

Amtsblatt

der Europäischen Union

L 193

Ausgabe in
deutscher Sprache

Rechtsvorschriften

52. Jahrgang

24. Juli 2009

Inhalt

- I *Veröffentlichungsbedürftige Rechtsakte, die in Anwendung des EG-Vertrags/Euratom-Vertrags erlassen wurden*

VERORDNUNGEN

- ★ **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** 1
- ★ **Verordnung (EG) Nr. 607/2009 der Kommission vom 14. Juli 2009 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates hinsichtlich der geschützten Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben, der traditionellen Begriffe sowie der Kennzeichnung und Aufmachung bestimmter Weinbauerzeugnisse** 60

Preis: 26 EUR

DE

Bei Rechtsakten, deren Titel in magerer Schrift gedruckt sind, handelt es sich um Rechtsakte der laufenden Verwaltung im Bereich der Agrarpolitik, die normalerweise nur eine begrenzte Geltungsdauer haben.

Rechtsakte, deren Titel in fetter Schrift gedruckt sind und denen ein Sternchen vorangestellt ist, sind sonstige Rechtsakte.

I

(Veröffentlichungsbedürftige Rechtsakte, die in Anwendung des EG-Vertrags/Euratom-Vertrags erlassen wurden)

VERORDNUNGEN

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

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates vom 29. April 2008 über die gemeinsame Marktorganisation für Wein, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1493/1999, (EG) Nr. 1782/2003, (EG) Nr. 1290/2005, (EG) Nr. 3/2008 und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 2392/86 und (EG) Nr. 1493/1999⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 25 Absatz 3 und Artikel 32,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Begriffsbestimmung von Wein in Nummer 1 Unterabsatz 2 Buchstabe c erster Gedankenstrich des Anhangs IV der Verordnung (EG) Nr. 479/2008, in dem die Kategorien von Weinbauerzeugnissen aufgeführt werden, sieht einen Gesamtalkoholgehalt von höchstens 15 % vol vor. Diese Höchstgrenze wird jedoch für Wein von gewissen noch abzugrenzenden Weinanbauflächen, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, auf 20 % vol angehoben.
- (2) In Titel III Kapitel II sowie den Anhängen V und VI der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 sind die Grundregeln für die önologischen Behandlungen und Verfahren festgelegt und wird ansonsten auf von der Kommission zu erlassende Durchführungsbestimmungen verwiesen. Die zugelassenen önologischen Verfahren einschließlich derjenigen zur Süßung der Weine sind genau festzulegen, und es sind Höchstgrenzen sowie Bedingungen für die Verwendung einiger Stoffe festzulegen.

- (3) In Anhang IV der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 des Rates vom 17. Mai 1999 über die gemeinsame Marktorganisation für Wein⁽²⁾ wurden die zugelassenen önologischen Verfahren aufgeführt. Diese sind weiterhin aufzulisten, jedoch müssen sie auf einfachere und kohärentere Weise in einem einzigen Anhang beschrieben und zur Berücksichtigung der technischen Entwicklung vervollständigt werden.
- (4) Mit Anhang V Abschnitt A der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 sind für die in der Gemeinschaft erzeugten Weine die Schwefelhöchstgehalte festgesetzt worden, die über den von der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV) festgesetzten Grenzwerten lagen. Es empfiehlt sich, sich auf die auf internationaler Ebene anerkannten Normen der OIV auszurichten und für bestimmte besondere, nur in kleinen Mengen erzeugte Süßweine weiterhin Ausnahmen vorzusehen, die durch den höheren Zuckergehalt dieser Weine und zur Gewährleistung ihrer einwandfreien Haltbarkeit erforderlich sind. In Anbetracht der Ergebnisse der laufenden wissenschaftlichen Studien über die Verringerung und Ersetzung von Schwefel in Wein und die durch Wein verursachte Schwefelzufuhr in der Ernährung müssen die Grenzwerte später überprüft werden können, um sie herabzusetzen.
- (5) Es sind die Modalitäten festzusetzen, gemäß denen die Mitgliedstaaten die Anwendung bestimmter önologischer Verfahren oder Behandlungen, die nicht in der Gemeinschaftsregelung vorgesehen sind, während eines begrenzten Zeitraums zu Versuchszwecken zulassen dürfen.
- (6) Die Herstellung von Schaumweinen, Qualitätsschaumweinen und aromatischen Qualitätsschaumweinen erfordert zusätzlich zu den anderweitig zugelassenen önologischen Verfahren noch spezifische Verfahren. Aus Gründen der Klarheit sind diese Verfahren in einem getrennten Anhang aufzuführen.

⁽¹⁾ ABl. L 148 vom 6.6.2008, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 179 vom 14.7.1999, S. 1.

- (7) Die Herstellung von Likörweinen erfordert zusätzlich zu den anderweitig zugelassenen önologischen Verfahren noch spezifische Verfahren und bei bestimmten Likörweinen mit geschützter Ursprungsbezeichnung bestimmte Besonderheiten. Aus Gründen der Klarheit sind diese Verfahren und Einschränkungen in einem getrennten Anhang aufzuführen.
- (8) Der Verschnitt ist ein allgemein übliches önologisches Verfahren; in Anbetracht seiner etwaigen Auswirkungen auf die Weinqualität ist er genauer zu definieren und ist seine Anwendung zu regeln, um Missbrauch zu vermeiden und eine hohe Qualität der Weine sicherzustellen, die mit einer größeren Konkurrenz in diesem Sektor vereinbar ist. Aus denselben Gründen muss dieses Verfahren bei der Erzeugung von Roséwein insbesondere für einige Weine geregelt werden, die keiner Spezifikation unterliegen.
- (9) Im Rahmen der Gemeinschaftsregelung für Lebensmittel sowie im Internationalen Weinkodex der OIV sind bereits Reinheits- und Identitätskriterien für eine große Anzahl der bei den önologischen Verfahren verwendeten Stoffe festgelegt worden. In dem Bemühen um Harmonisierung und Klarheit sind vor allem diese Spezifikationen zugrunde zu legen, die jedoch durch besondere Regeln entsprechend den Gegebenheiten der Gemeinschaft ergänzt werden können.
- (10) Weinbauerzeugnisse, die den Bestimmungen von Titel III Kapitel II der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 bzw. denjenigen der vorliegenden Verordnung nicht entsprechen, dürfen nicht vermarktet werden. Jedoch ist die industrielle Verwendung einiger dieser Erzeugnisse möglich und es sind die diesbezüglichen Modalitäten festzulegen, um eine angemessene Kontrolle ihrer Endbestimmung zu gewährleisten. Um außerdem Einkommenseinbußen derjenigen Marktteilnehmer zu vermeiden, die über vor dem Beginn der Anwendung dieser Verordnung hergestellte Bestände bestimmter Erzeugnisse verfügen, ist vorzusehen, dass die Erzeugnisse, die gemäß den vor diesem Zeitpunkt geltenden Regeln hergestellt worden sind, zum Verbrauch geliefert werden können.
- (11) Gemäß Anhang V Abschnitt D Nummer 4 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 muss jede Anreicherung, Säuerung und Entsäuerung den zuständigen Behörden gemeldet werden. Das Gleiche gilt für die Mengen an Saccharose, konzentriertem Traubenmost oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat, die natürliche oder juristische Personen zur Anwendung dieser Verfahren besitzen. Zweck dieser Meldungen ist es, die betreffenden Maßnahmen kontrollieren zu können. Sie müssen deshalb an die zuständige Behörde des Mitgliedstaats gerichtet werden, in dessen Hoheitsgebiet diese Maßnahmen durchgeführt werden sollen; die Meldungen müssen somit möglichst genau sein und der zuständigen Behörde innerhalb von Fristen zugehen, die für eine wirksame Kontrolle durch diese Behörde angemessen sind, wenn es sich um eine Erhöhung des Alkoholgehalts handelt.
- (12) Im Falle einer Säuerung oder Entsäuerung reicht eine Nachkontrolle aus. Zur Erleichterung der Verwaltungsarbeit sollten deshalb diese Meldungen, mit Ausnahme der ersten Meldung im Wirtschaftsjahr, durch die laufende Ergänzung der regelmäßig von der zuständigen Behörde überwachten Bücher ersetzt werden. In bestimmten Mitgliedstaaten überprüfen die zuständigen Behörden systematisch alle Erzeugnispartien, aus denen Wein bereitet wird. Solange diese Verhältnisse gegeben sind, ist keine Anreicherungsmeldung erforderlich.
- (13) Abweichend von der Grundregel gemäß Anhang VI Abschnitt D der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 ist das Aufgießen von Wein auf Weintrub oder Traubentrester oder ausgepressten „Aszú“- oder „Výber“-Teig ein unumgängliches Merkmal bei der Herstellung bestimmter ungarischer und slowakischer Weine. Die besonderen Bedingungen dieses Verfahrens müssen in Übereinstimmung mit den am 1. Mai 2004 in den jeweiligen Mitgliedstaaten geltenden nationalen Bestimmungen festgelegt werden.
- (14) Gemäß Artikel 31 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 sind die Analysemethoden, nach denen die Bestandteile der unter die genannte Verordnung fallenden Erzeugnisse festgestellt werden, sowie die Regeln, nach denen festgestellt wird, ob diese Erzeugnisse nicht zugelassenen önologischen Verfahren unterzogen worden sind, die von der OIV in ihrem Sammelband der internationalen Methoden zur Analyse von Wein und Traubenmost empfohlenen und veröffentlichten Methoden und Regeln. Sind für bestimmte gemeinschaftliche Weinbauerzeugnisse spezifische Analyseverfahren erforderlich, die nicht von der OIV festgelegt worden sind, so sind diese gemeinschaftlichen Verfahren zu beschreiben.
- (15) Um eine bessere Transparenz zu gewährleisten, sind das Verzeichnis und die Beschreibung der betreffenden Analyseverfahren auf Gemeinschaftsebene zu veröffentlichen.
- (16) Daher sind die Verordnungen (EWG) Nr. 2676/90 der Kommission vom 17. September 1990 zur Festlegung gemeinsamer Analysemethoden für den Weinsektor⁽¹⁾ und (EG) Nr. 423/2008 der Kommission vom 8. Mai 2008 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 des Rates und zur Einführung eines Gemeinschaftskodex der önologischen Verfahren und Behandlungen⁽²⁾ aufzuheben.
- (17) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Regelungsausschusses gemäß Artikel 113 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Gegenstand

Mit dieser Verordnung werden Durchführungsbestimmungen zu Titel III Kapitel I und II der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 festgelegt.

⁽¹⁾ ABl. L 272 vom 3.10.1990, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 127 vom 15.5.2008, S. 13.

*Artikel 2***Weinanbauflächen, deren Weine einen Gesamtalkoholgehalt von höchstens 20 % vol aufweisen dürfen**

Die in Anhang IV Nummer 1 Unterabsatz 2 Buchstabe c erster Gedankenstrich der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 genannten Weinanbauflächen sind diejenigen der Zonen C I, C II und C III in Anhang IX derselben Verordnung sowie die Flächen der Zone B, auf denen die Weißweine mit folgenden geschützten geographischen Angaben erzeugt werden können: „Vin de pays de Franche-Comté“ und „Vin de pays du Val de Loire“.

*Artikel 3***Zugelassene önologische Verfahren und Einschränkungen**

(1) Die in Artikel 29 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 genannten zugelassenen önologischen Verfahren und Einschränkungen für die Erzeugung und Haltbarmachung von unter dieselbe Verordnung fallenden Erzeugnissen sind in Anhang I der vorliegenden Verordnung festgelegt.

(2) Die zugelassenen önologischen Verfahren, die Bedingungen für ihre Anwendung und die diesbezüglichen Einschränkungen sind in Anhang I A aufgeführt.

(3) Die Grenzwerte des Schwefeldioxidgehalts der Weine sind in Anhang I B aufgeführt.

(4) Die Grenzwerte des Gehalts an flüchtiger Säure sind in Anhang I C aufgeführt.

(5) Die Bedingungen für die Süßung sind in Anhang I D festgelegt.

*Artikel 4***Einsatz neuer önologischer Verfahren zu Versuchszwecken**

(1) Zu Versuchszwecken gemäß Artikel 29 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 kann jeder Mitgliedstaat den Einsatz bestimmter, in der genannten Verordnung oder in der vorliegenden Verordnung nicht vorgesehener önologischer Verfahren oder Behandlungen für einen Zeitraum von höchstens drei Jahren zulassen, sofern

- a) die betreffenden Verfahren oder Behandlungen den Bedingungen von Artikel 27 Absatz 2 und den Kriterien von Artikel 30 Buchstaben b bis e der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 entsprechen;
- b) diese Verfahren oder Behandlungen nicht ein Volumen von mehr als 50 000 hl je Jahr und Versuch betreffen;
- c) der betreffende Mitgliedstaat der Kommission und den anderen Mitgliedstaaten die Bedingungen für jede Zulassung vor Beginn der Versuche mitgeteilt hat;
- d) die Behandlung auf dem Begleitdokument gemäß Artikel 112 Absatz 1 und in dem Register gemäß Artikel 112 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 eingetragen wird.

Ein Versuch besteht in einer Maßnahme oder Maßnahmen, die im Rahmen eines genau definierten Forschungsvorhabens durchgeführt werden und für die ein einheitliches Versuchsprotokoll erstellt wird.

(2) Die Erzeugnisse, die durch den Einsatz solcher Verfahren oder Behandlungen zu Versuchszwecken gewonnen wurden, können in einem anderen als dem betreffenden Mitgliedstaat vermarktet werden, wenn die zuständigen Behörden des Bestimmungsmitgliedstaats von dem den Versuch erlaubenden Mitgliedstaat im Voraus über die Zulassungsbedingungen und die betreffenden Mengen unterrichtet worden sind.

(3) Innerhalb von drei Monaten nach Ablauf des in Absatz 1 genannten Zeitraums richtet der betreffende Mitgliedstaat eine Mitteilung über den zugelassenen Versuch und dessen Ergebnis an die Kommission. Die Kommission unterrichtet die anderen Mitgliedstaaten über das Ergebnis des Versuchs.

(4) Der betreffende Mitgliedstaat kann gegebenenfalls entsprechend diesem Ergebnis einen Antrag auf Fortsetzung dieses Versuchs für eine weitere Dauer von höchstens drei Jahren an die Kommission richten, und zwar möglicherweise für eine größere Menge als beim ersten Versuch. Der Mitgliedstaat fügt seinem Antrag entsprechende Unterlagen bei. Die Kommission entscheidet nach dem Verfahren des Artikels 113 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 über den Antrag auf Fortsetzung des Versuchs.

*Artikel 5***Önologische Verfahren für Schaumweinkategorien**

Die zugelassenen önologischen Verfahren und die Einschränkungen, einschließlich bei der Anreicherung, Säuerung, Entsäuerung und Süßung, für Schaumweine, Qualitätsschaumweine und aromatische Qualitätsschaumweine gemäß Artikel 32 Unterabsatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 sind unbeschadet der allgemeinen önologischen Verfahren und Einschränkungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 bzw. Anhang I der vorliegenden Verordnung in Anhang II der vorliegenden Verordnung aufgeführt.

*Artikel 6***Önologische Verfahren für Likörweine**

Die zugelassenen önologischen Verfahren und die Einschränkungen für Likörweine gemäß Artikel 32 Unterabsatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 sind unbeschadet der allgemeinen önologischen Verfahren und Einschränkungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 bzw. Anhang I der vorliegenden Verordnung in Anhang III der vorliegenden Verordnung aufgeführt.

*Artikel 7***Begriffsbestimmung des Verschnitts**

(1) Verschnitt im Sinne von Artikel 32 Absatz 2 Buchstabe d der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 ist das Vermischen von Weinen und Mosten mit unterschiedlicher Herkunft, aus verschiedenen Rebsorten, aus verschiedenen Erntejahren oder aus verschiedenen Wein- oder Traubenmostkategorien.

