

I

(Veröffentlichungsbedürftige Rechtsakte, die in Anwendung des EG-Vertrags/Euratom-Vertrags erlassen wurden)

VERORDNUNGEN

VERORDNUNG (EG) Nr. 606/2009 DER KOMMISSION

vom 10. Juli 2009

mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates hinsichtlich der Weinbauerzeugniskategorien, der önologischen Verfahren und der diesbezüglichen Einschränkungen

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates vom 29. April 2008 über die gemeinsame Marktorganisation für Wein, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1493/1999, (EG) Nr. 1782/2003, (EG) Nr. 1290/2005, (EG) Nr. 3/2008 und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 2392/86 und (EG) Nr. 1493/1999⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 25 Absatz 3 und Artikel 32,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Begriffsbestimmung von Wein in Nummer 1 Unterabsatz 2 Buchstabe c erster Gedankenstrich des Anhangs IV der Verordnung (EG) Nr. 479/2008, in dem die Kategorien von Weinbauerzeugnissen aufgeführt werden, sieht einen Gesamtalkoholgehalt von höchstens 15 % vol vor. Diese Höchstgrenze wird jedoch für Wein von gewissen noch abzugrenzenden Weinanbauflächen, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, auf 20 % vol angehoben.
- (2) In Titel III Kapitel II sowie den Anhängen V und VI der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 sind die Grundregeln für die önologischen Behandlungen und Verfahren festgelegt und wird ansonsten auf von der Kommission zu erlassende Durchführungsbestimmungen verwiesen. Die zugelassenen önologischen Verfahren einschließlich derjenigen zur Süßung der Weine sind genau festzulegen, und es sind Höchstgrenzen sowie Bedingungen für die Verwendung einiger Stoffe festzulegen.

- (3) In Anhang IV der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 des Rates vom 17. Mai 1999 über die gemeinsame Marktorganisation für Wein⁽²⁾ wurden die zugelassenen önologischen Verfahren aufgeführt. Diese sind weiterhin aufzulisten, jedoch müssen sie auf einfachere und kohärentere Weise in einem einzigen Anhang beschrieben und zur Berücksichtigung der technischen Entwicklung vervollständigt werden.
- (4) Mit Anhang V Abschnitt A der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 sind für die in der Gemeinschaft erzeugten Weine die Schwefelhöchstgehalte festgesetzt worden, die über den von der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV) festgesetzten Grenzwerten lagen. Es empfiehlt sich, sich auf die auf internationaler Ebene anerkannten Normen der OIV auszurichten und für bestimmte besondere, nur in kleinen Mengen erzeugte Süßweine weiterhin Ausnahmen vorzusehen, die durch den höheren Zuckergehalt dieser Weine und zur Gewährleistung ihrer einwandfreien Haltbarkeit erforderlich sind. In Anbetracht der Ergebnisse der laufenden wissenschaftlichen Studien über die Verringerung und Ersetzung von Schwefel in Wein und die durch Wein verursachte Schwefelzufuhr in der Ernährung müssen die Grenzwerte später überprüft werden können, um sie herabzusetzen.
- (5) Es sind die Modalitäten festzusetzen, gemäß denen die Mitgliedstaaten die Anwendung bestimmter önologischer Verfahren oder Behandlungen, die nicht in der Gemeinschaftsregelung vorgesehen sind, während eines begrenzten Zeitraums zu Versuchszwecken zulassen dürfen.
- (6) Die Herstellung von Schaumweinen, Qualitätsschaumweinen und aromatischen Qualitätsschaumweinen erfordert zusätzlich zu den anderweitig zugelassenen önologischen Verfahren noch spezifische Verfahren. Aus Gründen der Klarheit sind diese Verfahren in einem getrennten Anhang aufzuführen.

⁽¹⁾ ABl. L 148 vom 6.6.2008, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 179 vom 14.7.1999, S. 1.

- (7) Die Herstellung von Likörweinen erfordert zusätzlich zu den anderweitig zugelassenen önologischen Verfahren noch spezifische Verfahren und bei bestimmten Likörweinen mit geschützter Ursprungsbezeichnung bestimmte Besonderheiten. Aus Gründen der Klarheit sind diese Verfahren und Einschränkungen in einem getrennten Anhang aufzuführen.
- (8) Der Verschnitt ist ein allgemein übliches önologisches Verfahren; in Anbetracht seiner etwaigen Auswirkungen auf die Weinqualität ist er genauer zu definieren und ist seine Anwendung zu regeln, um Missbrauch zu vermeiden und eine hohe Qualität der Weine sicherzustellen, die mit einer größeren Konkurrenz in diesem Sektor vereinbar ist. Aus denselben Gründen muss dieses Verfahren bei der Erzeugung von Roséwein insbesondere für einige Weine geregelt werden, die keiner Spezifikation unterliegen.
- (9) Im Rahmen der Gemeinschaftsregelung für Lebensmittel sowie im Internationalen Weinkodex der OIV sind bereits Reinheits- und Identitätskriterien für eine große Anzahl der bei den önologischen Verfahren verwendeten Stoffe festgelegt worden. In dem Bemühen um Harmonisierung und Klarheit sind vor allem diese Spezifikationen zugrunde zu legen, die jedoch durch besondere Regeln entsprechend den Gegebenheiten der Gemeinschaft ergänzt werden können.
- (10) Weinbauerzeugnisse, die den Bestimmungen von Titel III Kapitel II der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 bzw. denjenigen der vorliegenden Verordnung nicht entsprechen, dürfen nicht vermarktet werden. Jedoch ist die industrielle Verwendung einiger dieser Erzeugnisse möglich und es sind die diesbezüglichen Modalitäten festzulegen, um eine angemessene Kontrolle ihrer Endbestimmung zu gewährleisten. Um außerdem Einkommenseinbußen derjenigen Marktteilnehmer zu vermeiden, die über vor dem Beginn der Anwendung dieser Verordnung hergestellte Bestände bestimmter Erzeugnisse verfügen, ist vorzusehen, dass die Erzeugnisse, die gemäß den vor diesem Zeitpunkt geltenden Regeln hergestellt worden sind, zum Verbrauch geliefert werden können.
- (11) Gemäß Anhang V Abschnitt D Nummer 4 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 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 dessen Hoheitsgebiet diese Maßnahmen durchgeführt werden sollen; die Meldungen müssen somit 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.
- (12) 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. In bestimmten Mitgliedstaaten überprüfen die zuständigen Behörden systematisch alle Erzeugnispartien, aus denen Wein bereitet wird. Solange diese Verhältnisse gegeben sind, ist keine Anreicherungsmeldung erforderlich.
- (13) Abweichend von der Grundregel gemäß Anhang VI Abschnitt D der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 ist das Aufgießen von Wein auf Weintrub oder Traubentrester oder ausgepressten „Aszú“- oder „Výber“-Teig ein unumgängliches Merkmal bei der Herstellung bestimmter ungarischer und slowakischer Weine. Die besonderen Bedingungen dieses Verfahrens müssen in Übereinstimmung mit den am 1. Mai 2004 in den jeweiligen Mitgliedstaaten geltenden nationalen Bestimmungen festgelegt werden.
- (14) Gemäß Artikel 31 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 sind die Analysemethoden, nach denen die Bestandteile der unter die genannte Verordnung fallenden Erzeugnisse festgestellt werden, sowie die Regeln, nach denen festgestellt wird, ob diese Erzeugnisse nicht zugelassenen önologischen Verfahren unterzogen worden sind, die von der OIV in ihrem Sammelband der internationalen Methoden zur Analyse von Wein und Traubenmost empfohlenen und veröffentlichten Methoden und Regeln. Sind für bestimmte gemeinschaftliche Weinbauerzeugnisse spezifische Analyseverfahren erforderlich, die nicht von der OIV festgelegt worden sind, so sind diese gemeinschaftlichen Verfahren zu beschreiben.
- (15) Um eine bessere Transparenz zu gewährleisten, sind das Verzeichnis und die Beschreibung der betreffenden Analyseverfahren auf Gemeinschaftsebene zu veröffentlichen.
- (16) Daher sind die Verordnungen (EWG) Nr. 2676/90 der Kommission vom 17. September 1990 zur Festlegung gemeinsamer Analysemethoden für den Weinsektor⁽¹⁾ und (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⁽²⁾ aufzuheben.
- (17) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Regelungsausschusses gemäß Artikel 113 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Gegenstand

Mit dieser Verordnung werden Durchführungsbestimmungen zu Titel III Kapitel I und II der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 festgelegt.

⁽¹⁾ ABl. L 272 vom 3.10.1990, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 127 vom 15.5.2008, S. 13.

*Artikel 2***Weinanbauflächen, deren Weine einen Gesamtalkoholgehalt von höchstens 20 % vol aufweisen dürfen**

Die in Anhang IV Nummer 1 Unterabsatz 2 Buchstabe c erster Gedankenstrich der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 genannten Weinanbauflächen sind diejenigen der Zonen C I, C II und C III in Anhang IX derselben Verordnung sowie die Flächen der Zone B, auf denen die Weißweine mit folgenden geschützten geographischen Angaben erzeugt werden können: „Vin de pays de Franche-Comté“ und „Vin de pays du Val de Loire“.

*Artikel 3***Zugelassene önologische Verfahren und Einschränkungen**

(1) Die in Artikel 29 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 genannten zugelassenen önologischen Verfahren und Einschränkungen für die Erzeugung und Haltbarmachung von unter dieselbe Verordnung fallenden Erzeugnissen sind in Anhang I der vorliegenden Verordnung festgelegt.

(2) Die zugelassenen önologischen Verfahren, die Bedingungen für ihre Anwendung und die diesbezüglichen Einschränkungen sind in Anhang I A aufgeführt.

(3) Die Grenzwerte des Schwefeldioxidgehalts der Weine sind in Anhang I B aufgeführt.

(4) Die Grenzwerte des Gehalts an flüchtiger Säure sind in Anhang I C aufgeführt.

(5) Die Bedingungen für die Süßung sind in Anhang I D festgelegt.

*Artikel 4***Einsatz neuer önologischer Verfahren zu Versuchszwecken**

(1) Zu Versuchszwecken gemäß Artikel 29 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 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

- a) die betreffenden Verfahren oder Behandlungen den Bedingungen von Artikel 27 Absatz 2 und den Kriterien von Artikel 30 Buchstaben b bis e der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 entsprechen;
- b) diese Verfahren oder Behandlungen nicht ein Volumen von mehr als 50 000 hl je Jahr und Versuch betreffen;
- c) der betreffende Mitgliedstaat der Kommission und den anderen Mitgliedstaaten die Bedingungen für jede Zulassung vor Beginn der Versuche mitgeteilt hat;
- d) die Behandlung auf dem Begleitdokument gemäß Artikel 112 Absatz 1 und in dem Register gemäß Artikel 112 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 eingetragen wird.

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) Die Erzeugnisse, die durch den Einsatz solcher Verfahren oder Behandlungen zu Versuchszwecken gewonnen wurden, können in einem anderen als dem betreffenden Mitgliedstaat vermarktet werden, wenn die zuständigen Behörden des Bestimmungsmitgliedstaats von dem den Versuch erlaubenden Mitgliedstaat im Voraus über die Zulassungsbedingungen und die betreffenden Mengen unterrichtet worden sind.

(3) Innerhalb von drei Monaten nach Ablauf des in Absatz 1 genannten Zeitraums richtet der betreffende Mitgliedstaat eine Mitteilung über den zugelassenen Versuch und dessen Ergebnis an die Kommission. Die Kommission unterrichtet die anderen Mitgliedstaaten über das Ergebnis des Versuchs.

(4) 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. Die Kommission entscheidet nach dem Verfahren des Artikels 113 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 über den Antrag auf Fortsetzung des Versuchs.

*Artikel 5***Önologische Verfahren für Schaumweinkategorien**

Die zugelassenen önologischen Verfahren und die Einschränkungen, einschließlich bei der Anreicherung, Säuerung, Entsäuerung und Süßung, für Schaumweine, Qualitätsschaumweine und aromatische Qualitätsschaumweine gemäß Artikel 32 Unterabsatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 sind unbeschadet der allgemeinen önologischen Verfahren und Einschränkungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 bzw. Anhang I der vorliegenden Verordnung in Anhang II der vorliegenden Verordnung aufgeführt.

*Artikel 6***Önologische Verfahren für Likörweine**

Die zugelassenen önologischen Verfahren und die Einschränkungen für Likörweine gemäß Artikel 32 Unterabsatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 sind unbeschadet der allgemeinen önologischen Verfahren und Einschränkungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 bzw. Anhang I der vorliegenden Verordnung in Anhang III der vorliegenden Verordnung aufgeführt.

*Artikel 7***Begriffsbestimmung des Verschnitts**

(1) Verschnitt im Sinne von Artikel 32 Absatz 2 Buchstabe d der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 ist das Vermischen von Weinen und Mosten mit unterschiedlicher Herkunft, aus verschiedenen Rebsorten, aus verschiedenen Erntejahren oder aus verschiedenen Wein- oder Traubenmostkategorien.

- (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) Wein ohne geschützte Ursprungsbezeichnung/geografische Angabe, Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.) und Wein mit geschützter geografischer Angabe (g.g.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 zur Anreicherung;
- b) die Süßung.

Artikel 8

Allgemeine Modalitäten für Vermischen und Verschnitt

(1) Ein Wein darf nur durch Vermischen oder Verschnitt gewonnen werden, wenn die Bestandteile dieser Mischung oder dieses Verschnitts die für die Gewinnung eines Weins vorgesehenen Eigenschaften aufweisen und den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 und der vorliegenden Verordnung entsprechen.

Der Verschnitt eines Weißweins ohne g.U./g.g.A. mit einem Rotwein ohne g.U./g.g.A. darf keinen Roséwein ergeben.

Die Bestimmung in Unterabsatz 2 schließt jedoch einen Verschnitt der darin genannten Art nicht aus, wenn das Enderzeugnis für die Zubereitung einer Cuvée gemäß der Begriffsbestimmung in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 oder für die Perlweinbereitung bestimmt ist.

(2) Der Verschnitt eines Traubenmostes oder eines Weins, auf den das in Anhang I A Nummer 14 der vorliegenden Verordnung genannte önologische Verfahren angewandt wurde, mit einem Traubenmost oder Wein, auf den dieses önologische Verfahren nicht angewandt wurde, ist untersagt.

Artikel 9

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

(1) Die Reinheits- und Identitätskriterien für die bei den önologischen Verfahren verwendeten Stoffe gemäß Artikel 32 Unterabsatz 2 Buchstabe e der Verordnung (EG) Nr. 479/2008, die nicht in der Richtlinie 2008/84/EG der Kommission ⁽¹⁾ festgelegt sind, sind die im Internationalen Weinkodex der Internationalen Organisation für Rebe und Wein festgelegten und veröffentlichten Kriterien.

Gegebenenfalls werden diese Reinheitskriterien durch besondere Vorschriften in Anhang I A der vorliegenden Verordnung ergänzt.

⁽¹⁾ ABl. L 253 vom 20.9.2008, S. 1.

(2) Die Enzyme und Enzymzubereitungen, die bei den in Anhang I A aufgelisteten zugelassenen önologischen Verfahren und Behandlungen verwendet werden, erfüllen die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1332/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelenzyme ⁽²⁾.

Artikel 10

Bedingungen für die Lagerung, den Verkehr und die Verwendung von Erzeugnissen, die den Bestimmungen von Titel III Kapitel II der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 oder der vorliegenden Verordnung nicht entsprechen

(1) Erzeugnisse, die den Bestimmungen von Titel III Kapitel II der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 oder der vorliegenden Verordnung nicht entsprechen, 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.

(4) Vor dem 1. August 2009 erzeugte Weine dürfen zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch angeboten oder geliefert werden, sofern sie den vor diesem Zeitpunkt geltenden gemeinschaftlichen oder einzelstaatlichen Regeln entsprechen.

Artikel 11

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

Die in Anhang V Abschnitt D Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 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. 479/2008 vorgesehenen Grenzwerte für die gesamte Maßnahme.

⁽²⁾ ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 7.

Artikel 12

Verwaltungsvorschriften für die Anreicherung

(1) Die in Anhang V Abschnitt D Nummer 4 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 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.

(5) Die in Absatz 1 genannte Meldung ist in denjenigen Mitgliedstaaten nicht erforderlich, in denen die zuständigen Kontrollbehörden alle Erzeugnispartien, aus denen Wein bereitet wird, systematisch analysieren.

