die Herstellung enzymatischer Zubereitungen liegen. In der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 wird derzeit nicht zwischen Haupt- und Nebenaktivitäten unterschieden. Es ist daher angezeigt, diese Unterscheidung in Anhang I Teil A Tabelle 2 der genannten Delegierten Verordnung aufzunehmen und in Spalte 4 der Nummern 7.1 bis 7.11 auf das Dossier COEI-1-PRENZY zu verweisen.
- (34) Mit der Resolution OIV-OENO 682-2021 wurden die Dossiers 1.13, 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8 und 3.2.11 des OIV-Codes für önologische Verfahren aktualisiert. Das Bezugsjahr für diese Dateien gemäß Anhang I Teil A Tabelle 2 Abschnitt 7 Spalte 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 sollte daher geändert werden.
- (35) Im OIV-Kodex der önologischen Verfahren ist eine Reihe verschiedener Enzyme aufgeführt. Nicht alle davon sind in Anhang I Teil A Tabelle 2 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 enthalten. Um den Weinerzeugern ein möglichst breites Spektrum an Enzymen zur Verbesserung ihrer Weine zu bieten, ist es angezeigt, das Verzeichnis der zugelassenen Enzyme in dieser Tabelle an das Verzeichnis der zugelassenen Enzyme im OIV-Kodex der önologischen Verfahren anzupassen. Daher sollten im Abschnitt 7 „Enzyme“ dieser Tabelle neue Nummern für die Enzyme Arabinanase, beta-Glucanase (β 1-3, β 1-6) und Glucosidase hinzugefügt werden. Darüber hinaus sollte das Dossier COEI-1-GLYCOS des Internationalen Önologischen Kodex der OIV aus Spalte 4 der Nummer 7.8 dieser Tabelle gestrichen und in die Spalte 4 der neuen Nummer 7.11 verschoben werden, da es sich um das Enzym mit der Nummer EC 3.2.1.21 handelt.
- (36) Mit den Resolutionen OIV-OENO 541A-2021 und 541B-2021 wurde ein neues önologisches Verfahren eingeführt, nämlich die Verwendung von Aspergillopepsin I, um gefährliche Proteine in Traubenmost bzw. Wein zu entfernen. In Anhang I Teil A Tabelle 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 sollte daher eine neue Nummer hinzugefügt werden.
- (37) Das Dossier COEI-1-LESEAC im Internationalen Önologischen Kodex der OIV wurde durch die Dossiers COEI-1-SACCHA und COEI-1-NOSACC ersetzt. Es ist daher angebracht, den Verweis auf das Dossier COEI-1-LESEAC in Anhang I Teil A Tabelle 2 Nummer 9.1 Spalte 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 zu streichen und durch einen Verweis auf die Dossiers COEI-1-SACCHA und COEI-1-NOSACC zu ersetzen.
- (38) Mit der Resolution OIV-OENO 611-2019 wurde das OIV-Dossier 2.1.3.2.3.2 über die Entsäuerung durch Milchsäurebakterien vervollständigt. Dieses Dossier ist für Anhang I Teil A Tabelle 2 Nummer 9.2 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 relevant und sollte daher unter dieser Nummer in Spalte 3 hinzugefügt werden.
- (39) Gemäß Anlage 1 Absatz 1 zu Anhang I der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 ist die Verwendung von Weinsäure zur Entsäuerung derzeit nur für Erzeugnisse zugelassen, die aus den Rebsorten „Elbling“ und „Weißer Riesling“ stammen und aus Trauben gewonnen wurden, die in den folgenden Weinanbaugebieten des nördlichen Teils der Weinbauzone A geerntet wurden: Ahr, Rheingau, Mittelrhein, Mosel, Nahe, Rheinhessen, Pfalz und Moselle luxembourgeoise. Deutschland teilte der Kommission mit, dass der Anbau der Rebsorten „Elbling“ und „Weißer Riesling“ in Deutschland nun auch in anderen Weinbaugebieten der Weinbauzone A zugelassen ist. Die Liste der in diesem Absatz genannten Regionen sollte daher geändert werden, um alle Flächen der Weinbauzone A in Deutschland abzudecken.

- (40) In Anhang I Teil B der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 ist der Schwefeldioxidhöchstgehalt von Weinen festgelegt. Die Bezeichnungen der Weine „Côteaux de l'Ardèche“, „Lot“, „Corrèze“, „Oc“, „Thau“ und „Allobrogie“ gemäß Abschnitt A Nummer 2 Buchstabe c vierzehnten Gedankenstrich wurden geändert. Darüber hinaus hat Slowenien beantragt, den Wein „vrhunsko vino ZGP — slamno vino (vino iz sušenega grozdja)“ in das Verzeichnis der Weine aufzunehmen, für die der Schwefeldioxidhöchstgehalt auf 400 mg/l angehoben werden darf. Dieser Wein hat einen sehr hohen Gehalt an Restzucker und benötigt daher höhere Mengen an Schwefeldioxid, um seine Haltbarkeit zu gewährleisten. Anhang I Teil B sollte entsprechend geändert werden.
- (41) Spanien hat Änderungen der Bestimmungen für spanische Likörweine in Anhang III der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 beantragt, um die Übereinstimmung mit der Begriffsbestimmung für Likörweine gemäß Anhang VII Teil II Nummer 3 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 und mit den Spezifikationen für Weine mit den geschützten Ursprungsbezeichnungen Condado de Huelva und Lebrija zu gewährleisten. Auf Antrag seiner Weinerzeuger hat Spanien außerdem beantragt, die Sorten Garnacha roja und Mazuela in das Sortenverzeichnis gemäß Anhang III Anlage 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 aufzunehmen. Es ist daher angezeigt, die einschlägigen Abschnitte und Anlagen von Anhang III der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 entsprechend zu ändern.
- (42) In Anlage 1 Teil B zu Anhang III der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 sind Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung aufgeführt, für deren Herstellung die in Anhang VII Teil II Nummer 3 Buchstabe f der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 genannten Erzeugnisse zugesetzt werden. Im Anschluss an Änderungen der Spezifikationen für Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Κομμανδάρια (Commandaria)“ hat Zypern beantragt, diesen Wein in Anlage 1 Teil B Nummern 5 und 6 zu Anhang III der genannten Delegierten Verordnung aufzunehmen. Diese Nummern sollten entsprechend geändert werden.
- (43) Die Delegierte Verordnung (EU) 2019/934 sollte daher entsprechend geändert werden —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Änderungen der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934