- (2) Als verschiedene Kategorien von Wein oder Most gelten
- a) Rotwein, Weißwein sowie die zur Gewinnung dieser Kategorien von Wein geeigneten Moste oder Weine;
- b) Wein ohne geschützte Ursprungsbezeichnung/geografische Angabe, Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.) und Wein mit geschützter geografischer Angabe (g.g.A.) sowie die zur Gewinnung dieser Kategorien von Wein geeigneten Moste oder Weine.

Für die Anwendung des vorliegenden Absatzes ist der Roséwein dem Rotwein gleichgestellt.

- (3) Nicht als Verschnitt gilt
- a) die Zugabe von konzentriertem Traubenmost oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat zur Anreicherung;
- b) die Süßung.

Artikel 8

Allgemeine Modalitäten für Vermischen und Verschnitt

(1) Ein Wein darf nur durch Vermischen oder Verschnitt gewonnen werden, wenn die Bestandteile dieser Mischung oder dieses Verschnitts die für die Gewinnung eines Weins vorgesehenen Eigenschaften aufweisen und den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 und der vorliegenden Verordnung entsprechen.

Der Verschnitt eines Weißweins ohne g.U./g.g.A. mit einem Rotwein ohne g.U./g.g.A. darf keinen Roséwein ergeben.

Die Bestimmung in Unterabsatz 2 schließt jedoch einen Verschnitt der darin genannten Art nicht aus, wenn das Enderzeugnis für die Zubereitung einer Cuvée gemäß der Begriffsbestimmung in Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 oder für die Perlweinbereitung bestimmt ist.

(2) Der Verschnitt eines Traubenmostes oder eines Weins, auf den das in Anhang I A Nummer 14 der vorliegenden Verordnung genannte önologische Verfahren angewandt wurde, mit einem Traubenmost oder Wein, auf den dieses önologische Verfahren nicht angewandt wurde, ist untersagt.

Artikel 9

Reinheits- und Identitätskriterien für die bei den önologischen Verfahren verwendeten Stoffe

(1) Die Reinheits- und Identitätskriterien für die bei den önologischen Verfahren verwendeten Stoffe gemäß Artikel 32 Unterabsatz 2 Buchstabe e der Verordnung (EG) Nr. 479/2008, die nicht in der Richtlinie 2008/84/EG der Kommission ⁽¹⁾ festgelegt sind, sind die im Internationalen Weinkodex der Internationalen Organisation für Rebe und Wein festgelegten und veröffentlichten Kriterien.

Gegebenenfalls werden diese Reinheitskriterien durch besondere Vorschriften in Anhang I A der vorliegenden Verordnung ergänzt.

⁽¹⁾ ABl. L 253 vom 20.9.2008, S. 1.

(2) Die Enzyme und Enzymzubereitungen, die bei den in Anhang I A aufgelisteten zugelassenen önologischen Verfahren und Behandlungen verwendet werden, erfüllen die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1332/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelenzyme ⁽²⁾.

Artikel 10

Bedingungen für die Lagerung, den Verkehr und die Verwendung von Erzeugnissen, die den Bestimmungen von Titel III Kapitel II der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 oder der vorliegenden Verordnung nicht entsprechen

(1) Erzeugnisse, die den Bestimmungen von Titel III Kapitel II der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 oder der vorliegenden Verordnung nicht entsprechen, werden vernichtet. Die Mitgliedstaaten dürfen jedoch zulassen, dass bestimmte Erzeugnisse, deren Merkmale sie festlegen, in einer Brennerei, einer Essigfabrik oder zu industriellen Zwecken verwendet werden.

(2) Diese Erzeugnisse dürfen von einem Erzeuger oder Händler nicht ohne triftigen Grund aufbewahrt werden und dürfen nur transportiert werden, um in eine Brennerei, eine Essigfabrik oder einen Betrieb, in dem sie industriellen Zwecken zugeführt oder zu industriellen Erzeugnissen verarbeitet werden, oder in eine Vernichtungsanlage verbracht zu werden.

(3) Die Mitgliedstaaten sind befugt, dem in Absatz 1 genannten Wein zur besseren Identifizierung Denaturierungsmittel oder Indikatoren zusetzen zu lassen. Sie können die in Absatz 1 vorgesehenen Verwendungen auch aus berechtigten Gründen verbieten und die Erzeugnisse vernichten lassen.

(4) Vor dem 1. August 2009 erzeugte Weine dürfen zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch angeboten oder geliefert werden, sofern sie den vor diesem Zeitpunkt geltenden gemeinschaftlichen oder einzelstaatlichen Regeln entsprechen.

Artikel 11

Allgemeine Bedingungen für die Anreicherung sowie die Säuerung und Entsäuerung anderer Erzeugnisse als Wein

Die in Anhang V Abschnitt D Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 vorgesehenen Maßnahmen müssen in einem Arbeitsgang erfolgen. Die Mitgliedstaaten können jedoch vorsehen, dass bestimmte dieser Maßnahmen in mehreren Arbeitsgängen erfolgen, wenn dadurch eine bessere Weinbereitung bei den betreffenden Erzeugnissen gewährleistet ist. In diesem Fall gelten die in Anhang V der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 vorgesehenen Grenzwerte für die gesamte Maßnahme.

⁽²⁾ ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 7.

Artikel 12

Verwaltungsvorschriften für die Anreicherung

(1) Die in Anhang V Abschnitt D Nummer 4 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 genannte Meldung einer Erhöhung des Alkoholgehalts ist von den natürlichen oder juristischen Personen, die diese Maßnahme durchzuführen beabsichtigen, innerhalb der Fristen und gemäß den angemessenen Kontrollbedingungen vorzunehmen, die von den zuständigen Behörden des Mitgliedstaats festgelegt werden, in dessen Hoheitsgebiet die Maßnahme durchgeführt wird.

(2) Die in Absatz 1 genannte Meldung erfolgt schriftlich und enthält die nachstehenden Angaben:

- a) Name und Anschrift der die Meldung einreichenden Person,
- b) Ort der Maßnahmendurchführung,
- c) Tag und Stunde der Maßnahmendurchführung,
- d) Bezeichnung des der betreffenden Maßnahme zu unterziehenden Erzeugnisses,
- e) das anzuwendende Verfahren unter Angabe der Art des dazu zu verwendenden Erzeugnisses.

(3) Die Mitgliedstaaten können zulassen, dass eine vorherige Meldung an die zuständigen Behörden gerichtet wird, die für mehrere Maßnahmen oder für einen bestimmten Zeitraum gilt. Eine solche Meldung ist nur zulässig, wenn die die Meldung einreichende Person über die einzelnen Anreicherungsmaßnahmen sowie über die in den Meldungen nach Absatz 2 enthaltenen Angaben gemäß Absatz 6 Buch führt.

(4) Die Mitgliedstaaten regeln, nach welchen Modalitäten eine meldende Person, die die in ihrer Meldung genannte Maßnahme im Falle höherer Gewalt nicht zu dem darin angegebenen Zeitpunkt durchführen konnte, der zuständigen Behörde eine zweite, die erforderliche Kontrolle ermöglichende Meldung einreichen kann.

(5) Die in Absatz 1 genannte Meldung ist in denjenigen Mitgliedstaaten nicht erforderlich, in denen die zuständigen Kontrollbehörden alle Erzeugnispartien, aus denen Wein bereitet wird, systematisch analysieren.

(6) Über die Angaben betreffend die zur Erhöhung des Alkoholgehalts durchzuführenden Maßnahmen wird sofort nach deren Ende gemäß Artikel 112 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 Buch geführt.

Enthält eine für mehrere Maßnahmen geltende Meldung nicht Datum und Uhrzeit des Beginns der Maßnahmen, so muss außerdem vor Beginn jeder Maßnahme eine Eintragung in die Bücher erfolgen.

Artikel 13

Verwaltungsvorschriften über die Säuerung und die Entsäuerung

(1) Die in Anhang V Abschnitt D Nummer 4 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 genannte Meldung einer Säuerung oder Entsäuerung ist spätestens am zweiten Tag nach Abschluss der in einem Wirtschaftsjahr durchgeführten ersten Maßnahme einzureichen. Sie betrifft alle auf das betreffende Wirtschaftsjahr entfallenden Maßnahmen.

(2) Die in Absatz 1 genannte Meldung erfolgt schriftlich und enthält die nachstehenden Angaben:

- a) Name und Anschrift der die Meldung einreichenden Person,
- b) Art der Maßnahme,
- c) Ort der Maßnahmendurchführung.

(3) Über die Angaben betreffend die zur Säuerung oder Entsäuerung durchzuführenden Maßnahmen wird gemäß Artikel 112 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 Buch geführt.

Artikel 14

Aufgießen von Wein oder Traubenmost auf Weintrub oder Traubentrester oder ausgepressten „Aszú“- bzw. „Výber“-Teig

Das Aufgießen von Wein oder Traubenmost auf Weintrub oder ausgepressten „Aszú“- bzw. „Výber“-Teig gemäß Anhang VI Abschnitt D Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 muss gemäß den am 1. Mai 2004 geltenden nationalen Vorschriften folgendermaßen erfolgen:

- a) „Tokaji fordítás“ bzw. „Tokajský forditás“ wird hergestellt, indem Traubenmost oder Wein auf ausgepressten „Aszú“- bzw. „Výber“-Teig aufgegossen wird;
- b) „Tokaji máslás“ bzw. „Tokajský máslás“ wird hergestellt, indem Traubenmost oder Wein auf Weintrub von „Szamorodni“ bzw. „Samorodné“ oder „Aszú“ bzw. „Výber“ aufgegossen wird.

Die betreffenden Erzeugnisse müssen aus demselben Erntejahr stammen.

Artikel 15

Anwendbare gemeinschaftliche Analysemethoden

(1) Die Analysemethoden gemäß Artikel 31 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008, die für die Kontrolle bestimmter Weinbauerzeugnisse oder bestimmter auf Gemeinschaftsebene festgesetzter Grenzwerte angewendet werden, sind in Anhang IV aufgeführt.

(2) Die Kommission veröffentlicht im *Amtsblatt der Europäischen Union*, Reihe C, das Verzeichnis und die Beschreibung der Analysemethoden gemäß Artikel 31 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008, die im Sammelband der internationalen Methoden zur Analyse von Wein und Traubenmost der OIV beschrieben und für die Kontrolle der in der Gemeinschaftsregelung für die Erzeugung von Weinbauerzeugnissen festgelegten Grenzwerte und Anforderungen anwendbar sind.

*Artikel 16***Aufhebung**

Die Verordnungen (EWG) Nr. 2676/90 und (EG) Nr. 423/2008 werden aufgehoben.

Verweise auf die aufgehobenen Verordnungen und auf die Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 gelten als Verweise auf die vorliegende Verordnung nach der Entsprechungstabelle in Anhang V.

Artikel 17

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

Sie gilt ab dem 1. August 2009.

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

Brüssel, den 10. Juli 2009

Für die Kommission
Mariann FISCHER-BOEL
Mitglied der Kommission

ANHANG I A

ZUGELASSENE ÖNOLOGISCHE VERFAHREN UND BEHANDLUNGEN

1		2	3
Önologisches Verfahren		Bedingungen für die Anwendung ⁽¹⁾	Grenzwerte für die Anwendung
1	Belüftung oder Sauerstoffanreicherung mit gasförmigem Sauerstoff		
2	Thermische Behandlung		
3	Zentrifugierung und Filtrierung, mit oder ohne inerte Filterhilfsstoffe		Die eventuelle Anwendung eines Hilfsstoffs darf in dem behandelten Erzeugnis keine unerwünschten Rückstände hinterlassen.
4	Verwendung von Kohlendioxid, Argon oder Stickstoff, auch gemischt, damit eine inerte Atmosphäre hergestellt und das Erzeugnis vor Luft geschützt behandelt wird		
5	Verwendung von Weinhefen, trocken oder in Weinsuspension	Nur bei frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost aus eingetrockneten Trauben, konzentriertem Traubenmost, Jungwein sowie bei der zweiten alkoholischen Gärung aller Kategorien von Schaumwein	
6	Verwendung einer oder mehrerer der folgenden Stoffe zur Förderung der Hefebildung, eventuell ergänzt durch einen inerten Träger aus mikrokristalliner Zellulose:		
	— Zusatz von Diammoniumphosphat oder Ammoniumsulfat	Nur bei frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost aus eingetrockneten Trauben, konzentriertem Traubenmost, Jungwein sowie bei der zweiten alkoholischen Gärung aller Kategorien von Schaumwein	Verwendung bis zu einem Grenzwert von 1 g/l (ausgedrückt als Salze) ⁽²⁾ bzw. 0,3 g/l bei der zweiten Gärung von Schaumwein
	— Zusatz von Ammoniumbisulfid	Nur bei frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost aus eingetrockneten Trauben, konzentriertem Traubenmost, Jungwein	Verwendung bis zu einem Grenzwert von 0,2 g/l (ausgedrückt als Salze) ⁽²⁾ und innerhalb der unter Nummer 7 vorgesehenen Grenzen
	— Zusatz von Thiaminium-Dichlorhydrat	Nur bei frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost aus eingetrockneten Trauben, konzentriertem Traubenmost, Jungwein sowie bei der zweiten alkoholischen Gärung aller Kategorien von Schaumwein	Verwendung bis zu einem Grenzwert von 0,6 mg/l (ausgedrückt als Thiaminium) bei jeder Behandlung
7	Verwendung von Schwefeldioxid oder Kaliummetabisulfid, auch Kaliumdisulfid oder Kaliumpyrosulfid genannt		Grenzwerte (Höchstmenge in dem auf dem Markt angebotenen Erzeugnis) gemäß Anhang I B
8	Entschwefelung durch physikalische Verfahren	Nur bei frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost aus eingetrockneten Trauben, konzentriertem Traubenmost, rektifiziertem Traubenmostkonzentrat und Jungwein	

1		2	3
Önologisches Verfahren		Bedingungen für die Anwendung ⁽¹⁾	Grenzwerte für die Anwendung
9	Behandlung mit önologischer Holzkohle (Aktivkohle)	Nur bei Traubenmost, Jungwein, rektifiziertem Traubenmostkonzentrat und Weißwein	Verwendung bis zu einem Grenzwert von 100 g Trockenpräparat je hl
10	Klärung durch einen oder mehrere der folgenden önologischen Stoffe: <ul style="list-style-type: none"> — Speisegelatine, — Proteine pflanzlichen Ursprungs aus Weizen oder Erbsen, — Hausenblase, — Kasein und Kaliumkaseinate, — Eialbumin, — Bentonit, — Siliziumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung, — Kaolinerde, — Tannin, — pektolytische Enzyme, — enzymatische Zubereitung von Betaglucanase. 	Bedingungen für die Anwendung von Betaglucanase gemäß Anlage 1	
11	Verwendung von Sorbinsäure in Form von Kaliumsorbat		Höchstmenge an Sorbinsäure im behandelten, auf dem Markt angebotenen Erzeugnis: 200 mg/l
12	Verwendung von L(+)-Weinsäure, L-Apfelsäure, DL-Apfelsäure oder Milchsäure für die Säuerung	Bedingungen und Grenzwerte gemäß Anhang V Abschnitte C und D der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 sowie den Artikeln 11 und 13 der vorliegenden Verordnung Spezifikationen für die L(+)-Weinsäure gemäß Anlage 2 Absatz 2	
13	Verwendung einer oder mehrerer der folgenden Stoffe für die Entsäuerung: <ul style="list-style-type: none"> — neutrales Kaliumtartrat, — Kaliumbikarbonat, — Kalziumkarbonat, gegebenenfalls mit geringen Mengen von Doppelkalziumsalz der L(+)-Weinsäure und der L(-)-Apfelsäure, — Kalziumtartrat, — L(+)-Weinsäure, — eine homogene Zubereitung von Weinsäure und Kalziumkarbonat zu gleichen Teilen, fein gemahlen. 	Bedingungen und Grenzwerte gemäß Anhang V Abschnitte C und D der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 sowie den Artikeln 11 und 13 der vorliegenden Verordnung Für die L(+)-Weinsäure unter den Bedingungen von Anlage 2	
14	Verwendung von Aleppokiefernharz	Unter den Bedingungen von Anlage 3	

