

I

(Veröffentlichungsbedürftige Rechtsakte)

VERORDNUNG (EWG) NR. 2332/92 DES RATES

vom 13. Juli 1992

über in der Gemeinschaft hergestellte Schaumweine

DER RAT DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft, insbesondere auf Artikel 43,

auf Vorschlag der Kommission,

nach Stellungnahme des Europäischen Parlaments (1),

in Erwägung nachstehender Gründe:

Die Verordnung (EWG) Nr. 358/79 des Rates vom 5. Februar 1979 über in der Gemeinschaft hergestellte Schaumweine von Nummer 13 des Anhangs II der Verordnung (EWG) Nr. 337/79 (2) ist in wesentlichen Punkten geändert worden. Infolge zahlreicher Kodifizierungen von Rechtsvorschriften der Gemeinschaft im Weinsektor empfiehlt es sich aus Gründen der Rationalität und der Klarheit, die genannte Verordnung ebenfalls zu kodifizieren.

Die Verordnung (EWG) Nr. 822/87 des Rates vom 16. März 1987 über die gemeinsame Marktorganisation für Wein (3) enthält Regeln für die Bereitung und Vermarktung von Tafelwein. Diese Regelung ist dadurch zu ergänzen, daß entsprechende Bestimmungen für alle in der Gemeinschaft hergestellten Schaumweine unter Berücksichtigung der Tatsache erlassen werden, daß es sich bei Qualitätsschaumweinen bestimmter Anbaugebiete (Qualitätsschaumweine b.A.) um schäumende Qualitätsweine b.A. handelt, die damit ebenfalls den Bestimmungen der Verordnung (EWG) Nr. 823/87 des Rates vom 16. März 1987 zur Festlegung besonderer Vorschriften für Qualitätsweine

bestimmter Anbaugebiete (4) entsprechen müssen. Für die Bereitung und Vermarktung dieser Schaumweine sind besondere Vorschriften festzulegen.

Es empfiehlt sich, für diese Schaumweine ein System mit gemeinsamen Regeln für die Herstellung, Vermarktung und Kontrolle einzurichten, das es unter Beibehaltung der Qualitätsmerkmale ermöglicht, Wettbewerbsverzerrungen zu vermeiden und den Schutz des Verbrauchers zu gewährleisten.

Eine solche Maßnahme würde dazu beitragen, dem Verbraucher bei der Auswahl behilflich zu sein, indem ihm die Sicherheit gegeben wird, daß jedes ihm angebotene Erzeugnis besonderen Qualitätsanforderungen entspricht. Dadurch würde diese Maßnahme die Interessen des Herstellers schützen, den innergemeinschaftlichen Handel fördern, die Nachfrage steigern und damit eine Erweiterung der Weinabsatzmöglichkeiten sichern.

Alle Schaumweine sowie die zu ihrer Herstellung verwendeten Traubenmoste und Weine müssen Mindestqualitätsanforderungen entsprechen. Daher ist vorzusehen, daß es sich bei den genannten Grunderzeugnissen um Tafelweine oder um für die Gewinnung von Tafelweinen geeignete Erzeugnisse bzw. um Qualitätsweine b.A. oder um für die Gewinnung von Qualitätsweinen b.A. geeignete Erzeugnisse handelt.

Die Qualitätsanforderungen sollten neben den Grunderzeugnissen die Bereitungsverfahren sowie das Enderzeugnis umfassen. Es liegt ferner im Interesse des Herstellers und Verbrauchers, eine angemessene Aufmachung vorzusehen.

Unter Berücksichtigung der Tatsache, daß die Verordnung (EWG) Nr. 822/87 rektifiziertes Traubenmostkonzentrat zur Weinbereitung zuläßt, und mit dem Ziel, als Grundstoff für die Herstellung von Schaumwein Erzeugnissen der

(1) ABl. Nr. C 149 vom 18. 6. 1990, S. 263.

(2) ABl. Nr. L 54 vom 5. 3. 1979, S. 130. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 1759/92 (AbI. Nr. L 180 vom 1. 7. 1992, S. 31).

(3) ABl. Nr. L 84 vom 27. 3. 1987, S. 1. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 1756/92 (AbI. Nr. L 180 vom 1. 7. 1992, S. 27).

(4) ABl. Nr. L 84 vom 27. 3. 1987, S. 59. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 3896/91 (AbI. Nr. L 368 vom 31. 12. 1991, S. 3).

