

VERORDNUNG (EG) Nr. 423/2008 DER KOMMISSION**vom 8. Mai 2008****mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 des Rates und zur Einführung eines Gemeinschaftskodex der önologischen Verfahren und Behandlungen**

(kodifizierte Fassung)

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 die Artikel 46 und 80,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Verordnung (EG) Nr. 1622/2000 der Kommission vom 24. Juli 2000 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 über die gemeinsame Marktorganisation für Wein und zur Einführung eines Gemeinschaftskodex der önologischen Verfahren und Behandlungen ⁽²⁾ ist mehrfach und in wesentlichen Punkten geändert worden ⁽³⁾. Aus Gründen der Übersichtlichkeit und Klarheit empfiehlt es sich daher, die genannte Verordnung zu kodifizieren.
- (2) In Titel V Kapitel I der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 sowie in mehreren Anhängen derselben Verordnung wurden die Grundregeln für die önologischen Verfahren und Behandlungen festgelegt und wurde bestimmt, dass die Kommission Durchführungsbestimmungen hierzu erlässt.
- (3) Im Interesse der Wirtschaftsbeteiligten der Gemeinschaft wie auch der Verwaltungen, die mit der Anwendung der Gemeinschaftsregelung beauftragt sind, empfiehlt es sich, über diese Vorschriften in einem Gemeinschaftskodex der önologischen Verfahren und Behandlungen zusammengefasst zu verfügen.
- (4) Der auf diese Weise festgelegter Gemeinschaftskodex sollte nur die vom Rat ausdrücklich in der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 vorgesehenen Durchführungsbestim-

mungen enthalten. Ansonsten dürften die sich aus den Artikeln 28 und folgende EG-Vertrag ergebenden Vorschriften ausreichen, um den freien Warenverkehr mit Erzeugnissen des Weinbausektors im önologischen Bereich zu ermöglichen.

- (5) Außerdem ist festzulegen, dass dieser Kodex unbeschadet besonderer Bestimmungen in anderen Bereichen gilt. Solche besonderen Bestimmungen können insbesondere im Rahmen der Vorschriften über Lebensmittel bestehen oder künftig geschaffen werden.
- (6) Gemäß Artikel 42 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 dürfen auch Trauben von Sorten, die nicht in der Klassifizierung nach Artikel 19 der genannten Verordnung als Keltertraubensorten aufgeführt sind, sowie die daraus gewonnenen Erzeugnisse in der Gemeinschaft zur Herstellung der in Artikel 45 Absatz 2 der genannten Verordnung genannten Erzeugnisse verwendet werden. Es sollte die Liste der Sorten aufgestellt werden, für die diese Ausnahmen vorgesehen sind.
- (7) Nach Anhang V der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 ist das Verzeichnis der Qualitätslikörweine bestimmter Anbaugebiete (Qualitätslikörweine b. A.) zu erstellen, für die besondere Herstellungsregeln zugelassen sind. Damit sich die Erzeugnisse leichter identifizieren lassen und der innergemeinschaftliche Handel reibungsloser abwickeln lässt, sollte auf die in den gemeinschaftlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften und gegebenenfalls im Landesrecht vorgesehenen Bezeichnungen zurückgegriffen werden.
- (8) Nach Anhang IV der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 sind auch die Grenzwerte und die Bedingungen für die Verwendung bestimmter Stoffe festzulegen.
- (9) Die in zwei Mitgliedstaaten vorgenommenen Versuche über die Verwendung von Lysozym bei der Weinbereitung haben bestätigt, dass der Zusatz dieses Stoffes von bedeutendem Interesse für die Stabilisierung der Weine ist und es ermöglicht, Weine zu erhalten, die einen niedrigen Gehalt an Schwefeldioxid aufweisen. Daher sollte die Verwendung dieses Stoffes erlaubt werden, indem Verwendungshöchstdosen festgesetzt werden, die den in den Versuchen bewiesenen technischen Erfordernissen entsprechen.

⁽¹⁾ ABl. L 179 vom 14.7.1999, S. 1. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1791/2006 (AbL. L 363 vom 20.12.2006, S. 1).

⁽²⁾ ABl. L 194 vom 31.7.2000, S. 1. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1300/2007 (AbL. L 289 vom 7.11.2007, S. 8).

⁽³⁾ Siehe Anhang XXII.

- (10) Artikel 44 der Verordnung (EWG) Nr. 337/79 des Rates⁽¹⁾ in der Fassung der Verordnung (EWG) Nr. 3307/85⁽²⁾ sah mit Wirkung vom 1. September 1986 eine Verringerung der Höchstwerte für den Gesamtschwefeldioxidgehalt der Weine außer Schaumweinen, Likörweinen und einigen Qualitätsweinen um 15 Milligramm je Liter vor. Um Schwierigkeiten beim Absatz der Weine aufgrund dieser Änderung der Produktionsregeln zu vermeiden, wurde zugelassen, dass nach diesem Zeitpunkt Weine mit Ursprung in der Gemeinschaft außer Portugal, die vor diesem Zeitpunkt erzeugt wurden, und während einer Übergangszeit von einem Jahr ab dem genannten Zeitpunkt Weine mit Ursprung in Drittländern und in Portugal zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch angeboten werden durften, falls ihr Gesamtschwefeldioxidgehalt den Gemeinschaftsbestimmungen oder gegebenenfalls den spanischen Vorschriften entsprach, die vor dem 1. September 1986 Gültigkeit hatten. Diese Maßnahme sollte verländert werden, da es noch Lagerbestände dieser Weine geben kann.
- (11) Die Artikel 12 und 16 der Verordnung (EWG) Nr. 358/79 des Rates vom 5. Februar 1979 über in der Gemeinschaft hergestellte Schaumweine von Nummer 13 des Anhangs II der Verordnung (EWG) Nr. 337/79⁽³⁾ sahen mit Wirkung vom 1. September 1986 eine Verringerung der Höchstwerte für den Gesamtschwefeldioxidgehalt der Schaumweine, der Qualitätsschaumweine und der Qualitätsschaumweine bestimmter Anbauggebiete um 15 Milligramm je Liter vor. Für Schaumweine aus der Gemeinschaft, ausgenommen Portugal, sah Artikel 22 Absatz 1 der Verordnung (EWG) Nr. 358/79 die Möglichkeit vor, diese Erzeugnisse bis zur Ausschöpfung der Bestände zu vermarkten, wenn sie gemäß der Verordnung (EWG) Nr. 358/79 in ihrer vor dem 1. September 1986 geltenden Fassung bereit worden waren. Für eingeführte Schaumweine sowie aus Spanien und Portugal stammende und vor dem 1. September 1986 hergestellte Schaumweine sollten Übergangsmaßnahmen vorgesehen werden, um Schwierigkeiten beim Absatz dieser Erzeugnisse zu vermeiden. Es sollte zugelassen werden, dass diese Erzeugnisse während einer Übergangszeit nach diesem Zeitpunkt zum Verkauf angeboten werden dürfen, wenn ihr Gesamtschwefeldioxidgehalt den vor dem 1. September 1986 geltenden Gemeinschaftsbestimmungen entspricht.
- (12) In Anhang V Abschnitt B Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 ist der Höchstgehalt der Weine an flüchtiger Säure festgelegt. Ausnahmen können für bestimmte Qualitätsweine bestimmter Anbauggebiete (b. A.) und bestimmte mit einer geographischen Angabe bezeichneten Tafelweine sowie für Weine mit einem Gesamtalkoholgehalt von mindestens 13 % vol vorgesehen werden. Einige aus Deutschland, Spanien, Frankreich, Italien, Österreich und dem Vereinigten Königreich stammende Weine dieser Art weisen aufgrund besonderer Berei-
- tungsverfahren und ihres höheren Alkoholgehalts üblicherweise einen höheren Gehalt an flüchtiger Säure auf als in vorgenanntem Anhang V vorgesehen. Damit diese Weine weiterhin nach den üblichen, spezifische Merkmale verleihenden Methoden hergestellt werden können, sollte von vorgenanntem Anhang V Abschnitt B Nummer 1 abgewichen werden.
- (13) Nach Anhang V Abschnitt D Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 sind die Weinanbaugebiete anzugeben, in denen Saccharose herkömmlicherweise gemäß der am 8. Mai 1970 geltenden Regelung zugesetzt wurde.
- (14) In Luxemburg ist es dank des geringen Umfangs des Weinbaus möglich, dass die zuständigen Behörden alle Erzeugnispartien, aus denen Wein bereitet wird, systematisch überprüfen. Solange diese Verhältnisse gegeben sind, ist keine Anreicherungsmeldung erforderlich.
- (15) Nach Anhang V Abschnitt G Nummer 5 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 muss jede Anreicherung, Säuerung und Entsäuerung den zuständigen Behörden gemeldet werden. Das Gleiche gilt für die Mengen an Saccharose, konzentriertem Traubenmost oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat, die natürliche oder juristische Personen zur Anwendung dieser Verfahren besitzen. Zweck dieser Meldungen ist es, die betreffenden Maßnahmen kontrollieren zu können. Sie müssen deshalb an die zuständige Behörde des Mitgliedstaats gerichtet werden, in dem diese Maßnahmen durchgeführt werden sollen. Die Meldungen müssen deshalb möglichst genau sein und der zuständigen Behörde innerhalb von Fristen zugehen, die für eine wirksame Kontrolle durch diese Behörde angemessen sind, wenn es sich um eine Erhöhung des Alkoholgehalts handelt. Im Falle einer Säuerung oder Entsäuerung reicht eine Nachkontrolle aus. Zur Erleichterung der Verwaltungsarbeit sollten deshalb diese Meldungen, mit Ausnahme der ersten Meldung im Wirtschaftsjahr, durch die laufende Ergänzung der regelmäßig von der zuständigen Behörde überwachten Bücher ersetzt werden.
- (16) In Anhang V Abschnitt F Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 sind bestimmte Regeln für die Süßung der Weine festgelegt. Diese Vorschrift gilt in erster Linie für Tafelweine. Sie gilt gemäß Anhang VI Abschnitt G Nummer 2 der genannten Verordnung auch für Qualitätsweine b. A.
- (17) Die Süßung darf nicht zu einer Anreicherung führen, die über die in Anhang V Abschnitt C der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 festgesetzten Grenzwerte hinausgeht. Zu diesem Zweck wurden in Anhang V Abschnitt F Nummer 1 der genannten Verordnung besondere Vorschriften aufgenommen. Außerdem erweisen sich Kontrollmaßnahmen als unerlässlich, insbesondere um die Einhaltung der betreffenden Vorschriften sicherzustellen.

⁽¹⁾ ABl. L 54 vom 5.3.1979, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 367 vom 31.12.1985, S. 39.

⁽³⁾ ABl. L 54 vom 5.3.1979, S. 130.

- (18) Um die Wirksamkeit der Kontrollen zu erhöhen, ist es zweckmäßig, dass die Süßung nur auf der Stufe der Erzeugung oder einer der Erzeugung möglichst nahestehenden Stufe erfolgt. Die Süßung sollte daher auf die Stufe der Erzeugung und des Großhandels beschränkt werden.
- (19) Die Kontrollstelle muss über die beabsichtigte Süßung unterrichtet werden. Zu diesem Zweck sollte vorgesehen werden, dass jeder, der eine Süßung vornehmen will, dies der Kontrollstelle schriftlich meldet. Eine Vereinfachung des Verfahrens kann jedoch vorgesehen werden, wenn die Süßung häufig oder ständig in einem Unternehmen durchgeführt wird.
- (20) Zweck der Meldung ist, eine Kontrolle der Süßung zu ermöglichen. Es ist deshalb erforderlich, dass Meldungen an die zuständige Behörde des Mitgliedstaats gerichtet werden, in dessen Hoheitsgebiet diese Maßnahme durchgeführt werden soll. Die Meldungen sollten möglichst genau sein und der zuständigen Behörde vor Durchführung der Maßnahme zugehen.
- (21) Für eine wirksame Kontrolle ist es erforderlich, dass die vor der Süßung im Besitz des Betroffenen befindlichen Mengen an Traubenmost oder konzentriertem Traubenmost angegeben werden. Diese Meldung hat aber nur dann Zweck, wenn sie gleichzeitig mit der Auflage verbunden ist, über den Zugang und Abgang der für die Süßung verwendeten Erzeugnisse Buch zu führen.
- (22) Um die Verwendung von Saccharose bei der Süßung von Likörweinen zu vermeiden, empfiehlt es sich, zusätzlich zur Verwendung von konzentriertem Traubenmost diejenige von rektifiziertem Traubenmostkonzentrat zu gestatten.
- (23) Der Verschnitt ist ein allgemein übliches önologisches Verfahren. In Anbetracht seiner etwaigen Auswirkungen ist eine Regelung vor allem zur Vermeidung seiner missbräuchlichen Anwendung erforderlich.
- (24) Bei Weinen und Mosten aus der gleichen Weinbauzone der Gemeinschaft oder aus dem gleichen Erzeugungsgelände eines Drittlands ist die Angabe der geographischen Herkunft oder der Rebsorte von großer Bedeutung für ihren Handelswert. Es erweist sich daher als zweckmäßig, auch das Vermischen von Weinen oder Traubenmosten mit Herkunft aus der gleichen Zone, jedoch innerhalb derselben aus verschiedenen geographischen Einheiten, sowie das Vermischen von Weinen oder Traubenmosten, die aus verschiedenen Rebsorten oder Jahrgängen gewonnen worden sind, als Verschnitt anzusehen, wenn Angaben hierüber bei der Bezeichnung des so gewonnenen Erzeugnisses gemacht werden.
- (25) Den Mitgliedstaaten sollte erlaubt werden, während eines begrenzten Zeitraums zu Versuchszwecken die Anwendung bestimmter önologischer Verfahren oder Behandlungen zuzulassen, die nicht in der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 vorgesehen sind.
- (26) Gemäß Artikel 46 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 müssen die Analysemethoden, nach denen die Bestandteile der unter Artikel 1 der genannten Verordnung fallenden Erzeugnisse festgestellt werden können, sowie die Regeln, nach denen festgestellt werden kann, ob diese Erzeugnisse nicht zugelassenen önologischen Verfahren unterzogen worden sind, festgelegt werden.
- (27) Anhang VI Abschnitt J Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 sieht eine analytische Prüfung vor, die sich mindestens auf die Werte der charakteristischen Faktoren des betreffenden Qualitätsweins b. A. erstreckt, die in Nummer 3 des genannten Abschnitts aufgeführt sind.
- (28) Die Überwachung der Angaben in den Dokumenten über die betreffenden Erzeugnisse macht die Einführung einheitlicher Analysemethoden notwendig, um präzise und vergleichbare Daten zu erhalten. Diese Methoden sollten demnach für alle Handelsgeschäfte und Kontrollmaßnahmen verbindlich sein. In Anbetracht der Erfordernisse der Kontrolle und der begrenzten Möglichkeiten des Handels ist es jedoch angebracht, während eines begrenzten Zeitraums noch eine bestimmte Anzahl gebräuchlicher Verfahren zuzulassen, die eine schnelle und ausreichend sichere Bestimmung der gesuchten Faktoren ermöglichen.
- (29) Die gemeinschaftlichen Analysemethoden für den Weinsektor sind mit der Verordnung (EWG) Nr. 2676/90 der Kommission⁽¹⁾ festgelegt worden. Aufgrund der Gültigkeit der darin beschriebenen Methoden sollte diese Verordnung weiterhin in Kraft bleiben, abgesehen von den gebräuchlichen Verfahren, die in absehbarer Zeit daraus gestrichen werden.
- (30) Der Verwaltungsausschuss für Wein hat nicht innerhalb der ihm von seinem Vorsitzenden gesetzten Frist Stellung genommen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Gegenstand

Unbeschadet der allgemeinen Bestimmungen für alle Lebensmittel besteht die Gemeinschaftsregelung für die önologischen Behandlungen und Verfahren in Titel V Kapitel I der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 und den Anhängen der vorgenannten Verordnung sowie im vorliegenden Kodex.