1		2	3
Önologisches Verfahren		Bedingungen für die Anwendung ⁽¹⁾	Grenzwerte für die Anwendung
15	Verwendung von Heferindenzubereitungen		Verwendung bis zu einem Grenzwert von 40 g/hl
16	Verwendung von Polyvinylpyrrolidon		Verwendung bis zu einem Grenzwert von 80 g/hl
17	Verwendung von Milchsäurebakterien		
18	Zusatz von Lysozym		Verwendung bis zu einem Grenzwert von 500 mg/l (erfolgt der Zusatz zum Most und zum Wein, darf die kumulierte Menge den Wert von 500 mg/l nicht überschreiten)
19	Zusatz von L-Ascorbinsäure		Höchstmenge in dem behandelten, auf dem Markt angebotenen Wein: 250 mg/l ⁽²⁾
20	Verwendung von Ionenaustauschharzen	Nur bei Traubenmost, der zur Bereitung von rektifiziertem Traubenmostkonzentrat bestimmt ist, und unter den Bedingungen von Anlage 4	
21	In trockenen Weinen Verwendung von frischen, gesunden und nicht verdünnten Weinhefen, die Hefen aus der jüngsten Bereitung trockener Weine enthalten	Bei den in Anhang IV Nummern 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 definierten Erzeugnissen	In Mengen von höchstens 5 %vol des behandelten Erzeugnisses
22	Belüftung oder Einleitung von Argon oder Stickstoff		
23	Zusatz von Kohlendioxid	Bei teilweise gegorenem, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost und bei den in Anhang IV Nummern 1, 7, und 9 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 definierten Erzeugnissen	Bei nicht schäumenden Weinen beträgt die Höchstmenge an Kohlendioxid im behandelten, auf dem Markt angebotenen Wein 3 g/l, und der auf gelöstes Kohlendioxid zurückzuführende Überdruck muss bei einer Temperatur von 20 °C weniger als 1 bar betragen.
24	Zusatz von Zitronensäure im Hinblick auf den Ausbau des Weines	Bei teilweise gegorenem, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost und bei den in Anhang IV Nummern 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 definierten Erzeugnissen	Höchstmenge in dem behandelten, auf dem Markt angebotenen Wein: 1 g/l
25	Zusatz von Tannin	Bei teilweise gegorenem, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost und bei den in Anhang IV Nummern 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 definierten Erzeugnissen	
26	Behandlung <ul style="list-style-type: none"> — von Weißweinen und Roséweinen mit Kaliumhexacyanoferrat, — von Rotweinen mit Kaliumhexacyanoferrat oder mit Kalziumphytat. 	Bei teilweise gegorenem, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost und bei den in Anhang IV Nummern 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 definierten Erzeugnissen unter den Bedingungen von Anlage 5	Bei Kalziumphytat Verwendung bis zu einem Grenzwert von 8 g/hl
27	Zusatz von Metaweinsäure	Bei teilweise gegorenem, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost und bei den in Anhang IV Nummern 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 definierten Erzeugnissen	Verwendung bis zu einem Grenzwert von 100 mg/l

1		2	3
Önologisches Verfahren		Bedingungen für die Anwendung ⁽¹⁾	Grenzwerte für die Anwendung
28	Verwendung von Gummiarabikum	Bei teilweise gegorenem, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost und bei den in Anhang IV Nummern 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 definierten Erzeugnissen	
29	Verwendung von DL-Weinsäure, auch Traubensäure genannt, oder ihrem neutralen Kaliumsalz, um das überschüssige Kalzium niederzuschlagen	Bei teilweise gegorenem, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost und bei den in Anhang IV Nummern 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 definierten Erzeugnissen unter den Bedingungen von Anlage 5	
30	Verwendung zur Förderung der Ausfällung des Weinsteines — von Kaliumbitartrat oder Kaliumhydrogentartrat, — von Kalziumtartrat.	Bei teilweise gegorenem, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost und bei den in Anhang IV Nummern 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 definierten Erzeugnissen	Bei Kalziumtartrat Verwendung bis zu einem Grenzwert von 200 g/hl
31	Verwendung von Kupfersulfat oder Kupfercitrat zur Beseitigung eines geschmacklichen oder geruchlichen Mangels des Weines	Bei teilweise gegorenem, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost und bei den in Anhang IV Nummern 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 definierten Erzeugnissen	Verwendung bis zu einem Grenzwert von 1 g/hl und unter der Voraussetzung, dass der Kupfergehalt im behandelten Erzeugnis 1 mg/l nicht übersteigt
32	Zusatz von Karamell gemäß der Richtlinie 94/36/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 30. Juni 1994 über Farbstoffe, die in Lebensmitteln verwendet werden dürfen ⁽⁴⁾ , zur Verstärkung der Farbe	Nur bei Likörwein	
33	Verwendung von mit Allylthiocyanat getränkten Scheiben aus reinem Paraffin zur Herstellung einer sterilen Atmosphäre	Nur bei teilweise gegorenem, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost und bei Wein Zulässig ausschließlich in Italien, solange dies dort nicht gesetzlich verboten ist, und nur in Behältern mit einem Fassungsvermögen von mehr als 20 Litern	Im Wein dürfen keinerlei Spuren von Allylthiocyanat auftreten.
34	Zusatz von Dimethyldicarbonat (DMDC) zu Wein, um seine mikrobiologische Stabilisierung zu gewährleisten	Bei teilweise gegorenem, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost und bei den in Anhang IV Nummern 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 definierten Erzeugnissen, unter den Bedingungen von Anlage 6	Verwendung bis zu einem Grenzwert von 200 mg/l; Rückstände in dem auf dem Markt angebotenen Wein nicht nachweisbar
35	Zusatz von Hefe-Mannoproteinen zur Weinstein- und Eiweißstabilisierung	Bei teilweise gegorenem, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost und bei den in Anhang IV Nummern 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 definierten Erzeugnissen	

1		2	3
Önologisches Verfahren		Bedingungen für die Anwendung ⁽¹⁾	Grenzwerte für die Anwendung
36	Behandlung durch Elektrodialyse zur Weinsteinstabilisierung	Bei teilweise gegorenem, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost und bei den in Anhang IV Nummern 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 definierten Erzeugnissen, unter den Bedingungen von Anlage 7	
37	Anwendung von Urease zur Verringerung des Harnstoffgehalts im Wein	Bei teilweise gegorenem, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost und bei den in Anhang IV Nummern 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 definierten Erzeugnissen, unter den Bedingungen von Anlage 8	
38	Verwendung von Eichenholzstücken für die Weinbereitung und den Weinausbau, einschließlich für die Gärung von frischen Weintrauben und Traubenmost	Unter den Bedingungen von Anlage 9	
39	Verwendung — von Kalziumalginat oder — von Kaliumalginat	Nur zur Bereitung aller Kategorien von Schaumwein und Perlwein, der durch Flaschengärung gewonnen wurde und bei dem die Entkeimung durch Degorgieren erfolgte	
40	Teilweise Entalkoholisierung von Wein	Nur bei Wein und unter den Bedingungen von Anlage 10	
41	Verwendung von Polyvinylimidazol- und Polyvinylpyrrolidon-Copolymeren (PVI/PVP) zur Senkung des Kupfer-, Eisen- und Schwermetallgehalts	Unter den Bedingungen von Anlage 11	Verwendung bis zu einem Grenzwert von 500 mg/l (erfolgt die Verwendung im Most und im Wein, so darf die kumulierte Dosis den Wert von 500 mg/l nicht überschreiten)
42	Zusatz von Carboxymethylcellulose (Cellulosegummi) zur Weinsteinstabilisierung	Nur bei Wein und allen Kategorien von Schaumwein und Perlwein	Verwendung bis zu einem Grenzwert von 100 mg/l
43	Behandlung mit Kationenaustauschern zur Weinsteinstabilisierung	Bei teilweise gegorenem, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost und bei den in Anhang IV Nummern 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 definierten Erzeugnissen, unter den Bedingungen von Anlage 12	

⁽¹⁾ Sofern nicht ausdrücklich anders angegeben, kann das beschriebene Verfahren oder die beschriebene Behandlung bei frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost aus eingetrockneten Trauben, konzentriertem Traubenmost, Jungwein, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem teilweise gegorenem Traubenmost, Wein, allen Kategorien von Schaumwein, Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Likörwein, Wein aus eingetrockneten Trauben und Wein aus überreifen Trauben zur Anwendung kommen.

⁽²⁾ Diese Ammoniumsalze können auch gemeinsam bis zu einem Gesamtgrenzwert von 1 g/l verwendet werden, unbeschadet des vorgenannten spezifischen Grenzwerts von 0,2 g/l bzw. 0,3 g/l.

⁽³⁾ Der Grenzwert für die Verwendung beträgt 250 mg/l bei jeder Behandlung.

⁽⁴⁾ ABl. L 247 vom 10.9.1994, S. 13.

Anlage 1

Vorschriften für Betaglucanase

1. Internationaler Code für Betaglucanasen: E.C. 3-2-1-58
2. Beta-Glucan-Hydrolasen (spalten Glucan von *Botrytis cinerea*)
3. Ursprung: *Trichoderma harzianum*
4. Anwendungsbereich: Spaltung von Betaglucanen in Wein, insbesondere in Wein edelfauler Trauben
5. Verwendungshöchstdosis: 3 g enzymatische Zubereitung mit 25 % suspendierter organischer Substanz (Gesamtgehalt an organischer Substanz, T.O.S.) je Hektoliter
6. Chemische und mikrobiologische Reinheit:

Verlust durch Trocknung	weniger als 10 %
Schwermetalle	weniger als 30 ppm
Blei	weniger als 10 ppm
Arsen	weniger als 3 ppm
Koliforme insgesamt	keine
<i>Escherichia coli</i>	keine in einer Probe von 25 g
<i>Salmonella</i> spp.	keine in einer Probe von 25 gA
aerobe Keime insgesamt	weniger als 5×10^4 Keime/g

*Anlage 2***L(+)-Weinsäure**

1. Die Verwendung von Weinsäure zur Entsäuerung gemäß Anhang I A Nummer 13 ist nur zugelassen für Erzeugnisse, die
aus den Rebsorten Elbling und Riesling stammen und
aus Trauben gewonnen wurden, die in folgenden Weinanbaugebieten des nördlichen Teils der Weinbauzone A geerntet wurden:
 - Ahr,
 - Rheingau,
 - Mittelrhein,
 - Mosel,
 - Nahe,
 - Rheinhessen,
 - Pfalz,
 - Moselle luxembourgeoise.

 2. Die Weinsäure, deren Verwendung in den Nummern 12 und 13 dieses Anhangs vorgesehen ist und die auch L(+)-Weinsäure genannt wird, muss landwirtschaftlichen Ursprungs und insbesondere aus Weinbauerzeugnissen gewonnen worden sein. Darüber hinaus muss sie den Reinheitskriterien der Richtlinie 2008/84/EG entsprechen.
-

*Anlage 3***Aleppokiefernharz**

1. Die Verwendung von Aleppokiefernharz gemäß Anhang I A Nummer 14 ist nur zulässig, um einen Tafelwein „Retsina“ zu gewinnen. Dieses önologische Verfahren darf nur durchgeführt werden:
 - a) im geografischen Gebiet Griechenlands;
 - b) bei einem Traubenmost aus Trauben, für die Sorten, Anbaugebiet und Weinbereitungsgebiet in den vor dem 31. Dezember 1980 geltenden griechischen Rechtsvorschriften festgelegt wurden;
 - c) durch Zusatz einer Harzmenge von höchstens 1 000 g je Hektoliter des zu behandelnden Erzeugnisses vor der Gärung oder — sofern der vorhandene Alkoholgehalt ein Drittel des Gesamtalkoholgehaltes nicht übersteigt — während der Gärung.
 2. Beabsichtigt Griechenland, die in Absatz 1 Buchstabe b genannten Rechtsvorschriften zu ändern, so teilt sie dies der Kommission vorher mit. Reagiert die Kommission nicht innerhalb von zwei Monaten nach dieser Mitteilung, so kann Griechenland die vorgenannten Änderungen einführen.
-

Anlage 4

Ionenaustauschharze

Die gemäß Anhang I A Nummer 20 zur Verwendung zugelassenen Ionenaustauschharze sind sulfonierte oder ammoniierte Styrol- oder Benzoldivinyl-Copolymere. Sie müssen den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾ sowie den zu deren Durchführung erlassenen gemeinschaftlichen und nationalen Vorschriften entsprechen. Sie dürfen bei der Kontrolle nach der in Absatz 2 festgelegten Analyseverfahren in keinem der erwähnten Lösungsmittel mehr als 1 Milligramm/Liter organische Stoffe hinterlassen. Ihre Regeneration darf nur unter Verwendung von Stoffen erfolgen, die für die Herstellung von Lebensmitteln zugelassen sind.

Ihre Verwendung darf nur unter der Aufsicht eines Önologen oder Technikers und in Anlagen erfolgen, die von den Behörden des Mitgliedstaats zugelassen sind, in dessen Hoheitsgebiet die Harze verwendet werden. Diese Behörden bestimmen die den zugelassenen Önologen und Technikern obliegenden Aufgaben und Verantwortlichkeiten.

Analyseverfahren zur Bestimmung der Löslichkeit organischer Substanz aus Ionenaustauschharzen:

1. GEGENSTAND UND ANWENDUNGSBEREICH

Bestimmung der Löslichkeit organischer Substanz aus Ionenaustauschharzen

2. BEGRIFFSBESTIMMUNG

Löslichkeit organischer Substanz aus Ionenaustauschharzen. Die Löslichkeit organischer Substanz wird durch die nachstehend beschriebene Methode bestimmt.

3. PRINZIP

Perkolieren geeigneter Lösungsmittel durch zur Untersuchung vorbereitete Harze und gravimetrische Bestimmung der Masse der herausgelösten organischen Substanz

4. REAGENZIEN

Alle Reagenzien müssen analysenreine Qualität besitzen.

Lösungsmittel:

4.1. Destilliertes Wasser oder entionisiertes Wasser oder Wasser gleichwertiger Reinheit

4.2. Ethanolösung 15 % v/v; Herstellung der Lösung durch Mischen von 15 Volumen absolutes Ethanol mit 85 Volumen Wasser (Nummer 4.1)

4.3. Essigsäure-Lösung 5 % m/m; Herstellung der Lösung durch Mischung von 5 Masseteilen Eisessigsäure mit 95 Masseteilen Wasser (Nummer 4.1)

5. GERÄTE

5.1. Ionenaustausch-Chromatographiesäulen

5.2. Messkolben 2 l

5.3. Verdampfungsschalen, hitzeresistent für Muffelofentemperaturen von 850 °C

5.4. Trockenofen, thermostatisch kontrolliert auf 105 ± 2 °C

5.5. Muffelofen, thermostatisch kontrolliert auf 850 ± 25 °C

5.6. Analysenwaage, Genauigkeit 0,1 mg

5.7. Verdampfer: Heizplatte oder Infrarotverdampfer

(1) ABl. L 338 vom 13.11.2004, S. 4.

