

VERORDNUNG (EG) Nr. 2120/2004 DER KOMMISSION

vom 10. Dezember 2004

zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 2729/2000 mit Durchführungsbestimmungen für die Kontrollen im 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 72 Absatz 4,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) In Artikel 11 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 2729/2000 der Kommission⁽²⁾ ist die Mindestanzahl der jährlich zu entnehmenden Proben für die Datenbank für Analysewerte gemäß Artikel 10 der genannten Verordnung festgelegt. Infolge des Beitritts der Tschechischen Republik, Zyperns, Ungarns, Maltas, Sloweniens und der Slowakei ist die Anzahl der für diese Länder zu entnehmenden Proben festzulegen.

(2) In Artikel 12 ist die Anzahl der von der Gemeinsamen Forschungsstelle (GFS) durchzuführenden Analysen, einschließlich der Analysen von Proben der noch nicht entsprechend ausgerüsteten Mitgliedstaaten, festgelegt. Es ist ein Übergangszeitraum für die Einrichtung und Organisation von für die Isotopenanalyse qualifizierten Laboratorien in diesen Mitgliedstaaten vorzusehen.

(3) Die Anhänge I, II und III der Verordnung (EG) Nr. 2729/2000 enthalten präzise Vorschriften für die Verarbeitung und Analyse der Proben sowie für die Übermittlung der Ergebnisse. Um den bisherigen Erfahrungen und dem technischen Fortschritt Rechnung zu tragen, sollten diese Vorschriften aktualisiert werden.

(4) Die Verordnung (EG) Nr. 2729/2000 ist entsprechend zu ändern.

(5) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Verwaltungsausschusses für Wein —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Verordnung (EG) Nr. 2729/2000 wird wie folgt geändert:

1. Artikel 11 Absatz 2 Unterabsatz 2 erhält folgende Fassung:

„Die Proben für die Datenbank werden jährlich mindestens in folgendem Umfang entnommen:

— 20 Proben in der Tschechischen Republik,

— 200 Proben in Deutschland,

— 50 Proben in Griechenland,

— 200 Proben in Spanien,

— 400 Proben in Frankreich,

— 400 Proben in Italien,

— 10 Proben in Zypern,

— 4 Proben in Luxemburg,

— 50 Proben in Ungarn,

— 4 Proben in Malta,

— 50 Proben in Österreich,

— 50 Proben in Portugal,

— 20 Proben in Slowenien,

— 15 Proben in der Slowakei,

— 4 Proben im Vereinigten Königreich“.

2. Artikel 12 Absatz 1 Satz 1 erhält folgende Fassung:

„Für die Zeit bis zum 31. Juli 2008 senden die Wein erzeugenden Mitgliedstaaten, die nicht für die Durchführung der Isotopenanalyse ausgerüstet sind, ihre Weinproben der GFS zur Analyse ein, bis sie über eine angemessene Analyseausrüstung verfügen.“

3. Anhang I erhält die Fassung von Anhang I der vorliegenden Verordnung.

4. Anhang II erhält die Fassung von Anhang II der vorliegenden Verordnung.

5. Anhang III erhält die Fassung von Anhang III der vorliegenden Verordnung.

Artikel 2

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

⁽¹⁾ ABl. L 179 vom 14.7.1999, S. 1. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1795/2003 der Kommission (AbL. L 262 vom 14.10.2003, S. 13).

⁽²⁾ ABl. L 316 vom 15.12.2000, S. 16.

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

Brüssel, den 10. Dezember 2004

Für die Kommission
Mariann FISCHER BOEL
Mitglied der Kommission

ANHANG I

„ANHANG I

Vorschriften für die Probenahme von frischen Weintrauben sowie ihre Behandlung und Verarbeitung zu Wein für die Isotopenanalyse nach Artikel 11

I. ENTNAHME DER WEINTRAUBEN

- A. Jede Probe umfasst mindestens 10 kg lesereifer Weintrauben derselben Rebsorte. Die Trauben werden im vorgefundenen Zustand entnommen.

Die Probenahme erfolgt während der Lese der betreffenden Parzelle. Die entnommenen Trauben müssen für die gesamte Parzelle repräsentativ sein. Die entnommene Weintraubenprobe bzw. der daraus gewonnene Traubenmost kann bis zur weiteren Verwendung in tiefgefrorenem Zustand aufbewahrt werden.