⁽¹⁾ ABl. L 272 vom 3.10.1990, S. 1. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 1293/2005 (AbL. L 205 vom 6.8.2005, S. 12).

Dieser Kodex betrifft die Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1493/1999, insbesondere für die Erzeugnisse, die zur Weinbereitung verwendet werden (Titel I) sowie, die in der Gemeinschaft zugelassenen önologischen Behandlungen und Verfahren (Titel II und III).

TITEL I

VORSCHRIFTEN FÜR TRAUBEN UND TRAUBENMOST

Artikel 2

Verwendung von Trauben bestimmter nicht zugelassener Sorten

(1) Die Weinbereitung aus Trauben von Sorten, die nur als Tafeltrauben eingestuft sind, ist untersagt.

(2) Abweichend von Artikel 42 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 dürfen zur Herstellung der in vorstehender Bestimmung genannten Erzeugnisse in der Gemeinschaft Trauben verwendet werden, die von Sorten stammen, die in Anhang I der vorliegenden Verordnung aufgeführt sind.

Artikel 3

Verwendung bestimmter Erzeugnisse, die nicht den natürlichen Alkoholgehalt für die Erzeugung von Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure oder Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure aufweisen

Die Jahre, in denen aufgrund ungünstiger Witterungsverhältnisse Erzeugnisse aus den Weinbauzonen A und B, die nicht den für die betreffende Weinbauzone festgesetzten natürlichen Mindestalkoholgehalt aufweisen, unter den Bedingungen von Artikel 44 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 zur Herstellung von Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure oder Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure verwendet werden dürfen, sind in Anhang II der vorliegenden Verordnung aufgeführt.

Artikel 4

Verwendung von Traubenmost bestimmter Rebsorten zur Gewinnung von aromatischem Qualitätsschaumwein und aromatischem Qualitätsschaumwein b. A. und Ausnahmen von dieser Verwendung

(1) Das Verzeichnis der Rebsorten, aus denen Traubenmost oder teilweise gegorener Traubenmost hergestellt wird, der gemäß Anhang V Abschnitt I Nummer 3 Buchstabe a und Anhang VI Abschnitt K Nummer 10 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 zur Zusammensetzung der Cuvée zur Gewinnung von aromatischem Qualitätsschaumwein und aromatischem Qualitätsschaumwein b. A. verwendet werden muss, ist in Anhang III Abschnitt A der vorliegenden Verordnung aufgeführt.

(2) Die Ausnahmen gemäß Anhang V Abschnitt I Nummer 3 Buchstabe a und Anhang VI Abschnitt K Nummer 10 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 hinsichtlich der Reb-

sorten und der zur Zusammensetzung der Cuvée verwendeten Erzeugnisse sind in Anhang III Abschnitt B der vorliegenden Verordnung festgelegt.

TITEL II

ÖNOLOGISCHE VERFAHREN UND BEHANDLUNGEN

KAPITEL I

Grenzwerte und Bedingungen für die Verwendung bestimmter zu önologischen Zwecken zugelassener Stoffe

Artikel 5

Grenzwerte für die Verwendung bestimmter Stoffe

Die in Anhang IV der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 aufgeführten, zu önologischen Zwecken zugelassenen Stoffe dürfen nur bis zu den in Anhang IV der vorliegenden Verordnung festgesetzten Grenzwerten verwendet werden.

Artikel 6

Reinheits- und Identitätskriterien für die bei den önologischen Behandlungen verwendeten Stoffe

Die Reinheits- und Identitätskriterien für die bei den önologischen Behandlungen verwendeten Stoffe gemäß Artikel 46 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 sind die in der Richtlinie 96/77/EG der Kommission⁽¹⁾ festgelegten Kriterien. Gegebenenfalls werden diese Reinheitskriterien durch besondere Vorschriften in der vorliegenden Verordnung ergänzt.

Artikel 7

Kalziumtartrat

Kalziumtartrat, das gemäß Anhang IV Nummer 3 Buchstabe v der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 zur Förderung der Ausfällung des Weinstein zulässig ist, darf nur verwendet werden, wenn es den Anforderungen gemäß Anhang V der vorliegenden Verordnung genügt.

Artikel 8

Weinsäure

(1) Die Verwendung von Weinsäure zur Entsäuerung gemäß Anhang IV Nummer 1 Buchstabe m und Nummer 3 Buchstabe l der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 ist nur zugelassen für Erzeugnisse, die

- a) aus den Rebsorten Elbling und Riesling stammen, und
- b) aus Trauben gewonnen wurden, die in folgenden Weinanbaugebieten des nördlichen Teils der Weinbauzone A geerntet wurden:

— Ahr,

— Rheingau,

⁽¹⁾ ABl. L 339 vom 30.12.1996, S. 1.

- Mittelrhein,
- Mosel,
- Nahe,
- Rheinhessen,
- Pfalz,
- Moselle luxembourgeoise.

(2) Die Weinsäure, deren Verwendung gemäß Nummer 1 Buchstaben l und m und Nummer 3 Buchstaben k und l des Anhangs IV der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 vorgesehen ist und die auch L-Weinsäure genannt wird, muss landwirtschaftlichen Ursprungs und insbesondere aus Weinbauerzeugnissen gewonnen worden sein. Sie muss darüber hinaus den Reinheitskriterien der Richtlinie 96/77/EG entsprechen.

Artikel 9

Aleppokiefernharz

(1) Aleppokiefernharz, das gemäß Anhang IV Nummer 1 Buchstabe n der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 zulässig ist, darf nur verwendet werden, um einen Tafelwein „Retsina“ zu gewinnen. Dieses önologische Verfahren darf nur durchgeführt werden:

- a) im geographischen Gebiet Griechenlands;
- b) bei einem Traubenmost aus Trauben, für die Sorten, Anbaugbiet und Weinbereitungsgebiet in den vor dem 31. Dezember 1980 geltenden griechischen Rechtsvorschriften festgelegt wurden;
- c) durch Zusatz einer Harzmenge von höchstens 1 000 g je Hektoliter des zu behandelnden Erzeugnisses vor der Gärung oder — sofern der vorhandene Alkoholgehalt ein Drittel des Gesamtalkoholgehaltes nicht übersteigt — während der Gärung.

(2) Beabsichtigt Griechenland, die in Absatz 1 Buchstabe b genannten Rechtsvorschriften zu ändern, so teilt es dies der Kommission vorher mit. Reagiert die Kommission nicht innerhalb von zwei Monaten nach dieser Mitteilung, so kann Griechenland die vorgenannten Änderungen einführen.

Artikel 10

Betaglucanase

Betaglucanase, die gemäß Anhang IV Nummer 1 Buchstabe j und Nummer 3 Buchstabe m der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 zulässig ist, darf nur verwendet werden, wenn sie den Anforderungen gemäß Anhang VI der vorliegenden Verordnung genügt.

Artikel 11

Milchsäurebakterien

Milchsäurebakterien, die gemäß Anhang IV Nummer 1 Buchstabe q und Nummer 3 Buchstabe z) der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 zulässig sind, dürfen nur verwendet werden, wenn sie den Anforderungen gemäß Anhang VII der vorliegenden Verordnung genügen.

Artikel 12

Lysozym

Lysozym, das gemäß Anhang IV Nummer 1 Buchstabe r und Nummer 3 Buchstabe zb der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 zulässig ist, darf nur verwendet werden, wenn es den Anforderungen gemäß Anhang VIII der vorliegenden Verordnung genügt.

Artikel 13

Ionenaustauschharze

Die gemäß Anhang IV Nummer 2 Buchstabe h der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 zur Verwendung zugelassenen Ionenaustauschharze sind sulfonierte oder ammonisierte Styrol- oder Benzoldivinyl-Copolymere. Sie müssen den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates⁽¹⁾ sowie den zu deren Durchführung erlassenen gemeinschaftlichen und nationalen Vorschriften entsprechen. Sie dürfen bei der Kontrolle nach der in Anhang IX der vorliegenden Verordnung festgelegten Analyseverfahren in keinem der erwähnten Lösungsmittel mehr als 1 Milligramm/Liter organische Stoffe hinterlassen. Ihre Regeneration darf nur unter Verwendung von Stoffen erfolgen, die für die Herstellung von Lebensmitteln zugelassen sind.

Ihre Verwendung darf nur unter der Aufsicht eines Önologen oder Technikers in Anlagen erfolgen, die von den Behörden des Mitgliedstaats zugelassen sind, in dessen Hoheitsgebiet die Harze verwendet werden. Diese Behörden bestimmen die den zugelassenen Önologen und Technikern obliegenden Aufgaben und Verantwortlichkeiten.

Artikel 14

Kaliumhexacyanoferrat

Die Verwendung von Kaliumhexacyanoferrat gemäß Anhang IV Nummer 3 Buchstabe p der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 ist nur zugelassen, wenn diese Behandlung unter Überwachung eines Önologen oder Technikers durchgeführt wird, der von den Behörden des Mitgliedstaats, in dessen Hoheitsgebiet diese Behandlung durchgeführt wird, zugelassen ist, und die Bedingungen, unter denen die Verantwortung ausgeübt wird, gegebenenfalls von dem betreffenden Mitgliedstaat festgelegt werden.

Nach der Behandlung mit Kaliumhexacyanoferrat muss der Wein Spuren von Eisen aufweisen.

⁽¹⁾ ABl. L 338 vom 13.11.2004, S. 4.

Für die Kontrolle der Verwendung des im vorliegenden Artikel genannten Erzeugnisses gelten die von den Mitgliedstaaten diesbezüglich erlassenen Vorschriften.

Artikel 15

Kalziumphytat

Die Verwendung von Kalziumphytat gemäß Anhang IV Nummer 3 Buchstabe p der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 ist nur zugelassen, wenn jede Behandlung unter Überwachung eines Önologen oder Technikers durchgeführt wird, der von den Behörden des Mitgliedstaats, in dessen Hoheitsgebiet eine dieser Behandlungen durchgeführt wird, zugelassen ist, und die Bedingungen, unter denen die Verantwortung ausgeübt wird, gegebenenfalls von dem betreffenden Mitgliedstaat festgelegt werden.

Nach der Behandlung muss der Wein Spuren von Eisen aufweisen.

Für die Kontrolle der Verwendung der in Unterabsatz 1 genannten Erzeugnisse gelten die von den Mitgliedstaaten diesbezüglich erlassenen Vorschriften.

Artikel 16

DL-Weinsäure

Die Verwendung von DL-Weinsäure gemäß Anhang IV Nummer 3 Buchstabe s der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 ist nur zugelassen, wenn diese Behandlung unter Überwachung eines Önologen oder Technikers durchgeführt wird, der von den Behörden des Mitgliedstaats, in dessen Hoheitsgebiet diese Behandlung durchgeführt wird, zugelassen ist, und die Bedingungen, unter denen die Verantwortung ausgeübt wird, gegebenenfalls von dem betreffenden Mitgliedstaat festgelegt werden.

Für die Kontrolle der Verwendung des im vorliegenden Artikel genannten Erzeugnisses gelten die von den Mitgliedstaaten diesbezüglich erlassenen Vorschriften.

Artikel 17

Dimethyldicarbonat

Der Zusatz von Dimethyldicarbonat gemäß Anhang IV Nummer 3 Buchstabe zc der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 ist nur zugelassen, wenn er unter Einhaltung der Grenzwerte von Anhang IV der vorliegenden Verordnung erfolgt und den Vorschriften in Anhang X der vorliegenden Verordnung entspricht.

Artikel 18

Behandlung durch Elektrodialyse

Die Behandlung durch Elektrodialyse, die gemäß Anhang IV Nummer 4 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 zur Verhinderung der Weinsteinausfällung zulässig ist, darf nur eingesetzt werden, wenn sie den Anforderungen gemäß Anhang XI der vorliegenden Verordnung genügt.

Artikel 19

Urease

Urease, die gemäß Anhang IV Nummer 4 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 zur Verringerung des Harnstoffgehalts in Wein zulässig ist, darf nur verwendet werden, wenn sie den Anforderungen und den Reinheitskriterien gemäß Anhang XII der vorliegenden Verordnung genügt.

Artikel 20

Zuführung von Sauerstoff

Bei der Zuführung von Sauerstoff gemäß Anhang IV Nummer 4 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 muss reiner gasförmiger Sauerstoff zugeführt werden.

Artikel 21

Aufgießen von Wein oder Traubenmost auf Weintrub oder Traubentrester oder ausgepressten „aszú“-Teig

Das Aufgießen von Wein oder Traubenmost auf Weintrub oder ausgepressten „aszú“-Teig gemäß Anhang IV Nummer 4 Buchstabe d der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 muss gemäß den am 1. Mai 2004 geltenden ungarischen Vorschriften folgendermaßen erfolgen:

- a) „Tokaji fordítás“ wird hergestellt, indem Traubenmost oder Wein auf ausgepressten „aszú“-Teig aufgegossen wird;
- b) „Tokaji másolás“ wird hergestellt, indem Traubenmost oder Wein auf Weintrub von „szamorodni“ oder „aszú“ aufgegossen wird.

Artikel 22

Verwendung von Eichenholzstücken

Die Verwendung von Eichenholzstücken gemäß Anhang IV Nummer 4 Buchstabe e der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 ist nur zugelassen, wenn sie den Vorschriften in Anhang XIII der vorliegenden Verordnung genügt.

KAPITEL II

Besondere Grenzwerte und Bedingungen

Artikel 23

Schwefeldioxidgehalt

(1) Die Änderungen der Liste der in Anhang V Abschnitt A Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 genannten Weine sind in Anhang XIV der vorliegenden Verordnung aufgeführt.