6. VERFAHREN

- 6.1. In drei Ionenaustausch-Chromatographiesäulen (Nummer 5.1) werden jeweils 50 ml des zu prüfenden Ionenaustauschharzes nach Waschen und Behandeln gemäß Anweisung des Herstellers für Harze zur Verwendung im Lebensmittel-sektor eingegeben.
- 6.2. Für die anionischen Austauschharze lässt man die drei Extraktionslösungen (Nummern 4.1, 4.2 und 4.3) getrennt durch die gemäß Nummer 6.1 präparierten Säulen mit einem Durchsatz von 350 bis 450 ml/h perkolieren. Der erste Liter des Eluats aus jeder Säule wird verworfen, die nächsten 2 Liter werden in Messkolben (Nummer 5.2) aufgefangen. Für die kationischen Austauschharze lässt man nur die zwei Lösungen gemäß den Nummern 4.1 und 4.2 durch die zu diesem Zweck präparierten Säulen perkolieren.
- 6.3. Die drei Eluate lässt man auf einer Heizplatte oder unter dem Infrarotverdampfer (Nummer 5.7) in getrennten Verdampfungsschalen (Nummer 5.3), die vorab gewaschen und gewogen (m_0) wurden, verdampfen. Die Schalen werden in den Trockenofen (Nummer 5.4) eingesetzt, bis die Rückstände bis zur konstanten Masse (m_1) getrocknet sind.
- 6.4. Nach Aufzeichnung der so erhaltenen konstanten Masse (Nummer 6.3) werden die Trockenrückstände im Muffelofen (Nummer 5.5) bis zur konstanten Masse verascht (m_2).
- 6.5. Berechnung der durch Stofflässigkeit abgegebenen organischen Substanz (Nummer 7.1). Ist das Ergebnis größer als 1 mg/l, so ist ein Blindtest der Reagenzien durchzuführen und der Gehalt an abgegebener organischer Substanz erneut zu berechnen.

Der Blindtest sollte durch Wiederholung der Vorschriften der Nummern 6.3 und 6.4, jedoch unter Verwendung von 2 Liter Lösung durchgeführt werden, um Massen von m_3 und m_4 nach den Vorschriften der Nummer 6.3 bzw. 6.4 zu erhalten.

7. DARSTELLUNG DER ERGEBNISSE

7.1. Berechnungsformel und Berechnung der Ergebnisse

Die aus den Ionenaustauschharzen herausgelöste organische Substanz wird in mg/l mittels folgender Formel berechnet:

$$500 (m_1 - m_2)$$

wobei m_1 und m_2 die ermittelten Massenwerte sind.

Das berichtigte Gewicht der aus den Ionenaustauschharzen herausgelösten organischen Substanz wird in mg/l mittels folgender Formel berechnet:

$$500 (m_1 - m_2 - m_3 + m_4)$$

wobei m_1 , m_2 , m_3 und m_4 die ermittelten Massenwerte sind.

- 7.2. Der Unterschied der Ergebnisse zwischen zwei an derselben Probe parallel durchgeführten Bestimmungen darf 0,2 mg/l nicht überschreiten.

*Anlage 5***Kaliumhexacyanoferrat****Kalziumphytat****DL-Weinsäure**

Die Verwendung von Kaliumhexacyanoferrat und von Kalziumphytat gemäß Anhang I A Nummer 26 bzw. die Verwendung von DL-Weinsäure gemäß Anhang I A Nummer 29 ist nur zugelassen, wenn diese Behandlung unter Überwachung eines Önologen oder Technikers durchgeführt wird, der von den Behörden des Mitgliedstaats, auf dessen Hoheitsgebiet diese Behandlung durchgeführt wird, zugelassen ist, und dessen Verantwortlichkeiten gegebenenfalls von dem betreffenden Mitgliedstaat festgelegt werden.

Nach der Behandlung mit Kaliumhexacyanoferrat oder Kalziumphytat muss der Wein Spuren von Eisen aufweisen.

Für die Kontrolle der Verwendung der in Absatz 1 genannten Erzeugnisse gelten die von den Mitgliedstaaten diesbezüglich erlassenen Vorschriften.

*Anlage 6***Vorschriften für Dimethyldicarbonat**

ANWENDUNGSBEREICH

Dimethyldicarbonat kann Wein mit dem Ziel zugesetzt werden, die mikrobiologische Stabilisierung des in Flaschen abgefüllten Weins, der gärfähige Zucker enthält, zu gewährleisten.

VORSCHRIFTEN

- Der Zusatz darf erst kurz vor der Abfüllung erfolgen; diese ist das Einfüllen des betreffenden Erzeugnisses in Behälter mit einem Inhalt von 60 Litern oder weniger für gewerbliche Zwecke;
 - der Behandlung darf nur Wein mit einem Zuckergehalt von mindestens 5 g/l unterzogen werden;
 - das verwendete Erzeugnis muss den Reinheitskriterien der Richtlinie 2008/84/EG entsprechen;
 - über diese Behandlung muss gemäß Artikel 112 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 Buch geführt werden.
-

Anlage 7

Vorschriften für die Behandlung durch Elektrodialyse

Diese Behandlung dient der Verhinderung der Ausfällung von Kaliumhydrogentartrat und Kalziumtartrat (sowie anderer Kalziumsalze) in Wein durch Entfernen überschüssiger Ionen aus Wein über anionenpermeable und kationenpermeable Membranen unter Einwirkung eines elektrischen Feldes.

1. VORSCHRIFTEN FÜR MEMBRANEN

- 1.1. Die Membranen werden abwechselnd zu einer pressfilterartigen Zelle oder zu jeglichem anderen geeigneten System zusammengeschaltet, die/das aus einer Dialysierzelle für Wein und einer Anreicherungszone für Spülflüssigkeit besteht.
- 1.2. Die kationenpermeablen Membranen müssen eigens für die Diffusion von Kationen und insbesondere von K- und Ca-Kationen konzipiert sein.
- 1.3. Die anionenpermeablen Membranen müssen eigens für die Diffusion von Anionen und insbesondere von Weinsteinanionen konzipiert sein.
- 1.4. Die Membranen dürfen keine übermäßige Veränderung der physikalisch-chemischen Zusammensetzung und der sensorischen Weinmerkmale hervorrufen. Sie müssen folgende Bedingungen erfüllen:
 - Sie müssen nach den Grundsätzen der guten Herstellungspraxis aus Materialien gefertigt worden sein, die gemäß Anhang II der Richtlinie 2002/72/EG der Kommission ⁽¹⁾ zur Herstellung von Gegenständen aus Kunststoff verwendet werden dürfen, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen;
 - der Anwender der Elektrodialyseanlage muss nachweisen, dass die verwendeten Membranen die vorstehenden Eigenschaften aufweisen und die Austauschaktivitäten von spezialisiertem Personal vorgenommen wurden;
 - sie dürfen keine Stoffe in einer Menge freisetzen, die eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellt oder bei einem Lebensmittel Fremdgeschmack oder Fremdgeruch hervorruft, und sie müssen den Kriterien der Richtlinie 2002/72/EG entsprechen;
 - ihre Verwendung darf keine Interaktionen zwischen den Bestandteilen der Membran und Weinhaltstoffen hervorrufen, die in dem behandelten Produkt neue Verbindungen entstehen lassen, die toxikologische Auswirkungen haben könnten.

Die Stabilität neuer Elektrodialysemembranen ist mit Hilfe eines Simulators, der der physikalisch-chemischen Zusammensetzung des Weins Rechnung trägt, festzustellen, um die etwaige Migration bestimmter Stoffe, die aus der Elektrodialysemembran stammen, zu untersuchen.

Folgende Versuchsmethode wird empfohlen:

Als Simulator wird eine wässrige alkoholische Lösung, die auf den pH-Wert und die Leitfähigkeit des Weins abgepuffert ist, mit folgender Zusammensetzung verwendet:

- Ethanol, absolut: 11 l,
- Kaliumhydrogentartrat: 380 g,
- Kaliumchlorid: 60 g,
- konzentrierte Schwefelsäure: 5 ml,
- destilliertes Wasser: q.s.p. für 100 l.

Diese Lösung wird für Migrationsversuche im geschlossenen Kreislauf über eine Elektrodialyse-Mehrfachzelle, an der eine Spannung von 1 Volt/Zelle liegt, in einer Menge von 50 l/m² Membranfläche bis zu einer Entmineralisierung von 50 % verwendet. Für den Spülkreislauf wird eine Kaliumchloridlösung von 5 g/l verwendet. Die Diffusionsstoffe werden sowohl im Simulator als auch im Elektrodialysestrom bestimmt.

(¹) Abl. L 220 vom 15.8.2002, S. 18.

Die organischen Moleküle, aus denen sich die Membran zusammensetzt und die geeignet sind, in die behandelte Lösung überzutreten, werden bestimmt. Für jeden dieser Stoffe wird eine gesonderte Bestimmung durch ein zugelassenes Labor durchgeführt. Der im Simulator auftretende Gehalt muss für alle vorgefundenen Verbindungen insgesamt geringer als 50 g/l sein.

Generell gelten für diese Membranen die allgemeinen Vorschriften über die Überwachung von Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

2. VORSCHRIFTEN FÜR DIE ANWENDUNG DER MEMBRANEN

Das zur Weinstein-Elektrodialyse verwendete Membranpaar ist so definiert, dass folgende Bedingungen erfüllt sind:

- Die Verringerung des pH-Werts des behandelten Weins darf nicht größer sein als 0,3 pH-Punkte;
- der Verlust an flüchtiger Säure muss geringer sein als 0,12 g/l (2 meq, in Essigsäure ausgedrückt);
- die Elektrodialysebehandlung wirkt sich nicht auf die nichtionischen Weininhaltsstoffe wie Phenole und Polysaccharide aus;
- die Diffusion kleiner Moleküle wie Ethanol ist gering und bewirkt keine Verringerung des Ethanolgehalts um mehr als 0,1 % vol;
- Pflege und Reinigung dieser Membranen ist mit den dafür zulässigen Techniken und den zur Behandlung von Lebensmitteln zugelassenen Stoffen durchzuführen;
- die Membranen werden gekennzeichnet, damit die Einhaltung der Reihenfolge bei der Zusammenschaltung überprüft werden kann;
- das verwendete Material wird von einer Steuereinrichtung gesteuert, die der jedem Wein eigenen Instabilität Rechnung trägt, so dass nur der Überschuss an Kaliumhydrogentartrat und Kalziumsalzen entfernt wird;
- die Durchführung der Behandlung obliegt einem Önologen oder qualifizierten Techniker.

Über diese Behandlung muss gemäß Artikel 112 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 Buch geführt werden.

Anlage 8

Vorschriften für Urease

1. Internationale Codes für Urease: EC Nr. 3-5-1-5, CAS Nr. 9002-13-5
2. Wirkstoff: Urease (wirkt in saurem Milieu), baut Harnstoff zu Ammoniak und Kohlendioxid ab. Die angegebene Aktivität liegt bei mindestens 5 Einheiten/mg, wobei 1 Einheit definiert ist als die Enzymmenge, die bei einer Harnstoffkonzentration von 5 g/l (pH4) und 37 °C ein $\mu\text{Mol NH}_3$ pro Minute freisetzt.
3. Ursprung: *Lactobacillus fermentum*.
4. Anwendungsbereich: Abbau von Harnstoff in Weinen, die länger gelagert werden sollen, wenn die Harnstoff-Ausgangskonzentration über 1 mg/l liegt.
5. Höchstmenge: 75 mg der enzymatischen Zubereitung pro Liter des behandelten Weins, wobei 375 Einheiten Urease pro Liter nicht überschritten werden dürfen. Am Ende der Behandlung muss die verbleibende enzymatische Wirkung durch Filtern des Weins (Durchmesser der Poren kleiner als 1 μm) aufgehoben werden.
6. Chemische und mikrobiologische Reinheit:

Verlust durch Trocknung	weniger als 10 %
Schwermetalle	weniger als 30 ppm
Blei	weniger als 10 ppm
Arsen	weniger als 2 ppm
Koliforme insgesamt	keine
<i>Salmonella</i> spp.	keine in einer Probe von 25 g
Aerobe Keime insgesamt	weniger als 5×10^4 Keime/g

Die für die Behandlung von Wein zulässige Urease muss unter ähnlichen Bedingungen hergestellt werden wie die Urease, zu der der Wissenschaftliche Lebensmittelausschuss am 10. Dezember 1998 eine Stellungnahme abgegeben hat.

*Anlage 9***Vorschriften für Eichenholzstücke**

GEGENSTAND, HERKUNFT UND ANWENDUNGSBEREICH

Die Eichenholzstücke werden für die Weinbereitung und den Weinausbau, einschließlich für die Gärung von frischen Weintrauben und Traubenmost verwendet, um bestimmte Merkmale des Eichenholzes auf den Wein zu übertragen.

Die Holzstücke müssen ausschließlich von Quercus-Arten stammen.

Sie werden entweder naturbelassen oder leicht, mäßig oder stark erhitzt, dürfen jedoch keine — auch oberflächliche — Verbrennung aufweisen und weder verkohlt noch brüchig sein. Sie dürfen außer Erhitzen keiner chemischen, enzymatischen oder physikalischen Behandlung unterzogen und mit keinen Stoffen versetzt werden, welche die natürliche Aromakraft oder die extrahierbaren Phenolbestandteile erhöhen.

ETIKETTIERUNG DES VERWENDETEN ERZEUGNISSES

Auf dem Etikett müssen die Herkunft der Eichensorte(n) sowie die Intensität der etwaigen Erhitzung, die Lagerbedingungen und die Sicherheitsvorkehrungen angegeben sein.

ABMESSUNGEN

Die Stücke müssen so groß sein, dass mindestens 95 % der Masse im 2-mm-Sieb (9 mesh) zurückgehalten werden.

REINHEIT

Die Eichenholzstücke dürfen keine Substanzen in Konzentrationen absondern, die gesundheitsschädlich sein könnten.

Über diese Behandlung muss gemäß Artikel 112 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 Buch geführt werden.

*Anlage 10***Vorschriften für die Behandlung zur teilweisen Entalkoholisierung von Wein**

Ziel dieser Behandlung ist ein teilweise entalkoholisierter Wein, indem dem Wein mithilfe physikalischer Trennverfahren ein Teil des Alkohols (Ethanol) entzogen wird.

Vorschriften

- Die behandelten Weine dürfen keine organoleptischen Mängel aufweisen und müssen zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch geeignet sein.
 - Der Entzug von Alkohol aus dem Wein darf nicht zur Anwendung kommen, wenn eines der Anreicherungsverfahren gemäß Anhang V der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 an einem der bei der Bereitung des betreffenden Weines verwendeten Weinbauerzeugnisse angewandt wurde.
 - Die Verringerung des vorhandenen Alkoholgehalts darf 2 % vol nicht überschreiten und der vorhandene Alkoholgehalt des Enderzeugnisses muss dem in Anhang IV Nummer 1 Unterabsatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 festgesetzten Gehalt entsprechen.
 - Die Durchführung der Behandlung obliegt einem Önologen oder einem qualifizierten Techniker.
 - Über diese Behandlung muss gemäß Artikel 112 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 Buch geführt werden.
 - Die Mitgliedstaaten können vorsehen, dass diese Behandlung den zuständigen Behörden gemeldet werden muss.
-

*Anlage 11***Vorschriften für die Behandlung mit PVI/PVP-Copolymeren**

Mit dieser Behandlung sollen zu hohe Metallkonzentrationen gesenkt werden und die durch diese zu hohen Gehalte verursachten Mängel, beispielsweise Eisentrübung, durch den Zusatz von diese Metalle absorbierenden Copolymeren verhindert werden.