Die Delegierte Verordnung (EU) 2019/934 wird wie folgt geändert:

1. Artikel 2 erhält folgende Fassung:

„Artikel 2

Weinanbauflächen, deren Weine einen Gesamtalkoholgehalt von höchstens 20 % vol aufweisen dürfen

Die in Anhang VII Teil II Nummer 1 Absatz 2 Buchstabe c erster Gedankenstrich der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 genannten Weinanbauflächen sind diejenigen der Zonen C I, C II und C III in Anlage 1 zu demselben Anhang sowie die Flächen der Zone B, auf denen die Weißweine mit folgenden geschützten geografischen Angaben erzeugt werden dürfen: „Franche-Comté“ und „Val de Loire“.

2. Anhang I wird gemäß Anhang I der vorliegenden Verordnung geändert;
3. Anhang III wird gemäß Anhang II der vorliegenden Verordnung geändert.

Artikel 2

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten 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 27. Oktober 2021

Für die Kommission
Die Präsidentin
Ursula VON DER LEYEN

Anhang I der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 wird wie folgt geändert:

1. Teil A wird wie folgt geändert:

a) Die Tabellen 1 und 2 erhalten folgende Fassung:

„Tabelle 1

Zugelassene önologische Behandlungen gemäß Artikel 3 Absatz 1

	1	2	3
	Önologische Behandlungen	Bedingungen und Grenzwerte für die Anwendung ⁽¹⁾	Kategorien von Weinbauerzeugnissen ⁽²⁾
1	Belüftung oder Sauerstoffanreicherung	Nach den Bedingungen in den Dossiers 2.1.1 (2016) und 3.5.5 (2016) des OIV-Kodex der önologischen Verfahren.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
2	Thermische Behandlung	Nach den Bedingungen in den Dossiers 1.8 (1970), 2.2.4 (1988), 2.3.6 (1988), 2.3.9 (2005), 3.4.3 (1988), 3.4.3.1 (1990), 3.5.4 (1997) und 3.5.10 (1982) des OIV-Kodex der önologischen Verfahren.	Frische Weintrauben, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
2a	Kältebehandlung	Nach den Bedingungen in Anhang VIII Teil I Abschnitt B Nummer 1 Buchstabe c der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 und in den Dossiers 1.14 (2005), 1.15 (2005), 2.1.12.4 (1998), 2.3.6 (1988), 3.1.2 (1979), 3.1.2.1 (1979), 3.3.4 (2004) und 3.5.11.1 (2001) des OIV-Kodex der önologischen Verfahren.	Frische Weintrauben, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
3	Zentrifugierung und Filtrierung, mit oder ohne inerten Filtrierhilfsstoff	Inerte Filtrierhilfsstoffe sind die Stoffe, auf die in den Dossiers 2.1.11 (1970), 2.1.11.1 (1990), 3.2.2 (1989) und 3.2.2.1 (1990) des OIV-Kodex der önologischen Verfahren verwiesen wird. Ihre Verwendung darf in dem behandelten Erzeugnis keine unerwünschten Rückstände hinterlassen.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
4	Herstellung einer inerten Atmosphäre	Nur zur Handhabung des Erzeugnisses unter Luftabschluss.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
5	Entschwefelung durch physikalische Verfahren		Frische Weintrauben, 2, 10, 11, 12, 13 und 14
6	Ionenaustauschharze	Nach den Bedingungen von Anlage 3 zu diesem Anhang. Die Behandlung wird in die Register gemäß Artikel 147 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 eingetragen.	Traubenmost, der zur Bereitung von rektifiziertem Traubenmostkonzentrat bestimmt ist.
7	Durchperlen	Nur bei Verwendung von Argon oder Stickstoff.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16

8	Flotation	Nur bei Verwendung von Stickstoff oder Kohlendioxid oder durch Belüftung. Nach den Bedingungen in Dossier 2.1.14 (1999).	10, 11 und 12
9	Mit Allylisothiocyanat getränkte Scheiben aus reinem Paraffin	Nur zur Herstellung einer sterilen Atmosphäre. In Italien ausschließlich zulässig, solange dies den Rechtsvorschriften des Landes entspricht, und nur in Behältern mit einem Fassungsvermögen von mehr als 20 Litern. Die Verwendung von Allylisothiocyanat unterliegt den Bedingungen und Grenzwerten in Tabelle 2 über zugelassene önologische Stoffe.	Teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
10	Behandlung durch Elektrodialyse	Nur zur Weinsteinstabilisierung des Weins. Nach den Bedingungen von Anlage 5 zu diesem Anhang. Die Behandlung wird in die Register gemäß Artikel 147 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 eingetragen.	Teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
11	Eichenholzstücke	Für die Weinbereitung und den Weinausbau, einschließlich für die Gärung von frischen Weintrauben und Traubenmost. Nach den Bedingungen von Anlage 7 zu diesem Anhang. Die Behandlung wird in die Register gemäß Artikel 147 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 eingetragen.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
12	Korrektur des Alkoholgehalts von Wein	Die Korrektur erfolgt nur mit Wein. Nach den Bedingungen von Anlage 8 zu diesem Anhang. Die Behandlung wird in die Register gemäß Artikel 147 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 eingetragen.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
13	Kationenaustauscher Weinsteinstabilisierung	zur Nach den Bedingungen in Dossier 3.3.3 (2011) des OIV-Kodex der önologischen Verfahren. Außerdem muss die Behandlung mit der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽²⁾ und den zu ihrer Durchführung erlassenen nationalen Vorschriften im Einklang stehen. Die Behandlung wird in die Register gemäß Artikel 147 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 eingetragen.	Teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
14	Elektromembranbehandlung	Nur zur Säuerung oder Entsäuerung. Nach Maßgabe der Bedingungen und Grenzwerte gemäß Anhang VIII Teil I Abschnitte C und D der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 sowie Artikel 11 der vorliegenden Verordnung. Die Behandlung muss mit der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004, der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 der Kommission ⁽³⁾ und den zu ihrer Durchführung erlassenen nationalen Vorschriften im Einklang stehen. Nach den Bedingungen in den Dossiers 2.1.3.1.3 (2010), 2.1.3.2.4 (2012), 3.1.1.4 (2010) und 3.1.2.4 (2012) des OIV-Kodex der önologischen Verfahren. Die Behandlung wird in die Register gemäß Artikel 147 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 eingetragen.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
15	Kationenaustauscher zur Säuerung	Nach Maßgabe der Bedingungen und Grenzwerte gemäß Anhang VIII Teil I Abschnitte C und D der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 sowie Artikel 11 der vorliegenden Verordnung. Die Behandlung muss mit der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 und den zu ihrer Durchführung erlassenen nationalen Vorschriften im Einklang stehen. Nach den Bedingungen in den Dossiers 2.1.3.1.4 (2012) und 3.1.1.5 (2012) des OIV-Kodex der önologischen Verfahren. Die Behandlung wird in die Register gemäß Artikel 147 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 eingetragen.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16