(6) Über die Angaben betreffend die zur Erhöhung des Alkoholgehalts durchzuführenden Maßnahmen wird sofort nach deren Ende gemäß Artikel 112 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 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.

Artikel 13

Verwaltungsvorschriften über die Säuerung und die Entsäuerung

(1) Die in Anhang V Abschnitt D Nummer 4 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 genannte Meldung einer Säuerung oder Entsäuerung ist spätestens am zweiten Tag nach Abschluss 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 Artikel 112 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 Buch geführt.

Artikel 14

Aufgießen von Wein oder Traubenmost auf Weintrub oder Traubentrester oder ausgepressten „Aszú“- bzw. „Výber“-Teig

Das Aufgießen von Wein oder Traubenmost auf Weintrub oder ausgepressten „Aszú“- bzw. „Výber“-Teig gemäß Anhang VI Abschnitt D Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 muss gemäß den am 1. Mai 2004 geltenden nationalen Vorschriften folgendermaßen erfolgen:

- a) „Tokaji fordítás“ bzw. „Tokajský forditás“ wird hergestellt, indem Traubenmost oder Wein auf ausgepressten „Aszú“- bzw. „Výber“-Teig aufgegossen wird;
- b) „Tokaji máslás“ bzw. „Tokajský máslás“ wird hergestellt, indem Traubenmost oder Wein auf Weintrub von „Szamorodni“ bzw. „Samorodné“ oder „Aszú“ bzw. „Výber“ aufgegossen wird.

Die betreffenden Erzeugnisse müssen aus demselben Erntejahr stammen.

Artikel 15

Anwendbare gemeinschaftliche Analysemethoden

(1) Die Analysemethoden gemäß Artikel 31 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008, die für die Kontrolle bestimmter Weinbauerzeugnisse oder bestimmter auf Gemeinschaftsebene festgesetzter Grenzwerte angewendet werden, sind in Anhang IV aufgeführt.

(2) Die Kommission veröffentlicht im *Amtsblatt der Europäischen Union*, Reihe C, das Verzeichnis und die Beschreibung der Analysemethoden gemäß Artikel 31 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008, die im Sammelband der internationalen Methoden zur Analyse von Wein und Traubenmost der OIV beschrieben und für die Kontrolle der in der Gemeinschaftsregelung für die Erzeugung von Weinbauerzeugnissen festgelegten Grenzwerte und Anforderungen anwendbar sind.

*Artikel 16***Aufhebung**

Die Verordnungen (EWG) Nr. 2676/90 und (EG) Nr. 423/2008 werden aufgehoben.

Verweise auf die aufgehobenen Verordnungen und auf die Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 gelten als Verweise auf die vorliegende Verordnung nach der Entsprechungstabelle in Anhang V.

Artikel 17

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

Sie gilt ab dem 1. August 2009.

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

Brüssel, den 10. Juli 2009

Für die Kommission
Mariann FISCHER-BOEL
Mitglied der Kommission

ANHANG I A

ZUGELASSENE ÖNOLOGISCHE VERFAHREN UND BEHANDLUNGEN

1		2	3
Önologisches Verfahren		Bedingungen für die Anwendung ⁽¹⁾	Grenzwerte für die Anwendung
1	Belüftung oder Sauerstoffanreicherung mit gasförmigem Sauerstoff		
2	Thermische Behandlung		
3	Zentrifugierung und Filtrierung, mit oder ohne inerte Filterhilfsstoffe		Die eventuelle Anwendung eines Hilfsstoffs darf in dem behandelten Erzeugnis keine unerwünschten Rückstände hinterlassen.
4	Verwendung von Kohlendioxid, Argon oder Stickstoff, auch gemischt, damit eine inerte Atmosphäre hergestellt und das Erzeugnis vor Luft geschützt behandelt wird		
5	Verwendung von Weinhefen, trocken oder in Weinsuspension	Nur bei frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost aus eingetrockneten Trauben, konzentriertem Traubenmost, Jungwein sowie bei der zweiten alkoholischen Gärung aller Kategorien von Schaumwein	
6	Verwendung einer oder mehrerer der folgenden Stoffe zur Förderung der Hefebildung, eventuell ergänzt durch einen inerten Träger aus mikrokristalliner Zellulose:		
	— Zusatz von Diammoniumphosphat oder Ammoniumsulfat	Nur bei frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost aus eingetrockneten Trauben, konzentriertem Traubenmost, Jungwein sowie bei der zweiten alkoholischen Gärung aller Kategorien von Schaumwein	Verwendung bis zu einem Grenzwert von 1 g/l (ausgedrückt als Salze) ⁽²⁾ bzw. 0,3 g/l bei der zweiten Gärung von Schaumwein
	— Zusatz von Ammoniumbisulfid	Nur bei frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost aus eingetrockneten Trauben, konzentriertem Traubenmost, Jungwein	Verwendung bis zu einem Grenzwert von 0,2 g/l (ausgedrückt als Salze) ⁽²⁾ und innerhalb der unter Nummer 7 vorgesehenen Grenzen
	— Zusatz von Thiaminium-Dichlorhydrat	Nur bei frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost aus eingetrockneten Trauben, konzentriertem Traubenmost, Jungwein sowie bei der zweiten alkoholischen Gärung aller Kategorien von Schaumwein	Verwendung bis zu einem Grenzwert von 0,6 mg/l (ausgedrückt als Thiaminium) bei jeder Behandlung
7	Verwendung von Schwefeldioxid oder Kaliummetabisulfid, auch Kaliumdisulfid oder Kaliumpyrosulfid genannt		Grenzwerte (Höchstmenge in dem auf dem Markt angebotenen Erzeugnis) gemäß Anhang I B
8	Entschwefelung durch physikalische Verfahren	Nur bei frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost aus eingetrockneten Trauben, konzentriertem Traubenmost, rektifiziertem Traubenmostkonzentrat und Jungwein	

1		2	3
Önologisches Verfahren		Bedingungen für die Anwendung ⁽¹⁾	Grenzwerte für die Anwendung
9	Behandlung mit önologischer Holzkohle (Aktivkohle)	Nur bei Traubenmost, Jungwein, rektifiziertem Traubenmostkonzentrat und Weißwein	Verwendung bis zu einem Grenzwert von 100 g Trockenpräparat je hl
10	Klärung durch einen oder mehrere der folgenden önologischen Stoffe: <ul style="list-style-type: none"> — Speisegelatine, — Proteine pflanzlichen Ursprungs aus Weizen oder Erbsen, — Hausenblase, — Kasein und Kaliumkaseinate, — Eialbumin, — Bentonit, — Siliziumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung, — Kaolinerde, — Tannin, — pektolytische Enzyme, — enzymatische Zubereitung von Betaglucanase. 	Bedingungen für die Anwendung von Betaglucanase gemäß Anlage 1	
11	Verwendung von Sorbinsäure in Form von Kaliumsorbat		Höchstmenge an Sorbinsäure im behandelten, auf dem Markt angebotenen Erzeugnis: 200 mg/l
12	Verwendung von L(+)-Weinsäure, L-Apfelsäure, DL-Apfelsäure oder Milchsäure für die Säuerung	Bedingungen und Grenzwerte gemäß Anhang V Abschnitte C und D der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 sowie den Artikeln 11 und 13 der vorliegenden Verordnung Spezifikationen für die L(+)-Weinsäure gemäß Anlage 2 Absatz 2	
13	Verwendung einer oder mehrerer der folgenden Stoffe für die Entsäuerung: <ul style="list-style-type: none"> — neutrales Kaliumtartrat, — Kaliumbikarbonat, — Kalziumkarbonat, gegebenenfalls mit geringen Mengen von Doppelkalziumsalz der L(+)-Weinsäure und der L(-)-Apfelsäure, — Kalziumtartrat, — L(+)-Weinsäure, — eine homogene Zubereitung von Weinsäure und Kalziumkarbonat zu gleichen Teilen, fein gemahlen. 	Bedingungen und Grenzwerte gemäß Anhang V Abschnitte C und D der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 sowie den Artikeln 11 und 13 der vorliegenden Verordnung Für die L(+)-Weinsäure unter den Bedingungen von Anlage 2	
14	Verwendung von Aleppokiefernharz	Unter den Bedingungen von Anlage 3	

1		2	3
Önologisches Verfahren		Bedingungen für die Anwendung ⁽¹⁾	Grenzwerte für die Anwendung
15	Verwendung von Heferindenzubereitungen		Verwendung bis zu einem Grenzwert von 40 g/hl
16	Verwendung von Polyvinylpyrrolidon		Verwendung bis zu einem Grenzwert von 80 g/hl
17	Verwendung von Milchsäurebakterien		
18	Zusatz von Lysozym		Verwendung bis zu einem Grenzwert von 500 mg/l (erfolgt der Zusatz zum Most und zum Wein, darf die kumulierte Menge den Wert von 500 mg/l nicht überschreiten)
19	Zusatz von L-Ascorbinsäure		Höchstmenge in dem behandelten, auf dem Markt angebotenen Wein: 250 mg/l ⁽²⁾
20	Verwendung von Ionenaustauschharzen	Nur bei Traubenmost, der zur Bereitung von rektifiziertem Traubenmostkonzentrat bestimmt ist, und unter den Bedingungen von Anlage 4	
21	In trockenen Weinen Verwendung von frischen, gesunden und nicht verdünnten Weinhefen, die Hefen aus der jüngsten Bereitung trockener Weine enthalten	Bei den in Anhang IV Nummern 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 definierten Erzeugnissen	In Mengen von höchstens 5 %vol des behandelten Erzeugnisses
22	Belüftung oder Einleitung von Argon oder Stickstoff		
23	Zusatz von Kohlendioxid	Bei teilweise gegorenem, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost und bei den in Anhang IV Nummern 1, 7, und 9 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 definierten Erzeugnissen	Bei nicht schäumenden Weinen beträgt die Höchstmenge an Kohlendioxid im behandelten, auf dem Markt angebotenen Wein 3 g/l, und der auf gelöstes Kohlendioxid zurückzuführende Überdruck muss bei einer Temperatur von 20 °C weniger als 1 bar betragen.
24	Zusatz von Zitronensäure im Hinblick auf den Ausbau des Weines	Bei teilweise gegorenem, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost und bei den in Anhang IV Nummern 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 definierten Erzeugnissen	Höchstmenge in dem behandelten, auf dem Markt angebotenen Wein: 1 g/l
25	Zusatz von Tannin	Bei teilweise gegorenem, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost und bei den in Anhang IV Nummern 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 definierten Erzeugnissen	
26	Behandlung <ul style="list-style-type: none"> — von Weißweinen und Roséweinen mit Kaliumhexacyanoferrat, — von Rotweinen mit Kaliumhexacyanoferrat oder mit Kalziumphytat. 	Bei teilweise gegorenem, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost und bei den in Anhang IV Nummern 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 definierten Erzeugnissen unter den Bedingungen von Anlage 5	Bei Kalziumphytat Verwendung bis zu einem Grenzwert von 8 g/hl
27	Zusatz von Metaweinsäure	Bei teilweise gegorenem, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost und bei den in Anhang IV Nummern 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 definierten Erzeugnissen	Verwendung bis zu einem Grenzwert von 100 mg/l

1		2	3
Önologisches Verfahren		Bedingungen für die Anwendung ⁽¹⁾	Grenzwerte für die Anwendung
28	Verwendung von Gummiarabikum	Bei teilweise gegorenem, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost und bei den in Anhang IV Nummern 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 definierten Erzeugnissen	
29	Verwendung von DL-Weinsäure, auch Traubensäure genannt, oder ihrem neutralen Kaliumsalz, um das überschüssige Kalzium niederzuschlagen	Bei teilweise gegorenem, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost und bei den in Anhang IV Nummern 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 definierten Erzeugnissen unter den Bedingungen von Anlage 5	
30	Verwendung zur Förderung der Ausfällung des Weinstein — von Kaliumbitartrat oder Kaliumhydrogentartrat, — von Kalziumtartrat.	Bei teilweise gegorenem, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost und bei den in Anhang IV Nummern 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 definierten Erzeugnissen	Bei Kalziumtartrat Verwendung bis zu einem Grenzwert von 200 g/hl
31	Verwendung von Kupfersulfat oder Kupfercitrat zur Beseitigung eines geschmacklichen oder geruchlichen Mangels des Weines	Bei teilweise gegorenem, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost und bei den in Anhang IV Nummern 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 definierten Erzeugnissen	Verwendung bis zu einem Grenzwert von 1 g/hl und unter der Voraussetzung, dass der Kupfergehalt im behandelten Erzeugnis 1 mg/l nicht übersteigt
32	Zusatz von Karamell gemäß der Richtlinie 94/36/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Juni 1994 über Farbstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen ⁽⁴⁾ , zur Verstärkung der Farbe	Nur bei Likörwein	
33	Verwendung von mit Allylthiocyanat getränkten Scheiben aus reinem Paraffin zur Herstellung einer sterilen Atmosphäre	Nur bei teilweise gegorenem, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost und bei Wein Zulässig ausschließlich in Italien, solange dies dort nicht gesetzlich verboten ist, und nur in Behältern mit einem Fassungsvermögen von mehr als 20 Litern	Im Wein dürfen keinerlei Spuren von Allylthiocyanat auftreten.
34	Zusatz von Dimethyldicarbonat (DMDC) zu Wein, um seine mikrobiologische Stabilisierung zu gewährleisten	Bei teilweise gegorenem, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost und bei den in Anhang IV Nummern 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 definierten Erzeugnissen, unter den Bedingungen von Anlage 6	Verwendung bis zu einem Grenzwert von 200 mg/l; Rückstände in dem auf dem Markt angebotenen Wein nicht nachweisbar
35	Zusatz von Hefe-Mannoproteinen zur Weinstein- und Eiweißstabilisierung	Bei teilweise gegorenem, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost und bei den in Anhang IV Nummern 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 definierten Erzeugnissen	

1		2	3
Önologisches Verfahren		Bedingungen für die Anwendung ⁽¹⁾	Grenzwerte für die Anwendung
36	Behandlung durch Elektrodialyse zur Weinsteinstabilisierung	Bei teilweise gegorenem, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost und bei den in Anhang IV Nummern 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 definierten Erzeugnissen, unter den Bedingungen von Anlage 7	
37	Anwendung von Urease zur Verringerung des Harnstoffgehalts im Wein	Bei teilweise gegorenem, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost und bei den in Anhang IV Nummern 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 definierten Erzeugnissen, unter den Bedingungen von Anlage 8	
38	Verwendung von Eichenholzstücken für die Weinbereitung und den Weinausbau, einschließlich für die Gärung von frischen Weintrauben und Traubenmost	Unter den Bedingungen von Anlage 9	
39	Verwendung — von Kalziumalginat oder — von Kaliumalginat	Nur zur Bereitung aller Kategorien von Schaumwein und Perlwein, der durch Flaschengärung gewonnen wurde und bei dem die Entkefung durch Degorgieren erfolgte	
40	Teilweise Entalkoholisierung von Wein	Nur bei Wein und unter den Bedingungen von Anlage 10	
41	Verwendung von Polyvinylimidazol- und Polyvinylpyrrolidon-Copolymeren (PVI/PVP) zur Senkung des Kupfer-, Eisen- und Schwermetallgehalts	Unter den Bedingungen von Anlage 11	Verwendung bis zu einem Grenzwert von 500 mg/l (erfolgt die Verwendung im Most und im Wein, so darf die kumulierte Dosis den Wert von 500 mg/l nicht überschreiten)
42	Zusatz von Carboxymethylcellulose (Cellulosegummi) zur Weinsteinstabilisierung	Nur bei Wein und allen Kategorien von Schaumwein und Perlwein	Verwendung bis zu einem Grenzwert von 100 mg/l
43	Behandlung mit Kationenaustauschern zur Weinsteinstabilisierung	Bei teilweise gegorenem, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost und bei den in Anhang IV Nummern 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 definierten Erzeugnissen, unter den Bedingungen von Anlage 12	

⁽¹⁾ Sofern nicht ausdrücklich anders angegeben, kann das beschriebene Verfahren oder die beschriebene Behandlung bei frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost aus eingetrockneten Trauben, konzentriertem Traubenmost, Jungwein, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem teilweise gegorenem Traubenmost, Wein, allen Kategorien von Schaumwein, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Likörwein, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben zur Anwendung kommen.