Vorschriften

- Sicherheitshalber müssen die dem Wein zugesetzten Copolymere spätestens zwei Tage nach Zugabe abfiltriert sein.
- Im Falle von Mosten dürfen die Copolymere frühestens zwei Tage vor der Filtration zugesetzt werden.
- Die Durchführung der Behandlung obliegt einem Önologen oder einem qualifizierten Techniker.
- Die eingesetzten absorbierenden Copolymere müssen den von der OIV veröffentlichten Vorschriften des Internationalen Önologischen Kodex entsprechen, insbesondere den Grenzwerten für die Gehalte an Monomeren ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Die Behandlung mit PVI/PVP-Copolymeren kann erst nach der Festlegung und Veröffentlichung von Spezifikationen für die Reinheit und Bestimmung der zugelassenen Copolymere im Internationalen Önologischen Kodex der OIV zur Anwendung kommen.

Anlage 12

Vorschriften für die Behandlung mit Kationenaustauschern zur Weinstabilisierung

Diese Behandlung dient der Verhinderung der Ausfällung von Kaliumhydrogentartrat und Kalziumtartrat (sowie anderer Kalziumsalze) in Wein.

Vorschriften

1. Die Behandlung muss auf die Beseitigung überschüssiger Kationen begrenzt werden.
 - Der Wein wird zuerst kältebehandelt.
 - Nur ein minimaler Teil des Weins, der zur Stabilität notwendig ist, wird mit Kationenaustauschern behandelt.
2. Die Behandlung erfolgt mit Kationenaustauschharzen, die im sauren Zyklus erneuert werden.
3. Die Durchführung der gesamten Behandlung obliegt einem Önologen oder einem qualifizierten Techniker. Die Behandlung muss in das Register gemäß Artikel 112 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 eingetragen werden.
4. Die Kationharze müssen den Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾, den zu deren Durchführung erlassenen gemeinschaftlichen und nationalen Vorschriften sowie den Analysevorschriften in Anlage 4 der vorliegenden Verordnung entsprechen. Ihre Verwendung darf nicht zu übermäßigen Änderungen des physikalisch-chemischen Aufbaus und der sensorischen Eigenschaften des Weins führen; dabei müssen die Grenzwerte in Nummer 3 der Monografie „Kationenaustauschharze“ des von der OIV veröffentlichten Internationalen Önologischen Kodex eingehalten werden.

⁽¹⁾ ABl. L 338 vom 13.11.2004, S. 4.

ANHANG I B

GRENZWERTE FÜR DEN SCHWEFELDIOXIDGEGHALT DER WEINE

A. SCHWEFELDIOXIDGEGHALT DER WEINE

1. Der Gesamtschwefeldioxidgehalt der Weine, mit Ausnahme von Schaumweinen und Likörweinen, darf zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch folgende Werte nicht überschreiten:
 - a) 150 mg/l bei Rotwein;
 - b) 200 mg/l bei Weißwein und Roséwein.
2. Abweichend von Nummer 1 Buchstaben a und b erhöht sich die Höchstgrenze des Schwefeldioxidgehalts bei Weinen, die einen als Summe aus Glucose und Fructose berechneten Zuckergehalt von 5 g/l oder mehr haben, auf
 - a) 200 mg/l bei Rotwein und
 - b) 250 mg/l bei Weißwein und Roséwein;
 - c) 300 mg/l bei
 - Wein, für den nach den Gemeinschaftsbestimmungen die Bezeichnung „Spätlese“ verwendet werden darf;
 - Weißwein, für den folgende geschützte Ursprungsbezeichnungen verwendet werden dürfen: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Haut Montravel, Côtes de Montravel, Gaillac, Rosette und Savennières;
 - Weißwein, für den die geschützten Ursprungsbezeichnungen Allela, Navarra, Penedès, Tarragona und Valencia verwendet werden dürfen, und Wein mit Ursprung in der Comunidad Autónoma del País Vasco, für den eine geschützte Ursprungsbezeichnung verwendet und der als „vendimia tardía“ bezeichnet werden darf;
 - Süßwein, für den die geschützte Ursprungsbezeichnung „Binissalem-Mallorca“ verwendet werden darf;
 - Wein mit Ursprung im Vereinigten Königreich, der nach britischem Recht erzeugt wurde und einen Zuckergehalt von mehr als 45 g/l hat;
 - Wein aus in Ungarn, für den die geschützte Ursprungsbezeichnung Tokaji verwendet werden darf und der nach den ungarischen Vorschriften als „Tokaji édes szamorodni“ oder „Tokaji zàraz szamorodni“ bezeichnet wird;
 - Wein, für den die geschützten Ursprungsbezeichnungen Loazzolo, Alto Adige und Trentino verwendet werden dürfen, bezeichnet mit den Angaben oder einer der Angaben „passito“ und „vendemmia tardiva“;
 - Wein, für den die geschützte Ursprungsbezeichnung „Colli orientali del Friuli“ zusammen mit der Angabe „Picolit“ verwendet werden darf;
 - Wein, für den die geschützte Ursprungsbezeichnung Moscato di Pantelleria naturale oder Moscato di Pantelleria verwendet werden darf;
 - Wein aus der Tschechischen Republik, für den die Angabe „pozdní sběr“ verwendet werden darf;
 - Wein aus der Slowakei, für den eine geschützte Ursprungsbezeichnung verwendet werden darf und der mit der Angabe „neskorý zber“ bezeichnet wird, und slowakischer Tokajer-Wein, für den die geschützte Ursprungsbezeichnung „Tokajské samorodné suché“ oder „Tokajské samorodné sladké“ verwendet werden darf;
 - Wein aus Slowenien, für den eine geschützte Ursprungsbezeichnung verwendet werden darf und der mit der Angabe „vrhunsko vino ZGP — pozna trgatav“ bezeichnet wird;
 - Weißwein mit folgenden geschützten Ursprungsbezeichnungen, wenn der Gesamtalkoholgehalt 15 % vol und der Zuckergehalt 45 g/l übersteigt:
 - Vin de pays de Franche-Comté,
 - Vin de pays des coteaux de l'Auxois,
 - Vin de pays de Saône-et-Loire,

- Vin de pays des coteaux de l'Ardèche,
- Vin de pays des collines rhodaniennes,
- Vin de pays du comté Tolosan,
- Vin de pays des côtes de Gascogne,
- Vin de pays du Gers,
- Vin de pays du Lot,
- Vin de pays des côtes du Tarn,
- Vin de pays de la Corrèze,
- Vin de pays de l'Île de Beauté,
- Vin de pays d'Oc,
- Vin de pays des côtes de Thau,
- Vin de pays des coteaux de Murviel,
- Vin de pays du Val de Loire,
- Vin de pays de Méditerranée,
- Vin de pays des comtés rhodaniens,
- Vin de pays des côtes de Thongue,
- Vin de pays de la Côte Vermeille;
- Süßwein mit Ursprung in Griechenland, der einen Gesamtalkoholgehalt von 15 % vol oder mehr und einen Zuckergehalt von 45 g/l oder mehr hat und für den eine der folgenden geschützten geografischen Angaben verwendet werden darf:
 - Τοπικός Οίνος Τυρνάβου (Regional wine of Tyrnavos),
 - Αχαϊκός Τοπικός Οίνος (Regional wine of Ahaia),
 - Λακωνικός Τοπικός Οίνος (Regional wine of Lakonia),
 - Τοπικός Οίνος Φλώρινας (Regional wine of Florina),
 - Τοπικός Οίνος Κυκλάδων (Regional wine of Cyclades),
 - Τοπικός Οίνος Αργολίδας (Regional wine of Argolida),
 - Τοπικός Οίνος Πιερίας (Regional wine of Pieria),
 - Αγιορείτικος Τοπικός Οίνος (Regional wine of Mount Athos- Regional wine of Holy Mountain);
- Süßwein mit Ursprung in Zypern, der einen vorhandenen Alkoholgehalt von 15 % vol oder weniger und einen Zuckergehalt von 45 g/l oder mehr hat und für den die geschützte Ursprungsbezeichnung Κομμανδάρια (Commandaria) verwendet werden darf;
- Süßwein aus überreifen Trauben und Süßwein aus eingetrockneten Weintrauben, mit Ursprung in Zypern, der einen Gesamtalkoholgehalt von 15 % vol oder mehr und einen Zuckergehalt von 45 g/l oder mehr hat und für den eine der folgenden geschützten geografischen Angaben verwendet werden darf:
 - Τοπικός Οίνος Λεμεσός (Regional wine of Lemesos),
 - Τοπικός Οίνος Πάφος (Regional wine of Pafos),

- Τοπικός Οίνος Λάρνακα (Regional wine of Larnaka),
 - Τοπικός Οίνος Λευκωσία (Regional wine of Lefkosia);
- d) 350 mg/l bei
- Wein, für den nach den Gemeinschaftsbestimmungen die Bezeichnung „Auslese“ verwendet werden darf;
 - rumänischem Weißwein, für den eine der folgenden geschützten Ursprungsbezeichnungen verwendet werden dürfen: Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa, Valea Călugărească;
 - Wein aus der Tschechischen Republik, für den die Angabe „výběr z hroznu“ verwendet werden darf;
 - Wein aus der Slowakei, für den eine geschützte Ursprungsbezeichnung verwendet werden darf und der mit der Angabe „výber z hrozna“ bezeichnet wird, und slowakischer Tokajer-Wein, für den die geschützte Ursprungsbezeichnung „Tokajský máslás“ oder „Tokajský fordítás“ verwendet werden darf;
 - Wein aus Slowenien, für den eine geschützte Ursprungsbezeichnung verwendet werden darf und der mit der Angabe „vrhunsko vino ZGP — izbor“ bezeichnet wird;
- e) 400mg/l bei
- Wein, für den nach den Gemeinschaftsbestimmungen die Bezeichnungen „Beerenauslese“, „Ausbruch“, „Ausbruchwein“, „Trockenbeerenauslese“, „Strohwein“, „Schilfwein“ und „Eiswein“ verwendet werden dürfen;
 - Weißwein, für den die folgenden geschützten Ursprungsbezeichnungen verwendet werden dürfen: Sauternes, Barsac, Cadillac, Cérons, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont, Monbazillac, Bonnezeaux, Quarts de Chaume, Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance, Graves Supérieures, Sainte-Foy Bordeaux, Saussignac, Jurançon, außer gefolgt durch die Angabe „sec“, Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon, gefolgt durch den Namen der Ursprungsgemeinde, Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh, außer gefolgt durch die Angabe „sec“, Alsace und Alsace grand cru, gefolgt durch die Angabe „vendanges tardives“ oder „sélection de grains nobles“;
 - Süßwein aus überreifen Trauben und Süßwein aus eingetrockneten Weintrauben, mit Ursprung in Griechenland, der einen in Zucker berechneten Restzuckergehalt von 45 g/l oder mehr hat und für den eine der folgenden geschützten Ursprungsbezeichnungen verwendet werden darf: Σάμος (Samos), Ρόδος (Rhodes), Πατρα (Patras), Ρίο Πατρών (Rio Patron), Κεφαλονία (Céphalonie), Λήμνος (Limnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorin), Νεμέα (Néméa), Δαφνές (Daphnès) sowie Süßwein aus überreifen Trauben und Süßwein aus eingetrockneten Weintrauben, für den eine der folgenden geschützten geografischen Angaben verwendet werden darf: Σιάτιστας (Siatista), Καστοριάς (Kastoria), Κυκλάδων (Cyclades), Μονεμβάσιος (Monemvasia), Αγιορείτικος (Mount Athos — Holy Mountain);
 - Wein aus der Tschechischen Republik, für den die Angabe „výběr z bobulí“, „výběr z cibéb“, „ledové víno“ oder „slámové víno“ verwendet werden darf;
 - Wein aus der Slowakei, für den eine geschützte Ursprungsbezeichnung verwendet werden darf und der mit der Angabe „bobulový výber“, „hroziakový výber“, „cibébový výber“, „ľadové víno“ oder „slamové víno“ bezeichnet wird, und slowakischer Tokajer-Wein, für den die geschützte Ursprungsbezeichnung „Tokajský výber“, „Tokajská esencia“ oder „Tokajská výberová esencia“ verwendet werden darf;
 - Wein aus Ungarn, für den eine geschützte Ursprungsbezeichnung verwendet werden darf und der nach den ungarischen Vorschriften als „Tokaji máslás“, „Tokaji fordítás“, „Tokaji aszúeszencia“, „Tokaji eszencia“, „Tokaji aszú“ oder „Töppedt szőlőből készült bor“ bezeichnet wird;
 - Wein, für den die geschützte Ursprungsbezeichnung „Albana di Romagna“ verwendet werden darf und der mit der Angabe „passito“ bezeichnet wird;
 - luxemburgischer Wein, für den eine geschützte Ursprungsbezeichnung verwendet werden darf und der mit der Angabe „vendanges tardives“, „vin de glace“ oder „vin de paille“ bezeichnet wird;
 - Weißwein, für den die geschützte Ursprungsbezeichnung „Douro“ verwendet werden darf, gefolgt durch die Angabe „colheita tardia“;
 - Wein aus Slowenien, für den eine geschützte Ursprungsbezeichnung verwendet werden darf und der mit der Angabe „vrhunsko vino ZGP — jagodni izbor“, „vrhunsko vino ZGP — ledeno vino“ oder „vrhunsko vino ZGP — suhi jagodni izbor“ bezeichnet wird;
 - Weißwein mit Ursprung in Kanada, der als „Icewine“ bezeichnet werden darf.

3. Die Verzeichnisse der Weine, für die eine geschützte Ursprungsbezeichnung oder eine geschützte geografische Angabe verwendet werden darf und die in Absatz 2 Buchstaben c, d und e aufgeführt sind, können geändert werden, wenn die Bedingungen für die Erzeugung der betreffenden Weine geändert werden oder ihre geografische Angabe oder Ursprungsbezeichnung geändert wird. Die Mitgliedstaaten übermitteln für die betreffenden Weine vorher alle erforderlichen technischen Angaben einschließlich der Spezifikationen und die jährlichen Erzeugungsmengen.
4. Wenn es die Witterungsverhältnisse erforderlich machen, kann die Kommission nach dem Verfahren des Artikels 113 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 beschließen, dass die betreffenden Mitgliedstaaten auf bestimmten Weinanbauflächen der Gemeinschaft für die in ihrem Hoheitsgebiet erzeugten Weine zulassen können, dass der in diesem Abschnitt genannte höchstzulässige Gesamtgehalt an Schwefeldioxid von weniger als 300 mg/l um höchstens 50 mg/l erhöht wird. Das Verzeichnis der Fälle, in denen die Mitgliedstaaten eine solche Erhöhung zulassen können, ist in Anlage 1 aufgeführt.
5. Die Mitgliedstaaten dürfen für in ihrem Hoheitsgebiet erzeugte Weine strengere Bestimmungen anwenden.

B. SCHWEFELDIOXIDGEGHALT DER LIKÖRWEINE

Der Gesamtschwefeldioxidgehalt der Likörweine darf zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch folgende Werte nicht überschreiten:

150 mg/l, wenn der Zuckergehalt weniger als 5 g/l beträgt;

200 mg/l, wenn der Zuckergehalt 5 g/l oder mehr beträgt.

C. SCHWEFELDIOXIDGEGHALT DER SCHAUMWEINE

1. Der Gesamtschwefeldioxidgehalt der Schaumweine darf zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch folgende Werte nicht überschreiten:
 - a) 185 mg/l für alle Kategorien von Qualitätsschaumwein und
 - b) 235 mg/l für die übrigen Schaumweine.
2. Wenn es die Witterungsverhältnisse auf bestimmten Weinanbauflächen der Gemeinschaft erforderlich machen, können die betreffenden Mitgliedstaaten für die in Absatz 1 Buchstaben a und b genannten und in ihrem Hoheitsgebiet erzeugten Weine zulassen, dass der höchstzulässige Gesamtgehalt an Schwefeldioxid um höchstens 40 mg/l erhöht wird, sofern die Weine, für die diese Genehmigung erteilt worden ist, nicht aus den betreffenden Mitgliedstaaten in ein anderes Land versandt werden.