16	Membrankopplung	Nur für die Verringerung des Zuckergehalts von Mosten. Nach den Bedingungen von Anlage 9 zu diesem Anhang. Die Behandlung wird in die Register gemäß Artikel 147 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 eingetragen.	10
17	Membrankontaktoren	Nur zum Management von gelösten Gasen in Wein. Der Zusatz von Kohlendioxid bei den Erzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II Nummern 4, 5, 6 und 8 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 ist verboten. Die Behandlung muss mit der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004, der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 und den zu ihrer Durchführung erlassenen nationalen Vorschriften im Einklang stehen. Nach den Bedingungen in Dossier 3.5.17 (2013) des OIV-Kodex der önologischen Verfahren. Die Behandlung wird in die Register gemäß Artikel 147 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 eingetragen.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
18	Membrantechnologie gekoppelt mit Aktivkohle	Nur zur Verringerung von überschüssigem 4-Ethylphenol und 4-Ethylguajacol in Wein. Nach den Bedingungen von Anlage 10 zu diesem Anhang. Die Behandlung wird in die Register gemäß Artikel 147 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 eingetragen.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
19	Filterplatten mit Zeolith Y-Faujasit	Nur zur Adsorption von Haloanisolen. Nach den Bedingungen in Dossier 3.2.15 (2016) des OIV-Kodex der önologischen Verfahren.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
20	Teilweise Konzentrierung	Traubenmoste: Nach den Bedingungen in Anhang VIII Teil I Abschnitt B Nummer 1 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 und in den Dossiers 2.1.12 (1998), 2.1.12.1 (1993), 2.1.12.2 (2001), 2.1.12.3 (1998) und 2.1.12.4 (1998) des OIV-Kodex der önologischen Verfahren. Wein: Nach den Bedingungen in Anhang VIII Teil I Abschnitt B Nummer 1 Buchstabe c der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 und in den Dossiers 3.5.11 (2001) und 3.5.11.1 (2001) des OIV-Kodex der önologischen Verfahren. Die Behandlung wird in die Register gemäß Artikel 147 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 eingetragen.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 und 16
21	Behandlung durch diskontinuierliche Hochdruckverfahren	Nach den Bedingungen in den Dossiers 1.18 (2019) und 2.1.26 (2019) des OIV-Kodex der önologischen Verfahren.	Frische Weintrauben, 10, 11 und 12
22	Behandlung durch kontinuierliche Hochdruckverfahren	Nach den Bedingungen in Dossier 2.2.10 (2020) des OIV-Kodex der önologischen Verfahren.	10, 11 und 12
23	Behandlung von eingemaischten Trauben mit Ultraschall zur Unterstützung der Extraktion ihrer Inhaltsstoffe	Nach den Bedingungen in Dossier 1.17 (2019) des OIV-Kodex der önologischen Verfahren.	Frische Weintrauben
24	Behandlung von Trauben mit gepulsten elektrischen Feldern	Nach den Bedingungen in Dossier 2.1.27 (2020) des OIV-Kodex der önologischen Verfahren.	Frische Weintrauben
25	Behandlung von Mosten und Weinen durch Verwendung eines adsorbierenden kugelförmigen Granulats aus Styrol-Divinylbenzol	Nach den Bedingungen in den Dossiers 2.2.11 (2020) und 3.4.22 (2020) des OIV-Kodex der önologischen Verfahren.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16

(¹) Die in Klammern gesetzte Jahreszahl nach dem Verweis auf ein Dossier des OIV-Kodex der önologischen Verfahren gibt die Version des Dossiers an, die von der Union als zugelassenes önologisches Verfahren nach Maßgabe der in dieser Tabelle aufgeführten Bedingungen und Grenzwerte genehmigt wurde.

(²) Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG (ABl. L 338 vom 13.11.2004, S. 4).

(³) Verordnung (EU) Nr. 10/2011 der Kommission vom 14. Januar 2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (ABl. L 12 vom 15.1.2011, S. 1).

(⁴) Falls nicht auf alle Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 anwendbar.