Weinrebe den Vorzug zu geben, ist vorzusehen, daß die Schaumweinhersteller rektifiziertes Traubenmostkonzentrat verwenden dürfen. Um ungünstige Auswirkungen auf die Qualität zu vermeiden, ist vorzusehen, daß die Mitgliedstaaten die Verwendung von konzentriertem Traubenmost für die Herstellung von Schaumwein untersagen können.

Die Erfahrung hat gezeigt, daß die Zusammensetzung der bei der Schaumweinherstellung verwendeten Füllmengen, insbesondere bei Qualitätswein b.A., genauer präzisiert werden muß. Der zur Herstellung einer Hefesuspension verwendete Wein muß nicht unbedingt den gleichen Ursprung haben wie der Wein, dem diese Suspension zur Schaumerzeugung hinzugefügt wird.

Die Merkmale eines Qualitätsschaumweins b.A. werden in großem Maße durch den Standort der Rebfläche und die dort jedes Jahr herrschenden Witterungsbedingungen sowie die Weinbaumaßnahmen, insbesondere die sofort nach der Traubenernte angewandten önologischen Verfahren und Behandlungen bestimmt. Deshalb, jedoch auch um die Gefahr betrügerischer Praktiken bei aufeinanderfolgenden Änderungen der Besitzverhältnisse der Grundstoffe zu verringern, ist vorzuschreiben, daß die Verarbeitung der Trauben zu Traubenmost und des hierbei gewonnenen Traubenmosts zu Wein sowie die Herstellung von Schaumwein aus diesen Erzeugnissen innerhalb oder in unmittelbarer Nachbarschaft des bestimmten Weinbaugebiets, in dem die dabei verwendeten Trauben geerntet wurden, zu erfolgen hat.

Um zu vermeiden, daß den Herstellern der betreffenden Qualitätsschaumweine b.A. aufgrund einer Störung der traditionellen Handelsbräuche Verluste entstehen, sollten die Mitgliedstaaten die Möglichkeit erhalten, ausnahmsweise zu erlauben, daß bei der Herstellung von Qualitätsschaumwein b.A. eine Berichtigung vorgenommen wird und der Cuvée ein oder mehrere Weinbauerzeugnisse mit Ursprung in einem anderen als dem bestimmten Anbaugebiet, dessen Name der Schaumwein trägt, zugesetzt werden. Im übrigen müssen die Mitgliedstaaten in bestimmten Fällen zulassen können, daß ein Qualitätsschaumwein b.A. außerhalb des bestimmten Anbaugebiets hergestellt wird, dessen Name er trägt.

Die Anwendung moderner Herstellungsmethoden, die Empfindlichkeit bestimmter bei der Zusammensetzung der Cuvée verwendeter Weine und die Qualität der Erzeugung rechtfertigen es, die Mindestdauer des Herstellungsverfahrens bei Qualitätsschaumwein von neun Monaten auf sechs Monate zu verkürzen, wenn die Gärung, durch die Kohlensäure entwickelt werden soll, im Cuvéegefäß stattfindet. Dagegen sollte die Dauer der Gärung, durch die Kohlensäure entwickelt werden soll, und die Dauer der Nichttrennung der Cuvée vom Trub verlängert werden, um die Qualität dieser Schaumweine zu erhöhen.

Damit die Herstellung von aromatischem Qualitätsschaumwein und von aromatischem Qualitätsschaumwein b.A. auf die Verwendung herkömmlicher Verfahren beschränkt bleibt, ist vorzuschreiben, daß diese Schaumweine nur aus Traubenmost oder teilweise gegorenem Traubenmost bestimmter Rebsorten hergestellt werden dürfen. Für die Gewinnung aromatischer Qualitätsschaumweine sollte jedoch die Verwendung von Weinen aus Trauben der Rebsorte „Prosecco“ zulässig sein, die in bestimmten Regionen Italiens geerntet worden sind, da diese Weine herkömmlicherweise zur Herstellung von aromatischem Schaumwein verwendet werden.

Um die Qualität von aromatischen Qualitätsschaumweinen und von aromatischem Qualitätsschaumwein b.A. zu gewährleisten, sollte klargestellt werden, daß der Gebrauch herkömmlicher Herstellungsverfahren die Steuerung des Gärungsprozesses durch Kühlung oder durch andere physikalische Verfahren voraussetzt —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

In dieser Verordnung werden ergänzend zu der Verordnung (EWG) Nr. 822/87 Bestimmungen für die Herstellung und die Vermarktung von Schaumweinen im Sinne von Nummer 15 des Anhangs I der genannten Verordnung festgelegt.