Anlage 1

Erhöhung des höchstzulässigen Gesamtgehalts an Schwefeldioxid, wenn es die Witterungsverhältnisse erforderlich machen

(Anhang I B dieser Verordnung)

	Jahr	Mitgliedstaat	Weinbauzone(n)	Betreffende Weine
1.	2000	Deutschland	Alle Weinbauzonen des deutschen Hoheitsgebiets	Alle Weine aus im Jahr 2000 geernteten Trauben
2.	2006	Deutschland	Die Weinbauzonen der Länder Baden-Württemberg, Bayern, Hessen und Rheinland-Pfalz	Alle Weine aus im Jahr 2006 geernteten Trauben
3.	2006	Frankreich	Die Weinbauzonen der Departements Bas-Rhin und Haut-Rhin	Alle Weine aus im Jahr 2006 geernteten Trauben

ANHANG I C

GRENZWERTE FÜR DEN GEHALT DER WEINE AN FLÜCHTIGER SÄURE

1. Der Gehalt an flüchtiger Säure darf folgende Werte nicht überschreiten:
 - a) 18 Milliäquivalent je Liter bei teilweise gegorenem Traubenmost,
 - b) 18 Milliäquivalent je Liter bei Weißwein und Roséwein oder
 - c) 20 Milliäquivalent je Liter bei Rotwein.
2. Die in Nummer 1 genannten Gehalte gelten
 - a) für Erzeugnisse aus in der Gemeinschaft geernteten Weintrauben auf der Produktionsstufe und allen Vermarktungsstufen,
 - b) für teilweise gegorenen Traubenmost und Weine mit Ursprung in Drittländern auf allen Stufen ab dem Eintritt in das geografische Gebiet der Gemeinschaft.
3. Ausnahmen von Nummer 1 können vorgesehen werden für
 - a) bestimmte Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.) und bestimmte Weine mit geschützter geografischer Angabe (g.g.A.), wenn diese
 - einen Reifungsprozess von mindestens zwei Jahren durchgemacht haben oder
 - nach besonderen Verfahren hergestellt wurden;
 - b) Weine mit einem Gesamalkoholgehalt von mindestens 13 % vol.

Die Mitgliedstaaten teilen diese Ausnahmen der Kommission mit, die die anderen Mitgliedstaaten hiervon unterrichtet.

ANHANG I D

GRENZWERTE UND BEDINGUNGEN FÜR DIE SÜSSUNG DER WEINE

1. Die Süßung von Wein ist nur zulässig, wenn sie mit einem oder mehreren der folgenden Erzeugnisse erfolgt:
 - a) Traubenmost,
 - b) konzentriertem Traubenmost,
 - c) rektifiziertem Traubenmostkonzentrat.

Der Gesamtalkoholgehalt des betreffenden Weins darf nicht um mehr als 4 % vol erhöht werden.
2. Die Süßung von eingeführtem Wein, der für den unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmt und durch eine geografische Angabe bezeichnet ist, ist im Gebiet der Gemeinschaft untersagt. Die Süßung von anderem eingeführtem Wein unterliegt den Bedingungen, die auch für in der Gemeinschaft erzeugte Weine gelten.
3. Die Süßung eines Weins mit geschützter Ursprungsbezeichnung darf von einem Mitgliedstaat nur zugelassen werden, wenn sie folgendermaßen vorgenommen wird:
 - a) unter Einhaltung der anderweitig in diesem Anhang festgelegten Bedingungen und Grenzwerte;
 - b) innerhalb der Region, aus der der betreffende Wein stammt, oder in einem Gebiet in unmittelbarer Nähe dieser Region.

Der Traubenmost und der konzentrierte Traubenmost gemäß Nummer 1 müssen aus derselben Region stammen wie der Wein, für dessen Süßung sie verwendet werden.
4. Die Süßung von Wein ist nur auf der Stufe der Erzeugung und des Großhandels zulässig.
5. Bei der Süßung von Wein müssen folgende Verwaltungsvorschriften eingehalten werden:
 - a) Die natürlichen oder juristischen Personen, die die Süßung vornehmen, senden der zuständigen Behörde des Mitgliedstaats, in dessen Hoheitsgebiet das Verfahren durchgeführt wird, eine entsprechende Meldung.
 - b) Diese Meldungen erfolgen schriftlich. Sie müssen bei der zuständigen Behörde mindestens 48 Stunden vor dem Tag der Süßungsarbeiten eingegangen sein.
 - c) Wird die Süßung häufig oder ständig von einem Unternehmen vorgenommen, so können die Mitgliedstaaten jedoch zulassen, dass eine Meldung für mehrere Süßungsvorgänge oder für einen bestimmten Zeitraum an die zuständige Behörde gerichtet wird. Eine solche Meldung ist nur zulässig, wenn das Unternehmen über die einzelnen Süßungsvorgänge sowie über die unter Buchstabe d genannten Angaben Buch führt.
 - d) Die Meldung enthält folgende Angaben:
 - Menge, Gesamtalkoholgehalt und vorhandener Alkoholgehalt des betreffenden Weins,
 - Menge, Gesamtalkoholgehalt und vorhandener Alkoholgehalt des Traubenmostes, bzw. Menge und Dichte des zuzusetzenden konzentrierten Traubenmostes bzw. rektifizierten Traubenmostkonzentrats,
 - Gesamtalkoholgehalt und vorhandener Alkoholgehalt des Weins nach der Süßung.

Die unter Buchstabe a bezeichneten Personen führen Buch über die Zugänge und Abgänge an Traubenmost, konzentriertem Traubenmost oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat, die sich zum Zwecke der Süßung in ihrem Besitz befinden.

ANHANG II

ZUGELASSENE ÖNOLOGISCHE VERFAHREN UND DIESBEZÜGLICHE EINSCHRÄNKUNGEN BEI SCHAUMWEIN, QUALITÄTSSCHAUMWEIN UND AROMATISCHEM QUALITÄTSSCHAUMWEIN**A. Schaumwein**

1. Im Sinne dieses Abschnitts sowie der Abschnitte B und C dieses Anhangs bezeichnet der Ausdruck
 - a) „Fülldosage“:

das Erzeugnis, das der Cuvée zur Einleitung der Schaumbildung zugesetzt wird;
 - b) „Versanddosage“:

das Erzeugnis, das dem Schaumwein zugesetzt wird, um einen bestimmten Geschmack zu erzielen.
2. Die Versanddosage darf nur bestehen aus
 - Saccharose,
 - Traubenmost,
 - teilweise gegorenem Traubenmost,
 - konzentriertem Traubenmost,
 - rektifiziertem Traubenmostkonzentrat,
 - Wein oder
 - ihrer Mischung,gegebenenfalls mit Zusatz von Weindestillat.
3. Unbeschadet der nach der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 gestatteten Anreicherung der Bestandteile der Cuvée ist jede Anreicherung der Cuvée verboten.
4. Jedoch kann jeder Mitgliedstaat für die Regionen und Rebsorten, bei denen dies in technischer Hinsicht gerechtfertigt ist, die Anreicherung der Cuvée am Herstellungsort des Schaumweins gestatten, sofern
 - 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:
 - i) 3 % vol bei einer Cuvée aus Bestandteilen aus der Weinbauzone A,
 - ii) 2 % vol bei einer Cuvée aus Bestandteilen aus der Weinbauzone B,
 - iii) 1,5 % bei einer Cuvée aus Bestandteilen aus der Weinbauzone C;
 - e) diese Anreicherung durch Zugabe von Saccharose, konzentriertem Traubenmost oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat erfolgt.
5. 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. Diese Erhöhung wird durch die Berechnung der Differenz zwischen dem Gesamtalkoholgehalt der Cuvée und dem Gesamtalkoholgehalt des Schaumweins vor der etwaigen Hinzufügung der Versanddosage festgestellt.

6. Der Zusatz von Versanddosage darf den vorhandenen Alkoholgehalt des Schaumweins um höchstens 0,5 % vol erhöhen.
7. Die Süßung der Cuvée und ihrer Bestandteile ist untersagt.
8. Abgesehen von etwaigen Säuerungen oder Entsäuerungen ihrer Bestandteile nach den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 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 1,50 g je Liter, ausgedrückt in Weinsäure, d. h. von 20 Milliäquivalent je Liter, erfolgen.
9. In Jahren mit außergewöhnlichen Witterungsbedingungen kann die Höchstgrenze von 1,50 g je Liter, d. h. 20 Milliäquivalent je Liter, auf 2,50 g je Liter, d. h. 34 Milliäquivalent je Liter, angehoben werden, sofern die natürliche Säure nicht unter 3 g je Liter, ausgedrückt in Weinsäure, d. h. 40 Milliäquivalent je Liter, liegt.
10. Das Kohlendioxid im Schaumwein darf nur aus der alkoholischen Gärung der Cuvée stammen, aus der der betreffende Wein bereitet wird.

Diese Gärung darf nur durch den Zusatz von Fülldosage ausgelöst werden, sofern sie nicht zur direkten Verarbeitung von Trauben, Traubenmost oder teilweise gegorenem Traubenmost zu Schaumwein dient. Sie darf nur in Flaschen oder im Cuvéefass stattfinden.

Die Verwendung von Kohlendioxid bei der Umfüllung durch Gegendruck ist gestattet, sofern dies unter Aufsicht geschieht und sich der Druck des Kohlendioxids im Schaumwein nicht erhöht.

11. Für anderen Schaumwein als Schaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung gilt Folgendes:
 - a) Die zu seiner Herstellung bestimmte Fülldosage darf nur Folgendes enthalten:
 - Traubenmost,
 - teilweise gegorenen Traubenmost,
 - konzentrierten Traubenmost,
 - rektifiziertes Traubenmostkonzentrat oder
 - Saccharose und Wein;
 - b) einschließlich des Alkohols, der in der gegebenenfalls zugesetzten Versanddosage enthalten ist, müssen diese Erzeugnisse einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 9,5 % vol haben.

B. Qualitätsschaumwein

1. Die Fülldosage zur Herstellung von Qualitätsschaumwein darf nur Folgendes enthalten:
 - a) Saccharose,
 - b) konzentrierten Traubenmost,
 - c) rektifiziertes Traubenmostkonzentrat,
 - d) Traubenmost oder teilweise gegorenen Traubenmost oder
 - e) Wein.
2. Die Erzeugermitgliedstaaten können für Qualitätsschaumweine, die unter diesen Titel fallen und in ihrem Hoheitsgebiet erzeugt werden, zusätzliche oder strengere Merkmale und Bedingungen für die Erzeugung und das Inverkehrbringen festlegen.
3. Für die Herstellung von Qualitätsschaumwein gelten ferner die Vorschriften von
 - Abschnitt A Nummern 1 bis 10,
 - Abschnitt C Nummer 3 für den vorhandenen Alkoholgehalt, Abschnitt C Nummer 5 für den Mindestüberdruck und Abschnitt C Nummern 6 und 7 für die Mindestherstellungsdauer unbeschadet des vorliegenden Abschnitts B Nummer 4 Buchstabe d.

4. Für aromatischen Qualitätsschaumwein gilt Folgendes:
- Außer in Ausnahmefällen darf er nur gewonnen werden, indem zur Zusammensetzung der Cuvée ausschließlich Traubenmost oder teilweise gegorener Traubenmost verwendet wird, der aus Rebsorten, die in dem Verzeichnis der Anlage 1 enthalten sind, hergestellt wurde. Aromatischer Qualitätsschaumwein darf jedoch nach traditioneller Methode gewonnen werden, indem zur Zusammensetzung der Cuvée Weine verwendet werden, die aus in den Regionen Trentino-Alto Adige, Veneto und Friuli-Venezia Giulia geernteten Trauben der Rebsorte „Prosecco“ hergestellt wurden;
 - die Steuerung des Gärungsprozesses vor und nach der Bildung der Cuvée darf, damit in der Cuvée Kohlensäure entwickelt wird, nur durch Kühlung oder durch andere physikalische Verfahren erfolgen;
 - das Zusetzen einer Versanddosage ist verboten;
 - die Herstellungsdauer muss bei aromatischem Qualitätsschaumwein mindestens einen Monat betragen.

C. Schaumwein und Qualitätsschaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung

- Der Gesamtalkoholgehalt der zur Herstellung von Qualitätsschaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung bestimmten Cuvées beträgt mindestens
 - 9,5 % vol in den Weinbauzonen C III,
 - 9 % vol in den anderen Weinbauzonen.
- Jedoch dürfen Cuvées, die zur Herstellung der aus einer einzigen Rebsorte gewonnenen Qualitätsschaumweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung „Prosecco di Conegliano Valdobbiadene“ und „Montello e Colli Asolani“ bestimmt sind, einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 8,5 % vol aufweisen.
- Qualitätsschaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung muss einschließlich des Alkohols, der in der gegebenenfalls zugesetzten Versanddosage enthalten ist, einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 10 % vol haben.
- Die Fülldosage zur Herstellung von Schaumwein und Qualitätsschaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung darf nur
 - Saccharose,
 - konzentrierten Traubenmost,
 - rektifiziertes Traubenmostkonzentratsowie
 - Traubenmost,
 - teilweise gegorenen Traubenmost,
 - Weinenthalten, die den gleichen Schaumwein oder Qualitätsschaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung ergeben können wie derjenige, dem die Fülldosage zugefügt wird.
- Abweichend von Anhang IV Nummer 5 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 darf Qualitätsschaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung in geschlossenen Behältnissen mit einem Fassungsvermögen von weniger als 25 cl bei einer Temperatur von 20 °C einen Überdruck von mindestens 3 bar aufweisen.
- Die Herstellungsdauer von Qualitätsschaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung einschließlich der Reifung im Herstellungsbetrieb muss vom Beginn der Gärung an, durch die Kohlensäure entwickelt werden soll, mindestens
 - sechs Monate betragen, wenn die Gärung, durch die Kohlensäure entwickelt werden soll, im Cuvéefass stattfindet;
 - neun Monate betragen, wenn die Gärung, durch die Kohlensäure entwickelt werden soll, in der Flasche stattfindet.