(2) Bis zur Erschöpfung der Bestände dürfen zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch angeboten werden:

— Weine mit Ursprung in der Gemeinschaft, ausgenommen Portugal, die vor dem 1. September 1986 erzeugt worden sind, mit Ausnahme von Schaumwein und Likörwein, und

— Weine mit Ursprung in Drittländern und Portugal, die vor dem 1. September 1987 in die Gemeinschaft eingeführt worden sind, mit Ausnahme von Schaumwein und Likörwein,

deren Gesamtschwefeldioxidgehalt zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch folgende Werte nicht überschreitet:

a) 175 mg/l bei Rotwein;

b) 225 mg/l bei Weißwein und Roséwein;

c) abweichend von den Buchstaben a und b bei Weinen, die einen in Invertzucker berechneten Restzuckergehalt von 5 g/l oder mehr haben, 225 mg/l bei Rotwein und 275 mg/l bei Weißwein und Roséwein.

Ferner dürfen folgende Weine bis zur Ausschöpfung der Bestände in ihrem Erzeugungsland und zur Ausfuhr nach Drittländern zum direkten Nahrungsverbrauch angeboten werden:

— vor dem 1. September 1986 erzeugte Weine mit Ursprung in Spanien, deren Gesamtschwefeldioxidgehalt die vor diesem Termin nach den spanischen Bestimmungen geltenden Werte nicht überschreitet,

— vor dem 1. Januar 1991 erzeugte Weine mit Ursprung in Portugal, deren Gesamtschwefeldioxidgehalt die vor diesem Termin nach den portugiesischen Bestimmungen geltenden Werte nicht überschreitet.

(3) Bis zur Erschöpfung der Bestände darf Schaumwein mit Ursprung in Drittländern und Portugal zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch angeboten werden, der vor dem 1. September 1987 in die Gemeinschaft eingeführt wurde und dessen Gesamtschwefeldioxidgehalt jeweils folgende Werte nicht überschreitet:

— 250 mg/l bei Schaumwein,

— 200 mg/l bei Qualitätsschaumwein.

Ferner dürfen folgende Weine bis zur Ausschöpfung der Bestände in ihrem Erzeugungsland und zur Ausfuhr nach Drittländern zum direkten Nahrungsverbrauch angeboten werden:

— vor dem 1. September 1986 erzeugte Weine mit Ursprung in Spanien, deren Gesamtschwefeldioxidgehalt die vor diesem Termin nach den spanischen Bestimmungen geltenden Werte nicht überschreitet,

— vor dem 1. Januar 1991 erzeugte Weine mit Ursprung in Portugal, deren Gesamtschwefeldioxidgehalt die vor diesem Termin nach den portugiesischen Bestimmungen geltenden Werte nicht überschreitet.

(4) Die Fälle, in denen die Mitgliedstaaten aufgrund der Witterungsverhältnisse zulassen können, dass bei in bestimmten Weinbauzonen ihres Hoheitsgebiets erzeugtem Wein der Gesamtgehalt an Schwefeldioxid von weniger als 300 mg/l nach Anhang V Abschnitt A der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 um höchstens 40 mg/l erhöht wird, sind in Anhang XV der vorliegenden Verordnung aufgeführt.

Artikel 24

Gehalt an flüchtiger Säure

Die Weine, für die gemäß Anhang V Abschnitt B Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 Abweichungen vom Höchstgehalt an flüchtiger Säure vorgesehen sind, sind in Anhang XVI der vorliegenden Verordnung aufgeführt.

Artikel 25

Verwendung von Kalziumsulfat bei bestimmten Likörweinen

Die Ausnahmen betreffend die Verwendung von Kalziumsulfat gemäß Anhang V Abschnitt J Nummer 4 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 dürfen nur folgende spanische Weine betreffen:

a) „vino generoso“ im Sinne der Begriffsbestimmung von Anhang VI Abschnitt L Nummer 8 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999;

b) „vino generoso de licor“ im Sinne der Begriffsbestimmung von Anhang VI Abschnitt L Nummer 11 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999.

TITEL III

ÖNOLOGISCHE VERFAHREN

KAPITEL I

Anreicherung

Artikel 26

Zulassung der Verwendung von Saccharose

Die Weinbaugebiete, in denen die Verwendung von Saccharose gemäß Anhang V Abschnitt D Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 zulässig ist, sind Folgende:

- a) Weinbauzone A,
- b) Weinbauzone B,
- c) Weinbauzone C, ausgenommen die in Italien, Griechenland, Spanien und Portugal sowie die in den französischen Departements liegenden Weinberge, für die folgende Appellationsgerichte zuständig sind:
 - Aix-en-Provence,
 - Nîmes,
 - Montpellier,
 - Toulouse,
 - Agen,
 - Pau,
 - Bordeaux,
 - Bastia.

Die Anreicherung durch Trockenzuckerung kann jedoch in den unter Buchstabe c genannten französischen Departements ausnahmsweise durch die nationalen Behörden zugelassen werden. Frankreich unterrichtet die Kommission und die anderen Mitgliedstaaten unverzüglich über diese Zulassungen.

Artikel 27

Anreicherung im Falle außergewöhnlich ungünstiger Witterungsverhältnisse

Die Jahre, in denen die Erhöhung des Alkoholgehalts gemäß Anhang V Abschnitt C Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr.

1493/1999 nach dem in Artikel 75 Absatz 2 derselben Verordnung genannten Verfahren aufgrund außergewöhnlich ungünstiger Witterungsverhältnisse gemäß Abschnitt C Nummer 4 desselben Anhangs zulässig ist, sind mit Angabe der Weinbauzonen, der geographischen Gebiete und gegebenenfalls der betroffenen Sorten in Anhang XVII der vorliegenden Verordnung aufgeführt.

Artikel 28

Anreicherung der Cuvée bei Schaumwein

Gemäß Anhang V Abschnitt H Nummer 4 und Abschnitt I Nummer 5 sowie Anhang VI Abschnitt K Nummer 11 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 kann jeder Mitgliedstaat die Anreicherung der Cuvée am Herstellungsort der Schaumweine gestatten, sofern

- a) keiner der Bestandteile der Cuvée bereits angereichert wurde;
- b) diese Bestandteile ausschließlich aus Trauben bestehen, die in seinem Hoheitsgebiet geerntet wurden;
- c) die Anreicherung in einem Arbeitsgang erfolgt;
- d) die nachstehenden Grenzwerte nicht überschritten werden:
 - i) 3,5 % vol bei einer Cuvée aus Bestandteilen aus der Weinbauzone A, sofern der natürliche Alkoholgehalt der einzelnen Bestandteile mindestens 5 % vol beträgt;
 - ii) 2,5 % vol bei einer Cuvée aus Bestandteilen aus der Weinbauzone B, sofern der natürliche Alkoholgehalt der einzelnen Bestandteile mindestens 6 % vol beträgt;
 - iii) 2 % vol bei einer Cuvée aus Bestandteilen aus den Weinbauzonen C I a), C I b), C II oder C III, sofern der natürliche Alkoholgehalt der einzelnen Bestandteile mindestens 7,5 % vol, 8 % vol, 8,5 % vol bzw. 9 % vol beträgt;
- e) als Methode der Zusatz von Saccharose, von konzentriertem Traubenmost oder von rektifiziertem Traubenmostkonzentrat verwendet wird.

Die in Absatz 1 Buchstabe d genannten Grenzwerte beeinträchtigen nicht die Anwendung von Artikel 44 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 auf Cuvéés, die zur Herstellung von Schaumweinen im Sinne von Anhang I Nummer 15 der genannten Verordnung bestimmt sind.

*Artikel 29***Verwaltungsvorschriften für die Anreicherung**

(1) Die in Anhang V Abschnitt G Nummer 5 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 genannte Meldung einer Erhöhung des Alkoholgehalts ist von den natürlichen oder juristischen Personen, die diese Maßnahme durchzuführen beabsichtigen, innerhalb der Fristen und gemäß den angemessenen Kontrollbedingungen vorzunehmen, die von den zuständigen Behörden des Mitgliedstaats festgelegt werden, in dessen Hoheitsgebiet die Maßnahme durchgeführt wird.

(2) Die in Absatz 1 genannte Meldung erfolgt schriftlich und enthält die nachstehenden Angaben:

- a) Name und Anschrift der die Meldung einreichenden Person;
- b) Ort der Maßnahmendurchführung;
- c) Tag und Stunde der Maßnahmendurchführung;
- d) Bezeichnung des der betreffenden Maßnahme zu unterziehenden Erzeugnisses;
- e) das anzuwendende Verfahren unter Angabe der Art des dazu zu verwendenden Erzeugnisses.

(3) Die Mitgliedstaaten können zulassen, dass eine vorherige Meldung an die zuständigen Behörden gerichtet wird, die für mehrere Maßnahmen oder für einen bestimmten Zeitraum gilt. Eine solche Meldung ist nur zulässig, wenn die die Meldung einreichende Person über die einzelnen Anreicherungsmaßnahmen sowie über die in den Meldungen nach Absatz 2 enthaltenen Angaben gemäß Absatz 6 Buch führt.

(4) Die Mitgliedstaaten regeln, nach welchen Modalitäten eine meldende Person, die die in ihrer Meldung genannte Maßnahme im Falle höherer Gewalt nicht zu dem darin angegebenen Zeitpunkt durchführen konnte, der zuständigen Behörde eine zweite, die erforderliche Kontrolle ermöglichende Meldung einreichen kann.

Sie teilen der Kommission diese Modalitäten schriftlich mit.

(5) Die in Absatz 1 genannte Meldung ist in Luxemburg nicht erforderlich.

(6) Über die Angaben betreffend die zur Erhöhung des Alkoholgehalts durchzuführenden Maßnahmen wird sofort nach deren Ende gemäß den in Anwendung von Artikel 70 der Ver-

ordnung (EG) Nr. 1493/1999 erlassenen Bestimmungen Buch geführt.

Enthält eine für mehrere Maßnahmen geltende Meldung nicht Datum und Uhrzeit des Beginns der Maßnahmen, so muss außerdem vor Beginn jeder Maßnahme eine Eintragung in die Bücher erfolgen.

*KAPITEL II***Säuerung und Entsäuerung***Artikel 30***Verwaltungsvorschriften über die Säuerung und die Entsäuerung**

(1) Die in Anhang V Abschnitt G Nummer 5 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 genannte Meldung einer Säuerung oder Entsäuerung ist spätestens am zweiten Tag nach Durchführung der in einem Wirtschaftsjahr durchgeführten ersten Maßnahme einzureichen. Sie betrifft alle auf das betreffende Wirtschaftsjahr entfallenden Maßnahmen.

(2) Die in Absatz 1 genannte Meldung erfolgt schriftlich und enthält die nachstehenden Angaben:

- a) Name und Anschrift der die Meldung einreichenden Person,
- b) Art der Maßnahme,
- c) Ort der Maßnahmendurchführung.

(3) Über die Angaben betreffend die zur Säuerung oder Entsäuerung durchzuführenden Maßnahmen wird gemäß den in Anwendung von Artikel 70 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 erlassenen Bestimmungen Buch geführt.

*KAPITEL III***Gemeinsame Vorschriften für die Anreicherung, die Säuerung und die Entsäuerung***Artikel 31***Säuerung und Anreicherung ein und desselben Erzeugnisses**

Die Fälle, in denen die Säuerung und Anreicherung ein und desselben Erzeugnisses im Sinne von Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 gemäß Anhang V Abschnitt E Nummer 7 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 zugelassen sind, werden nach dem in Artikel 75 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 genannten Verfahren beschlossen und in Anhang XVIII der vorliegenden Verordnung aufgeführt.

*Artikel 32***Allgemeine Bedingungen für die Anreicherung sowie die Säuerung und Entsäuerung anderer Erzeugnisse als Wein**

Die in Anhang V Abschnitt G Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 vorgesehenen Maßnahmen müssen in einem Arbeitsgang erfolgen. Die Mitgliedstaaten können jedoch vorsehen, dass bestimmte dieser Maßnahmen in mehreren Arbeitsgängen erfolgen, wenn dadurch eine bessere Weinbereitung bei den betreffenden Erzeugnissen gewährleistet ist. In diesem Fall gelten die in Anhang V der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 vorgesehenen Grenzwerte für die gesamte Maßnahme.

*Artikel 33***Abweichung von den für die Anreicherung, die Säuerung und die Entsäuerung festgesetzten Zeitpunkten**

Abweichend von den in Anhang V Abschnitt G Nummer 7 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 festgesetzten Zeitpunkten dürfen die Anreicherung, die Säuerung und die Entsäuerung vor den in Anhang XIX der vorliegenden Verordnung festgesetzten Zeitpunkten durchgeführt werden.

KAPITEL IV

Süssung*Artikel 34***Technische Vorschriften für die Süßung**

Die Süßung von Tafelweinen und von Qualitätsweinen b. A. ist nur auf der Stufe der Erzeugung und des Großhandels zulässig.

*Artikel 35***Verwaltungsvorschriften für die Süßung**

(1) Die natürlichen oder juristischen Personen, die die Süßung vornehmen, senden der zuständigen Behörde des Mitgliedstaats, in dessen Hoheitsgebiet das Verfahren durchgeführt wird, eine entsprechende Meldung.

(2) Diese Meldungen erfolgen schriftlich. Sie müssen bei der zuständigen Behörde mindestens 48 Stunden vor dem Tag der Vornahme der Arbeiten zur Süßung eingegangen sein.

Wird die Süßung häufig oder ständig von einem Unternehmen vorgenommen, so können die Mitgliedstaaten jedoch zulassen, dass eine Meldung für mehrere Süßungsvorgänge oder für einen bestimmten Zeitraum an die zuständige Behörde gerichtet wird. Eine solche Meldung ist nur zulässig, wenn das Unternehmen

über die einzelnen Süßungsvorgänge sowie über die in Absatz 3 genannten Angaben Buch führt.

(3) Die Meldung enthält folgende Angaben:

a) bei Süßung gemäß den Bedingungen von Anhang V Abschnitt F Nummer 1 Buchstabe a und Anhang VI Abschnitt G Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999:

i) Menge und Gesamtalkoholgehalt sowie vorhandener Alkoholgehalt des betreffenden Tafelweins oder Qualitätsweins b. A.;

ii) Menge und Gesamtalkoholgehalt sowie vorhandener Alkoholgehalt des zuzusetzenden Traubenmostes;

iii) Gesamtalkoholgehalt und vorhandener Alkoholgehalt des Tafelweins oder des Qualitätsweins b. A. nach der Süßung;

b) bei Süßung gemäß den Bedingungen von Anhang V Abschnitt F Nummer 1 Buchstabe b und Anhang VI Abschnitt G Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999:

i) Menge und Gesamtalkoholgehalt sowie vorhandener Alkoholgehalt des betreffenden Tafelweins oder Qualitätsweins b. A.;

ii) Menge, Gesamtalkoholgehalt und vorhandener Alkoholgehalt des Traubenmostes, bzw. Menge und Dichte des zuzusetzenden konzentrierten Traubenmostes;

iii) Gesamtalkoholgehalt und vorhandener Alkoholgehalt des Tafelweins oder des Qualitätsweins b. A. nach der Süßung.

