

DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2019/935 DER KOMMISSION**vom 16. April 2019****mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Analysemethoden zur Feststellung der physikalischen, chemischen und organoleptischen Merkmale von Weinbauerzeugnissen und der Mitteilung von Beschlüssen der Mitgliedstaaten zur Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 des Rates ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 80 Absatz 5, Artikel 91 Buchstaben c und d sowie Artikel 223 Absatz 3,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Mit der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 wurde die Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates ⁽²⁾ aufgehoben und ersetzt. In Teil II Titel II Kapitel I Abschnitt 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 sind Bestimmungen über die Kategorien von Weinbauerzeugnissen, önologische Verfahren und die geltenden Einschränkungen festgelegt und wird der Kommission die Befugnis übertragen, diesbezüglich delegierte Rechtsakte und Durchführungsrechtsakte zu erlassen. Um das reibungslose Funktionieren des Weinmarktes im neuen Rechtsrahmen sicherzustellen, müssen bestimmte Vorschriften im Wege solcher Rechtsakte erlassen werden. Diese Rechtsakte sollten die Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 der Kommission ⁽³⁾ ersetzen, die durch die Delegierte Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission ⁽⁴⁾ aufgehoben wird.
- (2) Gemäß Artikel 80 Absatz 5 und Artikel 91 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 erlässt die Kommission erforderlichenfalls Vorschriften zur Festlegung der Analysemethoden zur Feststellung der physikalischen, chemischen und organoleptischen Merkmale von Weinbauerzeugnissen. Diese Verfahren gründen sich auf jegliche einschlägigen Verfahren, die von der OIV empfohlen und veröffentlicht worden sind, es sei denn, diese wären wirkungslos oder ungeeignet. Außerdem erhält die Kommission durch Artikel 91 Buchstabe c der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 die Befugnis, Vorschriften zur Feststellung, ob diese Erzeugnisse in der Union nicht zugelassenen önologischen Verfahren unterzogen worden sind, festzulegen.
- (3) Die Analysemethode zur Feststellung, ob ein Weinerzeugnis Allylthiocyanat enthält, ist im Anhang dieser Verordnung festgelegt. Für die anderen Methoden zur Feststellung, ob Erzeugnisse nicht zugelassenen önologischen Verfahren unterzogen worden sind, sind die in den betreffenden Mitgliedstaaten geltenden Vorschriften anzuwenden.
- (4) Anhang VIII Teil I Abschnitt A Nummer 3 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 enthält die Verpflichtung der Mitgliedstaaten, der Kommission jede Erhöhung der Grenzwerte gemäß Nummer 2 des genannten Abschnitts mitzuteilen. Es ist angezeigt, die Einzelheiten der Übermittlung dieser Informationen an die Kommission festzulegen.
- (5) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ausschusses für die gemeinsame Organisation der Agrarmärkte —

⁽¹⁾ ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

⁽²⁾ 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) (ABl. L 299 vom 16.11.2007, S. 1).

⁽³⁾ 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 (ABl. L 193 vom 24.7.2009, S. 1).

⁽⁴⁾ Delegierte Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission vom 12. März 2019 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Anbauflächen, auf denen der Alkoholgehalt der Weine erhöht werden darf, der zugelassenen önologischen Verfahren und der Einschränkungen für die Erzeugung und Haltbarmachung von Weinbauerzeugnissen, des Mindestalkoholgehalts von Nebenerzeugnissen und deren Beseitigung sowie der Veröffentlichung von OIV-Dossiers (siehe Seite 1 dieses Amtsblatts).

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Geltungsbereich

Mit dieser Verordnung werden Durchführungsvorschriften für Titel II Kapitel I der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 hinsichtlich der Analysemethoden zur Feststellung der physikalischen, chemischen und organoleptischen Merkmale von Weinbauerzeugnissen sowie hinsichtlich der Mitteilung der Beschlüsse der Mitgliedstaaten zur Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts festgelegt.