Diese ergänzenden Bestimmungen gelten für

- a) „Schaumwein“, der der Definition von Anhang I Nummer 15 der Verordnung (EWG) Nr. 822/87 und den Vorschriften der Titel I und II der vorliegenden Verordnung entspricht;
- b) „Qualitätsschaumwein“, einschließlich aromatischem Qualitätsschaumwein, der der Definition von Anhang I Nummer 15 der Verordnung (EWG) Nr. 822/87 und den Vorschriften der Titel I und III der vorliegenden Verordnung entspricht;
- c) „Qualitätsschaumwein bestimmter Anbaugebiete“, einschließlich aromatischem Qualitätsschaumwein b.A., der in Artikel 1 Absatz 2 Unterabsatz 2 zweiter Gedankenstrich der Verordnung (EWG) Nr. 823/87 aufgeführt ist und den Vorschriften der Titel I und III der vorliegenden Verordnung entspricht. Dieser Wein wird im folgenden „Qualitätsschaumwein b.A.“ genannt.

TITEL I

Allgemeine Vorschriften für alle Kategorien von Schaumweinen

Artikel 2

Im Sinne dieser Verordnung ist

- a) „Cuvée“:
- der Traubenmost,
 - der Wein oder
 - die Mischung von Traubenmost oder Weinen mit verschiedenen Merkmalen,
- die zur Herstellung einer bestimmten Art von Schaumweinen bestimmt sind;
- b) „Fülldosage“:
- das Erzeugnis, das der Cuvée zur Einleitung der Schaumbildung zugesetzt wird;
- c) „Versanddosage“:
- das Erzeugnis, das den Schaumweinen zugesetzt wird, um einen bestimmten Geschmack zu erzielen.

Artikel 3

Die Versanddosage darf nur bestehen aus

- Saccharose,
- Traubenmost,
- teilweise gegorenem Traubenmost,
- konzentriertem Traubenmost,
- rektifiziertem Traubenmostkonzentrat,
- Wein oder
- ihrer Mischung,

gegebenenfalls mit Zusatz von Weindestillat.

Artikel 4

(1) Unbeschadet der nach der Verordnung (EWG) Nr. 822/87 und gegebenenfalls nach der Verordnung (EWG) Nr. 823/87 gestatteten Anreicherung der Bestandteile der Cuvée ist jede Anreicherung der Cuvée verboten.

Jedoch kann jeder Mitgliedstaat, sofern die Witterungsbedingungen in seinem Hoheitsgebiet dies erfordern, die Anreicherung der Cuvée am Herstellungsort der Schaumweine gestatten, wenn

- 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:
 - 3,5% vol bei einer Cuvée aus Bestandteilen aus der Weinbauzone A, sofern der natürliche Alkoholgehalt der einzelnen Bestandteile mindestens 5% vol beträgt.

In Jahren mit außergewöhnlich ungünstigen Witterungsbedingungen kann die Begrenzung von 3,5% vol indessen auf 4,5% vol erhöht werden, sofern der natürliche Alkoholgehalt der einzelnen Bestandteile der Cuvée mindestens 5% vol beträgt;

- 2,5% vol bei einer Cuvée aus Bestandteilen aus der Weinbauzone B, sofern der natürliche Alkoholgehalt der einzelnen Bestandteile mindestens 6% vol beträgt.

In Jahren mit außergewöhnlich ungünstigen Witterungsbedingungen kann die Begrenzung von 2,5% vol indessen auf 3,5% vol erhöht werden, sofern der natürliche Alkoholgehalt der einzelnen Bestandteile der Cuvée mindestens 6% vol beträgt;

- 2% vol bei einer Cuvée aus Bestandteilen aus den Weinbauzonen C I a), C I b), C II, C III a) oder C III b), sofern der natürliche Alkoholgehalt der einzelnen Bestandteile mindestens 7,5% vol, 8% vol, 8,5% vol bzw. 9% vol beträgt.

Die vorstehenden Grenzwerte beeinträchtigen nicht die Anwendung von Artikel 67 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 822/87 auf Cuvéés, die zur Herstellung von Schaumweinen im Sinne des Artikels 1 Absatz 2 Buchstabe a) bestimmt sind;

- e) als Methode der Zusatz von Saccharose, von konzentriertem Traubenmost oder von rektifiziertem Traubenmostkonzentrat verwendet wird.