(4) Die in Absatz 1 bezeichneten Personen führen Buch über die Zugänge und Abgänge an Traubenmost oder konzentriertem Traubenmost, der sich zum Zwecke der Süßung in ihrem Besitz befinden.

*Artikel 36***Süßung bestimmter eingeführter Weine**

Bei der Süßung eingeführter Weine gemäß Anhang V Abschnitt F Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 müssen die Bedingungen der Artikel 34 und 35 der vorliegenden Verordnung eingehalten werden.

Artikel 37

Sondervorschriften für die Süßung von Likörwein

(1) Die Süßung unter den Bedingungen von Anhang V Abschnitt J Nummer 6 Buchstabe a zweiter Gedankenstrich der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 ist zulässig bei „Vino generoso de licor“ im Sinne der Begriffsbestimmung von Anhang VI Abschnitt L Nummer 11 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999.

(2) Die Süßung unter den Bedingungen von Anhang V Abschnitt J Nummer 6 Buchstabe a dritter Gedankenstrich der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 ist zulässig bei Qualitätslikörwein b. A. „Madeira“.

KAPITEL V

Verschnitt

Artikel 38

Begriffsbestimmung

(1) Verschnitt im Sinne von Artikel 46 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 ist das Vermischen von Weinen und Mosten mit Herkunft aus:

- a) verschiedenen Staaten;
- b) verschiedenen Weinbauzonen der Gemeinschaft im Sinne von Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 oder aus verschiedenen Erzeugungsgebieten eines Drittlands;
- c) derselben Weinbauzone der Gemeinschaft oder demselben Erzeugungsgebiet in einem Drittland, jedoch verschiedener geographischer Herkunft, verschiedener Rebsorte oder verschiedener Jahrgänge, sofern in der Bezeichnung des durch diese Maßnahme gewonnenen Erzeugnisses Angaben über deren Herkunft, Rebsorten oder Jahrgänge gemacht werden oder gemacht werden müssen; oder
- d) verschiedenen Kategorien von Weinen oder Mosten.

(2) Als verschiedene Kategorien von Wein oder Most gelten:

- a) Rotwein, Weißwein sowie die zur Gewinnung dieser Kategorien von Wein geeigneten Moste oder Weine;
- b) Tafelwein, Qualitätswein b. A. sowie die zur Gewinnung dieser Kategorien von Wein geeigneten Moste oder Weine.

Für die Anwendung des vorliegenden Absatzes ist der Roséwein dem Rotwein gleichgestellt.

(3) Nicht als Verschnitt gilt:

- a) die Zugabe von konzentriertem Traubenmost oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat zum Zweck der Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts des betreffenden Erzeugnisses;
- b) die Süßung
 - i) eines Tafelweins,
 - ii) eines Qualitätsweins b. A., wenn das zur Süßung verwendete Erzeugnis aus dem bestimmten Anbaugebiet stammt, dessen Namen der Wein trägt, oder aus rektifiziertem Traubenmostkonzentrat besteht;
- c) die Erzeugung eines Qualitätsweins b. A. nach herkömmlichen Verfahren gemäß Anhang VI Abschnitt D Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999.

Artikel 39

Allgemeine Vorschriften für den Verschnitt

(1) Es ist untersagt, die folgenden Erzeugnisse zu vermischen oder zu verschneiden, wenn einer der Bestandteile nicht den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 oder der vorliegenden Verordnung entspricht:

- a) Tafelweine untereinander; oder
- b) zur Gewinnung von Tafelwein geeignete Weine untereinander oder mit Tafelwein; oder
- c) Qualitätsweine b. A. untereinander.

(2) Das Vermischen von frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost oder Jungwein — wenn eines dieser Erzeugnisse nicht die vorgeschriebenen Eigenschaften für die Verarbeitung zu für die Gewinnung von Tafelwein geeignetem Wein oder zu Tafelwein aufweist — mit Erzeugnissen, aus denen diese Weine hergestellt werden können, oder mit Tafelwein kann weder einen zur Gewinnung von Tafelwein geeigneten Wein noch einen Tafelwein ergeben.

(3) Beim Verschnitt sind vorbehaltlich nachstehender Absätze nur solche Erzeugnisse Tafelweine, die aus dem Verschnitt von Tafelweinen untereinander und von Tafelweinen mit zur Gewinnung von Tafelweinen geeigneten Weinen gewonnen werden, sofern die betreffenden geeigneten Weine einen natürlichen Gesamtalkoholgehalt von höchstens 17 % vol haben.

(4) Unbeschadet von Artikel 44 Absatz 7 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 kann der Verschnitt eines zur Gewinnung von Tafelwein geeigneten Weines

a) mit einem Tafelwein nur dann einen Tafelwein ergeben, wenn die Maßnahme in der Weinbauzone erfolgt, in der der zur Gewinnung von Tafelwein geeignete Wein erzeugt wurde;

b) mit einem anderen zur Gewinnung von Tafelwein geeigneten Wein nur dann einen Tafelwein ergeben, wenn

i) der zweite zur Gewinnung von Tafelwein geeignete Wein aus derselben Weinbauzone stammt, und

ii) der Verschnitt in derselben Weinbauzone erfolgt.

(5) Der Verschnitt eines Traubenmostes oder eines Tafelweins, auf den das in Anhang IV Nummer 1 Buchstabe n der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 genannte önologische Verfahren angewandt wurde, mit einem Traubenmost oder Wein, auf den dieses önologische Verfahren nicht angewandt wurde, ist untersagt.

KAPITEL VI

Zusatz anderer Erzeugnisse

Artikel 40

Zusatz von Destillat zu Likörweinen und bestimmten Qualitätslikörweinen b. A.

Die Merkmale der Destillate aus Wein oder getrockneten Weintrauben, die Likörweinen und bestimmten Qualitätslikörweinen b. A. gemäß Anhang V Abschnitt J Nummer 2 Buchstabe a Ziffer i) zweiter Gedankenstrich zugesetzt werden können, werden in Anhang XX der vorliegenden Verordnung festgesetzt.

Artikel 41

Zusatz anderer Erzeugnisse zu bestimmten Qualitätslikörweinen b. A. und Verwendung von Traubenmost bei der Herstellung solcher Weine

(1) Das Verzeichnis der Qualitätslikörweine b. A., deren Herstellung die Verwendung von Traubenmost oder eine Mischung von Traubenmost mit Wein gemäß Anhang V Abschnitt J Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 umfasst, ist in Anhang XXI Abschnitt A der vorliegenden Verordnung aufgeführt.

(2) Das Verzeichnis der Qualitätslikörweine b. A., denen die Erzeugnisse gemäß Anhang V Abschnitt J Nummer 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 zugesetzt werden können, ist in Anhang XXI Abschnitt B der vorliegenden Verordnung aufgeführt.

Artikel 42

Zusatz von Alkohol zu Perlwein

Gemäß Artikel 42 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 darf der Zusatz von Alkohol zu Perlwein den gesamten Alkoholgehalt des Perlweins um höchstens 0,5 % vol erhöhen. Der Alkohol darf nur in Form einer Versanddosage und unter der Bedingung zugesetzt werden, dass dieses Verfahren nach den geltenden Vorschriften des Erzeugermitgliedstaats zulässig ist und diese Vorschriften der Kommission und den anderen Mitgliedstaaten mitgeteilt worden sind.

KAPITEL VII

Bedingungen für die Reifung

Artikel 43

Reifung bestimmter Likörweine

Die Reifung unter den Bedingungen von Anhang V Abschnitt J Nummer 6 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 ist für den Qualitätslikörwein b. A. „Madeira“ zugelassen.

TITEL IV

EINSATZ NEUER ÖNOLOGISCHER VERFAHREN ZU VERSUCHSZWECKEN

Artikel 44

Allgemeine Vorschriften

(1) Zu Versuchszwecken gemäß Artikel 46 Absatz 2 Buchstabe f der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 kann jeder Mitgliedstaat den Einsatz bestimmter, in der genannten Verordnung oder in der vorliegenden Verordnung nicht vorgesehener önologischer Verfahren oder Behandlungen für einen Zeitraum von höchstens drei Jahren zulassen, sofern:

- die betreffenden Verfahren oder Behandlungen den Bedingungen von Artikel 42 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 entsprechen;
- diese Verfahren oder Behandlungen nicht ein Volumen von mehr als 50 000 hl je Jahr und Versuch betreffen;
- die gewonnenen Erzeugnisse nicht in Gebiete außerhalb des Mitgliedstaats versandt werden, in dessen Hoheitsgebiet der Versuch stattgefunden hat;
- der betreffende Mitgliedstaat der Kommission und den anderen Mitgliedstaaten die Bedingungen für jede Zulassung vor Beginn der Versuche mitgeteilt hat.

Ein Versuch besteht in einer Maßnahme oder Maßnahmen, die im Rahmen eines genau definierten Forschungsvorhabens durchgeführt werden und für die ein einheitliches Versuchsprotokoll erstellt wird.

(2) Vor Ablauf des in Absatz 1 genannten Zeitraums richtet der betreffende Mitgliedstaat eine Mitteilung über den zugelassenen Versuch an die Kommission. Die Kommission unterrichtet die anderen Mitgliedstaaten über das Ergebnis des Versuchs. Der betreffende Mitgliedstaat kann gegebenenfalls entsprechend diesem Ergebnis einen Antrag auf Fortsetzung dieses Versuchs für eine weitere Dauer von höchstens drei Jahren an die Kommission richten, und zwar möglicherweise für eine größere Menge als beim ersten Versuch. Der Mitgliedstaat fügt seinem Antrag entsprechende Unterlagen bei.

(3) Die Kommission entscheidet nach dem in Artikel 75 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 genannten Verfahren über den in Absatz 2 des vorliegenden Artikels genannten Antrag; sie kann gleichzeitig beschließen, dass der Versuch unter den gleichen Bedingungen in anderen Mitgliedstaaten fortgesetzt werden kann.

(4) Nachdem die Kommission alle Auskünfte über den betreffenden Versuch eingeholt hat, unterbreitet sie dem Rat nach Ablauf des in Absatz 1 oder gegebenenfalls des in Absatz 2 genannten Zeitraums einen Vorschlag zur endgültigen Zulassung des önologischen Verfahrens oder der önologischen Behandlung, das bzw. die bei dem betreffenden Versuch angewendet wurde.

TITEL V

SCHLUSSBESTIMMUNGEN

Artikel 45

Vor dem 1. August 2000 erzeugte Weine

Vor dem 1. August 2000 erzeugte Weine dürfen zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch angeboten oder geliefert werden, sofern sie den vor diesem Zeitpunkt geltenden gemeinschaftlichen oder einzelstaatlichen Regeln entsprechen.

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

Brüssel, den 8. Mai 2008

Artikel 46

Bedingungen für die Destillation, den Verkehr und die Bestimmung von Erzeugnissen, die der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 oder der vorliegenden Verordnung nicht entsprechen

(1) Erzeugnisse, die gemäß Artikel 45 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 nicht zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch angeboten oder abgegeben werden dürfen, werden vernichtet. Die Mitgliedstaaten dürfen jedoch zulassen, dass bestimmte Erzeugnisse, deren Merkmale sie festlegen, in einer Brennerei, einer Essigfabrik oder zu industriellen Zwecken verwendet werden.

(2) Diese Erzeugnisse dürfen von einem Erzeuger oder Händler nicht ohne triftigen Grund aufbewahrt werden und dürfen nur transportiert werden, um in eine Brennerei, eine Essigfabrik oder einen Betrieb, in dem sie industriellen Zwecken zugeführt oder zu industriellen Erzeugnissen verarbeitet werden, oder in eine Vernichtungsanlage verbracht zu werden.

(3) Die Mitgliedstaaten sind befugt, dem in Absatz 1 genannten Wein zur besseren Identifizierung Denaturierungsmittel oder Indikatoren zusetzen zu lassen. Sie können die in Absatz 1 vorgesehenen Verwendungen auch aus berechtigten Gründen verbieten und die Erzeugnisse vernichten lassen.

Artikel 47

Anwendbare gemeinschaftliche Analysemethoden

Die Verordnung (EWG) Nr. 2676/90 findet auf die unter die Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 fallenden Erzeugnisse Anwendung.

Artikel 48

Aufhebung

Die Verordnung (EG) Nr. 1622/2000 wird aufgehoben.

Bezugnahmen auf die aufgehobene Verordnung gelten als Bezugnahmen auf die vorliegende Verordnung und sind nach Maßgabe der Entsprechungstabelle in Anhang XXIII zu lesen.

Artikel 49

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

Für die Kommission

Der Präsident

José Manuel BARROSO

ANHANG I

Verzeichnis der Rebsorten, deren Trauben abweichend von Artikel 42 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 zur Herstellung der in demselben Absatz genannten Erzeugnisse verwendet werden dürfen

(Artikel 2 der vorliegenden Verordnung)

(z. E.)

ANHANG II

Jahre, in denen Erzeugnisse aus den Weinbauzonen A und B, die nicht den in der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 festgesetzten natürlichen Mindestalkoholgehalt aufweisen, für die Erzeugung von Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure oder Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure verwendet werden dürfen

(Artikel 3 der vorliegenden Verordnung)

(z. E.)

ANHANG III

A. Verzeichnis der Rebsorten, deren Trauben zur Zusammensetzung der Cuvée von aromatischem Qualitätsschaumwein und aromatischem Qualitätsschaumwein b. A. verwendet werden dürfen*(Artikel 4 Absatz 1 der vorliegenden Verordnung)*

Aleatico N

Assyrtiko (Assyrtiko)

Bourboulenc B

Brachetto N

Clairette B

Colombard B

Csaba gyöngye B

Cserszegi fűszeres B

Freisa N

Gamay N

Gewürztraminer Rs

Girò N

Γλυκερύθρα (Glykerythra)

Huxelrebe

Irsai Olivér B

Macabeu B

Alle Malvasia-Sorten

Mauzac blanc und rosé

Monica N

Μοσχοφίλερο (Moschofilero)

Müller-Thurgau B

Alle Muskat-Sorten

Nektár

Pálava B

Parellada B

Perle B

Piquepoul B

Poulsard

Prosecco

Ροδίτης (Roditis)

Scheurebe

Torbato

Zefír B

B. Ausnahmen gemäß Anhang V Abschnitt I Nummer 3 Buchstabe A und Anhang VI Abschnitt K Nummer 10 Buchstabe A der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 hinsichtlich der Zusammensetzung der Cuvée von aromatischem Qualitätsschaumwein und aromatischem Qualitätsschaumwein b. A.