Artikel 2

Anwendbare Analysemethoden der Union

Die Analysemethoden gemäß Artikel 75 Absatz 5 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 zur Feststellung, ob die in den Unionsvorschriften festgelegten Grenzwerte für die Verwendung von Allylisothiocyanat für die Erzeugung bestimmter Weinbauerzeugnisse eingehalten wurden, sind im Anhang der vorliegenden Verordnung festgelegt.

Artikel 3

Mitteilung von Beschlüssen der Mitgliedstaaten zur Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts

- (1) Mitgliedstaaten, die eine Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts (in % vol) gemäß Anhang VIII Teil I Abschnitt A Nummer 3 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 genehmigen, teilen dies der Kommission innerhalb eines Monats nach Genehmigungserteilung für die Abweichung mit. In der Mitteilung geben die Mitgliedstaaten die Gebiete und die Sorten an, für die der Beschluss gilt, und übermitteln Daten und Nachweise, die belegen, dass in den betreffenden Gebieten außergewöhnlich ungünstige Witterungsverhältnisse geherrscht haben.
- (2) Die Mitteilung erfolgt gemäß der Delegierten Verordnung (EU) 2017/1183 der Kommission ⁽⁵⁾ und der Durchführungsverordnung (EU) 2017/1185 der Kommission ⁽⁶⁾.
- (3) Anschließend teilt die Kommission dies den anderen Mitgliedstaaten mit.

Artikel 4

Inkrafttreten

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

Sie gilt ab dem 7. Dezember 2019.

⁽⁵⁾ Delegierte Verordnung (EU) 2017/1183 der Kommission vom 20. April 2017 zur Ergänzung der Verordnungen (EU) Nr. 1307/2013 und (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf die Übermittlung von Informationen und Dokumenten an die Kommission (ABl. L 171 vom 4.7.2017, S. 100).

⁽⁶⁾ Durchführungsverordnung (EU) 2017/1185 der Kommission vom 20. April 2017 mit Durchführungsbestimmungen zu den Verordnungen (EU) Nr. 1307/2013 und (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf die Übermittlung von Informationen und Dokumenten an die Kommission und zur Änderung und Aufhebung mehrerer Verordnungen der Kommission (ABl. L 171 vom 4.7.2017, S. 113).

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

Brüssel, den 16. April 2019

Für die Kommission

Der Präsident

Jean-Claude JUNCKER

ANHANG

BESONDERE ANALYSEVERFAHREN DER UNION

ALLYLSIOTHIOCYANAT

1. Prinzip der Methode

Gaschromatografischer Nachweis von gegebenenfalls im Wein vorhandenem Allylisothiocyanat nach destillativer Anreicherung.

2. Reagenzien

2.1. Ethanol, absolut.

2.2. Standard-Lösung: alkoholische Lösung von Allylisothiocyanat, 15 mg/l abs. Ethanol.

2.3. Kühlmischung: Ethanol und Trockeneis (Temperatur – 60 °C).

3. Geräte

3.1. Apparatur zur Destillation unter Stickstoff (siehe Abbildung). Ein Stickstoffstrom wird kontinuierlich durch die Apparatur geleitet.

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. Verfahren

2 l Wein werden in den Destillierkolben gegeben. Man gibt einige Milliliter Ethanol (Punkt 2.1) in die beiden Vorlagen, sodass 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; folgende Durchführungsbedingungen werden empfohlen:

— Temperatur des Einspritzblocks: 200 °C,

— Säulentemperatur: 130 °C,

— Heliumdurchfluss: 20 ml/Minute.

Mit Hilfe der Mikroliterspritze wird von der Standardlösung eine solche Menge eingespritzt, dass ein deutlicher Peak von Allylisothiocyanat 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 Allylisothiocyanats entsprechen.

Destillationsapparat im Stickstoffstrom