Tabelle 2

Zugelassene önologische Stoffe gemäß Artikel 3 Absatz 1

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Stoffe/Aktivitäten	E-Nummer und/oder CAS-Nummer	OIV-Kodex der önologischen Verfahren (¹)	Verweis auf ein Dossier des OIV-Kodex gemäß Artikel 9 Absatz 1	Zusatzstoff	Verarbeitungshilfsstoff/als Verarbeitungshilfsstoff verwendeter Stoff (²)	Bedingungen und Grenzwerte für die Anwendung (³)	Kategorien von Weinbauerzeugnissen (⁴)
1	Säureregulatoren							
1.1	Weinsäure (L(+)-)	E 334/CAS 87-69-4	Dossiers 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-LTARAC	x		Bedingungen und Grenzwerte gemäß Anhang VIII Teil I Abschnitte C und D der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 sowie Artikel 11 der vorliegenden Verordnung. Die Behandlung wird in die Register gemäß Artikel 147 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 eingetragen. Spezifikationen für Weinsäure (L (+) -) gemäß Nummer 2 der Anlage 1 zu diesem Anhang.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
1.2	Apfelsäure (D,L-; L-)	E 296/-	Dossiers 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACIMAL	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
1.3	Milchsäure	E 270/-	Dossiers 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACILAC	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
1.4	Kalium-L(+)-tartrat	E 336(ii)/CAS 921-53-9	Dossiers 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTTAR		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16

1.5	Kaliumbicarbonat	E 501(ii)/CAS 298-14-6	Dossiers 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTBIC		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
1.6	Calciumcarbonat	E 170/CAS 471-34-1	Dossiers 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-CALCAR		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
1.8	Calciumsulfat	E 516/-	Dossier 2.1.3.1.1.1 (2017)		x		Bedingungen und Grenzwerte gemäß Anhang III Abschnitt A Nummer 2 Buchstabe b. Verwendungshöchstmenge: 2 g/l.	3
1.9	Kaliumcarbonat	E 501 (i)	Dossiers 2.1.3.2.5 (2017), 3.1.2.2 (1979)			x	Bedingungen und Grenzwerte gemäß Anhang VIII Teil I Abschnitte C und D der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 sowie Artikel 11 der vorliegenden Verordnung. Die Behandlung wird in die Register gemäß Artikel 147 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 eingetragen.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
1.10	Citronensäure	E 330	Dossiers 3.1.1 (1979), 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-CITACI	x		Citronensäure: Gilt nur für Ziel a der OIV-Dossiers 3.1.1 (1979) und 3.1.1.1 (2001).	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
1.11	Hefen zur Weinbereitung	—/—	Dossiers 2.1.3.2.3 (2019), 2.1.3.2.3.1 (2019), 2.3.1 (2016)	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC		x ⁽²⁾	Höchstmenge in dem behandelten, in den Verkehr gebrachten Wein: 1 g/l.	10, 11 und 12
1.12	Milchsäurebakterien	—/—	Dossiers 2.1.3.2.3 (2019), 2.1.3.2.3.2 (2019), 3.1.2 (1979), 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x ⁽²⁾		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16

2	Konservierungsstoffe und Antioxidantien							
2.1	Schwefeldioxid	E 220/CAS 7446-09-5	Dossiers 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)	COEI-1-SOUDIO	x		Grenzwerte (Höchstmenge in dem in den Verkehr gebrachten Erzeugnis) gemäß Anhang I Teil B.	Frische Weintrauben, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
2.2	Kaliumbisulfit	E 228/CAS 7773-03-7	Dossiers 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)	COEI-1-POTBIS	x			Frische Weintrauben, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
2.3	Kaliummetabisulfit	E 224/CAS 16731-55-8	Dossiers 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)	COEI-1-POTANH	x			Frische Weintrauben, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
2.4	Kaliumsorbat	E 202	Dossier 3.4.5 (1988)	COEI-1-POTSOR	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
2.5	Lysozym	E 1105	Dossiers 2.2.6 (1997), 3.4.12 (1997)	COEI-1-LYSOZY	x	x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
2.6	L-Ascorbinsäure	E 300	Dossiers 1.11 (2001), 2.2.7 (2001), 3.4.7 (2001)	COEI-1-ASCACI	x		Höchstmenge in dem behandelten, in den Verkehr gebrachten Wein: 250 mg/l. Höchstens 250 mg/l pro Behandlung.	Frische Weintrauben, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
2.7	Dimethyldicarbonat (DMDC)	E242/CAS 4525-33-1	Dossier 3.4.13 (2001)	COEI-1-DICDIM	x		Die Behandlung wird in die Register gemäß Artikel 147 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 eingetragen.	Teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16

3	Adsorptionsmittel							
3.1	Önologische Holzkohle (Aktivkohle)		Dossiers 2.1.9 (2002), 3.5.9 (1970)	COEI-1-CHARBO		x	Die Behandlung wird in die Register gemäß Artikel 147 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 eingetragen.	Weißwein, 2, 10 und 14
3.2	Selektive Pflanzenfasern		Dossier 3.4.20 (2017)	COEI-1-FIBVEG		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
4	Aktivatoren für die alkoholische und die malolaktische Gärung							
4.1	Mikrokristalline Cellulose	E 460(i)/CAS 9004-34-6	Dossiers 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-CELMIC		x	Einhaltung der Spezifikationen im Anhang der Verordnung (EU) Nr. 231/2012.	Frische Weintrauben, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
4.2	Diammoniumhydrogenphosphat	E 342/CAS 7783-28-0	Dossier 4.1.7 (1995)	COEI-1-PHODIA		x	Nur zur alkoholischen Gärung. Verwendung bis zu einem Grenzwert von 1 g/l (ausgedrückt als Salze) ⁽⁵⁾ bzw. von 0,3 g/l bei der zweiten Gärung von Schaumwein.	Frische Weintrauben, 2, 10, 11, 12, zweite alkoholische Gärung von 4, 5, 6 und 7
4.3	Ammoniumsulfat	E 517/CAS 7783-20-2	Dossier 4.1.7 (1995)	COEI-1AMMSUL		x		
4.4	Ammoniumbisulfit	-/CAS 10192-30-0		COEI-1-AMMHYD		x	Nur zur alkoholischen Gärung. Nicht mehr als 0,2 g/l (ausgedrückt als Salze) und bis zu den Grenzwerten gemäß den Nummern 2.1, 2.2 und 2.3.	Frische Weintrauben, 2, 10, 11 und 12
4.5	Thiaminhydrochlorid	-/CAS 67-03-8	Dossiers 2.3.3 (1976); 4.1.7 (1995)	COEI-1-THIAMIN		x	Nur zur alkoholischen Gärung. Nicht mehr als 0,6 mg/l (ausgedrückt als Thiamin) bei jeder Behandlung.	Frische Weintrauben, 2, 10, 11, 12, zweite alkoholische Gärung von 4, 5, 6 und 7

