

DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) Nr. 203/2012 DER KOMMISSION**vom 8. März 2012****zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates hinsichtlich der Durchführungsvorschriften für ökologischen/biologischen Wein**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28. Juni 2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 19 Absatz 3 Unterabsatz 2, Artikel 21 Absatz 2, Artikel 22 Absatz 1, Artikel 38 Buchstabe a und Artikel 40,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Titel III Kapitel 4 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 enthält allgemeine Vorschriften für die ökologische/biologische Herstellung verarbeiteter Lebensmittel. Die Durchführungsvorschriften zu diesen allgemeinen Vorschriften wurden mit der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 der Kommission vom 5. September 2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen hinsichtlich der ökologischen/biologischen Produktion, Kennzeichnung und Kontrolle⁽²⁾ festgelegt.
- (2) Für die Herstellung von ökologischem/biologischem Wein sollten Sondervorschriften in die Verordnung (EG) Nr. 889/2008 eingefügt werden. Diese Vorschriften sollten für die Erzeugnisse des Weinsektors im Sinne der 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)⁽³⁾ gelten.
- (3) Bei der Verarbeitung von ökologischem/biologischem Wein müssen bestimmte Erzeugnisse und Stoffe unter genau definierten Bedingungen als Zusatzstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe eingesetzt werden. Zu diesem Zweck und auf der Grundlage der Empfehlungen der unionsweiten Studie „Ökologischer/biologischer Weinbau und ökologische/biologische Weinherstellung: Entwicklung von umwelt- und verbraucherfreundlichen Techniken für die Verbesserung der Qualität von ökologischem/biologischem Wein und eines wissenschaftlich fundierten Rechtsrahmens“ (auch „ORWINE“ genannt)⁽⁴⁾ sollte die Verwendung dieser Erzeugnisse und Stoffe gemäß Artikel 21 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 zugelassen werden.
- (4) Bestimmte Erzeugnisse und Stoffe, die als Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe für önologische Verfahren gemäß der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 der Kommission vom 10. Juli 2009 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates hinsichtlich der Weinbauerzeugnis-kategorien, der önologi-

schen Verfahren und der diesbezüglichen Einschränkungen⁽⁵⁾ verwendet werden, stammen von Ausgangsstoffen landwirtschaftlichen Ursprungs. In diesem Fall sind die Ausgangsstoffe möglicherweise auch in ökologischer/biologischer Form auf dem Markt verfügbar. Zur Stärkung einer entsprechenden Nachfrage sollte bei der Verwendung von Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen denjenigen der Vorzug gegeben werden, die aus ökologisch/biologisch erzeugten Ausgangsstoffen gewonnen werden.

- (5) Die Verfahren und Methoden für die Herstellung von Wein sind auf Unionsebene in der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 und ihren Durchführungsvorschriften in der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 sowie in der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 der Kommission vom 14. Juli 2009 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates hinsichtlich der geschützten Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben, der traditionellen Begriffe sowie der Kennzeichnung und Aufmachung bestimmter Weinbauerzeugnisse⁽⁶⁾ festgelegt. Die Anwendung dieser Verfahren und Methoden bei der Herstellung von ökologischem/biologischem Wein steht möglicherweise nicht mit den in der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 festgelegten Zielen und Grundsätzen und insbesondere mit den in Artikel 6 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 genannten spezifischen Grundsätzen für die Verarbeitung von ökologischen/biologischen Lebensmitteln im Einklang. Deshalb sollten für bestimmte önologische Verfahren und Behandlungen besondere Einschränkungen und Begrenzungen festgelegt werden.
- (6) Bestimmte andere Verfahren, die in der Lebensmittelverarbeitung weit verbreitet sind, können auch für die Weinbereitung angewendet werden und gewisse Auswirkungen auf bestimmte wesentliche Merkmale der ökologischen/biologischen Erzeugnisse und somit auf ihre tatsächliche Beschaffenheit haben, aber zurzeit gibt es keine Alternativen zu ihnen. Dies gilt für thermische Behandlungen, Filtration, Umkehrosmose und die Anwendung von Ionenaustauschharzen. Diese Verfahren sollten Herstellern von ökologischem/biologischem Wein folglich zur Verfügung stehen, doch ihre Anwendung sollte eingeschränkt werden. Für die thermische Behandlung, die Anwendung von Ionenaustauschharzen und Umkehrosmose sollte vorgesehen werden, dass sie zu gegebener Zeit überprüft werden.
- (7) Önologische Verfahren und Behandlungen, die in Bezug auf die tatsächliche Beschaffenheit der ökologischen/biologischen Erzeugnisse irreführend sein könnten, sollten von der Herstellung von ökologischem/biologischem Wein ausgeschlossen sein. Dies gilt für die Konzentration durch Kälte, die Entalkoholisierung, die Entschwefelung durch physikalische Verfahren, die Elektrodialyse und die Verwendung von Kationenaustauschern, da diese önologischen Verfahren die Zusammensetzung des