⁽²⁾ Diese Ammoniumsalze können auch gemeinsam bis zu einem Gesamtgrenzwert von 1 g/l verwendet werden, unbeschadet des vorgenannten spezifischen Grenzwerts von 0,2 g/l bzw. 0,3 g/l.

⁽³⁾ Der Grenzwert für die Verwendung beträgt 250 mg/l bei jeder Behandlung.

⁽⁴⁾ ABl. L 247 vom 10.9.1994, S. 13.

Anlage 1

Vorschriften für Betaglucanase

1. Internationaler Code für Betaglucanasen: E.C. 3-2-1-58
2. Beta-Glucan-Hydrolasen (spalten Glucan von *Botrytis cinerea*)
3. Ursprung: *Trichoderma harzianum*
4. Anwendungsbereich: Spaltung von Betaglucanen 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 gA
aerobe Keime insgesamt	weniger als 5×10^4 Keime/g

*Anlage 2***L(+)-Weinsäure**

1. Die Verwendung von Weinsäure zur Entsäuerung gemäß Anhang I A Nummer 13 ist nur zugelassen für Erzeugnisse, die
aus den Rebsorten Elbling und Riesling stammen und
aus Trauben gewonnen wurden, die in folgenden Weinanbaugebieten des nördlichen Teils der Weinbauzone A geerntet wurden:
 - Ahr,
 - Rheingau,
 - Mittelrhein,
 - Mosel,
 - Nahe,
 - Rheinhessen,
 - Pfalz,
 - Moselle luxembourgeoise.

 2. Die Weinsäure, deren Verwendung in den Nummern 12 und 13 dieses Anhangs vorgesehen ist und die auch L(+)-Weinsäure genannt wird, muss landwirtschaftlichen Ursprungs und insbesondere aus Weinbauerzeugnissen gewonnen worden sein. Darüber hinaus muss sie den Reinheitskriterien der Richtlinie 2008/84/EG entsprechen.
-

*Anlage 3***Aleppokiefernharz**

1. Die Verwendung von Aleppokiefernharz gemäß Anhang I A Nummer 14 ist nur zulässig, um einen Tafelwein „Retsina“ zu gewinnen. Dieses önologische Verfahren darf nur durchgeführt werden:
 - a) im geografischen Gebiet Griechenlands;
 - b) bei einem Traubenmost aus Trauben, für die Sorten, Anbaugebiet 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 sie dies der Kommission vorher mit. Reagiert die Kommission nicht innerhalb von zwei Monaten nach dieser Mitteilung, so kann Griechenland die vorgenannten Änderungen einführen.
-

Anlage 4

Ionenaustauschharze

Die gemäß Anhang I A Nummer 20 zur Verwendung zugelassenen Ionenaustauschharze sind sulfonierte oder ammoniierte 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 Absatz 2 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 und 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.

Analyseverfahren zur Bestimmung der Löslichkeit organischer Substanz aus Ionenaustauschharzen:

1. GEGENSTAND UND ANWENDUNGSBEREICH

Bestimmung der Löslichkeit organischer Substanz aus Ionenaustauschharzen

2. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Löslichkeit organischer Substanz aus Ionenaustauschharzen. Die Löslichkeit 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 oder Wasser gleichwertiger Reinheit

4.2. Ethanolösung 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 Masseteilen Eisessigsäure mit 95 Masseteilen 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

(1) ABl. L 338 vom 13.11.2004, S. 4.

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 Lebensmittel-sektor 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 Ionenaustauschharzen 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 Ionenaustauschharzen 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.

*Anlage 5***Kaliumhexacyanoferrat****Kalziumphytat****DL-Weinsäure**

Die Verwendung von Kaliumhexacyanoferrat und von Kalziumphytat gemäß Anhang I A Nummer 26 bzw. die Verwendung von DL-Weinsäure gemäß Anhang I A Nummer 29 ist nur zugelassen, wenn diese Behandlung unter Überwachung eines Önologen oder Technikers durchgeführt wird, der von den Behörden des Mitgliedstaats, auf dessen Hoheitsgebiet diese Behandlung durchgeführt wird, zugelassen ist, und dessen Verantwortlichkeiten gegebenenfalls von dem betreffenden Mitgliedstaat festgelegt werden.

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

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

*Anlage 6***Vorschriften für Dimethyldicarbonat**

ANWENDUNGSBEREICH

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

VORSCHRIFTEN

- Der Zusatz darf erst kurz vor der Abfüllung 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;
 - das verwendete Erzeugnis muss den Reinheitskriterien der Richtlinie 2008/84/EG entsprechen;
 - über diese Behandlung muss gemäß Artikel 112 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 Buch geführt werden.
-

Anlage 7

Vorschriften für die Behandlung durch Elektrodialyse

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 Austauschaktivitäten 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 Elektrodialysmembranen ist mit Hilfe eines Simulators, der der physikalisch-chemischen Zusammensetzung des Weins Rechnung trägt, festzustellen, um die etwaige Migration bestimmter Stoffe, die aus der Elektrodialysmembran 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,
- Kaliumchlorid: 60 g,
- konzentrierte Schwefelsäure: 5 ml,
- destilliertes Wasser: q.s.p. für 100 l.

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.

(¹) ABl. L 220 vom 15.8.2002, S. 18.

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 g/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-Elektrodialyse 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 Weininhaltsstoffe 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 112 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 Buch geführt werden.

Anlage 8

Vorschriften für Urease

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.

*Anlage 9***Vorschriften für Eichenholzstücke**

GEGENSTAND, HERKUNFT UND ANWENDUNGSBEREICH

Die Eichenholzstücke werden für die Weinbereitung und den Weinausbau, einschließlich für die Gärung von frischen Weintrauben und Traubenmost 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 DES VERWENDETEN ERZEUGNISSES

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 diese Behandlung muss gemäß Artikel 112 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 Buch geführt werden.

*Anlage 10***Vorschriften für die Behandlung zur teilweisen Entalkoholisierung von Wein**

Ziel dieser Behandlung ist ein teilweise entalkoholisierter Wein, indem dem Wein mithilfe physikalischer Trennverfahren ein Teil des Alkohols (Ethanol) entzogen wird.

Vorschriften

- Die behandelten Weine dürfen keine organoleptischen Mängel aufweisen und müssen zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch geeignet sein.
 - Der Entzug von Alkohol aus dem Wein darf nicht zur Anwendung kommen, wenn eines der Anreicherungsverfahren gemäß Anhang V der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 an einem der bei der Bereitung des betreffenden Weines verwendeten Weinbauerzeugnisse angewandt wurde.
 - Die Verringerung des vorhandenen Alkoholgehalts darf 2 % vol nicht überschreiten und der vorhandene Alkoholgehalt des Enderzeugnisses muss dem in Anhang IV Nummer 1 Unterabsatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 festgesetzten Gehalt entsprechen.
 - Die Durchführung der Behandlung obliegt einem Önologen oder einem qualifizierten Techniker.
 - Über diese Behandlung muss gemäß Artikel 112 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 Buch geführt werden.
 - Die Mitgliedstaaten können vorsehen, dass diese Behandlung den zuständigen Behörden gemeldet werden muss.
-

*Anlage 11***Vorschriften für die Behandlung mit PVI/PVP-Copolymeren**

Mit dieser Behandlung sollen zu hohe Metallkonzentrationen gesenkt werden und die durch diese zu hohen Gehalte verursachten Mängel, beispielsweise Eisentrübung, durch den Zusatz von diese Metalle absorbierenden Copolymeren verhindert werden.

Vorschriften

- Sicherheitshalber müssen die dem Wein zugesetzten Copolymere spätestens zwei Tage nach Zugabe abgefiltert sein.
- Im Falle von Mosten dürfen die Copolymere frühestens zwei Tage vor der Filtration zugesetzt werden.
- Die Durchführung der Behandlung obliegt einem Önologen oder einem qualifizierten Techniker.
- Die eingesetzten absorbierenden Copolymere müssen den von der OIV veröffentlichten Vorschriften des Internationalen Önologischen Kodex entsprechen, insbesondere den Grenzwerten für die Gehalte an Monomeren ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Die Behandlung mit PVI/PVP-Copolymeren kann erst nach der Festlegung und Veröffentlichung von Spezifikationen für die Reinheit und Bestimmung der zugelassenen Copolymere im Internationalen Önologischen Kodex der OIV zur Anwendung kommen.

Anlage 12

Vorschriften für die Behandlung mit Kationenaustauschern zur Weinstabilisierung

Diese Behandlung dient der Verhinderung der Ausfällung von Kaliumhydrogentartrat und Kalziumtartrat (sowie anderer Kalziumsalze) in Wein.

Vorschriften

1. Die Behandlung muss auf die Beseitigung überschüssiger Kationen begrenzt werden.
 - Der Wein wird zuerst kältebehandelt.
 - Nur ein minimaler Teil des Weins, der zur Stabilität notwendig ist, wird mit Kationenaustauschern behandelt.
2. Die Behandlung erfolgt mit Kationenaustauschharzen, die im sauren Zyklus erneuert werden.
3. Die Durchführung der gesamten Behandlung obliegt einem Önologen oder einem qualifizierten Techniker. Die Behandlung muss in das Register gemäß Artikel 112 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 eingetragen werden.
4. Die Kationharze müssen den Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾, den zu deren Durchführung erlassenen gemeinschaftlichen und nationalen Vorschriften sowie den Analysevorschriften in Anlage 4 der vorliegenden Verordnung entsprechen. Ihre Verwendung darf nicht zu übermäßigen Änderungen des physikalisch-chemischen Aufbaus und der sensorischen Eigenschaften des Weins führen; dabei müssen die Grenzwerte in Nummer 3 der Monografie „Kationenaustauschharze“ des von der OIV veröffentlichten Internationalen Önologischen Kodex eingehalten werden.

⁽¹⁾ ABl. L 338 vom 13.11.2004, S. 4.

ANHANG I B

GRENZWERTE FÜR DEN SCHWEFELDIOXIDGEGHALT DER WEINE

A. SCHWEFELDIOXIDGEGHALT DER WEINE

1. Der Gesamtschwefeldioxidgehalt der Weine, mit Ausnahme von Schaumweinen und Likörweinen, darf zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch folgende Werte nicht überschreiten:
 - a) 150 mg/l bei Rotwein;
 - b) 200 mg/l bei Weißwein und Roséwein.
2. Abweichend von Nummer 1 Buchstaben a und b erhöht sich die Höchstgrenze des Schwefeldioxidgehalts bei Weinen, die einen als Summe aus Glucose und Fructose berechneten Zuckergehalt von 5 g/l oder mehr haben, auf
 - a) 200 mg/l bei Rotwein und
 - b) 250 mg/l bei Weißwein und Roséwein;
 - c) 300 mg/l bei
 - Wein, für den nach den Gemeinschaftsbestimmungen die Bezeichnung „Spätlese“ verwendet werden darf;
 - Weißwein, für den folgende geschützte Ursprungsbezeichnungen verwendet werden dürfen: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Haut Montravel, Côtes de Montravel, Gaillac, Rosette und Savennières;
 - Weißwein, für den die geschützten Ursprungsbezeichnungen Allela, Navarra, Penedès, Tarragona und Valencia verwendet werden dürfen, und Wein mit Ursprung in der Comunidad Autónoma del País Vasco, für den eine geschützte Ursprungsbezeichnung verwendet und der als „vendimia tardía“ bezeichnet werden darf;
 - Süßwein, für den die geschützte Ursprungsbezeichnung „Binissalem-Mallorca“ verwendet werden darf;
 - Wein mit Ursprung im Vereinigten Königreich, der nach britischem Recht erzeugt wurde und einen Zuckergehalt von mehr als 45 g/l hat;
 - Wein aus in Ungarn, für den die geschützte Ursprungsbezeichnung Tokaji verwendet werden darf und der nach den ungarischen Vorschriften als „Tokaji édes szamorodni“ oder „Tokaji zàraz szamorodni“ bezeichnet wird;
 - Wein, für den die geschützten Ursprungsbezeichnungen Loazzolo, Alto Adige und Trentino verwendet werden dürfen, bezeichnet mit den Angaben oder einer der Angaben „passito“ und „vendemmia tardiva“;
 - Wein, für den die geschützte Ursprungsbezeichnung „Colli orientali del Friuli“ zusammen mit der Angabe „Picolit“ verwendet werden darf;
 - Wein, für den die geschützte Ursprungsbezeichnung Moscato di Pantelleria naturale oder Moscato di Pantelleria verwendet werden darf;
 - Wein aus der Tschechischen Republik, für den die Angabe „pozdní sběr“ verwendet werden darf;
 - Wein aus der Slowakei, für den eine geschützte Ursprungsbezeichnung verwendet werden darf und der mit der Angabe „neskorý zber“ bezeichnet wird, und slowakischer Tokajer-Wein, für den die geschützte Ursprungsbezeichnung „Tokajské samorodné suché“ oder „Tokajské samorodné sladké“ verwendet werden darf;
 - Wein aus Slowenien, für den eine geschützte Ursprungsbezeichnung verwendet werden darf und der mit der Angabe „vrhunsko vino ZGP — pozna trgatév“ bezeichnet wird;
 - Weißwein mit folgenden geschützten Ursprungsbezeichnungen, wenn der Gesamtalkoholgehalt 15 % vol und der Zuckergehalt 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 Val de Loire,
- Vin de pays de Méditerranée,
- Vin de pays des comtés rhodaniens,
- Vin de pays des côtes de Thongue,
- Vin de pays de la Côte Vermeille;
- Süßwein mit Ursprung in Griechenland, der einen Gesamtalkoholgehalt von 15 % vol oder mehr und einen Zuckergehalt von 45 g/l oder mehr hat und für den eine der folgenden geschützten geografischen Angaben verwendet werden darf:
 - Τοπικός Οίνος Τυρνάβου (Regional wine of Tyrnavos),
 - Αχαϊκός Τοπικός Οίνος (Regional wine of Ahaia),
 - Λακωνικός Τοπικός Οίνος (Regional wine of Lakonia),
 - Τοπικός Οίνος Φλώρινας (Regional wine of Florina),
 - Τοπικός Οίνος Κυκλάδων (Regional wine of Cyclades),
 - Τοπικός Οίνος Αργολίδας (Regional wine of Argolida),
 - Τοπικός Οίνος Πιερίας (Regional wine of Pieria),
 - Αγιορείτικος Τοπικός Οίνος (Regional wine of Mount Athos- Regional wine of Holy Mountain);
- Süßwein mit Ursprung in Zypern, der einen vorhandenen Alkoholgehalt von 15 % vol oder weniger und einen Zuckergehalt von 45 g/l oder mehr hat und für den die geschützte Ursprungsbezeichnung Κουμανδαρία (Commandaria) verwendet werden darf;
- Süßwein aus überreifen Trauben und Süßwein aus eingetrockneten Weintrauben, mit Ursprung in Zypern, der einen Gesamtalkoholgehalt von 15 % vol oder mehr und einen Zuckergehalt von 45 g/l oder mehr hat und für den eine der folgenden geschützten geografischen Angaben verwendet werden darf:
 - Τοπικός Οίνος Λεμεσός (Regional wine of Lemesos),
 - Τοπικός Οίνος Πάφος (Regional wine of Pafos),