Die Anreicherung kann durch den Zusatz von Saccharose oder konzentriertem Traubenmost erfolgen, wenn diese Methode in dem betreffenden Mitgliedstaat herkömmlicherweise oder ausnahmsweise entsprechend der am 24. November 1974 gültigen Regelung durchgeführt wird. Die Mitgliedstaaten können die Verwendung von konzentriertem Traubenmost jedoch ausschließen.

- (2) 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.

Der Zusatz von Versanddosage darf den vorhandenen Alkoholgehalt der Schaumweine um höchstens 0,5% vol erhöhen.

- (3) Die Süßung der Cuvée und ihrer Bestandteile ist untersagt.

- (4) Abgesehen von etwaigen Säuerungen oder Entsäuerungen ihrer Bestandteile nach der Verordnung (EWG) Nr.

822/87 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 1,5 g je Liter, ausgedrückt in Weinsäure, d.h. von 20 Milliäquivalenten je Liter, erfolgen.

In Jahren mit außergewöhnlichen Witterungsbedingungen kann die Höchstgrenze von 1,5 g je Liter, d.h. 20 Milliäquivalente je Liter, auf 2,5 g je Liter, d.h. 34 Milliäquivalente je Liter, angehoben werden, sofern die natürliche Säure nicht unter 3 g je Liter, ausgedrückt in Weinsäure, d.h. 40 Milliäquivalenten je Liter, liegt.

(5) Die Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel und insbesondere die Zulassung außergewöhnlicher Anreicherung und Säuerung nach Absatz 1 Buchstabe d) erster Gedankenstrich Unterabsatz 2 und zweiter Gedankenstrich Unterabsatz 2 sowie Absatz 4 Unterabsatz 4 werden nach dem Verfahren des Artikels 83 der Verordnung (EWG) Nr. 822/87 festgelegt.

Artikel 5

(1) Das Kohlendioxid in den Schaumweinen darf nur aus der alkoholischen Gärung der Cuvée stammen, aus der die Weine bereitet werden.

(2) Diese Gärung darf nur durch den Zusatz von Fülldose ausgelöst werden, sofern sie nicht zur direkten Verarbeitung von Trauben, Traubenmost oder teilweise gegorenem Traubenmost zu Schaumwein dient.

Sie darf nur in Flaschen oder in Tanks stattfinden.

(3) Die Verwendung von Kohlendioxid bei der Umfüllung durch Gegendruck ist gestattet, sofern dies unter Aufsicht geschieht und sich der Druck des Kohlendioxids in den Schaumweinen nicht erhöht.

(4) Die Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel werden nach dem Verfahren des Artikels 83 der Verordnung (EWG) Nr. 822/87 festgelegt.

Artikel 6

(1) Herstellung und Vermarktung der Schaumweine sind von den Mitgliedstaaten zu kontrollieren.

(2) Jeder Hersteller von Schaumweinen ist verpflichtet, der zuständigen Behörde des Mitgliedstaats, in dessen Hoheitsgebiet die betreffenden Weine hergestellt werden, Meldung zu erstatten.

Jeder Hersteller von Schaumweinen ist unbeschadet des Artikels 71 der Verordnung (EWG) Nr. 822/87 verpflichtet, ein Verzeichnis der Rohstoffe, der Cuvéés und der Herstellung zu führen.

(3) Die Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel und insbesondere die Art der Kontrollen werden nach dem Verfahren des Artikels 83 der Verordnung (EWG) Nr. 822/87 festgelegt.

Artikel 7

(1) Diese Verordnung gilt, mit Ausnahme der Bestimmungen des Artikels 6, nicht für Diätschaumweine.

(2) Die Regeln für die Vermarktung der Diätschaumweine, durch die eine Verwechslung zwischen diesen Weinen und den Schaumweinen verhindert werden soll, werden nach dem Verfahren des Artikels 83 der Verordnung (EWG) Nr. 822/87 festgelegt.

TITEL II

Besondere Vorschriften für Schaumwein im Sinne des Artikels 1 Absatz 2 Buchstabe a)

Artikel 8

Die zur Herstellung von Schaumwein bestimmte Cuvée muß einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 8,5 % vol haben.

Artikel 9

Die Fülldose für Schaumweine darf nur aus Hefe bestehen, und zwar Trockenhefe oder in Wein suspendierte Hefe, und

- Traubenmost,
- teilweise gegorenem Traubenmost,
- konzentriertem Traubenmost,
- rektifiziertem Traubenmostkonzentrat oder
- Saccharose und Wein.