(Artikel 4 Absatz 2 der vorliegenden Verordnung)

Abweichend von Anhang VI Abschnitt K Nummer 10 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 kann ein aromatischer Qualitätsschaumwein b. A. gewonnen werden, indem für die Zusammensetzung der Cuvée Weine aus Trauben der Rebsorte „Prosecco“ verwendet werden, die in den bestimmten Anbaugebieten mit der Ursprungsbezeichnung „Conegliano-Valdobbiadene“ und „Montello e Colli Asolani“ geerntet wurden.

ANHANG IV

Grenzwerte für die Verwendung bestimmter Stoffe

(Artikel 5 der vorliegenden Verordnung)

Die Höchstwerte für die Verwendung der in Anhang IV der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 aufgeführten Stoffe unter den Bedingungen desselben Anhangs sind folgende:

Stoff	Verwendung bei frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost aus eingetrockneten Weintrauben, konzentriertem Traubenmost und Jungwein	Verwendung bei teilweise gegorenem, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost, bei zur Gewinnung von Tafelwein geeignetem Wein, bei Tafelwein, Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Likörwein und Qualitätswein b. A.
Heferindenzubereitungen	40 g/hl	40 g/hl
Kohlendioxid		Höchstgehalt des so behandelten Weines: 2 g/l
L-Ascorbinsäure	250 mg/l	250 mg/l; der Höchstgehalt des so behandelten Weines darf 250 mg/l nicht überschreiten
Zitronensäure		Höchstgehalt des so behandelten Weines: 1 g/l
Metaweinsäure		100 mg/l
Kupfersulfat		1 g/hl, sofern der Kupfergehalt des so behandelten Erzeugnisses 1 mg/l nicht übersteigt
Önologische Holzkohle (Aktivkohle)	100 g trockene Kohle je hl	100 g trockene Kohle je hl
Nährsalze: Diammoniumphosphat oder Ammoniumsulfat	1 g/l (in Salz ausgedrückt) ⁽¹⁾	0,3 g/l (in Salz ausgedrückt), für die Herstellung von Schaumwein
Ammoniumsulfid oder Ammoniumbisulfid	0,2 g/l (in Salz ausgedrückt) ⁽²⁾	
Wachstumsförderer: Thiamin in Form von Thiamin-Hydrochlorid	0,6 mg/l (in Thiamin ausgedrückt)	0,6 mg/l (in Thiamin ausgedrückt), für die Herstellung von Schaumwein
Polyvinylpyrrolidon	80 g/hl	80 g/hl
Kalziumtartrat		200 g/hl
Kalziumphytat		8 g/hl
Lysozym	500 mg/l ⁽³⁾	500 mg/l ⁽⁴⁾
Dimethyldicarbonat		200 mg/l; im vermarkteten Wein nicht feststellbare Rückstände

⁽¹⁾ Unbeschadet des vorstehend genannten Grenzwerts von 0,2 g/l können diese Erzeugnisse auch zusammen bis zu einem Gesamtgrenzwert von 1 g/l verwendet werden.

⁽²⁾ Unbeschadet des vorstehend genannten Grenzwerts von 0,2 g/l können diese Erzeugnisse auch zusammen bis zu einem Gesamtgrenzwert von 1 g/l verwendet werden.

⁽³⁾ Erfolgt der Zusatz zum Traubenmost und zum Wein, so darf die kumulierte Menge den Grenzwert von 500 mg/l nicht überschreiten.

⁽⁴⁾ Erfolgt der Zusatz zum Traubenmost und zum Wein, so darf die kumulierte Menge den Grenzwert von 500 mg/l nicht überschreiten.

ANHANG V

Vorschriften für Kalziumtartrat

(Artikel 7 der vorliegenden Verordnung)

ANWENDUNGSBEREICH

Kalziumtartrat wird dem Wein als technische Hilfssubstanz beigefügt und dient der Förderung der Ausfällung des Weinsteins bzw. der Verhinderung der Ausfällung von Kaliumhydrogentartrat und Kalziumtartrat durch Verringerung ihrer Endkonzentration.

VORSCHRIFTEN

- Die Höchstdosis wird in Anhang IV der vorliegenden Verordnung festgesetzt.
- Beim Zusatz von Kalziumtartrat wird der Wein geschüttelt und künstlich gekühlt; anschließend werden die gebildeten Kristalle durch physikalische Verfahren getrennt.

ANHANG VI

Vorschriften für Betaglukanase

(Artikel 10 der vorliegenden Verordnung)

1. Internationaler Code für Betaglukanasen: E.C. 3-2-1-58
2. Beta-Glucan-Hydrolasen (spalten Glucan von *Botrytis cinerea*)
3. Ursprung: *Trichoderma harzianum*
4. Anwendungsbereich: Spaltung von Betaglukanen in Wein, insbesondere in Wein edelfauler Trauben
5. Verwendungshöchstdosis: 3 g enzymatische Zubereitung mit 25 % suspendierter organischer Substanz (Gesamtgehalt an organischer Substanz, T.O.S.) je Hektoliter
6. Chemische und mikrobiologische Reinheit:

Verlust durch Trocknung	weniger als 10 %
Schwermetalle	weniger als 30 ppm
Blei:	weniger als 10 ppm
Arsen:	weniger als 3 ppm
Koliforme insgesamt:	keine
<i>Escherichia coli</i>	keine in einer Probe von 25 g
<i>Salmonella</i> spp.:	keine in einer Probe von 25 g
aerobe Keime insgesamt:	weniger als 5×10^4 Keime/g

ANHANG VII

Milchsäurebakterien

(Artikel 11 der vorliegenden Verordnung)

VORSCHRIFTEN

Die Milchsäurebakterien, deren Verwendung in Anhang IV Nummer 1 Buchstabe q sowie Nummer 3 Buchstabe z der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 vorgesehen ist, müssen den Gattungen *Leuconostoc*, *Lactobacillus* und/oder *Pediococcus* angehören. Sie müssen die Apfelsäure im Most bzw. im Wein in Milchsäure umwandeln, dürfen jedoch nicht geschmackverfälschend wirken. Sie müssen aus Trauben, Mosten, Weinen oder aus Traubenverarbeitungserzeugnissen isoliert worden sein. Auf dem Etikett sind Gattungs- und Artbezeichnung, Stammreferenz sowie Herkunft des Stammes und die für die Selektion zuständige Person anzugeben.

Genmanipulationen von Milchsäurebakterien bedürfen einer vorherigen Genehmigung.

FORM

Sie werden entweder flüssig oder gefroren oder als Pulver, gewonnen durch Lyophilisation in Reinkultur oder assoziierter Kultur, verwendet.

IMMOBILISIERTE BAKTERIEN

Der Träger einer Zubereitung immobilisierter Milchsäurebakterien muss inert und zur Verwendung für die Weinbereitung zugelassen sein.

KONTROLLEN**Chemische Kontrolle:**

Für die zu ermittelnden Stoffe gelten die gleichen Anforderungen wie für die anderen önologischen Zubereitungen, vor allem Schwermetalle.

Mikrobiologische Kontrolle:

- Der Gehalt an lebensfähigen Milchsäurebakterien muss 10^8 /g bzw. 10^7 /ml oder mehr betragen;
- der Gehalt an Milchsäurebakterien einer anderen als der angegebenen Art(en) muss weniger als 0,01 % der lebensfähigen Milchsäurebakterien insgesamt betragen;
- der Gehalt an aeroben Bakterien muss weniger als 10^3 /g Pulver oder ml betragen;
- der Gesamtgehalt an Hefen muss weniger als 10^3 /g Pulver oder ml betragen;
- der Schimmelanteil muss weniger als 10^3 /g Pulver oder ml betragen.

ZUSATZSTOFFE

Die für die Herstellung der Milchsäurebakterienkultur bzw. ihre Reaktivierung in Frage kommenden Zusatzstoffe müssen für die Verwendung in Nahrungsmitteln zugelassen und auf dem Etikett angegeben sein.

HERSTELLUNGSDATUM

Der Herstellungstermin (Ausgang Herstellungsbetrieb) ist auf dem Etikett anzugeben.

VERWENDUNG

Die Gebrauchsanweisung bzw. das Reaktivierungsverfahren ist vom Hersteller anzugeben.

HALTBARKEIT

Die Lagerbedingungen sind deutlich auf dem Etikett anzugeben.

ANALYSEMETHODEN

- Milchsäurebakterien: Medium A (1), B (2), C (3) nach dem vom Hersteller angegebenen Verfahren,
- Aerobe Bakterien: Bacto-Agar-Medium,
- Hefen: Malt-Wickerham-Medium,
- Schimmel: Malt-Wickerham-Medium oder Czapeck-Medium.

Medium A

Hefeextrakt	5 g
Fleischextrakt	10 g
Trypton	15 g
Natriumacetat	5 g
NH ₄ -Citrat	2 g
Tween 80	1 g
MnSO ₄	0,050 g
MgSO ₄	0,200 g
Glucose	20 g
Wasser, q.s.p.	1 000 ml
pH	5,4

Medium B

Tomatensaft	250 ml
Hefeextrakt Difco	5 g
Pepton	5 g
L-Apfelsäure	3 g
Tween 80	1 Tropfen
MnSO ₄	0,050 g
MgSO ₄	0,200 g
Wasser, q.s.p.	1 000 ml
pH	4,8

Medium C

Glucose	5 g
Trypton Difco	2 g
Pepton Difco	5 g
Leberextrakt	1 g
Tween 80	0,05 g
4,2 Mal verdünnter Tomatensaft, filtriert auf Whatman Nr. 1	1 000 ml
pH	5,5

ANHANG VIII

Vorschriften für Lysozym

(Artikel 12 der vorliegenden Verordnung)

ANWENDUNGSBEREICH

Lysozym kann Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost und Wein mit folgendem Ziel zugesetzt werden: Kontrolle des Wachstums und der Aktivität der für die Apfelmilchsäuregärung bei diesen Erzeugnissen verantwortlichen Bakterien.

VORSCHRIFTEN

- Die Verwendungshöchstdosis wird in Anhang IV der vorliegenden Verordnung festgesetzt.
 - Bei dem verwendeten Erzeugnis müssen die Reinheitskriterien der Richtlinie 96/77/EG der Kommission eingehalten werden.
-

ANHANG IX

Bestimmung der Lässigkeit organischer Substanz aus Ionenaustauschharzen

(Artikel 13 der vorliegenden Verordnung)

1. GEGENSTAND UND ANWENDUNGSBEREICH

Bestimmung der Lässigkeit organischer Substanz aus Ionenaustauschharzen.

2. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Lässigkeit organischer Substanz aus Ionenaustauschharzen. Die Lässigkeit organischer Substanz wird durch die nachstehend beschriebene Methode bestimmt.

3. PRINZIP

Perkolieren geeigneter Lösungsmittel durch zur Untersuchung vorbereitete Harze und gravimetrische Bestimmung der Masse der herausgelösten organischen Substanz.

4. REAGENZIEN

Alle Reagenzien müssen analysenreine Qualität besitzen.

Lösungsmittel:

4.1. Destilliertes Wasser oder entionisiertes Wasser gleichwertiger Reinheit.

4.2. Ethanollösung 15 % v/v; Herstellung der Lösung durch Mischen von 15 Volumen absolutes Ethanol mit 85 Volumen Wasser (Nummer 4.1).

4.3. Essigsäure-Lösung 5 % m/m; Herstellung der Lösung durch Mischung von 5 Masseanteilen Eisessigsäure mit 95 Masseanteilen Wasser (Nummer 4.1).

5. GERÄTE

5.1. Ionenaustausch-Chromatographiesäulen.

5.2. Messkolben 2 l.

5.3. Verdampfungsschalen, hitzeresistent für Muffelofentemperaturen von 850 °C.

5.4. Trockenofen, thermostatisch kontrolliert auf 105 ± 2 °C.

5.5. Muffelofen, thermostatisch kontrolliert auf 850 ± 25 °C.

5.6. Analysenwaage, Genauigkeit 0,1 mg.

5.7. Verdampfer: Heizplatte oder Infrarotverdampfer.

6. VERFAHREN

6.1. In drei Ionenaustausch-Chromatographiesäulen (Nummer 5.1) werden jeweils 50 ml des zu prüfenden Ionenaustauschharzes nach Waschen und Behandeln gemäß Anweisung des Herstellers für Harze zur Verwendung im Lebensmittelsektor eingegeben.

6.2. Für die anionischen Austauschharze lässt man die drei Extraktionslösungen (Nummern 4.1, 4.2 und 4.3) getrennt durch die gemäß Nummer 6.1 präparierten Säulen mit einem Durchsatz von 350 bis 450 ml/h perkolieren. Der erste Liter des Eluats aus jeder Säule wird verworfen, die nächsten 2 Liter werden in Messkolben (Nummer 5.2) aufgefangen. Für die kationischen Austauschharze lässt man nur die zwei Lösungen gemäß den Nummern 4.1 und 4.2 durch die zu diesem Zweck präparierten Säulen perkolieren.

- 6.3. Die drei Eluate lässt man auf einer Heizplatte oder unter dem Infrarotverdampfer (Nummer 5.7) in getrennten Verdampfungsschalen (Nummer 5.3), die vorab gewaschen und gewogen (m_0) wurden, verdampfen. Die Schalen werden in den Trockenofen (Nummer 5.4) eingesetzt, bis die Rückstände bis zur konstanten Masse (m_1) getrocknet sind.
- 6.4. Nach Aufzeichnung der so erhaltenen konstanten Masse (Nummer 6.3) werden die Trockenrückstände im Muffelofen (Nummer 5.5) bis zur konstanten Masse verascht (m_2).
- 6.5. Berechnung der durch Stofflässigkeit abgegebenen organischen Substanz (Nummer 7.1). Ist das Ergebnis größer als 1 mg/l, so ist ein Blindtest der Reagenzien durchzuführen und der Gehalt an abgegebener organischer Substanz erneut zu berechnen.

Der Blindtest sollte durch Wiederholung der Vorschriften der Nummern 6.3 und 6.4, jedoch unter Verwendung von 2 Liter Lösung durchgeführt werden, um Massen von m_3 und m_4 nach den Vorschriften der Nummer 6.3 bzw. 6.4 zu erhalten.

7. DARSTELLUNG DER ERGEBNISSE

7.1. Berechnungsformel und Berechnung der Ergebnisse

Die aus den Ionenaustauscharzen herausgelöste organische Substanz wird in mg/l mittels folgender Formel berechnet:

$$500 (m_1 - m_2)$$

wobei m_1 und m_2 die ermittelten Massenwerte sind.