4.6	Hefeautolysate	—/—	Dossiers 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-AUTLYS		x ⁽²⁾		Frische Weintrauben, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
4.7	Heferinden	—/—	Dossiers 2.3.4 (1988), 3.4.21 (2015)	COEI-1-YEHULL		x ⁽²⁾		Frische Weintrauben, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
4.8	Inaktivierte Hefen	—/—	Dossiers 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-INAYEA		x ⁽²⁾		Frische Weintrauben, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
4.9	Inaktivierte glutathionreiche Hefen	—/—	Dossier 2.2.9 (2017)	COEI-1-LEVGLU		x ⁽²⁾	Nur zur alkoholischen Gärung.	Frische Weintrauben, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
5	Klärhilfsstoffe							
5.1	Speisegelatine	-/CAS 9000-70-8	Dossiers 2.1.6 (1997); 3.2.1 (2011)	COEI-1-GELATI		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
5.2	Weizenprotein		Dossiers 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16

5.3	Erbsenprotein		Dossiers 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
5.4	Kartoffelprotein		Dossiers 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
5.5	Hausenblase		Dossier 3.2.1 (2011)	COEI-1-COLPOI		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
5.6	Casein	-/CAS 9005-43-0	Dossier 2.1.16 (2004)	COEI-1-CASEIN		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
5.7	Kaliumcaseinate	-/CAS 68131-54-4	Dossiers 2.1.15 (2004); 3.2.1 (2011)	COEI-1-POTCAS		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
5.8	Eieralbumin	-/CAS 9006-59-1	Dossier 3.2.1 (2011)	COEI-1-OEUALB		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
5.9	Bentonit	—/—	Dossiers 2.1.8 (1970), 3.3.5 (1970)	COEI-1-BENTON		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16

5.10	Siliciumdioxid (als Gel oder kolloidale Lösung)	E 551/-	Dossiers 2.1.10 (1991), 3.2.1 (2011), 3.2.4 (1991)	COEI-1-DIOSIL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
5.11	Kaolin	-/CAS 1332-58-7	Dossier 3.2.1 (2011)	COEI-1-KAOLIN		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
5.12	Tannine		Dossiers 2.1.7 (2019), 2.1.17 (2004), 3.2.6 (2019), 3.2.7 (2004), 4.1.8 (1981), 4.3.2 (1981)	COEI-1-TANINS		x		Frische Weintrauben, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
5.13	Aus <i>Aspergillus niger</i> oder <i>Agaricus bisporus</i> gewonnenes Chitosan	-/CAS 9012-76-4	Dossiers 2.1.22 (2009), 3.2.1 (2011), 3.2.12 (2009)	COEI-1-CHITOS		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
5.14	Aus <i>Aspergillus niger</i> gewonnenes Chitin-Glucan	Chitin: CAS 1398-61-4 Glucan: CAS 9041-22-9	Dossiers 2.1.23 (2009), 3.2.1 (2011), 3.2.13 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
5.15	Hefeproteinextrakte	—/—	Dossiers 2.1.24 (2011), 3.2.14 (2011), 3.2.1 (2011)	COEI-1-EPLEV		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
5.16	Polyvinylpolypyrrolidon	E 1202/CAS 25249-54-1	Dossier 3.4.9 (1987)	COEI-1-PVPP		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16

5.17	Calciumalginat	E 404/CAS 9005-35-0	Dossier 4.1.8 (1981)	COEI-1-ALGIAC		x	Nur bei der Herstellung aller Kategorien von Schaumwein und Perlwein, der durch Flaschengärung gewonnen wurde und bei dem die Enthefung durch Degorgieren erfolgte.	4, 5, 6, 7, 8 und 9
5.18	Kaliumalginat	E 402/CAS 9005-36-1	Dossier 4.1.8 (1981)	COEI-1-POTALG		x	Nur bei der Herstellung aller Kategorien von Schaumwein und Perlwein, der durch Flaschengärung gewonnen wurde und bei dem die Enthefung durch Degorgieren erfolgte.	4, 5, 6, 7, 8 und 9
6	Stabilisatoren							
6.1	Kaliumhydrogentartrat	E 336(i)/CAS 868-14-4	Dossier 3.3.4 (2004)	COEI-1-POTBIT		x	Nur zur Förderung der Ausfällung des Weinsteins.	Teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
6.2	Calciumtartrat	—/—	Dossier 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR		x		Teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
6.3	Citronensäure	E 330	Dossiers 3.3.1 (1970), 3.3.8 (1970)	COEI-1-CITACI	x		Höchstmenge in dem behandelten, in den Verkehr gebrachten Wein: 1 g/l.	Teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16

6.4	Tannine	—/—	Dossiers 2.1.7 (2019), 3.2.6 (2019), 3.3.1 (1970)	COEI-1-TANINS				Frische Weintrauben, teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
6.5	Kaliumhexacyanoferat	E 536/-	Dossiers 3.3.1 (1970), 3.3.10 (1970)	COEI-1-POTFER		x	Nach den Bedingungen von Anlage 4 zu diesem Anhang. Die Behandlung wird in die Register gemäß Artikel 147 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 eingetragen.	Teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
6.6	Calciumphytat	-/CAS 3615-82-5	Dossier 3.3.1 (1970)	COEI-1-CALPHY		x	Nur bei Rotwein, höchstens 8 g/hl Nach den Bedingungen von Anlage 4 zu diesem Anhang.	Teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
6.7	Metaweinsäure	E 353/-	Dossier 3.3.7 (1970)	COEI-1-METACI	x			Teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16