⁽¹⁾ ABl. L 189 vom 20.7.2007, S. 1.⁽²⁾ ABl. L 250 vom 18.9.2008, S. 1.⁽³⁾ ABl. L 299 vom 16.11.2007, S. 1.⁽⁴⁾ <http://www.orwine.org/default.asp?scheda=263>⁽⁵⁾ ABl. L 193 vom 24.7.2009, S. 1.⁽⁶⁾ ABl. L 193 vom 24.7.2009, S. 60.

- Erzeugnisse so wesentlich verändern, dass sie in Bezug auf die tatsächliche Beschaffenheit des ökologischen/biologischen Weins irreführend sein können. Ebenso kann auch die Verwendung oder Zugabe bestimmter Stoffe in Bezug auf die tatsächliche Beschaffenheit des ökologischen/biologischen Weins irreführend sein. Es empfiehlt sich daher festzulegen, dass diese Stoffe bei den ökologischen/biologischen önologischen Verfahren und Behandlungen nicht verwendet oder zugegeben werden sollten.
- (8) Die Ergebnisse der ORWINE-Studie haben gezeigt, dass es Erzeugern von ökologischem/biologischem Wein in der Europäischen Union bereits gelungen ist, den Schwefeldioxidgehalt in Weinen aus ökologischen/biologischen Trauben unter den für nichtökologische/nichtbiologische Weine zugelassenen Schwefeldioxidhöchstgehalt zu senken. Es empfiehlt sich daher, für ökologische/biologische Weine einen niedrigeren Schwefelhöchstgehalt festzusetzen als für nichtökologische/nichtbiologische Weine. Die notwendigen Mengen Schwefeldioxid hängen von den verschiedenen Kategorien der Weine sowie von bestimmten Wesensmerkmalen des Weins, insbesondere seinem Zuckergehalt, ab, der bei der Festlegung des für ökologische/biologische Weine spezifischen Schwefeldioxidhöchstgehalts berücksichtigt werden sollte. Unter extremen Witterungsbedingungen können in bestimmten Weinanbaugebieten jedoch Schwierigkeiten auftreten, die die Verwendung zusätzlicher Sulfitmengen bei der Weinbereitung erfordern, damit die Stabilität des Enderzeugnisses in dem betreffenden Jahr gewährleistet ist. Es sollte erlaubt sein, den Schwefeldioxidhöchstgehalt zu erhöhen, wenn diese Bedingungen erfüllt sind.
- (9) Wein ist ein Erzeugnis mit langer Haltbarkeit, und einige Weine werden traditionell über Jahre in Fässern oder Tanks gelagert, bevor sie in den Verkehr gebracht werden. Nach den Vorschriften der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 des Rates vom 24. Juni 1991 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel⁽¹⁾ und für einen begrenzten Zeitraum gemäß der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 sollte das Inverkehrbringen dieser Weine unter Beibehaltung der Kennzeichnungsaufgaben der genannten Verordnung erlaubt sein, bis die Vorräte aufgebraucht sind.
- (10) Einige dieser gelagerten Weine wurden jedoch bereits nach einem Weinbereitungsverfahren hergestellt, das mit den in der vorliegenden Verordnung vorgesehenen Vorschriften für ökologische/biologische Weine im Einklang steht. Kann dies nachgewiesen werden, so sollte die Verwendung des Gemeinschaftslogos für ökologische/biologische Produktion gemäß Artikel 25 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007, das ab dem 1. Juli 2010 „EU-Logo für ökologische/biologische Produktion“ heißt, erlaubt sein, damit ein fairer Vergleich und Wettbewerb zwischen den ökologischen/biologischen Weinen, die vor und nach Inkrafttreten der vorliegenden Verordnung erzeugt wurden, möglich ist. Kann der Nachweis nicht erbracht werden, sollte der Wein ausschließlich als „Wein aus ökologischen/biologischen Trauben“ ohne das EU-Logo für ökologische/biologische Produktion gekennzeichnet werden, sofern er gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 und der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 vor ihrer Änderung durch die vorliegende Verordnung hergestellt wird.
- (11) Die Verordnung (EG) Nr. 889/2008 ist daher entsprechend zu ändern.
- (12) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Regelungsausschusses für ökologische/biologische Produktion —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Verordnung (EG) Nr. 889/2008 wird wie folgt geändert:

1. Titel II wird wie folgt geändert:

a) In Artikel 27 Absatz 1 erhält der einleitende Satz folgende Fassung:

„Zum Zwecke von Artikel 19 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 dürfen bei der Verarbeitung von ökologischen/biologischen Lebensmitteln, ausgenommen Erzeugnisse des Weinsektors, für die die Bestimmungen von Kapitel 3a gelten, nur die folgenden Stoffe verwendet werden:“;

b) das neue Kapitel 3a wird eingefügt:

„KAPITEL 3a

Besondere Vorschriften für die Weinbereitung

Artikel 29b

Anwendungsbereich

(1) Dieses Kapitel enthält besondere Vorschriften für die ökologische/biologische Produktion der Erzeugnisse des Weinsektors gemäß Artikel 1 Absatz 1 Buchstabe l der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates (*).

(2) Sofern in diesem Kapitel nicht ausdrücklich etwas anderes bestimmt ist, finden die Verordnungen (EG) Nr. 606/2009 (**) und (EG) Nr. 607/2009 (***) der Kommission Anwendung.

Artikel 29c

Verwendung bestimmter Erzeugnisse und Stoffe

(1) Für die Zwecke des Artikels 19 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 werden Erzeugnisse des Weinsektors aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen hergestellt.

(2) Für die Zwecke des Artikels 19 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 dürfen bei der Herstellung von Erzeugnissen des Weinsektors, einschließlich der önologischen Verfahren und Behandlungen nach Maßgabe der besonderen Bedingungen und Einschränkungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 und insbesondere in Anhang IA der letztgenannten Verordnung, nur Erzeugnisse und Stoffe verwendet werden, die in Anhang VIIIa der vorliegenden Verordnung aufgeführt sind.

(3) Bei den in Anhang VIIIa der vorliegenden Verordnung aufgeführten Erzeugnissen und Stoffen, die mit einem Sternchen gekennzeichnet sind, sind soweit verfügbar solche zu verwenden, die aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen gewonnen wurden.

⁽¹⁾ ABl. L 198 vom 22.7.1991, S. 1. Die Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 wurde aufgehoben und mit Wirkung vom 1. Januar 2009 durch die Verordnung (EG) Nr. 834/2007 ersetzt.

Artikel 29d

Önologische Verfahren und Einschränkungen

(1) Unbeschadet des Artikels 29c und der in den Absätzen 2 bis 5 dieses Artikels vorgesehenen besonderen Verbote und Einschränkungen sind nur solche önologischen Verfahren, Prozesse und Behandlungen, unter Berücksichtigung der Einschränkungen gemäß den Artikeln 120c und 120d der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 und gemäß den Artikeln 3, 5 bis 9 sowie 11 bis 14 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 sowie gemäß den Anhängen der beiden Verordnungen, zugelassen, die vor dem 1. August 2010 angewendet wurden.

(2) Die Anwendung der folgenden önologischen Verfahren, Prozesse und Behandlungen ist verboten:

- a) teilweise Konzentrierung durch Kälte gemäß Anhang XVa Abschnitt B Nummer 1 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007;
- b) Entschwefelung durch physikalische Verfahren gemäß Anhang I A Nummer 8 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009;
- c) Behandlung durch Elektrodialyse zur Weinsteinstabilisierung des Weins gemäß Anhang I A Nummer 36 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009;
- d) teilweise Entalkoholisierung von Wein gemäß Anhang I A Nummer 40 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009;
- e) Behandlung mit Kationenaustauschern zur Weinsteinstabilisierung des Weins gemäß Anhang I A Nummer 43 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009.

(3) Die Anwendung der folgenden önologischen Verfahren, Prozesse und Behandlungen ist unter folgenden Bedingungen erlaubt:

- a) bei thermischen Behandlungen gemäß Anhang I A Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 darf die Temperatur 70 °C nicht übersteigen;
- b) bei der Zentrifugierung und Filtrierung mit oder ohne inerte Filtrierhilfsstoffe gemäß Anhang I A Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 darf die Porengröße nicht unter 0,2 Mikrometer liegen.