Das berichtigte Gewicht der aus den Ionenaustauscharzen herausgelösten organischen Substanz wird in mg/l mittels folgender Formel berechnet:

$$500 (m_1 - m_2 - m_3 + m_4)$$

wobei m_1 , m_2 , m_3 und m_4 die ermittelten Massenwerte sind.

- 7.2. Der Unterschied der Ergebnisse zwischen zwei an derselben Probe parallel durchgeführten Bestimmungen darf 0,2 mg/l nicht überschreiten.

ANHANG X

Vorschriften für Dimethyldicarbonat

(Artikel 17 der vorliegenden Verordnung)

ANWENDUNGSBEREICH

Dimethyldicarbonat kann Wein mit folgendem Ziel zugesetzt werden: um die mikrobiologische Stabilisierung des in Flaschen abgefüllten Weins, der gärfähige Zucker enthält, zu gewährleisten.

VORSCHRIFTEN

- Der Zusatz darf erst kurz vor der Abfüllung in Flaschen erfolgen; diese ist das Einfüllen des betreffenden Erzeugnisses in Behälter mit einem Inhalt von 60 Litern oder weniger für gewerbliche Zwecke.
 - Der Behandlung darf nur Wein mit einem Zuckergehalt von mindestens 5 g/l unterzogen werden.
 - Die Verwendungshöchstdosis wird in Anhang IV der vorliegenden Verordnung festgesetzt, und das Erzeugnis darf in dem vermarkteten Wein nicht feststellbar sein.
 - Das verwendete Erzeugnis muss den Reinheitskriterien der Richtlinie 96/77/EG entsprechen.
 - Diese Behandlung muss in den Büchern gemäß Artikel 70 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 vermerkt werden.
-

ANHANG XI

Vorschriften für die Behandlung durch Elektrodialyse

(Artikel 18 der vorliegenden Verordnung)

Diese Behandlung dient der Verhinderung der Ausfällung von Kaliumhydrogentartrat und Kalziumtartrat (sowie anderer Kalziumsalze) in Wein durch Entfernen überschüssiger Ionen aus Wein über anionenpermeable und kationenpermeable Membranen unter Einwirkung eines elektrischen Feldes.

1. VORSCHRIFTEN FÜR MEMBRANEN

- 1.1. Die Membranen werden abwechselnd zu einer pressfilterartigen Zelle oder zu jeglichem anderen geeigneten System zusammengeschaltet, die/das aus einer Dialysierzelle für Wein und einer Anreicherungszone für Spülflüssigkeit besteht.
- 1.2. Die kationenpermeablen Membranen müssen eigens für die Diffusion von Kationen und insbesondere von K- und Ca-Kationen konzipiert sein.
- 1.3. Die anionenpermeablen Membranen müssen eigens für die Diffusion von Anionen und insbesondere von Weinsteinanionen konzipiert sein.
- 1.4. Die Membranen dürfen keine übermäßige Veränderung der physikalisch-chemischen Zusammensetzung und der sensorischen Weinmerkmale hervorrufen. Sie müssen folgende Bedingungen erfüllen:
 - Sie müssen nach den Grundsätzen der guten Herstellungspraxis aus Materialien gefertigt worden sein, die gemäß Anhang II der Richtlinie 2002/72/EG der Kommission ⁽¹⁾ zur Herstellung von Gegenständen aus Kunststoff verwendet werden dürfen, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
 - Der Anwender der Elektrodialyseanlage muss nachweisen, dass die verwendeten Membranen die vorstehenden Eigenschaften aufweisen und die Austauschmöglichkeiten von spezialisiertem Personal vorgenommen wurden.
 - Sie dürfen keine Stoffe in einer Menge freisetzen, die eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellt oder bei einem Lebensmittel Fremdgeschmack oder Fremdgeruch hervorruft, und sie müssen den Kriterien der Richtlinie 2002/72/EG entsprechen.
 - Ihre Verwendung darf keine Interaktionen zwischen den Bestandteilen der Membran und Weinhaltstoffen hervorrufen, die in dem behandelten Produkt neue Verbindungen entstehen lassen, die toxikologische Auswirkungen haben könnten.

Die Stabilität neuer Elektrodialysemembranen ist mit Hilfe eines Simulators, der der physikalisch-chemischen Zusammensetzung des Weins Rechnung trägt, festzustellen, um die etwaige Migration bestimmter Stoffe, die aus der Elektrodialysemembran stammen, zu untersuchen.

Folgende Versuchsmethode wird empfohlen:

Als Simulator wird eine wässrige alkoholische Lösung, die auf den pH-Wert und die Leitfähigkeit des Weins abgepuffert ist, mit folgender Zusammensetzung verwendet:

- Ethanol, absolut: 11 l,
- Kaliumhydrogentartrat: 380 g,
- Kaliumchlorat: 60 g,
- konzentrierte Schwefelsäure: 5 ml,
- destilliertes Wasser: q.s.p. für 100 l.

⁽¹⁾ ABl. L 220 vom 15.8.2002, S. 18.

Diese Lösung wird für Migrationsversuche im geschlossenen Kreislauf über eine Elektrodialyse-Mehrfachzelle, an der eine Spannung von 1 Volt/Zelle liegt, in einer Menge von 50 l/m² Membranfläche bis zu einer Entmineralisierung von 50 % verwendet. Für den Spülkreislauf wird eine Kaliumchloridlösung von 5 g/l verwendet. Die Diffusionsstoffe werden sowohl im Simulator als auch im Elektrodialysestrom bestimmt.

Die organischen Moleküle, aus denen sich die Membran zusammensetzt und die geeignet sind, in die behandelte Lösung überzutreten, werden bestimmt. Für jeden dieser Stoffe wird eine gesonderte Bestimmung durch ein zugelassenes Labor durchgeführt. Der im Simulator auftretende Gehalt muss für alle vorgefundenen Verbindungen insgesamt geringer als 50 µg/l sein.

Generell gelten für diese Membranen die allgemeinen Vorschriften über die Überwachung von Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

2. VORSCHRIFTEN FÜR DIE ANWENDUNG DER MEMBRANEN

Das zur Weinstein-Ektrodialyse verwendete Membranpaar ist so definiert, dass folgende Bedingungen erfüllt sind:

- Die Verringerung des pH-Werts des behandelten Weins darf nicht größer sein als 0,3 pH-Punkte.
- Der Verlust an flüchtiger Säure muss geringer sein als 0,12 g/l (2 meq, in Essigsäure ausgedrückt).
- Die Elektrodialysebehandlung wirkt sich nicht auf die nichtionischen Weinhaltstoffe wie Phenole und Polysaccharide aus.
- Die Diffusion kleiner Moleküle wie Ethanol ist gering und bewirkt keine Verringerung des Ethanolgehalts um mehr als 0,1 % vol.
- Pflege und Reinigung dieser Membranen ist mit den dafür zulässigen Techniken und den zur Behandlung von Lebensmitteln zugelassenen Stoffen durchzuführen.
- Die Membranen werden gekennzeichnet, damit die Einhaltung der Reihenfolge bei der Zusammenschaltung überprüft werden kann.
- Das verwendete Material wird von einer Steuereinrichtung gesteuert, die der jedem Wein eigenen Instabilität Rechnung trägt, so dass nur der Überschuss an Kaliumhydrogentartrat und Kalziumsalzen entfernt wird.
- Die Durchführung der Behandlung obliegt einem Önologen oder qualifizierten Techniker.

Über diese Behandlung muss gemäß Artikel 70 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 1493/1999 Buch geführt werden.

ANHANG XII

Vorschriften für Urease

(Artikel 19 der vorliegenden Verordnung)

- 1) Internationale Codes für Urease: EC Nr. 3-5-1-5, CAS Nr. 9002-13-5.
- 2) Wirkstoff: Urease (wirkt in saurem Milieu), baut Harnstoff zu Ammoniak und Kohlendioxid ab. Die angegebene Aktivität liegt bei mindestens 5 Einheiten/mg, wobei 1 Einheit definiert ist als die Enzymmenge, die bei einer Harnstoffkonzentration von 5 g/l (pH4) und 37 °C ein $\mu\text{Mol NH}_3$ pro Minute freisetzt.
- 3) Ursprung: *Lactobacillus fermentum*.
- 4) Anwendungsbereich: Abbau von Harnstoff in Weinen, die länger gelagert werden sollen, wenn die Harnstoff-Ausgangskonzentration über 1 mg/l liegt.
- 5) Höchstmenge: 75 mg der enzymatischen Zubereitung pro Liter des behandelten Weins, wobei 375 Einheiten Urease pro Liter nicht überschritten werden dürfen. Am Ende der Behandlung muss die verbleibende enzymatische Wirkung durch Filtern des Weins (Durchmesser der Poren kleiner als 1 μm) aufgehoben werden.
- 6) Chemische und mikrobiologische Reinheit:

Verlust durch Trocknung	weniger als 10 %
Schwermetalle	weniger als 30 ppm
Blei:	weniger als 10 ppm
Arsen:	weniger als 2 ppm
Koliforme insgesamt:	keine
<i>Salmonella</i> spp.:	keine in einer Probe von 25 g
aerobe Keime insgesamt:	weniger als 5×10^4 Keime/g

Die für die Behandlung von Wein zulässige Urease muss unter ähnlichen Bedingungen hergestellt werden wie die Urease, zu der der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss am 10. Dezember 1998 eine Stellungnahme abgegeben hat.

ANHANG XIII

Vorschriften für Eichenholzstücke

(Artikel 22 der vorliegenden Verordnung)

GEGENSTAND, HERKUNFT UND ANWENDUNGSBEREICH

Die Eichenholzstücke werden bei der Weinbereitung verwendet, um bestimmte Merkmale des Eichenholzes auf den Wein zu übertragen.

Die Holzstücke müssen ausschließlich von Quercus-Arten stammen.

Sie werden entweder naturbelassen oder leicht, mäßig oder stark erhitzt, dürfen jedoch keine — auch oberflächliche — Verbrennung aufweisen und weder verkohlt noch brüchig sein. Sie dürfen außer Erhitzen keiner chemischen, enzymatischen oder physikalischen Behandlung unterzogen und mit keinen Stoffen versetzt werden, welche die natürliche Aromakraft oder die extrahierbaren Phenolbestandteile erhöhen.

ETIKETTIERUNG

Auf dem Etikett müssen die Herkunft der Eichensorte(n) sowie die Intensität der etwaigen Erhitzung, die Lagerbedingungen und die Sicherheitsvorkehrungen angegeben sein.

ABMESSUNGEN

Die Stücke müssen so groß sein, dass mindestens 95 % der Masse im 2-mm-Sieb (9 mesh) zurückgehalten werden.

REINHEIT

Die Eichenholzstücke dürfen keine Substanzen in Konzentrationen absondern, die gesundheitsschädlich sein könnten.

Über die Verwendung von Eichenholzstücken muss nach Artikel 70 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 Buch geführt werden

ANHANG XIV

Abweichungen vom Schwefeldioxidgehalt*(Artikel 23 Absatz 1 der vorliegenden Verordnung)*

Ergänzend zu Anhang V Abschnitt A der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 erhöht sich die Höchstgrenze des Schwefeldioxidgehalts bei Weinen, die einen in Invertzucker berechneten Restzuckergehalt von 5 g/l oder mehr haben, auf

a) 300 mg/l bei

- weißem Qualitätswein b. A., für den die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Gaillac“ verwendet werden darf;
- Qualitätswein b. A., für den die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Alto Adige“ oder „Trentino“ verwendet werden darf, bezeichnet mit den Angaben oder einer der Angaben „passito“ oder „vendemmia tardiva“;
- Qualitätswein b. A., für den die Ursprungsbezeichnung „Colli orientali del Friuli — Picolit“ verwendet werden darf;
- Qualitätswein b. A. „Moscato di Pantelleria naturale“ und „Moscato di Pantelleria“;
- folgende Tafelweine mit geographischer Bezeichnung, wenn der gesamte Alkoholgehalt 15 % vol und der Restzuckergehalt 45 g/l übersteigt:
 - Vin de pays de Franche-Comté,
 - Vin de pays des coteaux de l'Auxois,
 - Vin de pays de Saône-et-Loire,
 - Vin de pays des coteaux de l'Ardèche,
 - Vin de pays des collines rhodaniennes,
 - Vin de pays du comté Tolosan,
 - Vin de pays des côtes de Gascogne,
 - Vin de pays du Gers,
 - Vin de pays du Lot,
 - Vin de pays des côtes du Tarn,
 - Vin de pays de la Corrèze,
 - Vin de pays de l'île de Beauté,
 - Vin de pays d'Oc,
 - Vin de pays des côtes de Thau,
 - Vin de pays des coteaux de Murviel,
 - Vin de pays du Jardin de la France,
 - Vin de pays Portes de Méditerranée,
 - Vin de pays des comtés rhodaniens,
 - Vin de pays des côtes de Thongue,
 - Vin de pays de la Côte Vermeille;

- Qualitätswein b. A., bezeichnet mit der Angabe „pozdní sběr“; sběr
 - Qualitätswein b. A., bezeichnet mit der Angabe „neskorý zber“;
- b) 400 mg/l bei:
- weißem Qualitätswein b. A., für den die folgenden kontrollierten Ursprungsbezeichnungen verwendet werden dürfen: Alsace, Alsace grand cru, gefolgt durch die Angabe „vendanges tardives“ oder „sélection de grains nobles“, Anjou-Coteaux de la Loire, Chaume-Premier cru des Coteaux du Layon, Coteaux du Layon, gefolgt durch den Namen der Ursprungsgemeinde, Coteaux du Layon, gefolgt durch die Bezeichnung Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh und Saussignac;
 - Süßwein aus überreifen Trauben und Süßwein aus eingetrockneten Weintrauben, mit Ursprung in Griechenland, der einen in Invertzucker berechneten Restzuckergehalt von 45 g/l oder mehr hat und für den die folgenden Ursprungsbezeichnungen verwendet werden dürfen: Samos (Σάμος), Rhodos (Ρόδος), Patras (Πατρα), Rio Patron (Ρίο Πατρών), Cephalonia (Κεφαλονία), Limnos (Λήμνος), Sitia (Σητεία), Santorin (Σαντορίνη), Nemea (Νεμέα), Dafnes (Δαφνές);
 - Qualitätswein b. A., bezeichnet mit den Angaben „výběr z bobulí“, „výběr z cibéb“, „ledové víno“ und „slámové víno“;
 - Qualitätswein b. A., bezeichnet mit den Angaben „bobulový výber“, „hrozienkový výber“ und „ľadový výber“;
 - Qualitätswein b. A., für den folgende Ursprungsbezeichnung verwendet werden darf: „Albana di Romagna“, gefolgt von der Angabe „passito“;
 - luxemburgischer Qualitätswein b. A., bezeichnet mit den Angaben „vendanges tardives“, „vin de glace“ oder „vin de paille“;
- c) 350 mg/l bei
- Qualitätswein b. A., bezeichnet mit der Angabe „výběr z hroznů“;
 - Qualitätswein b. A., bezeichnet mit der Angabe „výber z hrozna“.