6.8	Gummiarabicum	E 414/CAS 9000-01-5	Dossier 3.3.6 (1972)	COEI-1-GOMARA	x		Quantum satis	Teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
6.9	Weinsäure D, L- oder ihr neutrales Kaliumsalz	-/CAS 133-37-9	Dossiers 2.1.21 (2008), 3.4.15 (2008)	COEI-1-DLTART		x	Nur zur Ausfällung von überschüssigem Calcium. Nach den Bedingungen von Anlage 4 zu diesem Anhang.	Teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
6.10	Hefe-Mannoproteine	—/—	Dossier 3.3.13 (2005)	COEI-1-MANPRO	x			Teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
6.11	Carboxymethylcellulose	E466/-	Dossier 3.3.14 (2020)	COEI-1-CMC	x		Nur zur Weinsteinstabilisierung.	Weißwein und Roséwein, 4, 5, 6, 7, 8 und 9
6.12	Polyvinylimidazol-Polyvinylpyrrolidon-Copolymere (PVI/PVP)	-/CAS 87865-40-5	Dossiers 2.1.20 (2014), 3.4.14 (2014)	COEI-1-PVIPVP		x	Die Behandlung wird in die Register gemäß Artikel 147 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 eingetragen.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16

6.13	Kaliumpolyaspartat	E 456/CAS 64723-18-8	Dossier 3.3.15 (2016)	COEI-1-POTPOL	x		Nur zur Förderung der Weinstabilisierung.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
6.14	Fumarsäure	E 297/CAS 110-17-8	Dossier 3.4.2 (2021), 3.4.23 (2021)		x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
7	Enzyme (°)							
7.1	Urease	EG 3.5.1.5	Dossier 3.4.11 (1995)	COEI-1-UREASE COEI-1-PRENZY		x	Nur zur Verringerung des Harnstoffgehalts im Wein. Nach den Bedingungen von Anlage 6 zu diesem Anhang.	Teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
7.2	Pectinlyasen	EG 4.2.2.10	Dossiers 1.1.3 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021).	COEI-1-ACTPLY COEI-1-PRENZY		x	Nur für önologische Zwecke bei der Mazeration, Klärung, Stabilisierung, Filtration und Feststellung von aromatischen Vorgängern in der Traube.	Frische Weintrauben, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
7.3	Pectinmethylesterase	EG 3.1.1.11	Dossiers 1.1.3 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPME COEI-1-PRENZY		x	Nur für önologische Zwecke bei der Mazeration, Klärung, Stabilisierung, Filtration und Feststellung von aromatischen Vorgängern in der Traube.	Frische Weintrauben, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
7.4	Polygalacturonase	EG 3.2.1.15	Dossiers 1.1.3 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPGA COEI-1-PRENZY		x	Nur für önologische Zwecke bei der Mazeration, Klärung, Stabilisierung, Filtration und Feststellung von aromatischen Vorgängern in der Traube.	Frische Weintrauben, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16

7.5	Hemicellulase	EG 3.2.1.78	Dossiers 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTGHE COEI-1-PRENZY		x	Nur für önologische Zwecke bei der Mazeration, Klärung, Stabilisierung, Filtration und Feststellung von aromatischen Vorgängern in der Traube.	Frische Weintrauben, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
7.6	Cellulase	EG 3.2.1.4	Dossiers 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTCEL COEI-1-PRENZY		x	Nur für önologische Zwecke bei der Mazeration, Klärung, Stabilisierung, Filtration und Feststellung von aromatischen Vorgängern in der Traube.	Frische Weintrauben, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
7.7	Betaglucanase	EG 3.2.1.58	Dossier 3.2.10 (2004)	COEI-1-BGLUCA COEI-1-PRENZY		x	Nur für önologische Zwecke bei der Mazeration, Klärung, Stabilisierung, Filtration und Feststellung von aromatischen Vorgängern in der Traube.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
7.8	Glycosidase	EG 3.2.1.20	Dossiers 2.1.19 (2013), 3.2.9 (2013)	COEI-1-PRENZY		x	Nur für önologische Zwecke bei der Mazeration, Klärung, Stabilisierung, Filtration und Feststellung von aromatischen Vorgängern in der Traube.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
7.9	Arabinanase	EG 3.2.1.99	Dossiers 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTARA COEI-1-PRENZY		x	Nur für önologische Zwecke bei der Mazeration, Klärung, Stabilisierung, Filtration und Feststellung von aromatischen Vorgängern in der Traube.	Frische Weintrauben, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
7.10	beta-Glucanase (β 1-3, β 1-6)	EG 3.2.1.6	Dossier 3.5.7 (2013)	COEI-1-ACTGLU COEI-1-PRENZY		x	Nur für önologische Zwecke bei der Mazeration, Klärung, Stabilisierung, Filtration und Feststellung von aromatischen Vorgängern in der Traube.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16