(4) Die Kommission überprüft die Anwendung der folgenden önologischen Verfahren, Prozesse und Behandlungen vor dem 1. August 2015 mit Blick auf eine schrittweise Abschaffung oder eine weitere Einschränkung dieser Verfahren:

- a) thermische Behandlungen gemäß Anhang I A Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009;
- b) Anwendung von Ionenaustauschharzen gemäß Anhang I A Nummer 20 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009;

c) Umkehrosmose gemäß Anhang XVa Abschnitt B Nummer 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007.

(5) Nach dem 1. August 2010 eingeführte Änderungen in Bezug auf die in der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 oder in der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 vorgesehenen önologischen Verfahren, Prozesse und Behandlungen dürfen in der ökologischen/biologischen Herstellung von Wein erst nach Erlass der zur Durchführung der Produktionsvorschriften gemäß Artikel 19 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und, falls erforderlich, einem Bewertungsprozess gemäß Artikel 21 der genannten Verordnung angewendet werden.

(*) ABl. L 299 vom 16.11.2007, S. 1.

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

(***) ABl. L 193 vom 24.7.2009, S. 60.“

c) Artikel 47 wird wie folgt geändert:

i) In Absatz 1 wird folgender Buchstabe angefügt:

„e) die Verwendung von Schwefeldioxid bis zu dem gemäß Anhang I B der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 festzusetzenden Höchstgehalt, falls die außergewöhnlichen Witterungsbedingungen in einem bestimmten Erntejahr den Gesundheitszustand von ökologischen/biologischen Trauben in einem geografischen Gebiet durch heftigen Bakterien- oder Pilzbefall beeinträchtigen und den Weinbereiter zwingen, mehr Schwefeldioxid zu verwenden als in den Vorjahren, um ein vergleichbares Enderzeugnis zu erhalten.“

ii) Absatz 2 erhält folgende Fassung:

„Nach Genehmigung der zuständigen Behörde führen die betreffenden Unternehmer Buch über die Anwendung der genannten Ausnahmen. Die Mitgliedstaaten teilen den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission die von ihnen gewährten Ausnahmen im Sinne von Absatz 1 Buchstaben c und e mit.“

2. Titel V wird wie folgt geändert:

a) In Artikel 94 Absatz 1 wird folgender Buchstabe d angefügt:

„d) innerhalb eines Monats nach ihrer Genehmigung die von den Mitgliedstaaten gemäß Artikel 47 Absatz 1 Buchstaben c und e gewährten Ausnahmen.“

b) Artikel 95 Absatz 10a erhält folgende Fassung:

„(10a) Bei Erzeugnissen des Weinsektors endet die Übergangszeit gemäß Absatz 8 am 31. Juli 2012.“

Bestände von Wein, die bis zum 31. Juli 2012 nach Maßgabe der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 oder der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 produziert wurden, können vorbehaltlich der folgenden Kennzeichnungsbedingungen weiterhin in den Verkehr gebracht werden, bis die Bestände aufgebraucht sind:

- a) Das Gemeinschaftslogo für ökologische/biologische Produktion gemäß Artikel 25 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007, das seit dem 1. Juli 2010 ‚EU-Logo für ökologische/biologische Produktion‘ heißt, darf verwendet werden, wenn der Weinbereitungsprozess mit Titel II Kapitel 3a der vorliegenden Verordnung im Einklang steht;
- b) Unternehmer, die das ‚EU-Logo für ökologische/biologische Produktion‘ verwenden, bewahren die Nachweise mit Angabe der Mengen in Liter je Weinkategorie und Jahrgang mindestens fünf Jahre nach Inverkehrbringen des aus ökologischen/biologischen Trauben gewonnenen Weins auf;

c) sind diese Nachweise gemäß Buchstabe b nicht verfügbar, darf der Wein als ‚Wein aus Trauben aus ökologischem/biologischem Anbau‘ gekennzeichnet werden, sofern er die Vorschriften der vorliegenden Verordnung, ausgenommen Titel II Kapitel 3a, erfüllt;

d) als ‚Wein aus Trauben aus ökologischem/biologischem Anbau‘ gekennzeichnete Wein darf nicht das ‚EU-Logo für ökologische/biologische Produktion‘ tragen.“

3. Ein neuer Anhang VIIIa mit dem im Anhang dieser Verordnung festgelegten Wortlaut wird eingefügt.

Artikel 2

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

Sie gilt ab dem 1. August 2012.