- Τοπικός Οίνος Λάρνακα (Regional wine of Larnaka),
 - Τοπικός Οίνος Λευκωσία (Regional wine of Lefkosia);
- d) 350 mg/l bei
- Wein, für den nach den Gemeinschaftsbestimmungen die Bezeichnung „Auslese“ verwendet werden darf;
 - rumänischem Weißwein, für den eine der folgenden geschützten Ursprungsbezeichnungen verwendet werden dürfen: Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa, Valea Călugărească;
 - Wein aus der Tschechischen Republik, für den die Angabe „výběr z hrozni“ verwendet werden darf;
 - Wein aus der Slowakei, für den eine geschützte Ursprungsbezeichnung verwendet werden darf und der mit der Angabe „výber z hrozna“ bezeichnet wird, und slowakischer Tokajer-Wein, für den die geschützte Ursprungsbezeichnung „Tokajský máslás“ oder „Tokajský fordítás“ verwendet werden darf;
 - Wein aus Slowenien, für den eine geschützte Ursprungsbezeichnung verwendet werden darf und der mit der Angabe „vrhunsko vino ZGP — izbor“ bezeichnet wird;
- e) 400mg/l bei
- Wein, für den nach den Gemeinschaftsbestimmungen die Bezeichnungen „Beerenauslese“, „Ausbruch“, „Ausbruchwein“, „Trockenbeerenauslese“, „Strohwein“, „Schilfwein“ und „Eiswein“ verwendet werden dürfen;
 - Weißwein, für den die folgenden geschützten Ursprungsbezeichnungen verwendet werden dürfen: Sauternes, Barsac, Cadillac, Cérons, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont, Monbazillac, Bonnezeaux, Quarts de Chaume, Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance, Graves Supérieures, Sainte-Foy Bordeaux, Saussignac, Jurançon, außer gefolgt durch die Angabe „sec“, Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon, gefolgt durch den Namen der Ursprungsgemeinde, Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh, außer gefolgt durch die Angabe „sec“, Alsace und Alsace grand cru, gefolgt durch die Angabe „vendanges tardives“ oder „sélection de grains nobles“;
 - Süßwein aus überreifen Trauben und Süßwein aus eingetrockneten Weintrauben, mit Ursprung in Griechenland, der einen in Zucker berechneten Restzuckergehalt von 45 g/l oder mehr hat und für den eine der folgenden geschützten Ursprungsbezeichnungen verwendet werden darf: Σάμος (Samos), Ρόδος (Rhodes), Πατρα (Patras), Ρίο Πατρών (Rio Patron), Κεφαλονία (Céphalonie), Λήμνος (Limnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorin), Νεμέα (Néméa), Δαφνές (Daphnès) sowie Süßwein aus überreifen Trauben und Süßwein aus eingetrockneten Weintrauben, für den eine der folgenden geschützten geografischen Angaben verwendet werden darf: Σιάτιστας (Siatista), Καστοριάς (Kastoria), Κυκλάδων (Cyclades), Μονεμβάσιος (Monemvasia), Αγιορείτικος (Mount Athos — Holy Mountain);
 - Wein aus der Tschechischen Republik, für den die Angabe „výběr z bobulí“, „výběr z cibéb“, „ledové víno“ oder „slámové víno“ verwendet werden darf;
 - Wein aus der Slowakei, für den eine geschützte Ursprungsbezeichnung verwendet werden darf und der mit der Angabe „bobuľový výber“, „hroziakový výber“, „cibébový výber“, „ľadové víno“ oder „slamové víno“ bezeichnet wird, und slowakischer Tokajer-Wein, für den die geschützte Ursprungsbezeichnung „Tokajský výber“, „Tokajská esencia“ oder „Tokajská výberová esencia“ verwendet werden darf;
 - Wein aus Ungarn, für den eine geschützte Ursprungsbezeichnung verwendet werden darf und der nach den ungarischen Vorschriften als „Tokaji máslás“, „Tokaji fordítás“, „Tokaji aszúeszencia“, „Tokaji eszencia“, „Tokaji aszú“ oder „Töppedt szőlőből készült bor“ bezeichnet wird;
 - Wein, für den die geschützte Ursprungsbezeichnung „Albana di Romagna“ verwendet werden darf und der mit der Angabe „passito“ bezeichnet wird;
 - luxemburgischer Wein, für den eine geschützte Ursprungsbezeichnung verwendet werden darf und der mit der Angabe „vendanges tardives“, „vin de glace“ oder „vin de paille“ bezeichnet wird;
 - Weißwein, für den die geschützte Ursprungsbezeichnung „Douro“ verwendet werden darf, gefolgt durch die Angabe „colheita tardia“;
 - Wein aus Slowenien, für den eine geschützte Ursprungsbezeichnung verwendet werden darf und der mit der Angabe „vrhunsko vino ZGP — jagodni izbor“, „vrhunsko vino ZGP — ledeno vino“ oder „vrhunsko vino ZGP — suhi jagodni izbor“ bezeichnet wird;
 - Weißwein mit Ursprung in Kanada, der als „Icewine“ bezeichnet werden darf.

3. Die Verzeichnisse der Weine, für die eine geschützte Ursprungsbezeichnung oder eine geschützte geografische Angabe verwendet werden darf und die in Absatz 2 Buchstaben c, d und e aufgeführt sind, können geändert werden, wenn die Bedingungen für die Erzeugung der betreffenden Weine geändert werden oder ihre geografische Angabe oder Ursprungsbezeichnung geändert wird. Die Mitgliedstaaten übermitteln für die betreffenden Weine vorher alle erforderlichen technischen Angaben einschließlich der Spezifikationen und die jährlichen Erzeugungsmengen.
4. Wenn es die Witterungsverhältnisse erforderlich machen, kann die Kommission nach dem Verfahren des Artikels 113 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 beschließen, dass die betreffenden Mitgliedstaaten auf bestimmten Weinanbauflächen der Gemeinschaft für die in ihrem Hoheitsgebiet erzeugten Weine zulassen können, dass der in diesem Abschnitt genannte höchstzulässige Gesamtgehalt an Schwefeldioxid von weniger als 300 mg/l um höchstens 50 mg/l erhöht wird. Das Verzeichnis der Fälle, in denen die Mitgliedstaaten eine solche Erhöhung zulassen können, ist in Anlage 1 aufgeführt.
5. Die Mitgliedstaaten dürfen für in ihrem Hoheitsgebiet erzeugte Weine strengere Bestimmungen anwenden.

B. SCHWEFELDIOXIDGEGHALT DER LIKÖRWEINE

Der Gesamtschwefeldioxidgehalt der Likörweine darf zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch folgende Werte nicht überschreiten:

150 mg/l, wenn der Zuckergehalt weniger als 5 g/l beträgt;

200 mg/l, wenn der Zuckergehalt 5 g/l oder mehr beträgt.

C. SCHWEFELDIOXIDGEGHALT DER SCHAUMWEINE

1. Der Gesamtschwefeldioxidgehalt der Schaumweine darf zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch folgende Werte nicht überschreiten:
 - a) 185 mg/l für alle Kategorien von Qualitätsschaumwein und
 - b) 235 mg/l für die übrigen Schaumweine.
2. Wenn es die Witterungsverhältnisse auf bestimmten Weinanbauflächen der Gemeinschaft erforderlich machen, können die betreffenden Mitgliedstaaten für die in Absatz 1 Buchstaben a und b genannten und in ihrem Hoheitsgebiet erzeugten Weine zulassen, dass der höchstzulässige Gesamtgehalt an Schwefeldioxid um höchstens 40 mg/l erhöht wird, sofern die Weine, für die diese Genehmigung erteilt worden ist, nicht aus den betreffenden Mitgliedstaaten in ein anderes Land versandt werden.

Anlage 1

Erhöhung des höchstzulässigen Gesamtgehalts an Schwefeldioxid, wenn es die Witterungsverhältnisse erforderlich machen

(Anhang I B dieser 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 I C

GRENZWERTE FÜR DEN GEHALT DER WEINE AN FLÜCHTIGER SÄURE

1. Der Gehalt an flüchtiger Säure darf folgende Werte nicht überschreiten:
 - a) 18 Milliäquivalent je Liter bei teilweise gegorenem Traubenmost,
 - b) 18 Milliäquivalent je Liter bei Weißwein und Roséwein oder
 - c) 20 Milliäquivalent je Liter bei Rotwein.
2. Die in Nummer 1 genannten Gehalte gelten
 - a) für Erzeugnisse aus in der Gemeinschaft geernteten Weintrauben auf der Produktionsstufe und allen Vermarktungsstufen,
 - b) für teilweise gegorenen Traubenmost und Weine mit Ursprung in Drittländern auf allen Stufen ab dem Eintritt in das geografische Gebiet der Gemeinschaft.
3. Ausnahmen von Nummer 1 können vorgesehen werden für
 - a) bestimmte Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.) und bestimmte Weine mit geschützter geografischer Angabe (g.g.A.), wenn diese
 - einen Reifungsprozess von mindestens zwei Jahren durchgemacht haben oder
 - nach besonderen Verfahren hergestellt wurden;
 - b) Weine mit einem Gesamalkoholgehalt von mindestens 13 % vol.

Die Mitgliedstaaten teilen diese Ausnahmen der Kommission mit, die die anderen Mitgliedstaaten hiervon unterrichtet.

ANHANG I D

GRENZWERTE UND BEDINGUNGEN FÜR DIE SÜSSUNG DER WEINE

1. Die Süßung von Wein ist nur zulässig, wenn sie mit einem oder mehreren der folgenden Erzeugnisse erfolgt:
 - a) Traubenmost,
 - b) konzentriertem Traubenmost,
 - c) rektifiziertem Traubenmostkonzentrat.

Der Gesamtalkoholgehalt des betreffenden Weins darf nicht um mehr als 4 % vol erhöht werden.
2. Die Süßung von eingeführtem Wein, der für den unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmt und durch eine geografische Angabe bezeichnet ist, ist im Gebiet der Gemeinschaft untersagt. Die Süßung von anderem eingeführtem Wein unterliegt den Bedingungen, die auch für in der Gemeinschaft erzeugte Weine gelten.
3. Die Süßung eines Weins mit geschützter Ursprungsbezeichnung darf von einem Mitgliedstaat nur zugelassen werden, wenn sie folgendermaßen vorgenommen wird:
 - a) unter Einhaltung der anderweitig in diesem Anhang festgelegten Bedingungen und Grenzwerte;
 - b) innerhalb der Region, aus der der betreffende Wein stammt, oder in einem Gebiet in unmittelbarer Nähe dieser Region.

Der Traubenmost und der konzentrierte Traubenmost gemäß Nummer 1 müssen aus derselben Region stammen wie der Wein, für dessen Süßung sie verwendet werden.
4. Die Süßung von Wein ist nur auf der Stufe der Erzeugung und des Großhandels zulässig.
5. Bei der Süßung von Wein müssen folgende Verwaltungsvorschriften eingehalten werden:
 - a) 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.
 - b) Diese Meldungen erfolgen schriftlich. Sie müssen bei der zuständigen Behörde mindestens 48 Stunden vor dem Tag der Süßungsarbeiten eingegangen sein.
 - c) 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 unter Buchstabe d genannten Angaben Buch führt.
 - d) Die Meldung enthält folgende Angaben:
 - Menge, Gesamtalkoholgehalt und vorhandener Alkoholgehalt des betreffenden Weins,
 - Menge, Gesamtalkoholgehalt und vorhandener Alkoholgehalt des Traubenmostes, bzw. Menge und Dichte des zuzusetzenden konzentrierten Traubenmostes bzw. rektifizierten Traubenmostkonzentrats,
 - Gesamtalkoholgehalt und vorhandener Alkoholgehalt des Weins nach der Süßung.

Die unter Buchstabe a bezeichneten Personen führen Buch über die Zugänge und Abgänge an Traubenmost, konzentriertem Traubenmost oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat, die sich zum Zwecke der Süßung in ihrem Besitz befinden.

ANHANG II

ZUGELASSENE ÖNOLOGISCHE VERFAHREN UND DIESBEZÜGLICHE EINSCHRÄNKUNGEN BEI SCHAUMWEIN, QUALITÄTSSCHAUMWEIN UND AROMATISCHEM QUALITÄTSSCHAUMWEIN**A. Schaumwein**

1. Im Sinne dieses Abschnitts sowie der Abschnitte B und C dieses Anhangs bezeichnet der Ausdruck
 - a) „Fülldosage“:

das Erzeugnis, das der Cuvée zur Einleitung der Schaumbildung zugesetzt wird;
 - b) „Versanddosage“:

das Erzeugnis, das dem Schaumwein zugesetzt wird, um einen bestimmten Geschmack zu erzielen.
2. Die Versanddosage darf nur bestehen aus
 - Saccharose,
 - Traubenmost,
 - teilweise gegorenem Traubenmost,
 - konzentriertem Traubenmost,
 - rektifiziertem Traubenmostkonzentrat,
 - Wein oder
 - ihrer Mischung,gegebenenfalls mit Zusatz von Weindestillat.
3. Unbeschadet der nach der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 gestatteten Anreicherung der Bestandteile der Cuvée ist jede Anreicherung der Cuvée verboten.
4. Jedoch kann jeder Mitgliedstaat für die Regionen und Rebsorten, bei denen dies in technischer Hinsicht gerechtfertigt ist, die Anreicherung der Cuvée am Herstellungsort des Schaumweins 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 % vol bei einer Cuvée aus Bestandteilen aus der Weinbauzone A,
 - ii) 2 % vol bei einer Cuvée aus Bestandteilen aus der Weinbauzone B,
 - iii) 1,5 % bei einer Cuvée aus Bestandteilen aus der Weinbauzone C;
 - e) diese Anreicherung durch Zugabe von Saccharose, konzentriertem Traubenmost oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat erfolgt.
5. Der Zusatz von Fülldosage und der Zusatz von Versanddosage gelten weder als Anreicherung noch als Süßung. Der Zusatz von Fülldosage darf den Gesamtalkoholgehalt der Cuvée um höchstens 1,5 % vol erhöhen. Diese Erhöhung wird durch die Berechnung der Differenz zwischen dem Gesamtalkoholgehalt der Cuvée und dem Gesamtalkoholgehalt des Schaumweins vor der etwaigen Hinzufügung der Versanddosage festgestellt.

6. Der Zusatz von Versanddosage darf den vorhandenen Alkoholgehalt des Schaumweins um höchstens 0,5 % vol erhöhen.
7. Die Süßung der Cuvée und ihrer Bestandteile ist untersagt.
8. Abgesehen von etwaigen Säuerungen oder Entsäuerungen ihrer Bestandteile nach den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 darf die Cuvée eine Säuerung oder eine Entsäuerung erfahren. Die Säuerung und die Entsäuerung der Cuvée schließen sich gegenseitig aus. Die Säuerung darf nur bis zu einer Höchstgrenze von 1,50 g je Liter, ausgedrückt in Weinsäure, d. h. von 20 Milliäquivalent je Liter, erfolgen.
9. In Jahren mit außergewöhnlichen Witterungsbedingungen kann die Höchstgrenze von 1,50 g je Liter, d. h. 20 Milliäquivalent je Liter, auf 2,50 g je Liter, d. h. 34 Milliäquivalent je Liter, angehoben werden, sofern die natürliche Säure nicht unter 3 g je Liter, ausgedrückt in Weinsäure, d. h. 40 Milliäquivalent je Liter, liegt.
10. Das Kohlendioxid im Schaumwein darf nur aus der alkoholischen Gärung der Cuvée stammen, aus der der betreffende Wein bereitet wird.

Diese Gärung darf nur durch den Zusatz von Fülldosage ausgelöst werden, sofern sie nicht zur direkten Verarbeitung von Trauben, Traubenmost oder teilweise gegorenem Traubenmost zu Schaumwein dient. Sie darf nur in Flaschen oder im Cuvéefass stattfinden.

Die Verwendung von Kohlendioxid bei der Umfüllung durch Gegendruck ist gestattet, sofern dies unter Aufsicht geschieht und sich der Druck des Kohlendioxids im Schaumwein nicht erhöht.

11. Für anderen Schaumwein als Schaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung gilt Folgendes:
 - a) Die zu seiner Herstellung bestimmte Fülldosage darf nur Folgendes enthalten:
 - Traubenmost,
 - teilweise gegorenen Traubenmost,
 - konzentrierten Traubenmost,
 - rektifiziertes Traubenmostkonzentrat oder
 - Saccharose und Wein;
 - b) einschließlich des Alkohols, der in der gegebenenfalls zugesetzten Versanddosage enthalten ist, müssen diese Erzeugnisse einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 9,5 % vol haben.

B. Qualitätsschaumwein

1. Die Fülldosage zur Herstellung von Qualitätsschaumwein darf nur Folgendes enthalten:
 - a) Saccharose,
 - b) konzentrierten Traubenmost,
 - c) rektifiziertes Traubenmostkonzentrat,
 - d) Traubenmost oder teilweise gegorenen Traubenmost oder
 - e) Wein.
2. Die Erzeugermitgliedstaaten können für Qualitätsschaumweine, die unter diesen Titel fallen und in ihrem Hoheitsgebiet erzeugt werden, zusätzliche oder strengere Merkmale und Bedingungen für die Erzeugung und das Inverkehrbringen festlegen.
3. Für die Herstellung von Qualitätsschaumwein gelten ferner die Vorschriften von
 - Abschnitt A Nummern 1 bis 10,
 - Abschnitt C Nummer 3 für den vorhandenen Alkoholgehalt, Abschnitt C Nummer 5 für den Mindestüberdruck und Abschnitt C Nummern 6 und 7 für die Mindestherstellungsdauer unbeschadet des vorliegenden Abschnitts B Nummer 4 Buchstabe d.

