

**VERORDNUNG (EG) Nr. 1410/2003 DER KOMMISSION**

**vom 7. August 2003**

**zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1622/2000 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 des Rates über die gemeinsame Marktorganisation für Wein und zur Einführung eines Gemeinschaftskodex der önologischen Verfahren und Behandlungen**

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 des Rates vom 17. Mai 1999 über die gemeinsame Marktorganisation für Wein <sup>(1)</sup>, zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 806/2003 <sup>(2)</sup>, insbesondere auf Artikel 46,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Mit der Verordnung (EG) Nr. 1622/2000 der Kommission vom 24. Juli 2000 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 des Rates über die gemeinsame Marktorganisation für Wein und zur Einführung eines Gemeinschaftskodex der önologischen Verfahren und Behandlungen <sup>(3)</sup>, zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 2244/2002 <sup>(4)</sup>, sind insbesondere die Grenzwerte und Bedingungen für die Verwendung bestimmter Stoffe festgesetzt worden, deren Gebrauch mit der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 erlaubt wurde. Aufgrund der Entwicklung der Weinherstellungsverfahren und von Versuchsergebnissen sind die Grenzwerte für L-Ascorbinsäure und die Nährsalze Diammoniumphosphat und Ammoniumsulfat in Anhang IV der Verordnung (EG) Nr. 1622/2000 zu ändern.
- (2) Gemäß Artikel 46 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 sind die Bestimmungen für die Reinheits- und Identitätskriterien für die bei den önologischen Behandlungen verwendeten Stoffe zu erlassen. Für viele dieser Stoffe sind die Kriterien bereits in der Richtlinie 96/77/EG der Kommission vom 2. Dezember 1996 zur Festlegung spezifischer Reinheitskriterien für andere Lebensmittelzusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel <sup>(5)</sup>, zuletzt geändert durch die Richtlinie 2002/82/EG <sup>(6)</sup>, festgelegt, die für Polyvinylpyrrolidon strengere Kriterien enthält als die in Anhang V der Verordnung (EG) Nr. 1622/2000 festgesetzten Vorschriften und Reinheitskriterien. Folglich sollte die horizontale Rechtsvorschrift zur Festlegung von Reinheitskriterien für Lebensmittelzusatzstoffe auf den Weinsektor Anwendung finden und Anhang V gestrichen werden.
- (3) In der Liste der Weinanbaugebiete der Weinbauzone A, die in Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 1622/2000 aufgeführt ist, wurde die offizielle Bezeichnung des Gebietes „Rheinpfalz“ in „Pfalz“ umbenannt. In dem genannten Artikel ist daher die neue Bezeichnung dieses Gebietes zu verwenden.

- (4) Die italienischen Qualitätsweine b.A., für die die Ursprungsbezeichnung „Colli orientali del Friuli“ mit der Angabe „Picolit“ verwendet werden darf, haben einen Restzuckergehalt von mehr als 5 g/l und benötigen, um unter guten Qualitätsbedingungen konserviert werden zu können, einen Schwefeldioxidgehalt, der über dem allgemeinen Grenzwert von 260 mg/l liegt, jedoch weniger als 300 mg/l beträgt. Diese Weine sind daher in das Verzeichnis in Anhang XII aufzunehmen.
- (5) Dieselben Qualitätsweine b.A. „Colli orientali del Friuli“ mit der Angabe „Picolit“ werden nach besonderen Methoden hergestellt, haben einen Gesamtalkoholgehalt von mehr als 13 % vol und weisen in der Regel einen Gehalt an flüchtiger Säure auf, der über den in Anhang V Abschnitt B der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 festgesetzten Grenzwerten liegt, jedoch weniger als 25 Milliäquivalent pro Liter beträgt. Diese Weine sind daher in das Verzeichnis in Anhang XIII aufzunehmen.
- (6) Die Verordnung (EG) Nr. 1622/2000 sieht vor, dass die gebräuchlichen Analysemethoden, die in der Verordnung (EWG) Nr. 2676/1990 der Kommission vom 17. September 1990 zur Festlegung gemeinsamer Analysemethoden für den Weinsektor <sup>(7)</sup>, zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 440/2003 <sup>(8)</sup>, beschrieben sind, zum 1. August 2003 gestrichen werden. Mehrere dieser gebräuchlichen Analysemethoden werden zur Zeit technischen und wissenschaftlichen Untersuchungen unterzogen, um ihre Genauigkeit und Richtigkeit im Hinblick auf ihre Anerkennung als Referenzmethoden zu validieren. Da diese Arbeiten noch nicht abgeschlossen sind, sollte die Aufhebung einiger Bestimmungen der Verordnung (EWG) Nr. 2676/1990 um weitere zwei Jahre verschoben werden, bis die endgültigen Ergebnisse der laufenden Untersuchungen vorliegen.
- (7) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Verwaltungsausschusses für Wein —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

*Artikel 1*

Die Verordnung (EG) Nr. 1622/2000 wird wie folgt geändert:

<sup>(1)</sup> ABl. L 179 vom 14.7.1999, S. 1.

<sup>(2)</sup> ABl. L 122 vom 16.5.2003, S. 1.

<sup>(3)</sup> ABl. L 194 vom 31.7.2000, S. 1.

<sup>(4)</sup> ABl. L 341 vom 17.12.2002, S. 27.

<sup>(5)</sup> ABl. L 339 vom 30.12.1996, S. 1.

<sup>(6)</sup> ABl. L 292 vom 28.10.2002, S. 1.

<sup>(7)</sup> ABl. L 272 vom 30.10.1990, S. 1.

<sup>(8)</sup> ABl. L 66 vom 11.3.2003, S. 15.

1. Artikel 6 erhält folgende Fassung:

*„Artikel 6*

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

2. In Artikel 8 vorletzter Gedankenstrich wird die Angabe „Rheinpfalz“ durch die Angabe „Pfalz“ ersetzt.
3. In Artikel 44 Absatz 2 wird das Datum „1. August 2003“ durch „1. August 2005“ ersetzt.
4. Anhang IV erhält die Fassung des Anhangs der vorliegenden Verordnung.
5. Anhang V wird gestrichen.

6. In Anhang XII Buchstabe a) wird nach dem zweiten Gedankenstrich folgender Gedankenstrich eingefügt:

„— Qualitätswein b.A., für den die Ursprungsbezeichnung ‚Colli orientali del Friuli — Picolit‘ verwendet werden darf;“

7. In Anhang XIII Buchstabe c) wird nach dem zweiten Gedankenstrich folgender Gedankenstrich eingefügt:

„— Qualitätswein b.A. ‚Colli orientali del Friuli‘ mit der Angabe ‚Picolit‘;“

*Artikel 2*

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

Sie gilt ab dem 1. August 2003.

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

Brüssel, den 7. August 2003

*Für die Kommission*  
Franz FISCHLER  
*Mitglied der Kommission*

## ANHANG

## „ANHANG IV

**Grenzwerte für die Verwendung bestimmter Stoffe**

(Artikel 5 dieser Verordnung)

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

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

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

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