7. Die Dauer der Gärung, durch die in der Cuvée Kohlensäure entwickelt werden soll, und die Dauer der Nichttrennung der Cuvée vom Trub betragen mindestens
 - 90 Tage,
 - 30 Tage, wenn die Gärung in Behältnissen mit Rührvorrichtung stattfindet.
 8. Die Vorschriften von Abschnitt A Nummern 1 bis 10 und Abschnitt B Nummer 2 gelten auch für Schaumwein und Qualitätsschaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung.
 9. Für aromatischen Qualitätsschaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung gilt Folgendes:
 - a) Außer in Ausnahmefällen darf er nur gewonnen werden, indem zur Zusammensetzung der Cuvée ausschließlich Traubenmost oder teilweise gegorener Traubenmost verwendet wird, der aus Rebsorten, die in dem Verzeichnis von Anlage 1 enthalten sind, hergestellt wurde, sofern diese Rebsorten als geeignet für die Erzeugung von Qualitätsschaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung in der Region anerkannt sind, deren Namen der Qualitätsschaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung trägt. Abweichend davon kann ein aromatischer Qualitätsschaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung gewonnen werden, indem zur Zusammensetzung der Cuvée Weine verwendet werden, die aus in den Regionen mit der Ursprungsbezeichnung „Conegliano-Valdobbiadene“ und „Montello e Colli Asolani“ geernteten Trauben der Rebsorte „Prosecco“ hergestellt wurden;
 - b) die Steuerung des Gärungsprozesses vor und nach der Bildung der Cuvée darf, damit in der Cuvée Kohlensäure entwickelt wird, nur durch Kühlung oder durch andere physikalische Verfahren erfolgen;
 - c) das Zusetzen einer Versanddosage ist verboten;
 - d) aromatischer Qualitätsschaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung muss einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 6 % vol haben;
 - e) aromatischer Qualitätsschaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung muss einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 10 % vol haben;
 - f) aromatischer Qualitätsschaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung muss in geschlossenen Behältnissen mit einem Fassungsvermögen von weniger als 25 cl bei einer Temperatur von 20 °C einen Überdruck von mindestens 3 bar aufweisen;
 - g) abweichend von Abschnitt C Nummer 3 muss die Herstellungsdauer bei aromatischem Qualitätsschaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung mindestens einen Monat betragen.
-

Anlage 1

Verzeichnis der Rebsorten, deren Trauben zur Zusammensetzung der Cuvée von aromatischem Qualitätsschaumwein und aromatischem Qualitätsschaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung verwendet werden darf

Airén	Alle Malvasia-Sorten
Aleatico N	Mauzac blanc und rosé
Alvarinho	Monica N
Ασύρτικο (Assyrtiko)	Μοσχοφιλερο (Moschofilero)
Bourboulenc B	Müller-Thurgau B
Brachetto N.	Alle Muscat-Sorten
Busuioacă de Bohotin	Manzoni moscato
Clairette B	Nektár
Colombard B	Pálava B
Csaba gyöngye B	Parellada B
Cserszegi fűszeres B	Perle B
Devín	Piquepoul B
Fernão Pires	Poulsard
Freisa N	Prosecco
Gamay N	Ροδίτης (Roditis)
Gewürztraminer Rs	Scheurebe
Girò N	Tămâioasă românească
Γλυκερύθρα (Glykerythra)	Torbato
Huxelrebe	Touriga Nacional
Irsai Olivér B	Verdejo
Macabeu B	Zefír B

ANHANG III

ZUGELASSENE ÖNOLOGISCHE VERFAHREN UND DIESBEZÜGLICHE EINSCHRÄNKUNGEN BEI LIKÖRWEIN UND LIKÖRWEIN MIT GESCHÜTZTER URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER GESCHÜTZTER GEOGRAFISCHER ANGABE**A. Likörwein**

1. Die in Anhang IV Nummer 3 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 genannten Erzeugnisse, die zur Herstellung von Likörwein und Likörwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geschützter geografischer Angabe dienen, dürfen gegebenenfalls nur Gegenstand der önologischen Verfahren und Behandlungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 oder der vorliegenden Verordnung gewesen sein.
2. Jedoch
 - a) darf sich die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts nur aus der Verwendung der in Anhang IV Nummer 3 Buchstaben e und f der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 genannten Erzeugnisse ergeben;
 - b) kann Spanien für die mit dem traditionellen Begriff „vino generoso“ oder „vino generoso de licor“ bezeichneten spanischen Weine die Verwendung von Kalziumsulfat zulassen, sofern es sich hierbei um ein herkömmliches Verfahren handelt und der Sulfatgehalt des derart behandelten Erzeugnisses 2,5 g/l, ausgedrückt in Kalziumsulfat, nicht übersteigt. Die so gewonnenen Weine können einer zusätzlichen Säuerung mit Weinsäure bis zu 1,5 g/l unterzogen werden.
3. Unbeschadet strengerer Vorschriften, welche die Mitgliedstaaten für die in ihrem Hoheitsgebiet hergestellten Likörweine und Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geschützter geografischer Angabe erlassen können, sind bei diesen Erzeugnissen die önologischen Verfahren gemäß der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 oder der vorliegenden Verordnung zugelassen.
4. Ferner sind zugelassen:
 - a) die in einer Meldung und in einer Buchführung zu vermerkende Süßung — wobei die verwendeten Erzeugnisse nicht mit konzentriertem Traubenmost angereichert worden sind — anhand von
 - konzentriertem Traubenmost oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat, sofern die Erhöhung des Gesamtalkoholgehalts des betreffenden Weines nicht mehr als 3 % vol beträgt,
 - konzentriertem Traubenmost oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat oder teilweise gegorenem Traubenmost aus eingetrockneten Weintrauben im Falle des mit dem traditionellen Begriff „vino generoso de licor“ bezeichneten spanischen Weins, sofern die Erhöhung des Gesamtalkoholgehalts des betreffenden Weines nicht mehr als 8 % vol beträgt,
 - konzentriertem Traubenmost oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat im Falle des Likörweins mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Madeira“, sofern die Erhöhung des Gesamtalkoholgehalts des betreffenden Weines nicht mehr als 8 % vol beträgt;
 - b) der Zusatz von Alkohol, Destillat oder Branntwein gemäß Nummer 3 Buchstaben e und f der Verordnung (EG) Nr. 479/2008, um die Verluste auszugleichen, die sich aus der Verdunstung während der Reifung ergeben;
 - c) die Reifung in Behältnissen bei einer Temperatur bis zu 50 °C im Falle des Likörweins mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Madeira“.
5. Die Rebsorten, von denen die bei der Herstellung der Likörweine und der Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geschützter geografischer Angabe verwendeten Erzeugnisse nach Anhang IV Nummer 3 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 stammen, werden unter den in Artikel 24 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 genannten Rebsorten ausgewählt.
6. Der natürliche Alkoholgehalt der Erzeugnisse nach Anhang IV Nummer 3 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 479/2008, die bei der Herstellung eines anderen Likörweins als eines Likörweins mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geschützter geografischer Angabe verwendet werden, darf nicht weniger als 12 % vol betragen.

B. Likörwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung (nicht in Abschnitt A dieses Anhangs aufgeführte Bestimmungen, die insbesondere Likörwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung betreffen)

1. Das Verzeichnis der Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung, deren Herstellung die Verwendung von Traubenmost oder eine Mischung von Traubenmost mit Wein gemäß Anhang IV Nummer 3 Buchstabe c vierter Gedankenstrich der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 umfasst, ist in Anlage 1 Teil A des vorliegenden Anhangs aufgeführt.

2. Das Verzeichnis der Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung, denen die Erzeugnisse gemäß Anhang IV Nummer 3 Buchstabe f der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 zugesetzt werden können, ist in Anlage 1 Teil B des vorliegenden Anhangs aufgeführt.
3. Die Erzeugnisse gemäß Anhang IV Nummer 3 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 sowie der konzentrierte Traubenmost und der teilweise gegorene Traubenmost aus eingetrockneten Weintrauben nach Nummer 3 Buchstabe f Ziffer iii des genannten Anhangs IV, die zur Herstellung eines Likörweins mit geschützter Ursprungsbezeichnung verwendet werden, müssen aus der Region stammen, dessen Namen der betreffende Likörwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung trägt.

Jedoch dürfen bei Likörwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung „Málaga“ und „Jerez-Xérès-Sherry“ der Traubenmost, der konzentrierte Traubenmost und in Anwendung von Anhang VI Abschnitt B Nummer 4 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 der teilweise gegorene Traubenmost aus eingetrockneten Weintrauben nach Nummer 3 Buchstabe f Ziffer iii des Anhangs IV der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 aus der Region „Montilla-Moriles“ stammen.

4. Die in Abschnitt A Nummern 1 bis 4 des vorliegenden Anhangs genannten Arbeitsvorgänge zur Herstellung eines Likörweins mit geschützter Ursprungsbezeichnung dürfen nur innerhalb der Region gemäß Nummer 3 durchgeführt werden.

Bei Likörwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung, für den die Bezeichnung „Porto“ dem Erzeugnis vorbehalten ist, das aus Trauben der Region „Douro“ hergestellt wird, können die zusätzlichen Herstellungs- und Reifungsverfahren jedoch entweder in der vorgenannten Region oder in der Region „Vila Nova de Gaia — Porto“ durchgeführt werden.

5. Unbeschadet der strengeren Vorschriften, welche die Mitgliedstaaten für die in ihrem Hoheitsgebiet hergestellten Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung erlassen können, gilt:

- a) Der natürliche Alkoholgehalt der bei der Herstellung eines Likörweins mit geschützter Ursprungsbezeichnung verwendeten Erzeugnisse nach Anhang IV Nummer 3 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 darf nicht weniger als 12 % vol betragen. Bestimmte Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung aus einem der Verzeichnisse in Anlage 2 Teil A dürfen jedoch gewonnen werden

- i) entweder aus Traubenmost mit einem natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 10 % vol im Falle von Likörweinen mit geschützter Ursprungsbezeichnung, die durch Zusatz von Branntwein aus Wein oder Traubentrester mit Ursprungsbezeichnung, der gegebenenfalls aus demselben Betrieb stammt, gewonnen werden;

- ii) oder aus in Gärung befindlichem Traubenmost oder im Falle des nachstehenden zweiten Gedankenstrichs aus Wein mit einem ursprünglichen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens

- 11 % vol, wenn es sich um Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung handelt, die durch Zusatz von neutralem Alkohol oder einem Weindestillat mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 70 % vol oder Branntwein aus dem Weinbau gewonnen wurden,

- 10,5 % vol, wenn es sich um Weine nach dem Verzeichnis 3 in Anlage 2 Teil A handelt, die aus weißem Traubenmost gewonnen wurden,

- 9 % vol, wenn es sich um den portugiesischen Likörwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung „Madeira“ handelt, der gemäß den einzelstaatlichen Rechtsvorschriften, die dies ausdrücklich vorsehen, auf traditionelle und übliche Weise hergestellt wird.

- b) Das Verzeichnis der Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung, die abweichend von Anhang IV Nummer 3 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 einen Gesamtalkoholgehalt von weniger als 17,5 % vol, aber nicht weniger als 15 % vol aufweisen, wenn die vor dem 1. Januar 1985 dafür geltenden einzelstaatlichen Rechtsvorschriften dies ausdrücklich vorsehen, ist in Anlage 2 Teil B enthalten.

6. Die traditionellen spezifischen Begriffe „οἶνος γλυκὺς φυσικὸς“, „vino dulce natural“, „vino dolce naturale“, „vinho doce natural“ sind Likörweinen mit geschützter Ursprungsbezeichnung vorbehalten, die

- aus Lesegut gewonnen werden, das mindestens zu 85 % aus den Rebsorten nach dem Verzeichnis in Anlage 3 besteht,

- aus Most erzeugt werden, der einen ursprünglichen natürlichen Zuckergehalt von mindestens 212 g/l aufweist,

- ohne jede weitere Anreicherung durch Zusatz von Alkohol, Destillat oder Brand gemäß Anhang IV Nummer 3 Buchstaben e und f der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 gewonnen werden.

7. Sofern es die herkömmlichen Herstellungsverfahren erforderlich machen, können die Mitgliedstaaten für die in ihrem Hoheitsgebiet hergestellten Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung vorsehen, dass der traditionelle spezifische Begriff „vin doux naturel“ Likörweinen mit geschützter Ursprungsbezeichnung vorbehalten ist, die
- vom Weinbauern selbst bereitet werden und ausschließlich aus dessen Muscat-, Grenache-, Maccabeo- oder Malvasia-Ernte stammen; es kann jedoch auch Lesegut von Parzellen verwendet werden, deren Gesamtbestand an Rebstöcken höchstens 10 % andere Rebsorten als die vorstehend bezeichneten aufweist,
 - aus Traubenmost im Sinne von Anhang IV Nummer 3 Buchstabe c erster und vierter Gedankenstrich der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 von Rebflächen mit einem Maximalertrag von 40 hl je Hektar gewonnen werden; bei Überschreiten dieser Ertragsgrenze ist die Bezeichnung „vin doux naturel“ für die Gesamternte nicht mehr zulässig,
 - aus einem vorstehend genannten Traubenmost erzeugt werden, der einen ursprünglichen natürlichen Zucker-gehalt von mindestens 252 g je Liter aufweist,
 - ohne jede weitere Anreicherung durch den Zusatz von Alkohol aus dem Weinbau gewonnen werden, dessen Gehalt an reinem Alkohol mindestens 5 % des Volumens des verwendeten, vorstehend genannten Traubenmosts und höchstens dem niedrigeren der beiden nachstehenden Gehalte entspricht:
 - entweder 10 % des Volumens des verwendeten, vorstehend genannten Traubenmostes
 - oder 40 % des Gesamtalkoholgehalts des Enderzeugnisses, der sich ergibt aus der Summe des vorhandenen Alkoholgehalts und des Äquivalents des potentiellen Alkoholgehalts, der auf der Basis von 1 % vol reinem Alkohol bei 17,5 g Restzucker je Liter berechnet wird.
8. Der traditionelle spezifische Begriff „vino generoso“ ist dem trockenen Likörwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung vorbehalten, der ganz oder teilweise unter dem Oberflächeneinfluss von Hefe hergestellt wird und
- aus weißen Trauben der Rebsorten Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema und Garrido Fino gewonnen wird,
 - in den Verkehr gebracht wird, nachdem er im Durchschnitt zwei Jahre in Eichenfässern gereift ist.
- Mit der in Absatz 1 genannten Herstellung unter dem Oberflächeneinfluss von Hefe ist ein biologischer Vorgang gemeint, der bei der spontanen Bildung eines typischen Hefeschleiers auf der freien Oberfläche des Weines nach vollständiger alkoholischer Gärung des Traubenmosts abläuft und dem Erzeugnis seine spezifischen analytischen und organoleptischen Merkmale verleiht.
9. Der traditionelle spezifische Begriff „vinho generoso“ ist den Likörweinen mit geschützter Ursprungsbezeichnung „Porto“, „Madeira“, „Moscatel de Setúbal“ und „Carcavelos“ in Verbindung mit der jeweiligen Ursprungsbezeichnung vorbehalten.
10. Der traditionelle spezifische Begriff „vino generoso de licor“ ist Likörwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung vorbehalten, der
- aus „vino generoso“ gemäß Nummer 8 oder aus einem unter dem Oberflächeneinfluss von Hefe erzeugten Wein, aus dem ein solcher „vino generoso“ hergestellt werden kann, gewonnen wird, dem entweder teilweise gegorener Traubenmost aus eingetrockneten Weintrauben oder konzentrierter Traubenmost zugesetzt worden ist,
 - in den Verkehr gebracht wird, nachdem er im Durchschnitt zwei Jahre in Eichenfässern gereift ist.
-

Anlage 1

Verzeichnis der Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung, für deren Herstellung besondere Vorschriften gelten

A. VERZEICHNIS DER LIKÖRWEINE MIT GESCHÜTZTER URSPRUNGSBEZEICHNUNG, DEREN HERSTELLUNG DIE VERWENDUNG VON TRAUBENMOST ODER DIE MISCHUNG VON TRAUBENMOST MIT WEIN UMFASST

(Abschnitt B Nummer 1 dieses Anhangs)

GRIECHENLAND

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Muscat de Patras), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muscat Rion de Patras), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat de Céphalonie), Μοσχάτος Ρόδου (Muscat de Rhodos), Μοσχάτος Λήμνου (Muscat de Lemnos), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemée), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Céphalonie), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras)

SPANIEN

Likörwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung	Bezeichnung des Erzeugnisses gemäß dem Gemeinschafts- oder Landesrecht
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Malaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez Moscatel
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

ITALIEN

Cannonau di Sardegna, Girò di Cagliari, Malvasia di Bosa, Malvasia di Cagliari, Marsala, Monica di Cagliari, Moscato di Cagliari, Moscato di Sorso-Sennori, Moscato di Trani, Masco di Cagliari, Oltrepó Pavese Moscato, San Martino della Battaglia, Trentino, Vesuvio Lacrima Christi.

B. VERZEICHNIS DER LIKÖRWEINE MIT GESCHÜTZTER URSPRUNGSBEZEICHNUNG, FÜR DEREN HERSTELLUNG DIE ERZEUGNISSE GEMÄSS ANHANG IV NUMMER 3 BUCHSTABE f DER VERORDNUNG (EG) Nr. 479/2008 BEI-GEGEBEN WERDEN

(Abschnitt B Nummer 2 dieses Anhangs)

1. **Verzeichnis der Likörweine mit g.U., für deren Herstellung Alkohol aus Wein oder getrockneten Weintrauben mit einem Alkoholgehalt von mindestens 95 % vol und höchstens 96 % vol zugesetzt wird**

(Anhang IV Nummer 3 Buchstabe f Ziffer ii erster Gedankenstrich der Verordnung (EG) Nr. 479/2008)

GRIECHENLAND

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Muscat de Patras), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muscat Rion de Patras), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat de Céphalonie), Μοσχάτος Ρόδου (Muscat de Rhodos), Μοσχάτος Λήμνου (Muscat de Lemnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Céphalonie).