4. Für aromatischen Qualitätsschaumwein gilt Folgendes:
- a) Außer in Ausnahmefällen darf er nur gewonnen werden, indem zur Zusammensetzung der Cuvée ausschließlich Traubenmost oder teilweise gegorener Traubenmost verwendet wird, der aus Rebsorten, die in dem Verzeichnis der Anlage 1 enthalten sind, hergestellt wurde. Aromatischer Qualitätsschaumwein darf jedoch nach traditioneller Methode gewonnen werden, indem zur Zusammensetzung der Cuvée Weine verwendet werden, die aus in den Regionen Trentino-Alto Adige, Veneto und Friuli-Venezia Giulia geernteten Trauben der Rebsorte „Prosecco“ hergestellt wurden;
 - b) die Steuerung des Gärungsprozesses vor und nach der Bildung der Cuvée darf, damit in der Cuvée Kohlensäure entwickelt wird, nur durch Kühlung oder durch andere physikalische Verfahren erfolgen;
 - c) das Zusetzen einer Versanddosage ist verboten;
 - d) die Herstellungsdauer muss bei aromatischem Qualitätsschaumwein mindestens einen Monat betragen.

C. Schaumwein und Qualitätsschaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung

1. Der Gesamtalkoholgehalt der zur Herstellung von Qualitätsschaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung bestimmten Cuvées beträgt mindestens
- 9,5 % vol in den Weinbauzonen C III,
 - 9 % vol in den anderen Weinbauzonen.
2. Jedoch dürfen Cuvées, die zur Herstellung der aus einer einzigen Rebsorte gewonnenen Qualitätsschaumweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung „Prosecco di Conegliano Valdobbiadene“ und „Montello e Colli Asolani“ bestimmt sind, einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 8,5 % vol aufweisen.
3. Qualitätsschaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung muss einschließlich des Alkohols, der in der gegebenenfalls zugesetzten Versanddosage enthalten ist, einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 10 % vol haben.
4. Die Fülldosage zur Herstellung von Schaumwein und Qualitätsschaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung darf nur
- a) Saccharose,
 - b) konzentrierten Traubenmost,
 - c) rektifiziertes Traubenmostkonzentrat
- sowie
- a) Traubenmost,
 - b) teilweise gegorenen Traubenmost,
 - c) Wein
- enthalten, die den gleichen Schaumwein oder Qualitätsschaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung ergeben können wie derjenige, dem die Fülldosage zugefügt wird.
5. Abweichend von Anhang IV Nummer 5 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 darf Qualitätsschaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung in geschlossenen Behältnissen mit einem Fassungsvermögen von weniger als 25 cl bei einer Temperatur von 20 °C einen Überdruck von mindestens 3 bar aufweisen.
6. Die Herstellungsdauer von Qualitätsschaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung einschließlich der Reifung im Herstellungsbetrieb muss vom Beginn der Gärung an, durch die Kohlensäure entwickelt werden soll, mindestens
- a) sechs Monate betragen, wenn die Gärung, durch die Kohlensäure entwickelt werden soll, im Cuvéefass stattfindet;
 - b) neun Monate betragen, wenn die Gärung, durch die Kohlensäure entwickelt werden soll, in der Flasche stattfindet.

7. Die Dauer der Gärung, durch die in der Cuvée Kohlensäure entwickelt werden soll, und die Dauer der Nichttrennung der Cuvée vom Trub betragen mindestens
 - 90 Tage,
 - 30 Tage, wenn die Gärung in Behältnissen mit Rührvorrichtung stattfindet.
 8. Die Vorschriften von Abschnitt A Nummern 1 bis 10 und Abschnitt B Nummer 2 gelten auch für Schaumwein und Qualitätsschaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung.
 9. Für aromatischen Qualitätsschaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung gilt Folgendes:
 - a) Außer in Ausnahmefällen darf er nur gewonnen werden, indem zur Zusammensetzung der Cuvée ausschließlich Traubenmost oder teilweise gegorener Traubenmost verwendet wird, der aus Rebsorten, die in dem Verzeichnis von Anlage 1 enthalten sind, hergestellt wurde, sofern diese Rebsorten als geeignet für die Erzeugung von Qualitätsschaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung in der Region anerkannt sind, deren Namen der Qualitätsschaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung trägt. Abweichend davon kann ein aromatischer Qualitätsschaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung gewonnen werden, indem zur Zusammensetzung der Cuvée Weine verwendet werden, die aus in den Regionen mit der Ursprungsbezeichnung „Conegliano-Valdobbiadene“ und „Montello e Colli Asolani“ geernteten Trauben der Rebsorte „Prosecco“ hergestellt wurden;
 - b) die Steuerung des Gärungsprozesses vor und nach der Bildung der Cuvée darf, damit in der Cuvée Kohlensäure entwickelt wird, nur durch Kühlung oder durch andere physikalische Verfahren erfolgen;
 - c) das Zusetzen einer Versanddosage ist verboten;
 - d) aromatischer Qualitätsschaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung muss einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 6 % vol haben;
 - e) aromatischer Qualitätsschaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung muss einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 10 % vol haben;
 - f) aromatischer Qualitätsschaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung muss in geschlossenen Behältnissen mit einem Fassungsvermögen von weniger als 25 cl bei einer Temperatur von 20 °C einen Überdruck von mindestens 3 bar aufweisen;
 - g) abweichend von Abschnitt C Nummer 3 muss die Herstellungsdauer bei aromatischem Qualitätsschaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung mindestens einen Monat betragen.
-

Anlage 1

Verzeichnis der Rebsorten, deren Trauben zur Zusammensetzung der Cuvée von aromatischem Qualitätsschaumwein und aromatischem Qualitätsschaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung verwendet werden darf

Airén	Alle Malvasia-Sorten
Aleatico N	Mauzac blanc und rosé
Alvarinho	Monica N
Ασύρτικο (Assyrtiko)	Μοσχοφιλερο (Moschofilero)
Bourboulenc B	Müller-Thurgau B
Brachetto N.	Alle Muscat-Sorten
Busuioacă de Bohotin	Manzoni moscato
Clairette B	Nektár
Colombard B	Pálava B
Csaba gyöngye B	Parellada B
Cserszegi fűszeres B	Perle B
Devín	Piquepoul B
Fernão Pires	Poulsard
Freisa N	Prosecco
Gamay N	Ροδίτης (Roditis)
Gewürztraminer Rs	Scheurebe
Girò N	Tămâioasă românească
Γλυκερύθρα (Glykerythra)	Torbato
Huxelrebe	Touriga Nacional
Irsai Olivér B	Verdejo
Macabeu B	Zefír B

ANHANG III

ZUGELASSENE ÖNOLOGISCHE VERFAHREN UND DIESBEZÜGLICHE EINSCHRÄNKUNGEN BEI LIKÖRWEIN UND LIKÖRWEIN MIT GESCHÜTZTER URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER GESCHÜTZTER GEOGRAFISCHER ANGABE**A. Likörwein**

1. Die in Anhang IV Nummer 3 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 genannten Erzeugnisse, die zur Herstellung von Likörwein und Likörwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geschützter geografischer Angabe dienen, dürfen gegebenenfalls nur Gegenstand der önologischen Verfahren und Behandlungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 oder der vorliegenden Verordnung gewesen sein.
2. Jedoch
 - a) darf sich die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts nur aus der Verwendung der in Anhang IV Nummer 3 Buchstaben e und f der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 genannten Erzeugnisse ergeben;
 - b) kann Spanien für die mit dem traditionellen Begriff „vino generoso“ oder „vino generoso de licor“ bezeichneten spanischen Weine die Verwendung von Kalziumsulfat zulassen, sofern es sich hierbei um ein herkömmliches Verfahren handelt und der Sulfatgehalt des derart behandelten Erzeugnisses 2,5 g/l, ausgedrückt in Kalziumsulfat, nicht übersteigt. Die so gewonnenen Weine können einer zusätzlichen Säuerung mit Weinsäure bis zu 1,5 g/l unterzogen werden.
3. Unbeschadet strengerer Vorschriften, welche die Mitgliedstaaten für die in ihrem Hoheitsgebiet hergestellten Likörweine und Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geschützter geografischer Angabe erlassen können, sind bei diesen Erzeugnissen die önologischen Verfahren gemäß der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 oder der vorliegenden Verordnung zugelassen.
4. Ferner sind zugelassen:
 - a) die in einer Meldung und in einer Buchführung zu vermerkende Süßung — wobei die verwendeten Erzeugnisse nicht mit konzentriertem Traubenmost angereichert worden sind — anhand von
 - konzentriertem Traubenmost oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat, sofern die Erhöhung des Gesamtalkoholgehalts des betreffenden Weines nicht mehr als 3 % vol beträgt,
 - konzentriertem Traubenmost oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat oder teilweise gegorenem Traubenmost aus eingetrockneten Weintrauben im Falle des mit dem traditionellen Begriff „vino generoso de licor“ bezeichneten spanischen Weins, sofern die Erhöhung des Gesamtalkoholgehalts des betreffenden Weines nicht mehr als 8 % vol beträgt,
 - konzentriertem Traubenmost oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat im Falle des Likörweins mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Madeira“, sofern die Erhöhung des Gesamtalkoholgehalts des betreffenden Weines nicht mehr als 8 % vol beträgt;
 - b) der Zusatz von Alkohol, Destillat oder Branntwein gemäß Nummer 3 Buchstaben e und f der Verordnung (EG) Nr. 479/2008, um die Verluste auszugleichen, die sich aus der Verdunstung während der Reifung ergeben;
 - c) die Reifung in Behältnissen bei einer Temperatur bis zu 50 °C im Falle des Likörweins mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Madeira“.
5. Die Rebsorten, von denen die bei der Herstellung der Likörweine und der Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geschützter geografischer Angabe verwendeten Erzeugnisse nach Anhang IV Nummer 3 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 stammen, werden unter den in Artikel 24 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 genannten Rebsorten ausgewählt.
6. Der natürliche Alkoholgehalt der Erzeugnisse nach Anhang IV Nummer 3 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 479/2008, die bei der Herstellung eines anderen Likörweins als eines Likörweins mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geschützter geografischer Angabe verwendet werden, darf nicht weniger als 12 % vol betragen.

B. Likörwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung (nicht in Abschnitt A dieses Anhangs aufgeführte Bestimmungen, die insbesondere Likörwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung betreffen)

1. Das Verzeichnis der Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung, deren Herstellung die Verwendung von Traubenmost oder eine Mischung von Traubenmost mit Wein gemäß Anhang IV Nummer 3 Buchstabe c vierter Gedankenstrich der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 umfasst, ist in Anlage 1 Teil A des vorliegenden Anhangs aufgeführt.

2. Das Verzeichnis der Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung, denen die Erzeugnisse gemäß Anhang IV Nummer 3 Buchstabe f der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 zugesetzt werden können, ist in Anlage 1 Teil B des vorliegenden Anhangs aufgeführt.
3. Die Erzeugnisse gemäß Anhang IV Nummer 3 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 sowie der konzentrierte Traubenmost und der teilweise gegorene Traubenmost aus eingetrockneten Weintrauben nach Nummer 3 Buchstabe f Ziffer iii des genannten Anhangs IV, die zur Herstellung eines Likörweins mit geschützter Ursprungsbezeichnung verwendet werden, müssen aus der Region stammen, dessen Namen der betreffende Likörwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung trägt.

Jedoch dürfen bei Likörwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung „Málaga“ und „Jerez-Xérès-Sherry“ der Traubenmost, der konzentrierte Traubenmost und in Anwendung von Anhang VI Abschnitt B Nummer 4 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 der teilweise gegorene Traubenmost aus eingetrockneten Weintrauben nach Nummer 3 Buchstabe f Ziffer iii des Anhangs IV der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 aus der Region „Montilla-Moriles“ stammen.

4. Die in Abschnitt A Nummern 1 bis 4 des vorliegenden Anhangs genannten Arbeitsvorgänge zur Herstellung eines Likörweins mit geschützter Ursprungsbezeichnung dürfen nur innerhalb der Region gemäß Nummer 3 durchgeführt werden.

Bei Likörwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung, für den die Bezeichnung „Porto“ dem Erzeugnis vorbehalten ist, das aus Trauben der Region „Douro“ hergestellt wird, können die zusätzlichen Herstellungs- und Reifungsverfahren jedoch entweder in der vorgenannten Region oder in der Region „Vila Nova de Gaia — Porto“ durchgeführt werden.

5. Unbeschadet der strengeren Vorschriften, welche die Mitgliedstaaten für die in ihrem Hoheitsgebiet hergestellten Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung erlassen können, gilt:

- a) Der natürliche Alkoholgehalt der bei der Herstellung eines Likörweins mit geschützter Ursprungsbezeichnung verwendeten Erzeugnisse nach Anhang IV Nummer 3 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 darf nicht weniger als 12 % vol betragen. Bestimmte Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung aus einem der Verzeichnisse in Anlage 2 Teil A dürfen jedoch gewonnen werden

- i) entweder aus Traubenmost mit einem natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 10 % vol im Falle von Likörweinen mit geschützter Ursprungsbezeichnung, die durch Zusatz von Branntwein aus Wein oder Traubentrester mit Ursprungsbezeichnung, der gegebenenfalls aus demselben Betrieb stammt, gewonnen werden;

- ii) oder aus in Gärung befindlichem Traubenmost oder im Falle des nachstehenden zweiten Gedankenstrichs aus Wein mit einem ursprünglichen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens

- 11 % vol, wenn es sich um Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung handelt, die durch Zusatz von neutralem Alkohol oder einem Weindestillat mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 70 % vol oder Branntwein aus dem Weinbau gewonnen wurden,

- 10,5 % vol, wenn es sich um Weine nach dem Verzeichnis 3 in Anlage 2 Teil A handelt, die aus weißem Traubenmost gewonnen wurden,

- 9 % vol, wenn es sich um den portugiesischen Likörwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung „Madeira“ handelt, der gemäß den einzelstaatlichen Rechtsvorschriften, die dies ausdrücklich vorsehen, auf traditionelle und übliche Weise hergestellt wird.

- b) Das Verzeichnis der Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung, die abweichend von Anhang IV Nummer 3 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 einen Gesamtalkoholgehalt von weniger als 17,5 % vol, aber nicht weniger als 15 % vol aufweisen, wenn die vor dem 1. Januar 1985 dafür geltenden einzelstaatlichen Rechtsvorschriften dies ausdrücklich vorsehen, ist in Anlage 2 Teil B enthalten.

6. Die traditionellen spezifischen Begriffe „οἶνος γλυκὺς φυσικὸς“, „vino dulce natural“, „vino dolce naturale“, „vinho doce natural“ sind Likörweinen mit geschützter Ursprungsbezeichnung vorbehalten, die

- aus Lesegut gewonnen werden, das mindestens zu 85 % aus den Rebsorten nach dem Verzeichnis in Anlage 3 besteht,

- aus Most erzeugt werden, der einen ursprünglichen natürlichen Zuckergehalt von mindestens 212 g/l aufweist,

- ohne jede weitere Anreicherung durch Zusatz von Alkohol, Destillat oder Brand gemäß Anhang IV Nummer 3 Buchstaben e und f der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 gewonnen werden.