Artikel 10

Unbeschadet des Artikels 67 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 822/87 muß Schaumwein einschließlich des Alkohols, der in der gegebenenfalls zugesetzten Versanddose enthalten ist, einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 9,5 % vol haben.

Artikel 11

(1) Unbeschadet der strengeren Vorschriften, welche die Mitgliedstaaten bei Schaumweinen anwenden können, die in ihrem Hoheitsgebiet hergestellt werden, darf der Gesamtschwefeldioxidgehalt der Schaumweine 235 mg/l nicht überschreiten.

(2) Die betreffenden Mitgliedstaaten können, falls dies aufgrund der Witterungsverhältnisse in bestimmten Weinbauzonen der Gemeinschaft erforderlich ist, bei den in Absatz 1 genannten, in ihrem Hoheitsgebiet erzeugten Weinen eine Erhöhung des höchstzulässigen Gesamtschwefeldioxidgehalts um höchstens 40 mg/l zulassen, sofern die Weine, für die diese Genehmigung erteilt worden ist, nicht aus den betreffenden Mitgliedstaaten in ein anderes Land versandt werden.

(3) Die Kommission legt dem Europäischen Parlament und dem Rat vor dem 1. April 1993 aufgrund der gewonnenen Erfahrung einen Bericht über die Höchstwerte für den Schwefeldioxidgehalt gegebenenfalls zusammen mit Vorschlägen vor, über die der Rat nach dem Verfahren des Artikels 43 Absatz 2 des Vertrages vor dem 1. September 1993 beschließt.

(4) Die Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel werden nach dem Verfahren des Artikels 83 der Verordnung (EWG) Nr. 822/87 erlassen.

TITEL III

Besondere Bestimmungen für Qualitätsschaumwein und Qualitätsschaumwein b.A.

Artikel 12

(1) Der Gesamtalkoholgehalt

- a) der zur Herstellung von Qualitätsschaumwein bestimmten Cuvées beträgt mindestens 9% vol;
- b) der zur Herstellung von Qualitätsschaumwein b.A. bestimmten Cuvées beträgt
 - in den Weinbauzonen C III mindestens 9,5% vol,
 - in den übrigen Weinbauzonen mindestens 9% vol.

Jedoch dürfen Cuvées, die zur Herstellung von bestimmten in einem noch zu erstellenden Verzeichnis enthaltenen und aus einer einzigen Rebsorte gewonnenen Qualitätsschaumweinen b.A. bestimmt sind, einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 8,5% vol aufweisen.

(2) Das Verzeichnis der in Absatz 1 Buchstabe b) Unterabsatz 2 genannten Qualitätsschaumweine b.A. wird nach dem Verfahren des Artikels 83 der Verordnung (EWG) Nr. 822/87 festgelegt.

Artikel 13

Qualitätsschaumwein und Qualitätsschaumwein b.A. müssen einschließlich des Alkohols, der in der gegebenenfalls zugesetzten Versanddosage enthalten ist, einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 10% vol haben.

Artikel 14

(1) Qualitätsschaumweine b.A. dürfen nur

- aus innerhalb des bestimmten Anbaugebiets geernteten Trauben der im Verzeichnis nach Artikel 4 Absatz 1 der Verordnung (EWG) Nr. 823/87 aufgeführten Rebsorten,
- durch Verarbeitung der im ersten Gedankenstrich genannten Trauben zu Traubenmost und des so gewonnenen Mostes zu Wein sowie durch Verarbeitung dieser Erzeugnisse zu Schaumwein innerhalb des bestimmten Anbaugebiets, in dem die hierzu verwendeten Trauben geerntet worden sind,

gewonnen oder hergestellt werden.

(2) Abweichend von Absatz 1 erster Gedankenstrich kann ein Erzeugermitgliedstaat, wenn es sich um ein durch besondere Bestimmungen dieses Mitgliedstaats geregeltes herkömmliches Verfahren handelt, bis zum 31. Dezember 1995 durch ausdrückliche Genehmigungen und vorbehaltlich einer geeigneten Kontrolle zulassen, daß ein Qualitätsschaumwein b.A. dadurch gewonnen wird, daß das Grunderzeugnis für diesen Wein durch Hinzufügen eines oder mehrerer Weinbauerzeugnisse verbessert wird, die nicht aus dem bestimmten Anbaugebiet stammen, dessen Name dieser Wein trägt, sofern