7.11	Glucosidase	EG 3.2.1.21	Dossiers 2.1.19 (2013), 3.2.9 (2013)	COEI-1-GLYCOS COEI-1-PRENZY		x	Nur für önologische Zwecke bei der Mazeration, Klärung, Stabilisierung, Filtration und Feststellung von aromatischen Vorgängern in der Traube.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
7.12	Aspergillopepsin I	EG 3.4.23.18	Dossiers 2.2.12 (2021), 3.3.16 (2021)	COEI-1-PROTEA COEI-1-PRENZY		x	Nur für önologische Zwecke bei der Mazeration, Klärung, Stabilisierung, Filtration und Feststellung von aromatischen Vorgängern in der Traube.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
8	Gase und Packgase (7)							
8.1	Argon	E 938/CAS 7440-37-1	Dossiers 2.2.5 (1970), 3.2.3 (2002)	COEI-1-ARGON	x (7)	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
8.2	Stickstoff	E 941/CAS 7727-37-9	Dossiers 2.1.14 (1999), 2.2.5 (1970), 3.2.3 (2002)	COEI-1-AZOTE	x (7)	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
8.3	Kohlendioxid	E 290/CAS 124-38-9	Dossiers 1.7 (1970), 2.1.14 (1999), 2.2.3 (1970), 2.2.5 (1970), 2.3.9 (2005), 4.1.10 (2002)	COEI-1-DIOCAR	x (7)	x	Bei nicht schäumenden Weinen beträgt die Höchstmenge an Kohlendioxid im behandelten, in den Verkehr gebrachten Wein 3 g/l, und der auf gelöstes Kohlendioxid zurückzuführende Überdruck muss bei einer Temperatur von 20 °C weniger als 1 bar betragen.	Teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
8.4	Gasförmiger Sauerstoff	E 948/CAS 17778-80-2	Dossiers 2.1.1 (2016), 3.5.5 (2016)	COEI-1-OXYGEN		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16

9	Gärungsmittel							
9.1	Hefen zur Weinbereitung	—/—	Dossiers 2.1.3.2.3.1 (2019), 2.3.1 (2016), 4.1.8 (1981)	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC		x ⁽²⁾		Frische Weintrauben, 2, 10, 11, 12, 13, zweite alkoholische Gärung von 4, 5, 6 und 7
9.2	Milchsäurebakterien	—/—	Dossiers 2.1.3.2.3.2 (2019), 3.1.2 (1979), 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x ⁽²⁾		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
10	Korrektur von Mängeln							
10.1	Kupfersulfat, Pentahydrat	-/CAS 7758-99-8	Dossier 3.5.8 (1989)	COEI-1-CUISUL		x	Verwendung bis zu einem Grenzwert von 1 g/hl und unter der Voraussetzung, dass der Kupfergehalt im behandelten Erzeugnis 1 mg/l nicht übersteigt, mit Ausnahme von Likörweinen, die aus frischem ungegorenem oder leicht gegorenem Traubenmost gewonnen wurden und bei denen der Kupfergehalt 2 mg/l nicht übersteigen darf.	Teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
10.2	Kupfercitrat	-/CAS 866-82-0	Dossier 3.5.14 (2008)	COEI-1-CUICIT		x	Verwendung bis zu einem Grenzwert von 1 g/hl und unter der Voraussetzung, dass der Kupfergehalt im behandelten Erzeugnis 1 mg/l nicht übersteigt, mit Ausnahme von Likörweinen, die aus frischem ungegorenem oder leicht gegorenem Traubenmost gewonnen wurden und bei denen der Kupfergehalt 2 mg/l nicht übersteigen darf.	Teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
10.3	Aus <i>Aspergillus niger</i> oder <i>Agaricus bisporus</i> gewonnenes Chitosan	-/CAS 9012-76-4	Dossier 3.4.16 (2009)	COEI-1-CHITOS		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16

10.4	Aus <i>Aspergillus niger</i> gewonnenes Chitin-Glucan	Chitin: CAS 1398-61-4 Glucan: CAS 9041-22-9	Dossier 3.4.17 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
10.5	Inaktivierte Hefen	—/—		COEI-1-INAYEA		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
11	Sonstige Verfahren							
11.1	Aleppokiefernharz	—/—			x		Nach den Bedingungen von Anlage 2 zu diesem Anhang.	2, 10 und 11
11.2	Weinhefen	—/—				x ⁽²⁾	Nur in trockenen Weinen. Frische, gesunde und nicht verdünnte Weinhefen, die Hefen aus der jüngsten Bereitung trockener Weine enthalten. In Mengen von höchstens 5 % vol des behandelten Erzeugnisses.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
11.3	Karamell	E 150 a-d/—	Dossier 4.3 (2007)	COEI-1-CAMEL	x		Zur Verstärkung der Farbe nach der Begriffsbestimmung von Anhang I Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008.	3
11.4	Allylisoithiocyanat	-/57-06-7				x	Nur zur Imprägnierung von Scheiben aus reinem Paraffin. Siehe Tabelle 1. Im Wein dürfen keinerlei Spuren von Allylisoithiocyanat auftreten.	Nur bei teilweise gegorenem, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost und bei Wein
11.5	Inaktivierte Hefen	—/—		COEI-1-INAYEA		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16

- (¹) Die in Klammern gesetzte Jahreszahl nach dem Verweis auf ein Dossier des OIV-Kodex der önologischen Verfahren gibt die Version des Dossiers an, die von der Union als zugelassenes önologisches Verfahren nach Maßgabe der in dieser Tabelle aufgeführten Bedingungen und Grenzwerte genehmigt wurde.
- (²) Als Verarbeitungshilfsstoffe verwendete Stoffe gemäß Artikel 20 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18).
- (³) Die zugelassenen önologischen Stoffe sind gemäß den Bestimmungen der in Spalte 3 genannten Dossiers des OIV-Kodex der önologischen Verfahren zu verwenden, sofern keine weiteren in dieser Spalte festgelegten Bedingungen und Grenzwerte gelten.
- (⁴) Falls nicht auf alle Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 anwendbar.
- (⁵) Die in den Nummern 4.2, 4.3 und 4.4 genannten Ammoniumsalze können auch in Kombination bis zu einem Gesamtgrenzwert von 1 g/l bzw. von 0,3 g/l bei der zweiten Gärung von Schaumwein verwendet werden. Für das in Nummer 4.4 genannte Ammoniumsalz darf jedoch der Grenzwert in Nummer 4.4 nicht überschritten werden.
- (⁶) Vgl. auch Artikel 9 Absatz 2 dieser Verordnung.
- (⁷) Wenn sie als Zusatzstoffe gemäß Anhang I Nummer 20 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16) verwendet werden.“

b) Anlage 1 Absatz 1 erhält folgende Fassung:

„(1) Die Verwendung von Weinsäure zur Entsäuerung gemäß Tabelle 2 Nummer 1.1 dieses Anhangs ist nur zugelassen für Erzeugnisse, die aus den Rebsorten Elbling und Riesling stammen und aus Trauben gewonnen wurden, die in Deutschland in der Weinbauzone A geerntet wurden.“

- c) In Anlage 5 wird der Satz „Die Behandlung wird in die Register gemäß Artikel 147 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 eingetragen“ gestrichen;
- d) In Anlage 7 wird der Satz „Die Behandlung wird in die Register gemäß Artikel 147 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 eingetragen“ gestrichen;
- e) In Anlage 8 wird der Satz „Die Behandlung wird in die Register gemäß Artikel 147 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 eingetragen“ gestrichen;
- f) In Anlage 10 wird der Satz „Die Behandlung wird in die Register gemäß Artikel 147 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 eingetragen“ gestrichen;
2. Teil B Abschnitt A Nummer 2 wie folgt geändert:

a) Buchstabe c vierzehnter Gedankenstrich erhält folgende Fassung:

„— Weißwein mit folgenden geschützten Ursprungsbezeichnungen, der einen Gesamtalkoholgehalt von mehr als 15 % vol und einen Zuckergehalt von mehr als 45 g/l hat:

— Franche-Comté,

— Coteaux de l'Auxois,

— Saône-et-Loire,

— Ardèche,

- Collines rhodaniennes,
- Comté Tolosan,
- Côtes de Gascogne,
- Gers,
- Côtes du Lot,
- Côtes du Tarn,
- Vins de la Corrèze,
- Ile de Beauté,
- Pays d'Oc,
- Côtes de Thau,
- Val de Loire,
- Méditerranée,
- Comtés rhodaniens,
- Côtes de Thongue,
- Côte Vermeille,
- Agenais,
- Landes,
- Vins des Allobroges,
- Var;“

b) Buchstabe e zehnter Gedankenstrich erhält folgende Fassung:

- „— Wein aus Slowenien, für den eine geschützte Ursprungsbezeichnung verwendet werden darf und der mit den Angaben ‚vrhunsko vino ZGP — jagodni izbor‘, ‚vrhunsko vino ZGP — ledeno vino‘, ‚vrhunsko vino ZGP — suhi jagodni izbor‘ oder ‚vrhunsko vino ZGP — slamno vino (vino iz sušenega grozdja)‘ bezeichnet wird;“
-

Anhang III der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 wird wie folgt geändert:

1. Abschnitt A Nummer 4 Buchstabe a zweiter Gedankenstrich erhält folgende Fassung:

„— konzentriertem Traubenmost, durch unmittelbare Einwirkung von Feuerwärme gewonnenem konzentriertem Traubenmost, der — abgesehen von diesem Vorgang — der Definition von konzentriertem Traubenmost entspricht, rektifiziertem Traubenmostkonzentrat oder Traubenmost aus eingetrockneten Weintrauben, dem zur Verhinderung der Gärung neutraler Weinalkohol zugesetzt wurde, im Falle des mit dem traditionellen Begriff ‚vino generoso de licor‘ bezeichneten spanischen Weins, sofern die Erhöhung des Gesamtalkoholgehalts des betreffenden Weines nicht mehr als 8 % vol beträgt,“

2. Abschnitt B Nummer 3 Unterabsatz 2 erhält folgende Fassung:

„Bei Likörwein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Condado de Huelva‘, ‚Málaga‘ und ‚Jerez-Xérès-Sherry‘ kann jedoch der Traubenmost aus eingetrockneten Weintrauben, dem zur Verhinderung der Gärung neutraler Weinalkohol zugesetzt wurde und der aus der Rebsorte Pedro Ximénez gewonnen wurde, aus der Region ‚Montilla-Moriles‘ stammen.“

3. Anlage 1 wird wie folgt geändert:

a) In Abschnitt A erhält das Verzeichnis für „SPANIEN“ folgende Fassung:

„Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung	Bezeichnung des Erzeugnisses gemäß Unionsbestimmungen oder nationalem Recht
Alicante	Moscatel de Alicante
	Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
	Pedro Ximénez
Condado de Huelva	Moscatel
	Mistela
	Vino dulce
	Mistela
Empordà	Moscatel
	Pedro Ximénez
Jerez-Xérès-Sherry	Moscatel

Lebrija	Vino dulce
Málaga	Pedro Ximénez
Montilla-Moriles	Moscatel
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia
	Vino dulce“;

b) Abschnitt B wird wie folgt geändert:

i) In Nummer 4 erhält das Verzeichnis für „SPANIEN“ folgende Fassung:

„Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung	Bezeichnung des Erzeugnisses gemäß Unionsbestimmungen oder nationalem Recht
Condado de Huelva	
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor“;

ii) In Nummer 5 werden nach „ITALIEN Marsala“ folgende Wörter angefügt:

„ZYPERN

Κομμανδάρια (Commandaria)“;

iii) In Nummer 6 werden nach „ITALIEN Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani“ folgende Wörter angefügt:

„ZYPERN

Κομμανδάρια (Commandaria).“.

4. In Anlage 3 erhält die Liste der Rebsorten folgende Fassung:

„Muscats — Grenache — Garnacha Blanca — Garnacha Peluda — Listán Blanco — Listán Negro-Negramoll — Maccabéo — Malvoisies — Mavrodaphne — Assirtiko — Liatiko — Garnacha tintorera — Monastrell — Palomino — Pedro Ximénez — Albarola — Aleatico — Bosco — Cannonau — Corinto nero — Giró — Monica — Nasco — Primitivo — Vermentino — Zibibbo — Moscateles — Garnacha — Garnacha roja — Mazuela.“