7. Sofern es die herkömmlichen Herstellungsverfahren erforderlich machen, können die Mitgliedstaaten für die in ihrem Hoheitsgebiet hergestellten Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung vorsehen, dass der traditionelle spezifische Begriff „vin doux naturel“ Likörweinen mit geschützter Ursprungsbezeichnung vorbehalten ist, die
- vom Weinbauern selbst bereitet werden und ausschließlich aus dessen Muscat-, Grenache-, Maccabeo- oder Malvasia-Ernte stammen; es kann jedoch auch Lesegut von Parzellen verwendet werden, deren Gesamtbestand an Rebstöcken höchstens 10 % andere Rebsorten als die vorstehend bezeichneten aufweist,
 - aus Traubenmost im Sinne von Anhang IV Nummer 3 Buchstabe c erster und vierter Gedankenstrich der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 von Rebflächen mit einem Maximalertrag von 40 hl je Hektar gewonnen werden; bei Überschreiten dieser Ertragsgrenze ist die Bezeichnung „vin doux naturel“ für die Gesamternte nicht mehr zulässig,
 - aus einem vorstehend genannten Traubenmost erzeugt werden, der einen ursprünglichen natürlichen Zuckergehalt von mindestens 252 g je Liter aufweist,
 - ohne jede weitere Anreicherung durch den Zusatz von Alkohol aus dem Weinbau gewonnen werden, dessen Gehalt an reinem Alkohol mindestens 5 % des Volumens des verwendeten, vorstehend genannten Traubenmosts und höchstens dem niedrigeren der beiden nachstehenden Gehalte entspricht:
 - entweder 10 % des Volumens des verwendeten, vorstehend genannten Traubenmostes
 - oder 40 % des Gesamtalkoholgehalts des Enderzeugnisses, der sich ergibt aus der Summe des vorhandenen Alkoholgehalts und des Äquivalents des potentiellen Alkoholgehalts, der auf der Basis von 1 % vol reinem Alkohol bei 17,5 g Restzucker je Liter berechnet wird.
8. Der traditionelle spezifische Begriff „vino generoso“ ist dem trockenen Likörwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung vorbehalten, der ganz oder teilweise unter dem Oberflächeneinfluss von Hefe hergestellt wird und
- aus weißen Trauben der Rebsorten Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema und Garrido Fino gewonnen wird,
 - in den Verkehr gebracht wird, nachdem er im Durchschnitt zwei Jahre in Eichenfässern gereift ist.
- Mit der in Absatz 1 genannten Herstellung unter dem Oberflächeneinfluss von Hefe ist ein biologischer Vorgang gemeint, der bei der spontanen Bildung eines typischen Hefeschleiers auf der freien Oberfläche des Weines nach vollständiger alkoholischer Gärung des Traubenmosts abläuft und dem Erzeugnis seine spezifischen analytischen und organoleptischen Merkmale verleiht.
9. Der traditionelle spezifische Begriff „vinho generoso“ ist den Likörweinen mit geschützter Ursprungsbezeichnung „Porto“, „Madeira“, „Moscatel de Setúbal“ und „Carcavelos“ in Verbindung mit der jeweiligen Ursprungsbezeichnung vorbehalten.
10. Der traditionelle spezifische Begriff „vino generoso de licor“ ist Likörwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung vorbehalten, der
- aus „vino generoso“ gemäß Nummer 8 oder aus einem unter dem Oberflächeneinfluss von Hefe erzeugten Wein, aus dem ein solcher „vino generoso“ hergestellt werden kann, gewonnen wird, dem entweder teilweise gegorener Traubenmost aus eingetrockneten Weintrauben oder konzentrierter Traubenmost zugesetzt worden ist,
 - in den Verkehr gebracht wird, nachdem er im Durchschnitt zwei Jahre in Eichenfässern gereift ist.
-

Anlage 1

Verzeichnis der Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung, für deren Herstellung besondere Vorschriften gelten

A. VERZEICHNIS DER LIKÖRWEINE MIT GESCHÜTZTER URSPRUNGSBEZEICHNUNG, DEREN HERSTELLUNG DIE VERWENDUNG VON TRAUBENMOST ODER DIE MISCHUNG VON TRAUBENMOST MIT WEIN UMFASST

(Abschnitt B Nummer 1 dieses Anhangs)

GRIECHENLAND

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

SPANIEN

Likörwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung	Bezeichnung des Erzeugnisses gemäß dem Gemeinschafts- oder Landesrecht
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Malaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez Moscatel
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

ITALIEN

Cannonau di Sardegna, Girò di Cagliari, Malvasia di Bosa, Malvasia di Cagliari, Marsala, Monica di Cagliari, Moscato di Cagliari, Moscato di Sorso-Sennori, Moscato di Trani, Masco di Cagliari, Oltrepó Pavese Moscato, San Martino della Battaglia, Trentino, Vesuvio Lacrima Christi.

B. VERZEICHNIS DER LIKÖRWEINE MIT GESCHÜTZTER URSPRUNGSBEZEICHNUNG, FÜR DEREN HERSTELLUNG DIE ERZEUGNISSE GEMÄSS ANHANG IV NUMMER 3 BUCHSTABE f DER VERORDNUNG (EG) Nr. 479/2008 BEI-GEGEBEN WERDEN

(Abschnitt B Nummer 2 dieses Anhangs)

1. **Verzeichnis der Likörweine mit g.U., für deren Herstellung Alkohol aus Wein oder getrockneten Weintrauben mit einem Alkoholgehalt von mindestens 95 % vol und höchstens 96 % vol zugesetzt wird**

(Anhang IV Nummer 3 Buchstabe f Ziffer ii erster Gedankenstrich der Verordnung (EG) Nr. 479/2008)

GRIECHENLAND

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

SPANIEN

Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Málaga, Montilla-Moriles, Rueda, Terra Alta.

ZYPERN

Κουμανδάρια (Commandaria).

2. Verzeichnis der Likörweine mit g.U., für deren Herstellung Weinbrand oder Tresterbrand mit einem Alkoholgehalt von mindestens 52 % vol und höchstens 86 % vol zugesetzt wird

(Anhang IV Nummer 3 Buchstabe f Ziffer ii zweiter Gedankenstrich der Verordnung (EG) Nr. 479/2008)

GRIECHENLAND

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Céhalonie), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Νεμέα (Nemée).

FRANKREICH

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

ZYPERN

Κουμανδάρια (Commandaria).

3. Verzeichnis der Likörweine mit g.U., für deren Herstellung Brand aus getrockneten Weintrauben mit einem Alkoholgehalt von mindestens 52 % vol und weniger als 94,5 % vol zugesetzt wird

(Anhang IV Nummer 3 Buchstabe f Ziffer ii dritter Gedankenstrich der Verordnung (EG) Nr. 479/2008)

GRIECHENLAND

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Céhalonie).

4. Verzeichnis der Likörweine mit g.U., für deren Herstellung teilweise gegorener Traubenmost aus eingetrockneten Weintrauben zugesetzt wird

(Anhang IV Nummer 3 Buchstabe f Ziffer iii erster Gedankenstrich der Verordnung (EG) Nr. 479/2008)

SPANIEN

Likörwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung	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, Giró di Cagliari, Malvasia delle Lipari, Malvasia di Cagliari, Moscato passito di Pantelleria.

ZYPERN

Κουμανδάρια (Commandaria).

5. **Verzeichnis der Likörweine mit g.U., für deren Herstellung durch die unmittelbare Einwirkung von Feuerwärme gewonnener konzentrierter Traubenmost zugesetzt wird, der — abgesehen von diesem Vorgang — der Definition von konzentriertem Traubenmost entspricht**

(Anhang IV Nummer 3 Buchstabe f Ziffer iii zweiter Gedankenstrich der Verordnung (EG) Nr. 479/2008)

SPANIEN

Likörwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung	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 Likörweine mit g.U., für deren Herstellung konzentrierter Traubenmost zugesetzt wird**

(Anhang IV Nummer 3 Buchstabe f Ziffer iii dritter Gedankenstrich der Verordnung (EG) Nr. 479/2008)

SPANIEN

Likörwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung	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.

Anlage 2

A. Verzeichnisse gemäß Anhang III Abschnitt B Nummer 5 Buchstabe a

1. **Verzeichnis der Likörweine mit g.U., die aus Traubenmost mit einem natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 10 % vol und durch Zusatz von Branntwein aus Wein oder Traubentrester mit Ursprungsbezeichnung, der gegebenenfalls aus demselben Betrieb stammt, gewonnen werden**

FRANKREICH

Pineau des Charentes oder Pineau charentais, Floc de Gascogne, Macvin du Jura.

2. **Verzeichnis der Likörweine mit g.U., die in Gärung befindlichem Traubenmost mit einem ursprünglichen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 11 % vol und durch Zusatz von neutralem Alkohol oder einem Weindestillat mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 70 % vol oder Branntwein aus dem Weinbau gewonnen werden**

PORTUGAL

Porto — Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro.

ITALIEN

Moscato di Noto

Trentino.

3. **Verzeichnis der Likörweine mit g.U., die aus Wein mit einem ursprünglichen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 10,5 % vol gewonnen werden**

SPANIEN

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda.

4. **Verzeichnis der Likörweine mit g.U., die in Gärung befindlichem Traubenmost mit einem ursprünglichen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 9 % vol gewonnen werden**

PORTUGAL

Madeira.

B. Verzeichnis gemäß Anhang III Abschnitt B Nummer 5 Buchstabe b

Verzeichnis der Likörweine mit g.U., deren Gesamtalkoholgehalt weniger als 17,5 % vol, aber nicht weniger als 15 % vol beträgt, wenn die vor dem 1. Januar 1985 dafür geltenden einzelstaatlichen Rechtsvorschriften dies ausdrücklich vorsehen

(Anhang IV Nummer 3 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 479/2008)

SPANIEN

Likörwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung	Bezeichnung des Erzeugnisses gemäß dem Gemeinschafts- oder Landesrecht
Condado de Huelva	Vino generoso
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso
Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda	Vino generoso
Málaga	Seco
Montilla-Moriles	Vino generoso
Priorato	Rancio seco
Rueda	Vino generoso
Tarragona	Rancio seco

ITALIEN

Trentino.

PORTUGAL

Likörwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung	Bezeichnung des Erzeugnisses gemäß dem Gemeinschafts- oder Landesrecht
Porto — Port	Branco leve seco

*Anlage 3***Verzeichnis der Sorten, aus denen Likörweine mit g.U. hergestellt werden können, für deren Bezeichnung die traditionellen spezifischen Begriffe „vino dulce natural“, „vino dolce naturale“, „vinho doce natural“ und „οινος γλυκός φυσικός“ verwendet werden**

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

ANHANG IV

BESONDERE GEMEINSCHAFTLICHE ANALYSEMETHODEN

A. ALLYLISOTHIOCYANAT

1. **Prinzip der Methode**

Gaschromatografischer Nachweis des gegebenenfalls im Wein anwesenden Allylthiocyanats nach destillativer Anreicherung.

2. **Reagenzien**

- 2.1. Ethanol, absolut.
- 2.2. Standard-Lösung: alkoholische Lösung von Allylthiocyanat, 15 mg/l abs. Ethanol.
- 2.3. Kühlmischung: Ethanol und Trockeneis (Temperatur – 60 °C).

3. **Gerätschaften**

- 3.1. Apparatur zur Destillation unter Stickstoff (siehe Abbildung).
- 3.2. Heizhaube mit Temperaturregelung.
- 3.3. Durchflussmesser.
- 3.4. Gaschromatograf mit ECD für Schwefelverbindungen ($\lambda = 394$ nm) oder jeder andere geeignete Detektor.
- 3.5. Edelstahlsäule (innerer Durchmesser: 3 mm, Länge 3 m), gefüllt mit 10 % Carbowax 20 M auf Chromosorb WHP, 80-100 mesh.
- 3.6. Mikroliterspritze 10 μ l.

4. **Durchführung der Bestimmung**

2 l Wein werden in den Destillierkolben gegeben. Man gibt einige Milliliter Ethanol (2.1) in die beiden Vorlagen, so dass das poröse Ende für die Gasverteilung der Überleitungsrohre vollständig eintaucht. Die beiden Vorlagen werden durch die Kühlmischung äußerlich gekühlt. Der Destillierkolben wird an die Vorlagen angeschlossen, und durch die Apparatur wird ein Stickstoffstrom (3 Liter/Stunde) geleitet. Der Wein wird dann durch entsprechende Einstellung der Temperatur an der regulierbaren Heizhaube auf 80 °C erhitzt, und anschließend werden 45 bis 50 ml Destillat aufgefangen.

Gaschromatografische Bedingungen (:

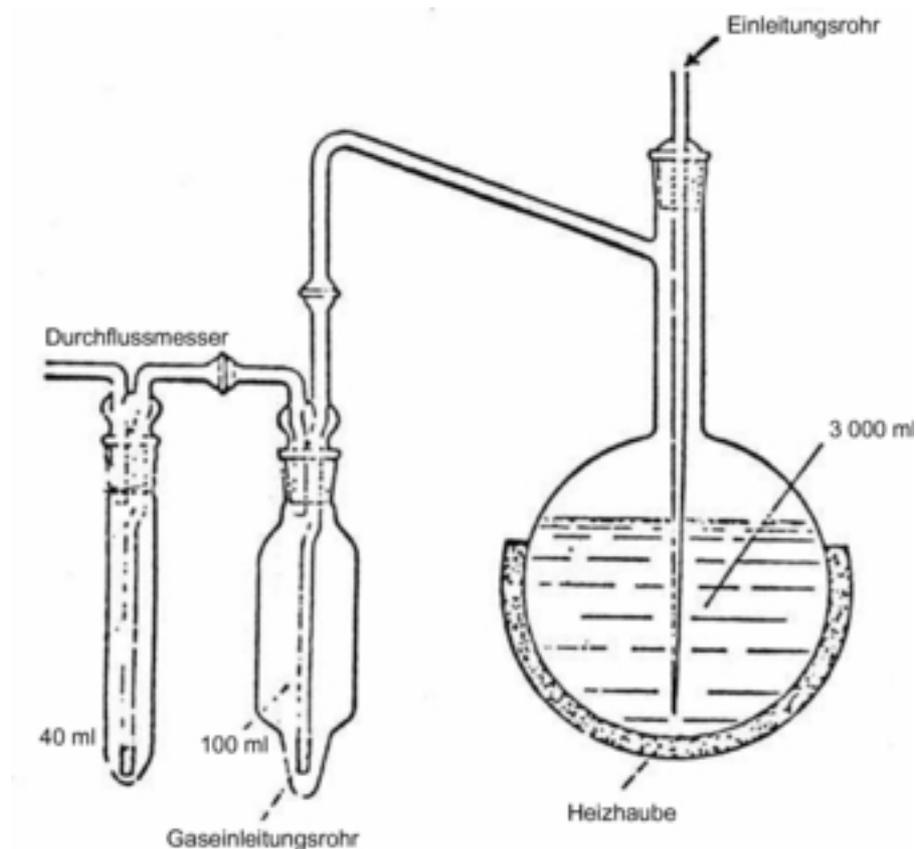
- Temperatur des Einspritzblocks: 200 °C,
- Temperatur der Säule: 130 °C,
- Heliumdurchfluss: 20 ml/Minute.

Mit Hilfe der Mikroliterspritze wird von der Standardlösung eine solche Menge eingespritzt, dass ein deutlicher Peak von Allylthiocyanat auftritt.

Sodann spritzt man eine entsprechende Menge des Destillats ein und vergleicht aufgrund der Retentionszeiten den aus dem Destillat erhaltenen Peak mit dem der Standardlösung.

Unter den oben angegebenen Bedingungen treten normalerweise keine Störungen von anderen Substanzen des Weines auf, die der Retentionszeit des Allylthiocyanats entsprechen.

Destillationsapparat im Stickstoffstrom



B. BESONDERE ANALYSEMETHODEN FÜR REKTIFIZIERTES TRAUBENMOSTKONZENTRAT

a) Gesamtkationen

1. Prinzip

Die zu untersuchende Probe wird mit einem stark sauren Kationenaustauscher behandelt. Die Kationen werden gegen H^+ ausgetauscht. Die Differenz zwischen dem Gesamtsäuregehalt des Eluates und dem der Probe ergibt den Gehalt an Gesamtkationen.

2. Gerätschaften

- 2.1. Glassäule mit Hahn, Länge etwa 300 mm, innerer Durchmesser 10-11 mm.
- 2.2. pH-Meter (erforderliche Genauigkeit 1/10 pH-Einheiten).
- 2.3. Elektroden:
 - Glaselektrode; Aufbewahrung in destilliertem Wasser,
 - als Referenzelektrode Kalomel-Kaliumchloridelektrode; Aufbewahrung in gesättigter Kaliumchloridlösung oder
 - kombinierte Elektrode; Aufbewahrung in destilliertem Wasser.

3. Reagenzien

- 3.1. Stark saurer Kationenaustauscher in H^+ -Form. Vor Gebrauch ist der Ionenaustauscher mit Wasser über Nacht aufzuquellen.
- 3.2. Natronlauge (NaOH), 0,1 M.
- 3.3. pH-Papier.

4. Durchführung der Bestimmung

4.1. Vorbereitung der Probe

Man verwendet eine verdünnte Lösung des rektifizierten Traubenmostkonzentrats (RTK) (40 %, g/v): 200 g RTK werden genau in einen 500-ml-Messkolben eingewogen, mit Wasser zur Marke aufgefüllt und gemischt.

4.2. Vorbereitung der Austauschersäule

Man gibt etwa 10 ml zuvor aufgequollenen Ionenaustauscher in H⁺-Form in die Glassäule und wäscht mit destilliertem Wasser säurefrei (pH-Papier).

