

**DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) Nr. 315/2012 DER KOMMISSION****vom 12. April 2012****zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates hinsichtlich der Weinbauerzeugniskategorien, der önologischen Verfahren und der diesbezüglichen Einschränkungen**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates vom 22. Oktober 2007 über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte und mit Sondervorschriften für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse (Verordnung über die einheitliche GMO) <sup>(1)</sup>, insbesondere auf Artikel 121 Absätze 3 und 4,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Gemäß Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 der Kommission <sup>(2)</sup> sind die zugelassenen önologischen Verfahren in Anhang I der genannten Verordnung festgelegt. Die Internationale Organisation für Rebe und Wein (OIV) hat die Einsatzbedingungen für einige önologische Verfahren geändert, die im Übrigen in der EU bereits erlaubt sind. Um den in diesem Bereich geltenden internationalen Normen gerecht zu werden und den EU-Erzeugern dieselben Möglichkeiten einzuräumen wie den Drittlandserzeugern, sind die Einsatzbedingungen dieser önologischen Verfahren in der EU auf der Grundlage der von der OIV festgelegten Einsatzbedingungen zu ändern.
- (2) Die Verordnung (EG) Nr. 606/2009 erlaubt die Verwendung von Polyvinylimidazol- und Polyvinylpyrrolidon-Copolymeren (PVI/PVP) zur Senkung des Kupfer-, Eisen- und Schwermetallgehalts, sofern sie den von der OIV veröffentlichten Vorschriften des Internationalen Önologischen Kodex entsprechen, insbesondere hinsichtlich der Grenzwerte für die Gehalte an Monomeren. Da die OIV noch keine derartigen Vorschriften verabschiedet hat, ist aus Gründen der Rechtsklarheit dieses Verfahren aus Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 zu streichen.
- (3) Die Verordnung (EG) Nr. 606/2009 erlaubt den Einsatz von Chitosan und Chitin-Glucan aus Pilzen. Diese Stoffe werden in der EU derzeit nur aus dem Pilz *Aspergillus niger* gewonnen. Da die genannten Stoffe von der OIV zugelassen sind und der von dieser Organisation veröffentlichte Internationale Önologische Kodex präzisiert, dass sie vom Pilz *Aspergillus niger* stammen, ist es angebracht, diese Präzisierung auch in die Verordnung (EG) Nr. 606/2009 aufzunehmen.

(4) Weine, die Anspruch auf die geschützte Ursprungsbezeichnung „Douro“ sowie auf die geschützte geografische Angabe „Duriense“, gefolgt durch die Angabe „colheita tardia“ haben, dürfen von der festgesetzten Höchstgrenze des Schwefeldioxidgehalts abweichen. Portugal hat beantragt, dass alle portugiesischen Weine, die dieselben Eigenschaften wie die genannten Weine aufweisen und Anspruch auf eine geschützte Ursprungsbezeichnung oder eine geschützte geografische Angabe haben, gefolgt durch die Angabe „colheita tardia“, unter diese Ausnahmeregelung fallen. Für diese Weine ist die Höchstgrenze des Schwefeldioxidgehalts auf 400 Milligramm pro Liter festzusetzen.

(5) Da sich der traditionelle spezifische Begriff „vino generoso“ nicht mehr nur auf Likörweine bezieht, ist die in Anhang III Teil B Nummer 8 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 aufgeführte Bestimmung zur Verwendung dieses Begriffs entsprechend anzupassen.

(6) Die Verordnung (EG) Nr. 606/2009 ist entsprechend zu ändern.

(7) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Regelungsausschusses gemäß Artikel 195 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

*Artikel 1*

Die Verordnung (EG) Nr. 606/2009 wird wie folgt geändert:

- a) Anhang I A wird gemäß Anhang I der vorliegenden Verordnung geändert.
- b) Anhang I B wird gemäß Anhang II der vorliegenden Verordnung geändert.
- c) Anhang III wird gemäß Anhang III der vorliegenden Verordnung geändert.