- diese zugesetzten Weinbauerzeugnisse nicht innerhalb dieses bestimmten Anbaugebiets erzeugt werden und dieselben Merkmale besitzen wie die nicht aus dem bestimmten Anbaugebiet stammenden Erzeugnisse;
- diese Verbesserung den önologischen Verfahren und den Definitionen der Verordnung (EWG) Nr. 822/87 entspricht;
- das Gesamtvolumen der zugesetzten Weinbauerzeugnisse, die nicht aus dem bestimmten Anbaugebiet stammen, 10% des Gesamtvolumens der verwendeten Erzeugnisse mit Ursprung aus dem bestimmten Anbaugebiet nicht überschreiten. Die Kommission kann jedoch den Mitgliedstaat nach dem Verfahren des Artikels 83 der Verordnung (EWG) Nr. 822/87 ermächtigen, in Ausnahmefällen Vomhundertsätze zugesetzter Erzeugnisse von mehr als 10%, jedoch höchstens 15%, zuzulassen.

(3) Abweichend von Absatz 1 zweiter Gedankenstrich kann ein Qualitätsschaumwein b.A. in einem Gebiet in unmittelbarer Nähe des betreffenden bestimmten Anbaugebiets hergestellt werden, wenn der betreffende Mitgliedstaat dies durch ausdrückliche Genehmigung und unter bestimmten Bedingungen vorgesehen hat.

Ferner können die Mitgliedstaaten durch Einzelgenehmigungen oder durch weniger als fünf Jahre lang geltende ausdrückliche Genehmigungen und vorbehaltlich einer geeigneten Kontrolle erlauben, daß ein Qualitätsschaumwein b.A. auch außerhalb eines Gebiets in unmittelbarer Nähe des betreffenden bestimmten Anbaugebiets hergestellt wird,

- a) wenn es sich um ein herkömmliches Verfahren handelt, das mindestens seit dem 24. November 1974 besteht oder das, im Falle der der Gemeinschaft nach diesem Zeitpunkt beigetretenen Mitgliedstaaten, vor dem Wirksamwerden des Beitritts bestand;

b) in den anderen Fällen während einer am 31. August 1992 ablaufenden Übergangszeit, sofern es sich um ein Verfahren handelt, das vor dem 1. September 1989 bestand.

(4) Die Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel werden nach dem Verfahren des Artikels 83 der Verordnung (EWG) Nr. 822/87 festgelegt.

Sie betreffen insbesondere die Abgrenzung der Gebiete in unmittelbarer Nähe eines bestimmten Anbaugebiets, wobei insbesondere der geographischen Lage und den Verwaltungsstrukturen Rechnung zu tragen ist.

Artikel 15

(1) Für die Zubereitung der Fülldosage zur Herstellung von Qualitätsschaumwein dürfen außer Trockenhefe oder in Wein suspendierter Hefe, Saccharose und rektifiziertem bzw. nicht rektifiziertem Traubenmostkonzentrat nur

- Traubenmost oder teilweise gegorener Traubenmost, aus denen ein zur Gewinnung von Tafelwein geeigneter Wein gewonnen werden kann,
 - zur Gewinnung von Tafelwein geeigneter Wein,
 - Tafelwein oder
 - Qualitätswein b.A.
- verwendet werden.

Für die Zubereitung der Fülldosage zur Herstellung von Qualitätsschaumwein b.A. dürfen außer Trockenhefe oder in Wein suspendierter Hefe, Saccharose und rektifiziertem bzw. nicht rektifiziertem Traubenmostkonzentrat nur

- Traubenmost,
- teilweise gegorener Traubenmost,
- Wein,
- Qualitätswein b.A.

verwendet werden, die den gleichen Qualitätsschaumwein b.A. ergeben können wie derjenige, dem die Fülldosage zugefügt wird.

(2) Abweichend von Anhang I Nummer 15 der Verordnung (EWG) Nr. 822/87 müssen Qualitätsschaumweine und Qualitätsschaumweine b.A. in geschlossenen Behältnissen bei einer Temperatur von 20 °C einen Überdruck von mindestens 3,5 bar aufweisen.

Bei Qualitätsschaumweinen und Qualitätsschaumweinen b.A. in Behältnissen mit einem Inhalt von weniger als 25 cl muß der Überdruck jedoch mindestens 3 bar betragen.

(3) Die Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel werden nach dem Verfahren des Artikels 83 der Verordnung (EWG) Nr. 822/87 festgelegt.

Artikel 16

(1) Unbeschadet der strengeren Vorschriften, welche die Mitgliedstaaten bei Qualitätsschaumweinen und Qualitäts-

schaumweinen b.A. anwenden können, die in ihrem Hoheitsgebiet hergestellt werden, darf der Gesamtschwefeldioxidgehalt dieser Schaumweine 185 mg/l nicht überschreiten.