4.3. Ionenaustausch

100 ml der nach 4.1 verdünnten Probe werden mit einer Geschwindigkeit von 1 Tropfen/Sekunde über die Säule gegeben. Die ablaufende Flüssigkeit wird in einem Becherglas aufgefangen; man wäscht mit 50 ml destilliertem Wasser nach. Man titriert das gesamte Eluat mit 0,1 M Natronlauge bis pH 7,0 bei 20 °C. Der Zusatz der Natronlauge muss langsam erfolgen und die Lösung ständig gerührt werden. Verbrauchte ml = n.

5. Angabe der Ergebnisse

Die Gesamtkationen werden in Milliäquivalenten je Kilogramm Gesamtzucker (mval/kg) mit 1 Dezimalstelle angegeben.

5.1. Berechnung

— Säuregehalt des Eluates, ausgedrückt in mval/kg RTK:

$$E = 2,5 n$$

— Gesamtsäuregehalt des RTK, ausgedrückt in mval/kg:

a

— Gesamtkationen, ausgedrückt in mval/kg Gesamtzucker:

$$((2,5 n - a)/(P)) \times 100$$

P = Gesamtzucker in % (g/g)

b) Leitfähigkeit

1. Prinzip

Die elektrische Leitfähigkeit einer Flüssigkeit wird mit Hilfe von 2 parallel angeordneten Platinelektroden (Wheatstonebrücke) bestimmt.

Die Leitfähigkeit ist temperaturabhängig. Sie wird bei 20 °C angegeben.

2. Gerätschaften

2.1. Leitfähigkeitsmessgerät mit einem Messbereich zwischen 1 und 1 000 Mikro Siemens je cm.

2.2. Wasserbad zur Temperierung der zu untersuchenden Probe auf etwa 20 °C (20 ± 2 °C).

3. Reagenzien

3.1. Entmineralisiertes Wasser; die spezifische Leitfähigkeit bei 20 °C muss unter 2 Mikro Siemens je cm liegen.

3.2. Kaliumchlorid-Eichlösung

0,581 g Kaliumchlorid (KCl), das vorher bei 105 °C bis zur Gewichtskonstanz getrocknet wurde, werden in entmineralisiertem Wasser (3.1) gelöst und mit diesem Wasser zu 1 Liter aufgefüllt. Diese Lösung hat eine Leitfähigkeit von 1 000 Mikro Siemens je cm bei 20 °C. Haltbarkeit: 3 Monate.

4. Durchführung der Bestimmung

4.1. Vorbereitung der Probe

Man verwendet eine Lösung, die 25 % (g/g) Zucker enthält (25° Brix): 2 500/P g RTK werden eingewogen und mit destilliertem Wasser auf 100 g ergänzt, wobei P der Gesamtzuckergehalt des RTK, ausgedrückt in % (g/g), ist.

4.2. Bestimmung der Leitfähigkeit

Die zu untersuchende Probe wird im Wasserbad auf etwa 20 °C temperiert und die Temperatur auf 0,1 °C genau abgelesen.

Die Messzelle des Leitfähigkeitsmessgerätes wird 2 mal mit der zu untersuchenden Probe gespült.

Man misst die Leitfähigkeit in Mikrosiemens je cm.

5. Angabe der Ergebnisse

Die Leitfähigkeit wird ausgedrückt in Mikrosiemens je cm (μScm^{-1}) bei 20 °C für eine Lösung von 25 ° Brix des RTK.

5.1. Berechnung

Wenn das Gerät keine Temperaturkompensation hat, ist die gemessene Leitfähigkeit anhand von Tabelle I zu korrigieren. Liegt die Temperatur unter 20 °C, so ist der Korrekturwert hinzuzurechnen, liegt die Temperatur über 20 °C, so ist der Korrekturwert abzuziehen.

Tabelle I

Temperaturkorrektur der Leitfähigkeit in Mikrosiemens cm^{-1}

Leitfähigkeit	Temperatur									
	20,2 19,8	20,4 19,6	20,6 19,4	20,8 19,2	21,0 19,0	21,2 18,8	21,4 18,6	21,6 18,4	21,8 18,2	22,0 (1) 18,0 (2)
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
50	0	0	1	1	1	1	1	2	2	2
100	0	1	1	2	2	3	3	3	4	4
150	1	1	2	3	3	4	5	5	6	7
200	1	2	3	3	4	5	6	7	8	9
250	1	2	3	4	6	7	8	9	10	11
300	1	3	4	5	7	8	9	11	12	13
350	1	3	5	6	8	9	11	12	14	15
400	2	3	5	7	9	11	12	14	16	18
450	2	3	6	8	10	12	14	16	18	20
500	2	4	7	9	11	13	15	18	20	22
550	2	5	7	10	12	14	17	19	22	24
600	3	5	8	11	13	16	18	21	24	26

(1) Korrekturwert abziehen.

(2) Korrekturwert zuzählen.

c) *Hydroxymethylfurfurol (HMF)*

1. Prinzip der Methoden

1.1. Fotometrische Methode

Die Aldehyde der Furangruppe, deren Hauptvertreter das HMF ist, reagieren mit Barbitursäure und p-Toluidin zu einer rot gefärbten Verbindung, deren Intensität bei 550 nm gemessen wird.

1.2. Hochdruckflüssigkeitschromatografische Methode

Trennung über eine Reversed-Phase-Säule und Bestimmung im UV bei 280 nm.

2. Fotometrische Methode

2.1. Gerätschaften

2.1.1. SpektralFotometer zur Durchführung der Messungen zwischen 300 und 700 nm.

2.1.2. Glasküvetten, Schichtdicke 1 cm.

2.2. Reagenzien

2.2.1. Barbitursäurelösung 0,5 % (g/v)

500 mg Barbitursäure ($C_4O_3N_2H_4$) werden unter leichtem Erwärmen auf einem Wasserbad (100 °C) in destilliertem Wasser gelöst und auf 100 ml mit destilliertem Wasser aufgefüllt. Haltbarkeit: etwa 1 Woche.

2.2.2. p-Toluidinlösung 10 % (g/v)

10 g p-Toluidin ($C_6H_4(CH_3)NH_2$) werden in einem 100-ml-Messkölbchen mit 50 ml 2-Propanol ($CH_3CH(OH)CH_3$) und 10 ml Eisessig (CH_3COOH , $\rho_{20} = 1,05$ g/ml) gelöst und mit 2-Propanol zur Marke aufgefüllt. Die Lösung ist täglich frisch herzustellen.

2.2.3. Wässrige Acetaldehydlösung (CH_3CHO) 1 % (g/v)

Frisch herzustellen.

2.2.4. Wässrige Lösung von Hydroxymethylfurfural ($C_6O_3H_6$), 1 g/l (Stammlösung)

Aus dieser Lösung werden Lösungen mit 5-10-20-30 und 40 mg/l HMF hergestellt. Diese Lösungen (Stammlösung und Verdünnungen) sind jeweils frisch herzustellen.

2.3. Durchführung der Bestimmung

2.3.1. Vorbereitung der Probe

Man verwendet eine verdünnte Lösung des rektifizierten RTK (40 %, g/v): 200 g RTK werden genau in einen 500-ml-Messkolben eingewogen, mit Wasser zur Marke aufgefüllt und gemischt. 2 ml dieser Lösung werden zur Bestimmung verwendet.

2.3.2. Fotometrische Bestimmung

In zwei 25-ml-Erlenmeyerkölbchen mit Schliff a und b pipettiert man 2 ml der vorbereiteten Probe (2.3.1), fügt jeweils 5 ml p-Toluidinlösung (2.2.2) hinzu und mischt. Sodann gibt man in Kölbchen b (Leerwert) 1 ml destilliertes Wasser und in Kölbchen a (Messwert) 1 ml Barbitursäurelösung (2.2.1). Man mischt und gibt die Lösungen in die 1 cm Glasküvetten und misst gegen den Leerwert bei 550 nm das Maximum der Färbung zwischen 2 und 5 Minuten.

Proben mit Gehalten über 30 mg/l HMF müssen vorher verdünnt werden.

2.3.3. Eichkurve

In zwei Reihen von 25-ml-Erlenmeyerkölbchen a und b gibt man 2 ml der unter 2.2.4 hergestellten Verdünnungen, die 5-10-20-30 und 40 mg/l HMF enthalten und verfährt weiter wie unter 2.3.2 angegeben.

Die erhaltene Eichkurve ist eine Gerade, die durch den Nullpunkt geht.

2.4. Angabe der Ergebnisse

Der Gehalt an HMF im RTK wird in Milligramm je Kilogramm (mg/kg) Gesamtzucker angegeben.

2.4.1. Berechnung

Der Gehalt „C“ in mg HMF/l der untersuchten Probelösung wird der Eichkurve entnommen.

Der Gehalt an HMF in mg/kg Gesamtzucker beträgt:

$$250 \times ((C)/(P))$$

P = Gehalt an Gesamtzucker % (g/g) des RTK.

3. Hochdruckflüssigkeitschromatografische Methode

3.1. Gerätschaften

3.1.1. Hochdruckflüssigkeitschromatograf, ausgerüstet mit

- einem Injektor mit Probenschleife 5 oder 10 µl,
- einem UV-Detektor zur Messung bei 280 nm,
- einer Trennsäule, Reversed Phase C₁₈ (z. B. Bondapak C₁₈ — Corasil, Waters Ass.),
- einem Schreiber, eventuell einem Integrator.

Fließgeschwindigkeit der mobilen Phase: 1,5 ml/Min.

3.1.2. Membranfiltration (0,45 µm).

3.2. Reagenzien

3.2.1. Bidestilliertes Wasser.

3.2.2. Methanol (CH₃OH), destilliert oder HPLC-Qualität.

3.2.3. Essigsäure (CH₃COOH, ρ₂₀ = 1,05 g/ml).

3.2.4. Mobile Phase: Wasser-Methanol (3.2.2) — Essigsäure (3.2.3) filtriert über eine Membrane (0,45 µm), (40-9-1 v/v).

Das Fließmittel wird täglich frisch hergestellt und vor Gebrauch entgast.

3.2.5. HMF-Eichlösung, 25 mg/l (m/v)

25 mg HMF (C₆H₃O₆) werden in einem 100-ml-Messkölbchen in Methanol (3.2.2) gelöst und zur Marke aufgefüllt. Diese Lösung wird mit Methanol (3.2.2) 1:10 verdünnt und über eine Membrane (0,45 µm) filtriert.

Diese Lösung ist im Kühlschrank in dunkler Flasche, fest verschlossen, etwa 2 bis 3 Monate haltbar.

3.3. Durchführung der Bestimmung

3.3.1. Vorbereitung der Probe

Man verwendet eine verdünnte Lösung des rektifizierten RTK (40 %, g/v): 200 g RTK werden genau in einen 500-ml-Messkolben eingewogen, mit Wasser zur Marke aufgefüllt und gemischt und über eine Membrane (0,45 µm) filtriert.

3.3.2. Chromatografie

5 (oder 10) µl der nach 3.3.1 vorbereiteten Probe und der Eichlösung (3.2.5) werden in den Chromatografen eingespritzt und die Chromatogramme aufgenommen.

Die Retentionszeit des HMF beträgt etwa 6 bis 7 Minuten.

3.4. Angabe der Ergebnisse

Der HMF-Gehalt des RTK wird in Milligramm je Kilogramm (mg/kg) Gesamtzucker angegeben.

3.4.1. Berechnung

C = HMF-Gehalt in mg/l der 40%igen RTK-Lösung.

Der HMF-Gehalt des RTK, ausgedrückt in mg/kg Gesamtzucker beträgt:

$$250 \times ((C)/(P))$$

P = Gesamtzucker in % (g/g) des RTK.

d) **Schwermetalle**1. **Prinzip**I. *Schnellmethode zur Abschätzung des Gehaltes an Schwermetallen*

Die Schwermetalle werden in einer geeigneten Verdünnung des RTK durch die Färbung ihrer Sulfide nachgewiesen. Als Vergleich dient eine Bleilösung, die den zulässigen Höchstwert an Blei enthält.

II. *Bestimmung des Bleigehaltes mittels Atomabsorptionsspektrometrie*

Blei bildet mit Ammoniumpyrrolidindithiocarbamat ein Chelat. Nach Extraktion mit Isobutylmethylketon wird dieses bei 283,3 nm gemessen. Der Gehalt an Blei wird nach dem Additionsverfahren bestimmt.

2. **Schnellmethode zur Abschätzung des Gehaltes an Schwermetallen**2.1. *Reagenzien*2.1.1. *Verdünnte Salzsäure, 70%ig (g/v)*

70 g Salzsäure (HCl) ($\rho_{20} = 1,16-1,19$ g/ml) werden mit Wasser zu 100 ml ergänzt.

2.1.2. *Verdünnte Salzsäure, 20%ig (g/v)*

20 g Salzsäure (HCl) ($\rho_{20} = 1,16-1,19$ g/ml) werden mit Wasser zu 100 ml ergänzt.

2.1.3. *Verdünntes Ammoniak*

14 g Ammoniak (NH₃) ($\rho_{20} = 0,931-0,934$ g/ml) werden mit Wasser zu 100 ml ergänzt.

2.1.4. *Pufferlösung pH 3,5*

25 g Ammoniumacetat (CH₃COONH₄) werden in 25 ml Wasser gelöst und 38 ml verdünnte Salzsäure (2.1.1) werden hinzugefügt. Falls erforderlich wird der pH-Wert mit verdünnter Salzsäure (2.1.2) oder verdünntem Ammoniak (2.1.3) eingestellt und sodann mit Wasser auf 100 ml ergänzt.

2.1.5. *Thioacetamidlösung (C₂H₅NS), 4%ig (g/v).*2.1.6. *Glycerinlösung (C₃H₈O₃), 85%ig (g/v)*

($n_D^{20\text{ °C}} = 1,449-1,455$).

2.1.7. *Thioacetamidreagenz*

Zu 0,2 ml der Thioacetamidlösung (2.1.5) fügt man 1 ml einer Mischung von 5 ml Wasser, 15 ml Natronlauge, 1 M und 20 ml Glycerinlösung (2.1.6) hinzu. Man erhitzt 20 Sekunden in einem Wasserbad von 100 °C. Das Reagenz ist unmittelbar vor Gebrauch herzustellen.

2.1.8. *Bleilösung, 0,002 g/l*

Man stellt eine Bleilösung von 1 g/l Blei her, indem man 0,400 g Bleinitrat Pb(NO₃)₂ in Wasser löst und mit Wasser zu 250 ml ergänzt. Bei Gebrauch wird die Lösung 2:1000 (v/v) mit Wasser verdünnt.

2.2. *Durchführung der Bestimmung*

10 g RTK werden in 10 ml Wasser gelöst. Man fügt 2 ml der Pufferlösung pH 3,5 (2.1.4) hinzu und mischt. Man gibt 1,2 ml des Thioacetamidreagenzes (2.1.7) zu und mischt sofort. Unter gleichen Bedingungen wird eine Vergleichslösung hergestellt, die 10 ml der Bleilösung 0,002 g/l (2.1.8) enthält.

Nach 2 Minuten darf die eventuell in der RTK-Lösung auftretende Braunfärbung nicht stärker als die der Bleivergleichslösung sein.

2.3. *Berechnung*

Die Vergleichslösung entspricht, unter den obengenannten Durchführungsbedingungen, einem maximal zulässigen Gehalt an Schwermetallen, ausgedrückt als Blei, von 2 mg/kg RTK.

3. Bestimmung des Bleigehaltes durch Atomabsorptionsspektrometrie

3.1. Gerätschaften

3.1.1. Atomabsorptionsspektrometer mit einem Brennerkopf für Luft/Acetylen.

3.1.2. Hohlkathodenlampe für Blei.

3.2. Reagenzien

3.2.1. Verdünnte Essigsäure

12 g Eisessig ($\rho_{20} = 1,05$ g/ml) werden mit Wasser auf 100 ml aufgefüllt.

3.2.2. Ammoniumpyrrolidindithiocarbamat ($C_5H_{12}N_2S_2$), 1%ig (g/v).

3.2.3. Isobutylmethylketon, $(CH_3)_2CHCH_2COCH_3$.

3.2.4. Bleilösung, 0,010 g/l Blei

Die Bleilösung 1 g/l (2.1.8) wird 1:100 (v/v) verdünnt.

3.3. Durchführung der Bestimmung

3.3.1. Probelösung

10 g RTK werden in einer Mischung aus gleichen Teilen der verdünnten Essigsäurelösung (3.2.1) und Wasser gelöst und mit dieser Mischung auf 100 ml aufgefüllt.