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

Brüssel, den 8. März 2012

Für die Kommission

Der Präsident

José Manuel BARROSO

ANHANG

„ANHANG VIIIa

Erzeugnisse und Stoffe gemäß Artikel 29c, die zur Verwendung in oder zur Zugabe zu ökologischen/biologischen Erzeugnissen des Weinsektors zugelassen sind

Art der Behandlung gemäß Anhang I A der Verordnung (EG) Nr. 606/2009	Bezeichnung der Erzeugnisse oder Stoffe	Besondere Bedingungen, Einschränkungen im Rahmen der Grenzen und Auflagen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 606/2009
Nummer 1: Verwendung zur Belüftung oder Sauerstoffanreicherung	<ul style="list-style-type: none"> — Luft — Gasförmiger Sauerstoff 	
Nummer 3: Zentrifugierung oder Filtrierung	<ul style="list-style-type: none"> — Perlit — Cellulose — Kieselgur 	Verwendung nur als inerter Filtrierhilfsstoff
Nummer 4: Verwendung zur Herstellung einer inerten Atmosphäre und zur Handhabung des Erzeugnisses unter Luftabschluss	<ul style="list-style-type: none"> — Stickstoff — Kohlendioxid — Argon 	
Nummern 5, 15 und 21: Verwendung	— Hefen (1)	
Nummer 6: Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> — Diammoniumphosphat — Thiaminium-Dichlorhydrat 	
Nummer 7: Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> — Schwefeldioxid — Kaliumdisulfit oder Kaliummetabisulfit 	<p>a) Der maximale Schwefeldioxidgehalt darf bei Rotwein gemäß Anhang I B Teil A Nummer 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 100 mg/l bei einem Restzuckergehalt unter 2 g/l nicht übersteigen.</p> <p>b) Der maximale Schwefeldioxidgehalt darf bei Weißwein und Roséwein gemäß Anhang I B Teil A Nummer 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 150 mg/l bei einem Restzuckergehalt unter 2 g/l nicht übersteigen.</p> <p>c) Bei allen anderen Weinen wird der am 1. August 2010 gemäß Anhang I B der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 angewendete maximale Schwefeldioxidgehalt um 30 mg/l verringert.</p>
Nummer 9: Verwendung	— Önologische Holzkohle (Aktivkohle)	
Nummer 10: Klärung	<ul style="list-style-type: none"> — Speisegelatine (2) — Proteine pflanzlichen Ursprungs aus Weizen oder Erbsen (2) — Hausenblase (2) — Eialbumin (2) — Tannine (2) 	
	<ul style="list-style-type: none"> — Kasein — Kaliumkaseinat — Siliziumdioxid — Bentonit — pektolytische Enzyme 	

Art der Behandlung gemäß Anhang I A der Verordnung (EG) Nr. 606/2009	Bezeichnung der Erzeugnisse oder Stoffe	Besondere Bedingungen, Einschränkungen im Rahmen der Grenzen und Auflagen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 606/2009
Nummer 12: Verwendung zur Säuerung	— Milchsäure — L(+)-Weinsäure	
Nummer 13: Verwendung zur Entsäuerung	— L(+)-Weinsäure — Calciumcarbonat — neutrales Kaliumtartrat — Kaliumbicarbonat	
Nummer 14: Zugabe	— Aleppokiefernharz	
Nummer 17: Verwendung	— Milchsäurebakterien	
Nummer 19: Zugabe	— L-Ascorbinsäure	
Nummer 22: Verwendung zur Belüftung	— Stickstoff	
Nummer 23: Zugabe	— Kohlendioxid	
Nummer 24: Zugabe zur Stabilisierung des Weins	— Citronensäure	
Nummer 25: Zugabe	— Tannine ^(?)	
Nummer 27: Zugabe	— Metaweinsäure	
Nummer 28: Verwendung	— Gummiarabicum ^(?)	
Nummer 30: Verwendung	— Kaliumbitartrat	
Nummer 31: Verwendung	— Kupfercitrat	
Nummer 31: Verwendung	— Kupfersulfat	zugelassen bis zum 31. Juli 2015
Nummer 38: Verwendung	— Eichenholzstücke	
Nummer 39: Verwendung	— Kaliumalginat	
Art der Behandlung gemäß Anhang III Abschnitt A Nummer 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 606/2009	— Calciumsulfat	nur für ‚vino generoso‘ oder ‚vino generoso de licor‘

(¹) Für die individuellen Hefestämme: falls verfügbar, aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen gewonnen.

(²) Falls verfügbar, aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen gewonnen.“