Nur im Falle der Messung des Sauerstoff-18-Gehalts im Wasser des Traubenmosts ist vorgesehen, dass nach dem Pressen der gesamten Weintraubenprobe eine Aliquote des Traubenmosts gesondert entnommen und aufbewahrt werden kann.

- B. Bei der Probenahme wird ein Kennblatt erstellt. Dieses Kennblatt besteht aus einem Teil I über die Entnahme der Trauben und einem Teil II über die Weinbereitung. Es wird zusammen mit der Probe aufbewahrt und begleitet sie auf allen Transporten. Das Kennblatt ist durch Angabe jeder Behandlung der Probe auf dem neuesten Stand zu halten.

Das Kennblatt über die Probenahme wird entsprechend Teil I des Fragebogens in Anhang II ausgefertigt.

II. WEINBEREITUNG

- A. Die Weinbereitung wird von der zuständigen Stelle oder einer von ihr hierzu ermächtigten Stelle so weit wie möglich nach Bedingungen vorgenommen, die mit den üblichen Bedingungen des Anbaugebiets, für das die Probe repräsentativ ist, vergleichbar sind. Bei der Weinbereitung muss sich der gesamte Zucker in Alkohol umwandeln, d. h. der Restzucker hat weniger als 2 g/l zu betragen. In bestimmten Fällen — z. B. zur Gewährleistung einer besseren Repräsentativität — sind jedoch höhere Restzuckermengen zulässig. Sobald der Wein geklärt und mittels SO₂-Zusatz stabilisiert ist, wird er in 75-cl-Flaschen abgefüllt und etikettiert.
- B. Das Kennblatt über die Weinbereitung wird entsprechend Teil II des Fragebogens in Anhang II ausgefertigt.“
-

ANHANG II

„ANHANG II

Fragebogen zur Probenahme und Weinbereitung aus Traubenproben für die Isotopenanalyse

Zu verwenden sind die Analysemethoden und die Darstellungsweise der Ergebnisse (Einheiten), die im Anhang der Verordnung (EWG) Nr. 2676/90 beschrieben (oder von den an der Analyse beteiligten Laboratorien als gleichwertig angesehen) sind.

Teil I**1. Allgemeine Angaben**

- 1.1. Probennummer:
- 1.2. Name und Funktion des Bediensteten oder des Bevollmächtigten, der die Probe entnommen hat:
- 1.3. Name und Anschrift der für die Probenahme verantwortlichen zuständigen Stelle:
- 1.4. Name und Anschrift der für die Weinbereitung und den Versand der Probe verantwortlichen zuständigen Stelle, sofern es sich dabei nicht um die unter Punkt 1.3 genannte Dienststelle handelt:

2. Allgemeine Beschreibung der Probe

- 2.1. Ursprung (Mitgliedstaat, Anbaugebiet):
- 2.2. Jahrgang:
- 2.3. Rebsorte:
- 2.4. Farbe der Weintrauben:

3. Beschreibung der Rebfläche

- 3.1. Name und Anschrift des Parzelleninhabers:
- 3.2. Lage der Parzelle:
 - Gemeinde:
 - Flurname:
 - Flurbuchnummer:
 - Längen- und Breitengrad:
- 3.3. Boden (z. B. Kalkstein, Lehm, kalkhaltiger Lehm, Sand):
- 3.4. Lage (z. B. Hang, Ebene, Besonnung):
- 3.5. Anzahl Rebstöcke je Hektar:
- 3.6. Annäherndes Alter der Rebfläche (jünger als 10 Jahre, zwischen 10 und 25 Jahren, älter als 25 Jahre):
- 3.7. Höhenlage:
- 3.8. Erziehungsart und Rebschnitt:
- 3.9. Weinkategorie, die normalerweise aus den Reben bereitet wird (Tafelwein, Qualitätswein b.A., andere): — (Ref.: Begriffsbestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999, Anhang 1):

4. Angaben zur Lese und zum Traubenmost

- 4.1. Geschätzter Hektarertrag der abgeernteten Parzelle: (kg/ha)
- 4.2. Gesundheitszustand der Weintrauben (z. B. gesund, faul) mit genauer Angabe, ob die Weintrauben zum Zeitpunkt der Probenahme trocken oder benetzt waren:
- 4.3. Datum der Probenahme:

5. Witterungsverhältnisse vor der Lese

5.1. Niederschläge in den zehn Tagen vor der Lese: ja/nein. Wenn ja, nähere Angaben, soweit solche vorliegen.

6. Bewässerte Rebflächen

Falls die Rebflächen bewässert sind, Datum der letzten Bewässerung:

(Stempel der für die Probenahme verantwortlichen zuständigen Stelle, Unterschrift, Name und Stellung des Bediensteten, der die Probe entnommen hat)

Teil II**1. Weinbereitung im Kleinversuch**

- 1.1. Gewicht der Traubenprobe in kg:
- 1.2. Kelterverfahren:
- 1.3. Ausgepresste Mostmenge:
- 1.4. Eigenschaften des Traubenmosts:
 - Zuckerkonzentration in g/l, refraktometrisch gemessen:
 - Gesamtsäure (in g/l Weinsäure): (fakultativ)
- 1.5. Verfahren der Mostbehandlung (z. B. Vorklären, Zentrifugieren):
- 1.6. Hefezusatz (verwendete Hefeart) bzw. spontane Vergärung:
- 1.7. Temperatur während der alkoholischen Gärung:
- 1.8. Verfahren zur Bestimmung des Gärungsabschlusses:
- 1.9. Art der Weinbehandlung (z. B. Abstich):
- 1.10. SO₂-Zusatz in mg/l:
- 1.11. Analyse des gewonnenen Weins:
 - vorhandener Alkoholgehalt in % vol:
 - Gesamt-Trockenextrakt:
 - Reduktionszucker in g/l Invertzucker:

2. Zeitlicher Ablauf der Weinbereitung aus der Traubenprobe

- Datum:
- Probenahme: (am selben Datum wie die Probenahme, Teil I-4.3)
 - Keltern:
 - Beginn der alkoholischen Gärung:
 - Beendigung der alkoholischen Gärung:
 - Abfüllung des Weins:

Datum der Ausfertigung des Teils II:

(Stempel der zuständigen Stelle, die die Weinbereitung vorgenommen hat, Unterschrift eines Verantwortlichen dieser Stelle)

ANHANG III

„ANHANG III

ANALYSEBULLETIN

für Proben von Wein und Weinbauerzeugnissen, die einer Isotopenanalyse nach dem Anhang der Verordnung (EWG) Nr. 2676/90 unterzogen wurden und für die Isotopendatenbank des GFS bestimmt sind

I. ALLGEMEINE ANGABEN (übertragen aus Anhang II)

1. Land:
2. Nummer der Probe:
3. Jahrgang:
4. Rebsorte:
5. Weinkategorie:
6. Gebiet/Landkreis:
7. Name und Anschrift des für das Ergebnis der Isotopenanalyse verantwortlichen Labors:
8. Probe zur Kontrollanalyse bei der GFS: ja/nein

II. VERFAHREN UND ERGEBNISSE

1. **Wein** (übertragen aus Anhang II)

- | | |
|---|-------|
| 1.1. Alkoholgehalt: | % vol |
| 1.2. Gesamttrockenextrakt: | g/l |
| 1.3. Reduktionszucker: | g/l |
| 1.4. Gesamtsäure, ausgedrückt in Weinsäure: | g/l |
| 1.5. Gesamtschwefeldioxid: | mg/l |

2. **Weindestillation zur Durchführung des SNIF-NMR-Verfahrens**

- 2.1. Beschreibung der Destillationsapparatur
- 2.2. Volumen des destillierten Weins/Gewicht des gewonnenen Destillats

3. **Analyse des Destillats**

- 3.1. Alkoholgehalt des Destillats: % (m/m)

4. **Ergebnis des anhand kernresonanzmagnetischer Messungen ermittelten Isotopenverhältnisses von Deuterium in Ethanol**

- 4.1. $(D/H)_I =$ ppm
- 4.2. $(D/H)_{II} =$ ppm
- 4.3. „R“ =

5. **NMR-Parameter**

Gemessene Frequenz:

6. **Ergebnis des Verhältnisses der Isotope $^{18}O/^{16}O$ im Wein**

$\delta^{18}O$ [‰] = ‰ V. SMOW — SLAP

7. **Ergebnis des Verhältnisses der Isotope $^{18}O/^{16}O$ im Traubenmost** (gegebenenfalls)

$\delta^{18}O$ [‰] = ‰ V. SMOW — SLAP

8. **Ergebnis des Verhältnisses der Isotope $^{13}C/^{12}C$ in Weinethanol**

$\delta^{13}C$ [‰] = ‰ V-PDB“