*Artikel 2*Diese Verordnung tritt am dritten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.<sup>(1)</sup> ABl. L 299 vom 16.11.2007, S. 1.<sup>(2)</sup> ABl. L 193 vom 24.7.2009, S. 1.

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

Brüssel, den 12. April 2012

*Für die Kommission*  
*Der Präsident*  
José Manuel BARROSO

---

## ANHANG I

Anhang I A der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 wird wie folgt geändert:

1. Die Tabelle wird wie folgt geändert:

a) In Zeile 10 erste Spalte erhalten der zehnte und elfte Gedankenstrich folgende Fassung:

- „— aus *Aspergillus niger* gewonnenes Chitosan,
- aus *Aspergillus niger* gewonnenes Chitin-Glucan.“;

b) in Zeile 31 erhält die dritte Spalte folgende Fassung:

„Verwendung bis zu einem Grenzwert von 1 g/hl und unter der Voraussetzung, dass der Kupfergehalt im behandelten Erzeugnis 1 mg/l nicht übersteigt, mit Ausnahme von Likörweinen, die aus dem Most ungegorener oder leicht gegorener Trauben gewonnen wurden und bei denen der Kupfergehalt 2 mg/l nicht übersteigen darf.“;

c) Zeile 41 wird gestrichen;

d) Zeile 44 erste Spalte erhält folgende Fassung:

„Behandlung mit aus *Aspergillus niger* gewonnenem Chitosan“;

e) unter Ziffer 45 wird die erste Spalte durch nachstehenden Text ersetzt:

„Behandlung mit aus *Aspergillus niger* gewonnenem Chitin-Glucan“.

2. Anlage 6 erhält folgende Fassung:

„Anlage 6

#### Vorschriften für Dimethyldicarbonat

##### ANWENDUNGSBEREICH

Dimethyldicarbonat kann Wein mit einem oder mehreren der folgenden Ziele zugesetzt werden:

- a) Gewährleistung der mikrobiologischen Stabilität des in Flaschen abgefüllten Weins, der gärfähige Zucker enthält,
- b) Verhindern der Bildung von unerwünschten Hefen und von Milchsäurebakterien,
- c) Verhindern der Gärung von Süßweinen, lieblichen und halbtrockenen Weinen.

##### WEITERE ANFORDERUNGEN

- Bei Ziel a darf der Zusatz erst kurz vor der Abfüllung in Flaschen erfolgen.
- Das verwendete Erzeugnis muss den Reinheitskriterien der Richtlinie 2008/84/EG entsprechen.
- Über diese Behandlung muss gemäß Artikel 185c Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 Buch geführt werden.“

3. Anlage 11 wird gestrichen.

4. In Anlage 12 Abschnitt „**Vorschriften**“ Nummer 1 erhält der erste Gedankenstrich folgende Fassung:

‘— Der Wein kann zuerst kältebehandelt werden.’

5. Die Überschrift von Anlage 13 erhält folgende Fassung:

**„Vorschriften für die Behandlung von Wein mit aus *Aspergillus niger* gewonnenem Chitosan und für die Behandlung von Wein mit aus *Aspergillus niger* gewonnenem Chitin-Glucan“**

—

---

*ANHANG II*

In Anhang I B Abschnitt A Nummer 2 Buchstabe e der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 erhält der neunte Gedankenstrich folgende Fassung:

„— Wein aus Portugal, der Anspruch auf eine geschützte Ursprungsbezeichnung oder eine geschützte geografische Angabe hat, gefolgt durch die Angabe ‚colheita tardia‘.“

---

*ANHANG III*

In Anhang III Abschnitt B Nummer 8 Absatz 1 erhält der Einleitungssatz folgende Fassung:

„Der traditionelle spezifische Begriff „vino generoso“ ist bei Likörweinen dem Likörwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung vorbehalten, der ganz oder teilweise unter dem Oberflächeneinfluss von Hefe hergestellt wird und“.

---