(2) Die betreffenden Mitgliedstaaten können, falls dies aufgrund der Witterungsverhältnisse in bestimmten Weinbauzonen der Gemeinschaft erforderlich ist, bei den in Absatz 1 genannten, in ihrem Hoheitsgebiet erzeugten Weinen eine Erhöhung des höchstzulässigen Gesamtschwefeldioxidgehalts um höchstens 40 mg/l zulassen, sofern die Weine, für die diese Genehmigung erteilt worden ist, nicht aus den betreffenden Mitgliedstaaten in ein anderes Land versandt werden.

(3) Die Kommission legt dem Europäischen Parlament und dem Rat vor dem 1. April 1993 aufgrund der gewonnenen Erfahrung einen Bericht über die Höchstwerte für den Schwefeldioxidgehalt gegebenenfalls zusammen mit Vorschlägen vor, über die der Rat nach dem Verfahren des Artikels 43 Absatz 2 des Vertrags vor dem 1. September 1993 beschließt.

(4) Die Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel werden nach dem Verfahren des Artikels 83 der Verordnung (EWG) Nr. 822/87 erlassen.

Artikel 17

(1) Die Herstellungsdauer einschließlich der Alterung im Herstellungsbetrieb muß bei Qualitätsschaumwein und Qualitätsschaumwein b.A. vom Beginn der Gärung an, durch die Kohlensäure entwickelt werden soll,

- a) mindestens sechs Monate betragen, wenn die Gärung, durch die Kohlensäure entwickelt werden soll, im Cuvéefaß stattfindet;
- b) mindestens neun Monate betragen, wenn die Gärung, durch die Kohlensäure entwickelt werden soll, in der Flasche stattfindet.

(2) Die Dauer der Gärung, durch die in der Cuvée Kohlensäure entwickelt werden soll, und die Dauer der Nichttrennung der Cuvée vom Trub beträgt mindestens:

- a) bei der Methode der Gärung im Cuvéefaß:
 - 80 Tage;
 - 30 Tage, wenn die Gärung in Behältnissen mit Rührvorrichtung stattfindet;
- b) bei der Methode der Gärung in der Flasche: 60 Tage.

(3) Vor dem 1. September 1993 kann der Rat mit qualifizierter Mehrheit auf Vorschlag der Kommission die in Absatz 2 vorgeschriebene Dauer der Gärung und der Nichttrennung vom Trub entsprechend dem Stand der wissenschaftlichen Kenntnisse und der technischen Entwicklung ändern.

(4) Die Durchführungsbestimmungen zu diesem Artikel werden nach dem Verfahren des Artikels 83 der Verordnung (EWG) Nr. 822/87 festgelegt.

Artikel 18

(1) Aromatischer Qualitätsschaumwein darf nur gewonnen werden, indem zur Zusammensetzung der Cuvée ausschließlich Traubenmost oder teilweise gegorener Traubenmost verwendet wird, der aus den im Verzeichnis in Anhang I aufgeführten Rebsorten hergestellt wurde. Gleiches gilt für aromatischen Qualitätsschaumwein b.A., sofern diese Rebsorten als geeignet für die Erzeugung von Qualitätswein b.A. in dem bestimmten Anbaugebiet anerkannt sind, dessen Namen der Qualitätsschaumwein b.A. trägt.

Ein aromatischer Qualitätsschaumwein kann jedoch gewonnen werden, indem zur Zusammensetzung der Cuvée Weine aus Trauben der Rebsorte „Prosecco“ verwendet werden, die in den Regionen Trentino-Alto Adige, Veneto und Friuli-Venezia Giulia geerntet worden sind.

Die Steuerung des Gärungsprozesses vor und nach der Bildung der Cuvée kann, damit in der Cuvée Kohlensäure entwickelt wird, nur durch Kühlung oder durch andere physikalische Verfahren erfolgen.

Das Zusetzen einer Versanddosage ist verboten.

(2) Abweichend von Artikel 13 müssen aromatischer Qualitätsschaumwein und aromatischer Qualitätsschaumwein b.A. einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 6 % vol haben.

Der Gesamtalkoholgehalt von aromatischem Qualitätsschaumwein und aromatischem Qualitätsschaumwein b.A. muß mindestens 10 % vol betragen.