Ergänzend zu Anhang V Abschnitt A der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 erhöht sich die Höchstgrenze des Schwefeldioxidgehalts bei Weißweinen aus Kanada, die einen in Invertzucker berechneten Restzuckergehalt von 5 g/l oder mehr haben und als „Icewine“ bezeichnet werden dürfen, auf 400 mg/l.

ANHANG XV

Erhöhung des zulässigen Gesamtgehalts an Schwefeldioxid, wenn es die Witterungsverhältnisse erforderlich machen*(Artikel 23 Absatz 4 der vorliegenden Verordnung)*

	Jahr	Mitgliedstaat	Weinbauzone(n)	Betreffende Weine
1.	2000	Deutschland	Alle Weinbauzonen des deutschen Hoheitsgebiets	Alle Weine aus im Jahr 2000 geernteten Trauben
2.	2006	Deutschland	Die Weinbauzonen der Länder Baden-Württemberg, Bayern, Hessen und Rheinland-Pfalz	Alle Weine aus im Jahr 2006 geernteten Trauben
3.	2006	Frankreich	Die Weinbauzonen der Departements Bas-Rhin und Haut-Rhin	Alle Weine aus im Jahr 2006 geernteten Trauben

ANHANG XVI

Gehalt an flüchtiger Säure*(Artikel 24 der vorliegenden Verordnung)*

Abweichend von Anhang V Abschnitt B Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 wird der Höchstgehalt an flüchtiger Säure auf folgende Werte festgesetzt:

a) *bei deutschem Wein:*

auf 30 Milliäquivalent pro Liter Qualitätswein b. A., der als „Eiswein“ oder „Beerenauslese“ bezeichnet werden darf,

auf 35 Milliäquivalent pro Liter Qualitätswein b. A., der als „Trockenbeerenauslese“ bezeichnet werden darf;

b) *bei französischem Wein:*

auf 25 Milliäquivalent pro Liter für die folgenden Qualitätsweine b. A.:

— Barsac,

— Cadillac,

— Cérons,

— Loupiac,

— Monbazillac,

— Sainte-Croix-du-Mont,

— Sauternes,

— Anjou-Coteaux de la Loire,

— Bonnezeaux,

— Coteaux de l'Aubance,

— Coteaux du Layon,

— Coteaux du Layon, gefolgt vom Namen der Ursprungsgemeinde,

— Coteaux du Layon, gefolgt von der Bezeichnung „Chaume“,

— Quarts de Chaume,

— Coteaux de Saumur,

— Jurançon,

— Pacherenc du Vic Bilh,

— Alsace und Alsace grand cru, durch die Angabe „vendanges tardives“ oder „sélection de grains nobles“ bezeichnet und aufgemacht,

— Arbois, gefolgt von der Bezeichnung „vin de paille“,

— Côtes du Jura, gefolgt von der Bezeichnung „vin de paille“,

— L'Etoile, gefolgt von der Bezeichnung „vin de paille“,

- Hermitage, gefolgt von der Bezeichnung „vin de paille“,
- Chaume-Premier cru des Coteaux du Layon,
- Graves supérieurs,
- Saussignac;

für die folgenden Tafelweine mit geographischer Bezeichnung, wenn der gesamte Alkoholgehalt 15 % vol und der Restzuckergehalt 45 g/l übersteigt:

- Vin de pays de Franche-Comté,
- Vin de pays des coteaux de l'Auxois,
- Vin de pays de Saône-et-Loire,
- Vin de pays des coteaux de l'Ardèche,
- Vin de pays des collines rhodaniennes,
- Vin de pays du comté Tolosan,
- Vin de pays des côtes de Gascogne,
- Vin de pays du Gers,
- Vin de pays du Lot,
- Vin de pays des côtes du Tarn,
- Vin de pays de la Corrèze,
- Vin de pays de l'île de Beauté,
- Vin de pays d'Oc,
- Vin de pays des côtes de Thau,
- Vin de pays des coteaux de Murviel,
- Vin de pays du Jardin de la France, ausgenommen Weine, die in den Departements Maine et Loire und Indre et Loire in der Weinbauzone mit der kontrollierten Ursprungsbezeichnung und auf den mit der Rebsorte Chenin bepflanzten Flächen erzeugt wurden,
- Vin de pays Portes de Méditerranée,
- Vin de pays des comtés rhodaniens,
- Vin de pays des côtes de Thongue,
- Vin de pays de la Côte Vermeille;

für die folgenden Qualitätslikörweine b. A., durch die Angabe „vin doux naturel“ bezeichnet und aufgemacht:

- Banyuls,
- Banyuls rancio,
- Banyuls grand cru,
- Banyuls grand cru rancio,
- Frontignan,

- Grand Roussillon,
 - Grand Roussillon rancio,
 - Maury,
 - Maury rancio,
 - Muscat de Beaumes-de-Venise,
 - Muscat de Frontignan,
 - Muscat de Lunel,
 - Muscat de Mireval,
 - Muscat de Saint-Jean-de-Minervois,
 - Rasteau,
 - Rasteau rancio,
 - Rivesaltes,
 - Rivesaltes rancio,
 - Vin de Frontignan,
 - Muscat du Cap Corse;
- c) *bei italienischem Wein:*
- i) auf 25 Milliäquivalent pro Liter für
 - Qualitätslikörwein b.A. „Marsala“,
 - Qualitätswein b.A. „Moscato di Pantelleria naturale“, „Moscato di Pantelleria“ und „Malvasia delle Lipari“,
 - Qualitätswein b.A. „Colli orientali del Friuli“ mit der Angabe „Picolit“,
 - Qualitätswein b.A. und Qualitätslikörwein b.A., der die Angaben oder eine der Angaben „vin santo“, „passito“, „liquoroso“ und „vendemmia tardiva“ führen darf, ausgenommen Qualitätswein b.A., der die Ursprungsbezeichnung „Alto Adige“ zusammen mit den Angaben oder einer der Angaben „passito“ und „vendemmia tardiva“ führen darf,
 - Tafelwein mit geografischer Bezeichnung, der die Angaben oder eine der Angaben „vin santo“, „passito“, „liquoroso“ und „vendemmia tardiva“ führen darf,
 - Tafelwein der auf Sardinien geernteten Sorte „Vernaccia di Oristano B“, der als „Vernaccia di Sardegna“ bezeichnet werden darf;
 - ii) auf 40 Milliäquivalent pro Liter für Qualitätswein b.A., der die Ursprungsbezeichnung „Alto Adige“ zusammen mit den Angaben oder einer der Angaben „passito“ und „vendemmia tardiva“ führen darf;
- d) *bei österreichischem Wein:*
- auf 30 Milliäquivalent pro Liter Qualitätswein b. A., der als „Beerenauslese“ oder „Eiswein“ bezeichnet werden darf, ausgenommen als „Eiswein“ bezeichneter Wein der Lese 2003,
 - auf 40 Milliäquivalent pro Liter Qualitätswein b. A., der als „Ausbruch“, „Trockenbeerenauslese“ oder „Strohwein“ bezeichnet werden darf, sowie als „Eiswein“ bezeichneter Wein der Lese 2003;

e) *bei Wein aus dem Vereinigten Königreich:*

25 Milliäquivalent pro Liter Qualitätswein b. A., der durch die Angaben „botrytis“ oder andere gleichwertige Worte, „noble late harvested“, „special late harvested“ oder „noble harvest“ bezeichnet und aufgemacht werden darf;

f) *bei Wein aus Spanien:*

i) auf 25 Milliäquivalent pro Liter für Qualitätswein b.A., der als „vendimia tardía“ bezeichnet werden darf;

ii) auf 35 Milliäquivalent pro Liter für

- Qualitätswein b.A. aus überreifen Trauben, für den die Ursprungsbezeichnung „Ribeiro“ verwendet werden darf,
- Qualitätslikörwein b.A. mit der Angabe „generoso“ oder „generoso de licor“, für den die Ursprungsbezeichnungen „Condado de Huelva“, „Jerez-Xerez-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Málaga“ und „Montilla-Moriles“ verwendet werden dürfen;

g) *bei kanadischem Wein:*

auf 35 Milliäquivalent pro Liter Wein, der als „Icewine“ bezeichnet wird;

h) *bei ungarischem Wein:*

auf 25 Milliäquivalent pro Liter für die folgenden Qualitätsweine b. A.:

- Tokaji máslás,
- Tokaji fordítás,
- aszúbor,
- töppedt szőlőből készült bor,
- Tokaji szamorodni,
- késői szüretelésű bor,
- válogatott szüretelésű bor;

auf 35 Milliäquivalent pro Liter für die folgenden Qualitätsweine b. A.:

- Tokaji aszú,
- Tokaji aszúeszencia,
- Tokaji eszencia;

i) *bei tschechischem Wein:*

auf 30 Milliäquivalent pro Liter Qualitätswein b. A., der als „výběr z bobulí“ und „ledové víno“ bezeichnet wird,

auf 35 Milliäquivalent pro Liter Qualitätswein b. A., der als „slámové víno“ und „výběr z cibéb“ bezeichnet wird;

j) *bei griechischem Wein:*

auf 30 Milliäquivalent pro Liter für die folgenden Qualitätsweine, wenn der gesamte Alkoholgehalt 13 % vol oder mehr und der Restzuckergehalt mindestens 45 g/l beträgt:

- Samos (Σάμος),

- Rhodos (Ρόδος),
 - Patras (Πάτρα),
 - Rio Patron (Ρίο Πατρών),
 - Kefhalonia (Κεφαλονιά),
 - Limnos (Λήμνος),
 - Sitia (Σητεία),
 - Santorini (Σαντορίνη),
 - Nemea (Νεμέα),
 - Daphnes (Δαφνές);
- k) *bei zypriischem Wein:*
- auf 25 Milliäquivalent pro Liter Qualitätslikörwein b. A. „Κουμανδάρια“ (Commandaria);
- l) *bei slowakischem Wein:*
- auf 25 Milliäquivalent pro Liter für die folgenden Qualitätsweine b. A.:
- tokajské samorodné,
- auf 35 Milliäquivalent pro Liter für
- tokajský výber;
- m) *bei slowenischem Wein:*
- auf 30 Milliäquivalent pro Liter für die folgenden Qualitätsweine b. A.:
- vrhunsko vino ZGP — jagodni izbor,
 - vrhunsko vino ZGP — ledeno vino;
- auf 35 Milliäquivalent pro Liter für die folgenden Qualitätsweine b. A.:
- vrhunsko vino ZGP — suhi jagodni izbor;
- n) *bei luxemburgischen Wein:*
- auf 25 Milliäquivalent pro Liter luxemburgischer Qualitätswein b. A., der als „vendanges tardives“ bezeichnet werden darf;
 - auf 30 Milliäquivalent pro Liter luxemburgischer Qualitätswein b. A., der als „vin de paille“ und „vin de glace“ bezeichnet werden darf;
- o) *bei rumänischem Wein:*
- auf 25 Milliäquivalent pro Liter Qualitätswein b. A., der als „DOC-CT“ bezeichnet werden darf;
 - auf 30 Milliäquivalent pro Liter Qualitätswein b. A., der als „DOC-CIB“ bezeichnet werden darf.
-

ANHANG XVII

Anreicherung im Falle außergewöhnlich ungünstiger Witterungsverhältnisse*(Artikel 27 der vorliegenden Verordnung)*

	Jahr	Weinbauzone	Geographisches Gebiet	Sorte (gegebenenfalls)
1.	2000	A	England, Wales	Auxerrois, Chardonnay, Ehrenfelser, Faber, Huxelrebe, Kerner, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir, Riesling, Schonburger, Scheurebe, Seyval Blanc und Wurzer

ANHANG XVIII

Fälle, in denen die Säuerung und die Anreicherung ein und desselben Erzeugnisses zugelassen sind*(Artikel 31 der vorliegenden Verordnung)*

(z. E.)

ANHANG XIX

Zeitpunkte, vor denen die Anreicherung, die Säuerung und die Entsäuerung aufgrund außergewöhnlicher Witterungsverhältnisse vorgenommen werden dürfen*(Artikel 33 der vorliegenden Verordnung)*

(z. E.)

ANHANG XX

Merkmale der Destillate aus Wein oder getrockneten Weintrauben, die Likörweinen und bestimmten Qualitätslikörweinen b. A. beigegeben werden dürfen*(Artikel 40 der vorliegenden Verordnung)*

1. Organoleptische Merkmale	Kein feststellbarer Fremdgeschmack
2. Mindestalkoholgehalt minimal maximal	52 % vol 86 % vol
3. Gesamtmenge an anderen flüchtigen Stoffen als Ethylalkohol und Methylalkohol	Gleich oder mehr als 125 g/hl r.A.
4. Höchstgehalt an Methylalkohol	Weniger als 200 g/hl r.A.

