

DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) Nr. 52/2013 DER KOMMISSION

vom 22. Januar 2013

zur Änderung von Anhang XIb der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates in Bezug auf Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure und rektifiziertes Traubenmostkonzentrat

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) ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 113d Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Gemäß Artikel 113d der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 sind in Anhang XIb der genannten Verordnung die Weinbauerzeugniskategorien aufgeführt, die in der Europäischen Union für die Vermarktung eines Erzeugnisses verwendet werden dürfen, das den in dem genannten Anhang festgelegten Bedingungen genügt.
- (2) Gemäß Anhang XIb Nummern 8 und 9 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 müssen Perlwein und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure aus Wein hergestellt werden. Anhang I Nummern 17 und 18 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 des Rates vom 17. Mai 1999 über die gemeinsame Marktorganisation für Wein ⁽²⁾ sah jedoch vor, dass diese Erzeugnisse auch aus anderen zur Gewinnung von Wein geeigneten Erzeugnissen hergestellt werden. Die mit der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates ⁽³⁾ eingeführte Reform des Weinsektors hatte nicht das Ziel, die Liste der Erzeugnisse zur Herstellung von Perlwein und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure zu ändern. Es ist daher erneut festzulegen, dass Perlwein und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure auch aus Jungwein, Traubenmost oder teilweise gegorenem Traubenmost hergestellt werden können.
- (3) Neue Verfahren zur Herstellung von rektifiziertem Traubenmostkonzentrat ermöglichen es, ein kristallisiertes rektifiziertes Mostkonzentrat herzustellen. Die Definition von rektifiziertem Traubenmostkonzentrat in Anhang XIb Nummer 14 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 sieht lediglich eine flüssige Form vor. Diese Definition ist so zu ändern, dass die kristallisierte Form aufgenommen wird.
- (4) Anhang XIb der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 ist daher entsprechend zu ändern.
- (5) 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

Anhang XIb der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 wird wie folgt geändert:

1. Nummer 8 Buchstabe a erhält folgende Fassung:

„a) aus Wein, Jungwein, Traubenmost oder teilweise gegorenem Traubenmost hergestellt wird, sofern diese Erzeugnisse einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 9 % vol aufweisen;“.

2. Nummer 9 Buchstabe a erhält folgende Fassung:

„a) aus Wein, Jungwein, Traubenmost oder teilweise gegorenem Traubenmost gewonnen wurde;“.

3. Nummer 14 erhält folgende Fassung:

„14. **Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat**

Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat ist

a) das flüssige, nicht karamellierte Erzeugnis, das

i) durch teilweisen Wasserentzug aus Traubenmost unter Anwendung beliebiger zugelassener Methoden außer der unmittelbaren Einwirkung von Feuerwärme so hergestellt wird, dass der bei einer Temperatur von 20 °C nach einer gemäß Artikel 120g vorzuschreibenden Refraktometer-Methode gemessene Zahlenwert nicht unter 61,7 % liegt;

ii) zugelassenen Behandlungen zur Entsäuerung und Entfernung anderer Bestandteile als Zucker unterzogen worden ist;

iii) folgende Merkmale aufweist:

— einen pH-Wert von höchstens 5 bei 25 Brix,

— eine optische Dichte von höchstens 0,100 bei 425 nm und 1 cm Dicke bei auf 25 Brix konzentriertem Traubenmost,

— einen Saccharosegehalt, der so niedrig ist, dass er mit einer noch festzulegenden Analyseverfahren nicht nachgewiesen werden kann,

— einen Index von Folin-Ciocalteu von höchstens 6,00 bei 25 Brix,

— eine titrierbare Säure von höchstens 15 Milliäquivalent/kg Gesamtzucker,

⁽¹⁾ ABl. L 299 vom 16.11.2007, S. 1.⁽²⁾ ABl. L 179 vom 14.7.1999, S. 1.⁽³⁾ ABl. L 148 vom 6.6.2008, S. 1.

- einen Schwefeldioxidgehalt von höchstens 25 mg/kg Gesamtzucker,
- einen Gesamtkationengehalt von höchstens 8 Milliäquivalent/kg Gesamtzucker,
- eine Leitfähigkeit von höchstens 120 Mikro-Siemens/cm bei 25 Brix und 20 °C,
- einen Gehalt an Hydroxymethylfurfurol von höchstens 25 mg/kg Gesamtzucker,
- Spuren von Mesoinositol;

b) das feste, nicht karamellierte Erzeugnis, das

- i) durch Kristallisation von flüssigem rektifiziertem Traubenmostkonzentrat ohne Anwendung eines Lösungsmittels gewonnen wird;
- ii) zugelassenen Behandlungen zur Entsäuerung und Entfernung anderer Bestandteile als Zucker unterzogen worden ist;
- iii) nach Verdünnung in einer Lösung bei 25 Brix folgende Merkmale aufweist:

- einen pH-Wert von höchstens 7,5,
- eine optische Dichte von höchstens 0,100 bei 425 nm und 1 cm Dicke,

- einen Saccharosegehalt, der so niedrig ist, dass er mit einer noch festzulegenden Analysemethode nicht nachgewiesen werden kann,
- ein Indiz von Folin-Ciocalteu von höchstens 6,00,
- eine titrierbare Säure von höchstens 15 Milliäquivalent/kg Gesamtzucker,
- einen Schwefeldioxidgehalt von höchstens 10 mg/kg Gesamtzucker,
- einen Gesamtkationengehalt von höchstens 8 Milliäquivalent/kg Gesamtzucker,
- eine Leitfähigkeit von höchstens 120 Mikro-Siemens/cm bei 20 °C,
- einen Gehalt an Hydroxymethylfurfurol von höchstens 25 mg/kg Gesamtzucker,
- Spuren von Mesoinositol.

Ein vorhandener Alkoholgehalt des rektifizierten Traubenmostkonzentrats von bis zu 1 % vol wird geduldet.“

Artikel 2

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

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

Brüssel, den 22. Januar 2013

Für die Kommission
Der Präsident
José Manuel BARROSO