(3) Abweichend von Artikel 15 Absatz 2 Unterabsatz 1 müssen aromatischer Qualitätsschaumwein und aromatischer Qualitätsschaumwein b.A. in geschlossenen Behältnissen bei einer Temperatur von 20 °C einen Überdruck von mindestens 3 bar aufweisen.

(4) Abweichend von Artikel 17 muß die Herstellungsdauer bei aromatischem Qualitätsschaumwein und aromatischem Qualitätsschaumwein b.A. mindestens einen Monat betragen.

Artikel 19

Die Erzeugermitgliedstaaten können für Qualitätsschaumweine, die unter diesen Titel fallen und in ihrem Hoheitsgebiet hergestellt werden, zusätzliche Merkmale und Bedingungen für die Herstellung und den Verkehr festlegen oder die hierfür bestehenden Merkmale und Bedingungen strenger gestalten.

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

Geschehen zu Brüssel am 13. Juli 1992.

TITEL IV

Schlußbestimmungen*Artikel 20*

Für die Anwendung dieser Verordnung gelten die in Artikel 74 der Verordnung (EWG) Nr. 822/87 genannten Analysemethoden.

Artikel 21

Die Mitgliedstaaten und die Kommission teilen sich gegenseitig die zur Anwendung dieser Verordnung erforderlichen Angaben mit. Die Einzelheiten der Mitteilung und der Bekanntgabe dieser Angaben werden nach dem Verfahren des Artikels 83 der Verordnung (EWG) Nr. 822/87 festgelegt.

Artikel 22

Schaumweine jeder Kategorie gemäß Artikel 1, die den zum Zeitpunkt ihrer Bereitung geltenden Bestimmungen der vorliegenden Verordnung bzw. der Verordnung (EWG) Nr. 358/79 entsprechen, bei denen jedoch die Bedingungen für die Bereitung oder bestimmte analytische Merkmale der vorliegenden Verordnung infolge einer Änderung derselben nicht mehr entsprechen, dürfen bis zum Aufbrauchen der Vorräte zum Verkauf vorrätig gehalten, in Verkehr gebracht und ausgeführt werden.

Artikel 23

(1) Die Verordnung (EWG) Nr. 358/79 wird aufgehoben.

(2) Verweisungen auf die durch Absatz 1 aufgehobene Verordnung gelten als Verweisungen auf die vorliegende Verordnung und sind nach Maßgabe der Übereinstimmungstabelle in Anhang II zu lesen.

Artikel 24

Diese Verordnung tritt am Tag ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

Sie gilt am 1. September 1992.

Im Namen des Rates

Der Präsident

J. GUMMER

ANHANG I

Verzeichnis der Rebsorten, aus denen aromatische Qualitätsschaumweine und aromatische Qualitätsschaumweine b.A. hergestellt werden dürfen

Aleatico N	Alle Malvasia-Sorten
Ασώρτικο (Assyrtiko)	Mauzac blanc und rosé
Bourboulenc	Monica N
Branchetto N	Μοσχοφίλερο (Moschofilero)
Clairette	Müller-Thurgau
Colombard	Alle Muskat-Sorten
Freisa N	Parellada
Gamay	Perle
Gewürztraminer	Picpoul
Girò N	Poulsard
Γλυκέρυδρα (Glykerythra)	Prosecco
Huxelrebe	Ροδίτης (Roditis)
Macabeu	Scheurebe

ANHANG II

Übereinstimmungstabelle

Verordnung (EWG) Nr. 358/79	Diese Verordnung
Artikel 1	Artikel 1 Absatz 1
Artikel 2 Absatz 1 Nummer 1	Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe a)
Artikel 2 Absatz 1 Nummer 2	Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe b)
Artikel 2 Absatz 2	Artikel 1 Absatz 2 Buchstabe c)
Artikel 3	Artikel 2
Artikel 4 Absatz 2	Artikel 3
Artikel 5	Artikel 4
Artikel 6	Artikel 5
Artikel 7	Artikel 6
Artikel 9	Artikel 7
Artikel 10	Artikel 8
Artikel 10a	Artikel 9
Artikel 11	Artikel 10
Artikel 12	Artikel 11
Artikel 13	Artikel 12
Artikel 14	Artikel 13
Artikel 14a	Artikel 14
Artikel 15	Artikel 15
Artikel 16	Artikel 16
Artikel 17	Artikel 17
Artikel 18	Artikel 18
Artikel 19	Artikel 19
Artikel 20	Artikel 20
Artikel 21	Artikel 21
Artikel 22	Artikel 22
Artikel 23	Artikel 23
Artikel 24	Artikel 24
Anhang I	Anhang I