Man fügt 2 ml der Ammoniumpyrrolidindithiocarbamatlösung (3.2.2) und 10 ml Isobutylmethylketon (3.2.3) hinzu. Man schüttelt während 30 Sekunden (geschützt vor starker Lichteinstrahlung), lässt die Schichten sich trennen und verwendet die Isobutylmethylketonphase.

3.3.2. Eichlösungen

Man stellt 3 Eichlösungen her, die zusätzlich zu den 10 g RTK noch 1, 2 und 3 ml der Bleilösung 0,010 g/l (3.2.4) enthalten. Diese Lösungen werden wie die Probelösung behandelt.

3.3.3. Leerwert

Man stellt einen Leerwert her, wie unter 3.3.1 für die Probelösung beschrieben, aber ohne Zusatz von RTK.

3.3.4. Bestimmung

Die Messung wird bei 283,3 nm durchgeführt.

Der Nullpunkt wird mit der Isobutylmethylketonphase des Leerwertes eingestellt.

Die organischen Phasen der zu untersuchenden Lösung und der Eichlösungen werden nacheinander gemessen.

3.4. Angabe der Ergebnisse

Der Bleigehalt wird in mg/kg RTK mit 1 Dezimale angegeben.

3.4.1. Berechnung

Man stellt eine Eichkurve auf, indem man die gemessenen Extinktionen gegen die entsprechenden den Eichlösungen zugesetzten Konzentrationen Blei aufträgt. Die Extinktion der Probelösung wird als Konzentration Null eingetragen.

Die durch die Messpunkte gezogene Gerade gibt im Schnittpunkt mit der negativen Seite der Konzentrationsachse den Bleigehalt der Probelösung an.

e) **Chemische Alkoholbestimmung**

Diese Bestimmungsmethode ist für Flüssigkeiten mit niedrigem Alkoholgehalt wie Most, Mostkonzentrat und RTK geeignet.

1. **Prinzip**

Einfache Destillation, Oxidation des Ethanols im Destillat durch Kaliumdichromat und Titration des Überschusses an Kaliumdichromat mit einer Fe-II-Salzlösung.

2. **Gerätschaften**

2.1. Destillationsapparat zur Messung des Alkoholgehalts.

3. **Reagenzien**3.1. *Kaliumdichromatlösung*

33,600 g Kaliumdichromat ($K_2Cr_2O_7$) werden in Wasser gelöst und auf 1 000 ml bei 20 °C aufgefüllt.

1 ml dieser Lösung oxidiert 7,8924 mg Alkohol.

3.2. *Ammoniumeisen(II)-sulfatlösung*

135 g Ammoniumeisen(II)-sulfat ($FeSO_4 \cdot (NH_4)_2SO_4 \cdot 6H_2O$) werden in Wasser gelöst, man fügt 20 ml Schwefelsäure (H_2SO_4), ($\rho_{20} = 1,84$ g/ml) zu und füllt auf 1 000 ml auf. Frisch hergestellt entspricht 1 ml dieser Lösung 0,5 ml der Kaliumdichromatlösung. Die Lösung wird allmählich oxidiert.

3.3. *Kaliumpermanganatlösung*

1,088 g Kaliumpermanganat ($KMnO_4$) werden in Wasser gelöst und auf 1 000 ml aufgefüllt.

3.4. *Schwefelsäure, 1 + 1 verdünnt*

Zu 500 ml Wasser gibt man nach und nach unter Schütteln 500 ml Schwefelsäure (H_2SO_4) ($\rho_{20} = 1,84$ g/ml).

3.5. *Orthophenanthrolinreagenz, eisenhaltig*

Man löst 0,695 g Eisen-II-sulfat ($FeSO_4 \cdot 7H_2O$) in 100 ml Wasser und fügt 1,485 g 1,10-Phenanthrolin-Monohydrat, ($C_{12}H_8N_2 \cdot H_2O$) hinzu. Zur besseren Lösung wird erwärmt. Die kräftig rote Lösung ist gut haltbar.

4. **Durchführung der Bestimmung**4.1. *Destillation*

In den Destillierkolben gibt man 100 g RTK und 100 ml Wasser. Das Destillat wird in einem 100-ml-Meßkölbchen aufgefangen und mit Wasser zur Marke aufgefüllt.

4.2. *Oxydation*

In einen 300-ml-Erlenmeyerkolben mit eingeschliffenem Glasstopfen (der Kolbenhals besitzt einen erweiterten Rand, um den Stopfen beim Öffnen des Kolbens ohne Verlust abspülen zu können) werden 20 ml der Kaliumdichromatlösung (3.3) und 20 ml der verdünnten Schwefelsäure (3.4) gegeben und geschüttelt. Man fügt 20 ml Destillat zu. Der Kolben wird verschlossen, geschüttelt und mindestens 30 Minuten unter zeitweiligem Schütteln stehen gelassen (Probelösung).

In gleicher Weise wird ein Leerwert angesetzt, der anstelle des Destillats 20 ml destilliertes Wasser enthält.

4.3. *Titration*

Man gibt 4 Tropfen des 1,10-Phenanthrolinreagenzes (3.5) in die Probelösung. Der Kaliumdichromatüberschuss wird mit Ammoniumeisen(II)-sulfatlösung (3.2) bis zum Umschlag von blaugrün nach kastanienbraun titriert.

Um den Umschlagspunkt genau zu erfassen, titriert man mit der Kaliumpermanganatlösung (3.3) von kastanienbraun nach blau-grün zurück. 1/10 der titrierten ml dieser Lösung wird von den verbrauchten Millilitern Ammoniumeisen(II)-sulfatlösung abgezogen, n = tatsächlich verbrauchte Milliliter Ammoniumeisen(II)-sulfatlösung.

Der Leerwert wird in gleicher Weise titriert, n' = verbrauchte Milliliter Ammoniumeisen(II)-sulfatlösung.

5. Angabe der Ergebnisse

Der Ethanolgehalt wird in g/kg Gesamtzucker mit 1 Dezimalstelle angegeben.

5.1. Berechnung

n' ml Eisen(II)-Salzlösung reduzieren 20 ml Kaliumdichromatlösung, die 157,85 mg Ethanol oxidieren.

Folglich entspricht 1 ml Eisen(II)-Salzlösung:

$((157,85)/(n'))$ mg Ethanol.

$n' - n$ ml Eisen(II)-Salzlösung entsprechen demnach:

$157,85 \times ((n' - n)/(n'))$ mg Ethanol.

Ethanol in g/kg RTK:

$7,892 \times ((n' - n)/(n'))$

Ethanol in g/kg Gesamtzucker:

$789,2 \times ((n' - n)/(n' \times P))$

P = Gesamtzucker in % (g/g).

f) *Mesoinosit, Scylloinosit und Saccharose*

1. Prinzip

Gaschromatografische Bestimmung nach Derivatisierung.

2. Reagenzien

2.1. Interner Standard: Xylit, 10 g/l (wässrige Lösung, konserviert mit einer Spatelspitze Natriumazid).

2.2. Bis-(trimethylsilyl)-trifluoroacetamid — BSTFA — ($C_8H_{18}F_3NOSi_2$).

2.3. Chlortrimethylsilan (C_3H_9ClSi).

2.4. Pyridin p.a. (C_5H_5N).

2.5. Mesoinosit ($C_6H_{12}O_6$).

3. Gerätschaften

3.1. Gaschromatograf.

3.2. Fused silica Quarzkapillarsäule: 25 m × 0,3 mm, OV-1, Filmdicke 0,15 µm.

Gaschromatografische Bedingungen:

— Trägergas: Wasserstoff oder Helium mit etwa 2 ml/Min.,

— Injektor/Detektor-Temperatur: 300 °C,

— Temperaturprogramm: 1 Min. bei 160 °C, 4 °C/Min. auf 260 °C, 15 Min. isotherm bei 260 °C,

— Split: etwa 1:20.

3.3. Integrator.

3.4. Mikroliterspritze 10 µl.

- 3.5. Mikroliterpipetten: 50, 100 und 200 µl.
- 3.6. Derivatisierungskölbchen mit Teflonstopfen, 2 ml.
- 3.7. Trockenschrank.

4. Durchführung der Bestimmung

Etwa 5 g RTK werden in ein 50-ml-Messkölbchen eingewogen und mit 1 ml des internen Standards (2.1) versetzt. Man füllt mit Wasser zur Marke auf und mischt. 100 µl dieser Lösung werden in einem 2-ml-Derivatisierungskölbchen (3.6) mittels eines schwachen Luftstromes zum Trocknen gebracht. Um das Eindampfen zu erleichtern, können vorher 100 µl absoluter Alkohol zugesetzt werden.

Der Rückstand wird in 100 µl Pyridin (2.4) aufgenommen. Man fügt dann 100 µl BSTFA (2.2) und 10 µl Chlortrimethylsilan (2.3) hinzu. Das Kölbchen wird mit dem Teflonstopfen verschlossen und 1 Stunde bei 60 °C im Trockenschrank erhitzt.

0,5 µl der Lösung werden mittels Heißnadel-Injektionstechnik bei dem oben angegebenen Splitverhältnis eingespritzt.

5. Ermittlung der Responsefaktoren

- 5.1. Man stellt eine Standardlösung mit:

60 g/l Glucose, 60 g/l Fructose, 1 g/l Mesoinosit und 1 g/l Saccharose.

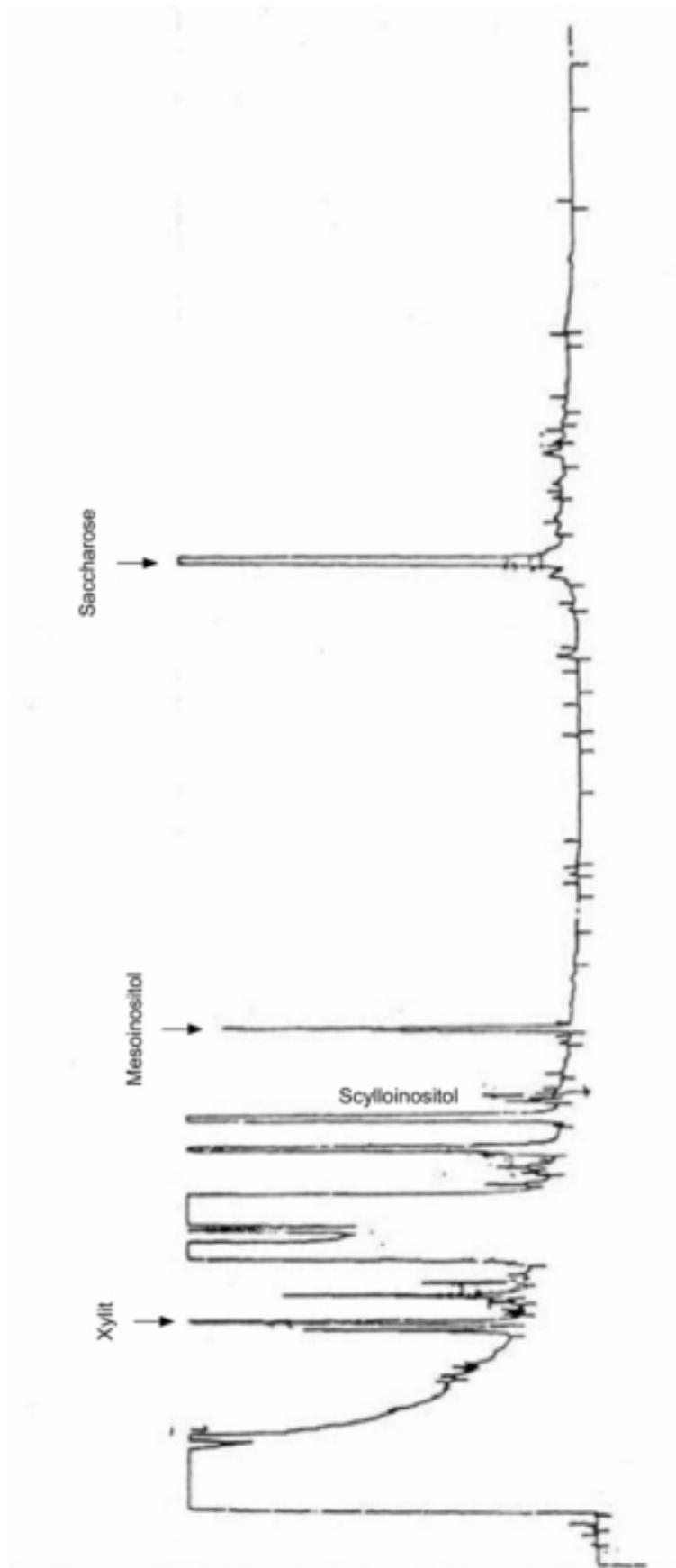
5 g dieser Lösung werden eingewogen und wie unter Punkt 4 beschrieben weiterbehandelt. Aus dem erhaltenen Chromatogramm werden die Responsefaktoren für Mesoinosit und Saccharose gegenüber Xylit berechnet.

Scylloinosit, das nicht im Handel erhältlich ist, hat eine Retentionszeit, die zwischen der des letzten Peaks der Glucoseanomere und der des Mesoinosits liegt (siehe Abbildung). Zur Berechnung verwendet man den Responsefaktor des Mesoinosits.

6. Angabe der Ergebnisse

- 6.1. Mesoinosit und Scylloinosit werden in mg/kg Gesamtzucker angegeben.

Saccharose wird in g/kg RTK angegeben.



ANHANG V

ENTSPRECHUNGSTABELLE GEMÄSS ARTIKEL 16 ABSATZ 2

Verordnung (EG) Nr. 1493/1999	Verordnung (EWG) Nr. 2676/90	Verordnung (EG) Nr. 423/2008	Vorliegende Verordnung
—	—	Artikel 1	Artikel 1
—	—	—	Artikel 2
Artikel 43 Absatz 1	—	Artikel 5	Artikel 3 Absatz 1
Artikel 43 Absatz 2 erster Gedankenstrich	—	Artikel 23	Artikel 3 Absatz 2
Artikel 43 Absatz 2 erster Gedankenstrich	—	Artikel 24	Artikel 3 Absatz 3
Artikel 43 Absatz 2 erster Gedankenstrich	—	Artikel 34, 35 und 36	Artikel 3 Absatz 4
—	—	Artikel 44	Artikel 4
Artikel 43 Absatz 2 zweiter Gedankenstrich	—	—	Artikel 5
Artikel 43 Absatz 2 dritter Gedankenstrich	—	—	Artikel 6
—	—	Artikel 38	Artikel 7
Artikel 42 Absatz 6	—	Artikel 39	Artikel 8
—	—	Artikel 6	Artikel 9
—	—	Artikel 46	Artikel 10 Absatz 1
—	—	Artikel 45	Artikel 10 Absatz 2
—	—	Artikel 32	Artikel 11
—	—	Artikel 29	Artikel 12
—	—	Artikel 30	Artikel 13
—	—	Artikel 21	Artikel 14
—	Artikel 1 Absatz 1	Artikel 47	Artikel 15
—	—	Artikel 48	Artikel 16
Anhang IV	—	Artikel 7 und 12	Anhang I A
—	—	Artikel 10	Anhang I A Anlage 1
—	—	Artikel 8	Anhang I A Anlage 2
—	—	Artikel 9	Anhang I A Anlage 3
—	—	Artikel 13	Anhang I A Anlage 4
—	—	Artikel 14, 15 und 16	Anhang I A Anlage 5
—	—	Artikel 17	Anhang I A Anlage 6
—	—	Artikel 18	Anhang I A Anlage 7
—	—	Artikel 19	Anhang I A, Anlage 8
—	—	Artikel 22	Anhang I A Anlage 9
Anhang V Abschnitt A	—	—	Anhang I B
Anhang V Abschnitt B	—	—	Anhang I C
Anhang V Abschnitt F	—	—	Anhang I D
Anhang V Abschnitt H	—	Artikel 28	Anhang II A
Anhang V Abschnitt I	—	Artikel 4	Anhang II B
Anhang VI Abschnitt K	—	—	Anhang II C
Anhang V Abschnitt J	—	Artikel 25 und 37	Anhang III A
—	—	Artikel 43	Anhang III A
Anhang VI Abschnitt L	—	Artikel 40 und 41	Anhang III B
—	Anhang Nummer 39	—	Anhang IV Abschnitt A
—	Anhang Nummer 42	—	Anhang IV Abschnitt B