ANHANG XXI

Verzeichnis der Qualitätslikörweine b. A., für deren Herstellung besondere Vorschriften gelten**A. VERZEICHNIS DER QUALITÄTSLIKÖRWEINE B. A., DEREN HERSTELLUNG DIE VERWENDUNG VON TRAUBENMOST ODER DIE MISCHUNG DIESES ERZEUGNISSES MIT WEIN UMFASST***(Artikel 41 Absatz 1 der vorliegenden Verordnung)*

GRIECHENLAND

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Muscat von Patras), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muscat Rion von Patras), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat von Kephallonia), Μοσχάτος Ρόδου (Muscat von Rhodos), Μοσχάτος Λήμνου (Muscat von Lemnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne von Kephallonia), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne von Patras)

SPANIEN

Qualitätslikörwein b. A.	Bezeichnung des Erzeugnisses gemäß dem Gemeinschafts- oder Landesrecht
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

ITALIEN

Cannonau di Sardegna, giró di Cagliari, malvasia di Bosa, malvasia di Cagliari, Marsala, monica di Cagliari, moscato di Cagliari, moscato di Sorso-Sennori, moscato di Trani, nasco di Cagliari, Oltrepó Pavese moscato, San Martino della Battaglia, Trentino, Vesuvio Lacrima Christi

B. VERZEICHNIS DER QUALITÄTSLIKÖRWEINE B. A., FÜR DEREN HERSTELLUNG DIE ERZEUGNISSE GEMÄß ANHANG V ABSCHNITT J NUMMER 2 BUCHSTABE B) DER VERORDNUNG (EG) NR. 1493/1999 BEIGEgeben WERDEN*(Artikel 41 Absatz 2 der vorliegenden Verordnung)***1. Verzeichnis der Qualitätslikörweine b. A., für deren Herstellung Alkohol aus Wein oder getrockneten Weintrauben beigegeben wird, dessen Alkoholgehalt mindestens 95 % vol und höchstens 96 % vol beträgt***(Anhang V Abschnitt J Nummer 2 Buchstabe b Ziffer ii) erster Gedankenstrich der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999)*

GRIECHENLAND

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Muscat von Patras), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muscat Rion von Patras), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat von Kephallonia), Μοσχάτος Ρόδου (Muscat von Rhodos), Μοσχάτος Λήμνου (Muscat von Lemnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne von Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne von Kephallonia)

SPANIEN

Contado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Málaga, Montilla-Moriles, Rueda

ZYPERN

Κουμανδαρία (Commandaria)

2. Verzeichnis der Qualitätslikörweine b. A., für deren Herstellung Weinbrand oder Tresterbrand beigegeben wird, dessen Alkoholgehalt mindestens 52 % vol und höchstens 86 % vol beträgt

(Anhang V Abschnitt J Nummer 2 Buchstabe b Ziffer ii) zweiter Gedankenstrich der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999)

GRIECHENLAND

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne von Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne von Kephallonia), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Νεμέα (Nemea)

FRANKREICH

Pineau des Charentes oder Pineau charentais, Flocc de Gascogne, Macvin du Jura

ZYPERN

Κουμανδάρια (Commandaria)

3. Verzeichnis der Qualitätslikörweine b. A., für deren Herstellung Brand aus getrockneten Weintrauben beigegeben wird, dessen Alkoholgehalt mindestens 52 % vol und weniger als 94,5 % vol beträgt

(Anhang V Abschnitt J Nummer 2 Buchstabe b Ziffer ii) dritter Gedankenstrich der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999)

GRIECHENLAND

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne von Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne von Kephallonia)

4. Verzeichnis der Qualitätslikörweine b. A., für deren Herstellung teilweise gegorener Traubenmost aus eingetrockneten Weintrauben beigegeben wird

(Anhang V Abschnitt J Nummer 2 Buchstabe b Ziffer iii) erster Gedankenstrich der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999)

SPANIEN

Qualitätslikörwein b. A.	Bezeichnung des Erzeugnisses gemäß dem Gemeinschafts- oder Landesrecht
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ITALIEN

Aleatico di Gradoli, Giro di Cagliari, Malvasia delle Lipari, Malvasia di Cagliari, Moscato passito di Pantelleria

ZYPERN

Κουμανδάρια (Commandaria)

5. Verzeichnis der Qualitätslikörweine b. A., für deren Herstellung durch die unmittelbare Einwirkung von Feuerwärme gewonnener konzentrierter Traubenmost beigegeben wird, der — abgesehen von diesem Vorgang — der Definition von konzentriertem Traubenmost entspricht

(Anhang V Abschnitt J Nummer 2 Buchstabe b Ziffer iii) zweiter Gedankenstrich der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999)

SPANIEN

Qualitätslikörwein b. A.	Bezeichnung des Erzeugnisses gemäß dem Gemeinschafts- oder Landesrecht
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

ITALIEN

Marsala

6. Verzeichnis der Qualitätslikörweine b. A., für deren Herstellung konzentrierter Traubenmost beigegeben wird

(Anhang V Abschnitt J Nummer 2 Buchstabe b Ziffer iii) dritter Gedankenstrich der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999)

SPANIEN

Qualitätslikörwein b. A.	Bezeichnung des Erzeugnisses gemäß dem Gemeinschafts- oder Landesrecht
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ITALIEN

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani

ANHANG XXII

Aufgehobene Verordnung mit der Liste ihrer nachfolgenden Änderungen

Verordnung (EG) Nr. 1622/2000 der Kommission
(ABl. L 194 vom 31.7.2000, S. 1)

Verordnung (EG) Nr. 2451/2000
(ABl. L 282 vom 8.11.2000, S. 7)

Verordnung (EG) Nr. 885/2001
(ABl. L 128 vom 10.5.2001, S. 54)

nur Artikel 2

Verordnung (EG) Nr. 1609/2001
(ABl. L 212 vom 7.8.2001, S. 9)

Verordnung (EG) Nr. 1655/2001
(ABl. L 220 vom 15.8.2001, S. 17)

Verordnung (EG) Nr. 2066/2001
(ABl. L 278 vom 23.10.2001, S. 9)

Verordnung (EG) Nr. 2244/2002
(ABl. L 341 vom 17.12.2002, S. 27)

Verordnung (EG) Nr. 1410/2003
(ABl. L 201 vom 8.8.2003, S. 9)

Nummer 6.A.30 von Anhang II der Beitrittsakte von 2003
(ABl. L 236 vom 23.9.2003, S. 346)

Verordnung (EG) Nr. 1427/2004
(ABl. L 263 vom 10.8.2004, S. 3)

Verordnung (EG) Nr. 1428/2004
(ABl. L 263 vom 10.8.2004, S. 7)

Verordnung (EG) Nr. 1163/2005
(ABl. L 188 vom 20.7.2005, S. 3)

Verordnung (EG) Nr. 643/2006
(ABl. L 115 vom 28.4.2006, S. 6)

nur Artikel 1

Verordnung (EG) Nr. 1507/2006
(ABl. L 280 vom 12.10.2006, S. 9)

nur Artikel 1

Verordnung (EG) Nr. 2030/2006
(ABl. L 414 vom 30.12.2006, S. 40)

nur Artikel 2

Verordnung (EG) Nr. 388/2007
(ABl. L 97 vom 12.4.2007, S. 3)

Verordnung (EG) Nr. 389/2007
(ABl. L 97 vom 12.4.2007, S. 5)

Verordnung (EG) Nr. 556/2007
(ABl. L 132 vom 24.5.2007, S. 3)

Verordnung (EG) Nr. 1300/2700
(ABl. L 289 vom 7.11.2007, S. 8)

ANHANG XXIII

Entsprechungstabelle

Verordnung (EG) Nr. 1622/2000	Vorliegende Verordnung
Artikel 1 bis 7	Artikel 1 bis 7
Artikel 8 Absatz 1 einleitende Worte	Artikel 8 Absatz 1 einleitende Worte
Artikel 8 Absatz 1 erster Gedankenstrich	Artikel 8 Absatz 1 Buchstabe a
Artikel 8 Absatz 1 zweiter Gedankenstrich	Artikel 8 Absatz 1 Buchstabe b
Artikel 8 Absatz 2	Artikel 8 Absatz 2
Artikel 9 Absatz 1 einleitende Worte	Artikel 9 Absatz 1 einleitende Worte
Artikel 9 Absatz 1 erster Gedankenstrich	Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe a
Artikel 9 Absatz 1 zweiter Gedankenstrich	Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe b
Artikel 9 Absatz 1 dritter Gedankenstrich	Artikel 9 Absatz 1 Buchstabe c
Artikel 9 Absatz 2	Artikel 9 Absatz 2
Artikel 10 und 11	Artikel 10 und 11
Artikel 11a	Artikel 12
Artikel 12	Artikel 13
Artikel 13	Artikel 14
Artikel 14	Artikel 15
Artikel 15	Artikel 16
Artikel 15a	Artikel 17
Artikel 16	Artikel 18
Artikel 17	Artikel 19
Artikel 18	Artikel 20
Artikel 18a	Artikel 21
Artikel 18b	Artikel 22
Artikel 19	Artikel 23
Artikel 20	Artikel 24
Artikel 21	Artikel 25
Artikel 22	Artikel 26
Artikel 23	Artikel 27
Artikel 24 einleitende Worte	Artikel 28 Absatz 1 einleitende Worte
Artikel 24 Buchstabe a	Artikel 28 Absatz 1 Buchstabe a
Artikel 24 Buchstabe b	Artikel 28 Absatz 1 Buchstabe b
Artikel 24 Buchstabe c	Artikel 28 Absatz 1 Buchstabe c
Artikel 24 Buchstabe d einleitende Worte	Artikel 28 Absatz 1 Buchstabe d einleitende Worte
Artikel 24 Buchstabe d erster Gedankenstrich	Artikel 28 Absatz 1 Buchstabe d Ziffer i)
Artikel 24 Buchstabe d zweiter Gedankenstrich	Artikel 28 Absatz 1 Buchstabe d Ziffer ii)
Artikel 24 Buchstabe d dritter Gedankenstrich	Artikel 28 Absatz 1 Buchstabe d Ziffer iii)
Artikel 24 Buchstabe d Schlusssatz	Artikel 28 Absatz 2
Artikel 24 Buchstabe e	Artikel 28 Absatz 1 Buchstabe e

Verordnung (EG) Nr. 1622/2000	Vorliegende Verordnung
Artikel 25 Absatz 1	Artikel 29 Absatz 1
Artikel 25 Absatz 2 einleitende Worte	Artikel 29 Absatz 2 einleitende Worte
Artikel 25 Absatz 2 erster Gedankenstrich	Artikel 29 Absatz 2 Buchstabe a
Artikel 25 Absatz 2 zweiter Gedankenstrich	Artikel 29 Absatz 2 Buchstabe b
Artikel 25 Absatz 2 dritter Gedankenstrich	Artikel 29 Absatz 2 Buchstabe c
Artikel 25 Absatz 2 vierter Gedankenstrich	Artikel 29 Absatz 2 Buchstabe d
Artikel 25 Absatz 2 fünfter Gedankenstrich	Artikel 29 Absatz 2 Buchstabe e
Artikel 25 Absätze 3 bis 6	Artikel 29 Absätze 3 bis 6
Artikel 26 Absatz 1	Artikel 30 Absatz 1
Artikel 26 Absatz 2 einleitende Worte	Artikel 30 Absatz 2 einleitende Worte
Artikel 26 Absatz 2 erster Gedankenstrich	Artikel 30 Absatz 2 Buchstabe a
Artikel 26 Absatz 2 zweiter Gedankenstrich	Artikel 30 Absatz 2 Buchstabe b
Artikel 26 Absatz 2 dritter Gedankenstrich	Artikel 30 Absatz 2 Buchstabe c
Artikel 26 Absatz 3	Artikel 30 Absatz 3
Artikel 27	Artikel 31
Artikel 28	Artikel 32
Artikel 29	Artikel 33
Artikel 30	Artikel 34
Artikel 31	Artikel 35
Artikel 32	Artikel 36
Artikel 33	Artikel 37
Artikel 34 Absatz 1	Artikel 38 Absatz 1
Artikel 34 Absatz 2 einleitende Worte	Artikel 38 Absatz 2 einleitende Worte
Artikel 34 Absatz 2 erster Gedankenstrich	Artikel 38 Absatz 2 Buchstabe a
Artikel 34 Absatz 2 zweiter Gedankenstrich	Artikel 38 Absatz 2 Buchstabe b
Artikel 34 Absatz 2 Schlussatz	Artikel 38 Absatz 2 Schlussatz
Artikel 34 Absatz 3	Artikel 38 Absatz 3
Artikel 35 Absatz 1 einleitende Worte	Artikel 39 Absatz 1 einleitende Worte
Artikel 35 Absatz 1 erster Gedankenstrich	Artikel 39 Absatz 1 Buchstabe a
Artikel 35 Absatz 1 zweiter Gedankenstrich	Artikel 39 Absatz 1 Buchstabe b
Artikel 35 Absatz 1 dritter Gedankenstrich	Artikel 39 Absatz 1 Buchstabe c
Artikel 35 Absatz 1 abschließende Worte	Artikel 39 Absatz 1 einleitende Worte
Artikel 35 Absätze 2 und 3	Artikel 39 Absätze 2 und 3
Artikel 35 Absatz 4 einleitende Worte	Artikel 39 Absatz 4 einleitende Worte
Artikel 35 Absatz 4 Buchstabe a	Artikel 39 Absatz 4 Buchstabe a
Artikel 35 Absatz 4 Buchstabe b einleitende Worte	Artikel 39 Absatz 4 Buchstabe b einleitende Worte
Artikel 35 Absatz 4 Buchstabe b erster Gedankenstrich	Artikel 39 Absatz 4 Buchstabe b Ziffer i)
Artikel 35 Absatz 4 Buchstabe b zweiter Gedankenstrich	Artikel 39 Absatz 4 Buchstabe b Ziffer ii)
Artikel 35 Absatz 5	Artikel 39 Absatz 5
Artikel 37	Artikel 40

Verordnung (EG) Nr. 1622/2000	Vorliegende Verordnung
Artikel 38	Artikel 41
Artikel 39	Artikel 42
Artikel 40	Artikel 43
Artikel 41 Absatz 1 Unterabsatz 1 einleitende Worte	Artikel 44 Absatz 1 Unterabsatz 1 einleitende Worte
Artikel 41 Absatz 1 Unterabsatz 1 erster Gedankenstrich	Artikel 44 Absatz 1 Unterabsatz 1 Buchstabe a
Artikel 41 Absatz 1 Unterabsatz 1 zweiter Gedankenstrich	Artikel 44 Absatz 1 Unterabsatz 1 Buchstabe b
Artikel 41 Absatz 1 Unterabsatz 1 dritter Gedankenstrich	Artikel 44 Absatz 1 Unterabsatz 1 Buchstabe c
Artikel 41 Absatz 1 Unterabsatz 1 vierter Gedankenstrich	Artikel 44 Absatz 1 Unterabsatz 1 Buchstabe d
Artikel 41 Absatz 1 Unterabsatz 2	Artikel 44 Absatz 1 Unterabsatz 2
Artikel 41 Absätze 2, 3 und 4	Artikel 44 Absätze 2, 3 und 4
Artikel 42	Artikel 45
Artikel 43	Artikel 46
Artikel 44 Absatz 1	—
Artikel 44 Absatz 2	Artikel 47
—	Artikel 48
Artikel 45	Artikel 49
Anhang I	Anhang I
Anhang II	Anhang II
Anhang III	Anhang III
Anhang IV	Anhang IV
Anhang VI	Anhang V
Anhang VII	Anhang VI
Anhang VIII	Anhang VII
Anhang VIIIa	Anhang VIII
Anhang IX	Anhang IX
Anhang IXa	Anhang X
Anhang X	Anhang XI
Anhang XI	Anhang XII
Anhang XIa	Anhang XIII
Anhang XII	Anhang XIV
Anhang XIIa	Anhang XV
Anhang XIII	Anhang XVI
Anhang XIV	Anhang XVII
Anhang XV	Anhang XVIII
Anhang XVI	Anhang XIX
Anhang XVII	Anhang XX
Anhang XVIII	Anhang XXI
—	Anhang XXII
—	Anhang XXIII