SPANIEN

Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Málaga, Montilla-Moriles, Rueda, Terra Alta.

ZYPERN

Κουμανδάρια (Commandaria).

2. **Verzeichnis der Likörweine mit g.U., für deren Herstellung Weinbrand oder Tresterbrand mit einem Alkoholgehalt von mindestens 52 % vol und höchstens 86 % vol zugesetzt wird**

(Anhang IV Nummer 3 Buchstabe f Ziffer ii zweiter Gedankenstrich der Verordnung (EG) Nr. 479/2008)

GRIECHENLAND

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Céphalonie), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Νεμέα (Nemée).

FRANKREICH

Pineau des Charentes oder Pineau charentais, Floc de Gascogne, Macvin du Jura.

ZYPERN

Κουμανδάρια (Commandaria).

3. **Verzeichnis der Likörweine mit g.U., für deren Herstellung Brand aus getrockneten Weintrauben mit einem Alkoholgehalt von mindestens 52 % vol und weniger als 94,5 % vol zugesetzt wird**

(Anhang IV Nummer 3 Buchstabe f Ziffer ii dritter Gedankenstrich der Verordnung (EG) Nr. 479/2008)

GRIECHENLAND

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Céphalonie).

4. **Verzeichnis der Likörweine mit g.U., für deren Herstellung teilweise gegorener Traubenmost aus eingetrockneten Weintrauben zugesetzt wird**

(Anhang IV Nummer 3 Buchstabe f Ziffer iii erster Gedankenstrich der Verordnung (EG) Nr. 479/2008)

SPANIEN

Likörwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung	Bezeichnung des Erzeugnisses gemäß dem Gemeinschafts- oder Landesrecht
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ITALIEN

Aleatico di Gradoli, Giró di Cagliari, Malvasia delle Lipari, Malvasia di Cagliari, Moscato passito di Pantelleria.

ZYPERN

Κουμανδάρια (Commandaria).

5. **Verzeichnis der Likörweine mit g.U., für deren Herstellung durch die unmittelbare Einwirkung von Feuerwärme gewonnener konzentrierter Traubenmost zugesetzt wird, der — abgesehen von diesem Vorgang — der Definition von konzentriertem Traubenmost entspricht**

(Anhang IV Nummer 3 Buchstabe f Ziffer iii zweiter Gedankenstrich der Verordnung (EG) Nr. 479/2008)

SPANIEN

Likörwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung	Bezeichnung des Erzeugnisses gemäß dem Gemeinschafts- oder Landesrecht
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

ITALIEN

Marsala.

6. **Verzeichnis der Likörweine mit g.U., für deren Herstellung konzentrierter Traubenmost zugesetzt wird**

(Anhang IV Nummer 3 Buchstabe f Ziffer iii dritter Gedankenstrich der Verordnung (EG) Nr. 479/2008)

SPANIEN

Likörwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung	Bezeichnung des Erzeugnisses gemäß dem Gemeinschafts- oder Landesrecht
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ITALIEN

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

Anlage 2

A. Verzeichnisse gemäß Anhang III Abschnitt B Nummer 5 Buchstabe a

1. **Verzeichnis der Likörweine mit g.U., die aus Traubenmost mit einem natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 10 % vol und durch Zusatz von Branntwein aus Wein oder Traubentrester mit Ursprungsbezeichnung, der gegebenenfalls aus demselben Betrieb stammt, gewonnen werden**

FRANKREICH

Pineau des Charentes oder Pineau charentais, Floc de Gascogne, Macvin du Jura.

2. **Verzeichnis der Likörweine mit g.U., die in Gärung befindlichem Traubenmost mit einem ursprünglichen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 11 % vol und durch Zusatz von neutralem Alkohol oder einem Weindestillat mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 70 % vol oder Branntwein aus dem Weinbau gewonnen werden**

PORTUGAL

Porto — Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro.

ITALIEN

Moscato di Noto

Trentino.

3. **Verzeichnis der Likörweine mit g.U., die aus Wein mit einem ursprünglichen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 10,5 % vol gewonnen werden**

SPANIEN

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda.

4. **Verzeichnis der Likörweine mit g.U., die in Gärung befindlichem Traubenmost mit einem ursprünglichen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 9 % vol gewonnen werden**

PORTUGAL

Madeira.

B. Verzeichnis gemäß Anhang III Abschnitt B Nummer 5 Buchstabe b

Verzeichnis der Likörweine mit g.U., deren Gesamtalkoholgehalt weniger als 17,5 % vol, aber nicht weniger als 15 % vol beträgt, wenn die vor dem 1. Januar 1985 dafür geltenden einzelstaatlichen Rechtsvorschriften dies ausdrücklich vorsehen

(Anhang IV Nummer 3 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 479/2008)

SPANIEN

Likörwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung	Bezeichnung des Erzeugnisses gemäß dem Gemeinschafts- oder Landesrecht
Condado de Huelva	Vino generoso
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso
Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda	Vino generoso
Málaga	Seco
Montilla-Moriles	Vino generoso
Priorato	Rancio seco
Rueda	Vino generoso
Tarragona	Rancio seco

ITALIEN

Trentino.

PORTUGAL

Likörwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung	Bezeichnung des Erzeugnisses gemäß dem Gemeinschafts- oder Landesrecht
Porto — Port	Branco leve seco

Anlage 3

Verzeichnis der Sorten, aus denen Likörweine mit g.U. hergestellt werden können, für deren Bezeichnung die traditionellen spezifischen Begriffe „vino dulce natural“, „vino dolce naturale“, „vinho doce natural“ und „οινος γλυκός φυσικός“ verwendet werden

Muscats — Grenache — Garnacha Blanca — Garnacha Peluda — Listán Blanco — Listán Negro-Negramoll — Maccabéo — Malvoisies — Mavrodaphne — Assirtiko — Liatiko — Garnacha tintorera — Monastrell — Palomino — Pedro Ximénez — Albarola — Aleatico — Bosco — Cannonau — Corinto nero — Giró — Monica — Nasco — Primitivo — Vermentino — Zibibbo.

ANHANG IV

BESONDERE GEMEINSCHAFTLICHE ANALYSEMETHODEN

A. ALLYLISOTHIOCYANAT

1. Prinzip der Methode

Gaschromatografischer Nachweis des gegebenenfalls im Wein anwesenden Allylthiocyanats nach destillativer Anreicherung.

2. Reagenzien

- 2.1. Ethanol, absolut.
- 2.2. Standard-Lösung: alkoholische Lösung von Allylthiocyanat, 15 mg/l abs. Ethanol.
- 2.3. Kühlmischung: Ethanol und Trockeneis (Temperatur – 60 °C).

3. Gerätschaften

- 3.1. Apparatur zur Destillation unter Stickstoff (siehe Abbildung).
- 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. Durchführung der Bestimmung

2 l Wein werden in den Destillierkolben gegeben. Man gibt einige Milliliter Ethanol (2.1) in die beiden Vorlagen, so dass 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 (:

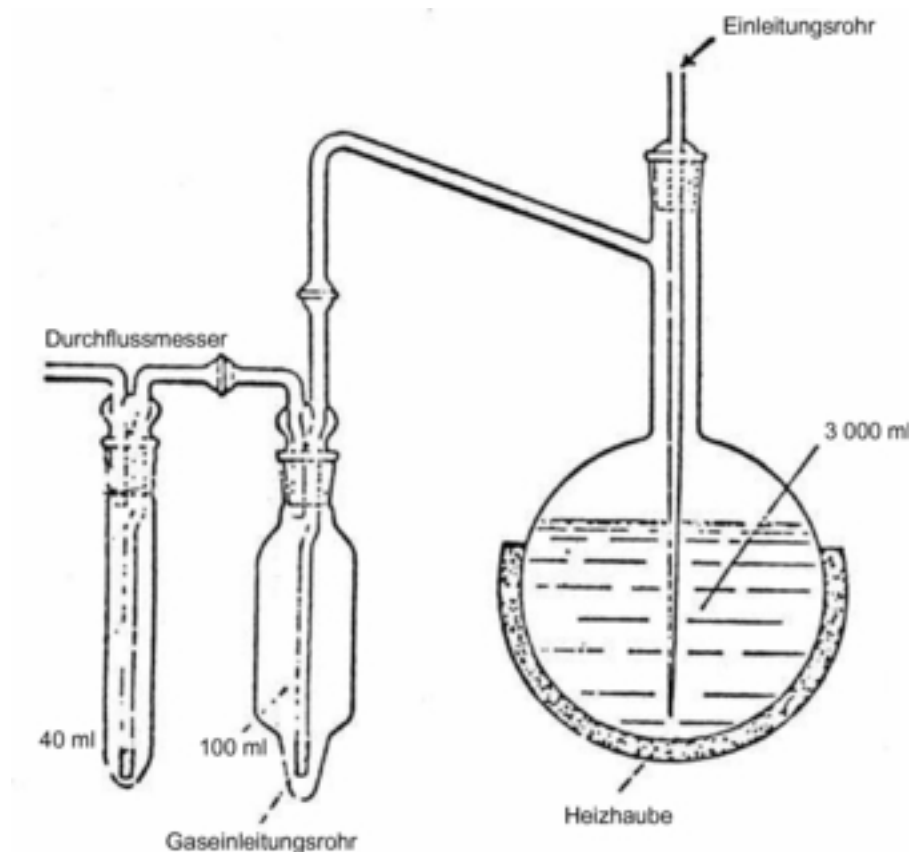
- Temperatur des Einspritzblocks: 200 °C,
- Temperatur der Säule: 130 °C,
- Heliumdurchfluss: 20 ml/Minute.

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

Destillationsapparat im Stickstoffstrom



B. BESONDERE ANALYSEMETHODEN FÜR REKTIFIZIERTES TRAUBENMOSTKONZENTRAT

a) Gesamtkationen

1. Prinzip

Die zu untersuchende Probe wird mit einem stark sauren Kationenaustauscher behandelt. Die Kationen werden gegen H^+ ausgetauscht. Die Differenz zwischen dem Gesamtsäuregehalt des Eluates und dem der Probe ergibt den Gehalt an Gesamtkationen.

2. Gerätschaften

- 2.1. Glassäule mit Hahn, Länge etwa 300 mm, innerer Durchmesser 10-11 mm.
- 2.2. pH-Meter (erforderliche Genauigkeit 1/10 pH-Einheiten).
- 2.3. Elektroden:
 - Glaselektrode; Aufbewahrung in destilliertem Wasser,
 - als Referenzelektrode Kalomel-Kaliumchloridelektrode; Aufbewahrung in gesättigter Kaliumchloridlösung oder
 - kombinierte Elektrode; Aufbewahrung in destilliertem Wasser.

3. Reagenzien

- 3.1. Stark saurer Kationenaustauscher in H^+ -Form. Vor Gebrauch ist der Ionenaustauscher mit Wasser über Nacht aufzuquellen.
- 3.2. Natronlauge (NaOH), 0,1 M.
- 3.3. pH-Papier.

4. Durchführung der Bestimmung

4.1. Vorbereitung der Probe

Man verwendet eine verdünnte Lösung des rektifizierten Traubenmostkonzentrats (RTK) (40 %, g/v): 200 g RTK werden genau in einen 500-ml-Messkolben eingewogen, mit Wasser zur Marke aufgefüllt und gemischt.

4.2. Vorbereitung der Austauschersäule

Man gibt etwa 10 ml zuvor aufgequollenen Ionenaustauscher in H⁺-Form in die Glassäule und wäscht mit destilliertem Wasser säurefrei (pH-Papier).

4.3. Ionenaustausch

100 ml der nach 4.1 verdünnten Probe werden mit einer Geschwindigkeit von 1 Tropfen/Sekunde über die Säule gegeben. Die ablaufende Flüssigkeit wird in einem Becherglas aufgefangen; man wäscht mit 50 ml destilliertem Wasser nach. Man titriert das gesamte Eluat mit 0,1 M Natronlauge bis pH 7,0 bei 20 °C. Der Zusatz der Natronlauge muss langsam erfolgen und die Lösung ständig gerührt werden. Verbrauchte ml = n.

5. Angabe der Ergebnisse

Die Gesamtkationen werden in Milliäquivalenten je Kilogramm Gesamtzucker (mval/kg) mit 1 Dezimalstelle angegeben.

5.1. Berechnung

— Säuregehalt des Eluates, ausgedrückt in mval/kg RTK:

$$E = 2,5 n$$

— Gesamtsäuregehalt des RTK, ausgedrückt in mval/kg:

a

— Gesamtkationen, ausgedrückt in mval/kg Gesamtzucker:

$$((2,5 n - a)/(P)) \times 100$$

P = Gesamtzucker in % (g/g)

b) Leitfähigkeit

1. Prinzip

Die elektrische Leitfähigkeit einer Flüssigkeit wird mit Hilfe von 2 parallel angeordneten Platinelektroden (Wheatstonebrücke) bestimmt.

Die Leitfähigkeit ist temperaturabhängig. Sie wird bei 20 °C angegeben.

2. Gerätschaften

2.1. Leitfähigkeitsmessgerät mit einem Messbereich zwischen 1 und 1 000 Mikro Siemens je cm.

2.2. Wasserbad zur Temperierung der zu untersuchenden Probe auf etwa 20 °C (20 ± 2 °C).

3. Reagenzien

3.1. Entmineralisiertes Wasser; die spezifische Leitfähigkeit bei 20 °C muss unter 2 Mikro Siemens je cm liegen.

3.2. Kaliumchlorid-Eichlösung

0,581 g Kaliumchlorid (KCl), das vorher bei 105 °C bis zur Gewichtskonstanz getrocknet wurde, werden in entmineralisiertem Wasser (3.1) gelöst und mit diesem Wasser zu 1 Liter aufgefüllt. Diese Lösung hat eine Leitfähigkeit von 1 000 Mikro Siemens je cm bei 20 °C. Haltbarkeit: 3 Monate.

4. Durchführung der Bestimmung

4.1. Vorbereitung der Probe

Man verwendet eine Lösung, die 25 % (g/g) Zucker enthält (25° Brix): 2 500/P g RTK werden eingewogen und mit destilliertem Wasser auf 100 g ergänzt, wobei P der Gesamtzuckergehalt des RTK, ausgedrückt in % (g/g), ist.

4.2. Bestimmung der Leitfähigkeit

Die zu untersuchende Probe wird im Wasserbad auf etwa 20 °C temperiert und die Temperatur auf 0,1 °C genau abgelesen.

Die Messzelle des Leitfähigkeitsmessgerätes wird 2 mal mit der zu untersuchenden Probe gespült.

Man misst die Leitfähigkeit in Mikrosiemens je cm.

5. Angabe der Ergebnisse

Die Leitfähigkeit wird ausgedrückt in Mikrosiemens je cm (μScm^{-1}) bei 20 °C für eine Lösung von 25 ° Brix des RTK.

5.1. Berechnung

Wenn das Gerät keine Temperaturkompensation hat, ist die gemessene Leitfähigkeit anhand von Tabelle I zu korrigieren. Liegt die Temperatur unter 20 °C, so ist der Korrekturwert hinzuzurechnen, liegt die Temperatur über 20 °C, so ist der Korrekturwert abzuziehen.

Tabelle I

Temperaturkorrektur der Leitfähigkeit in Mikrosiemens cm^{-1}

Leitfähigkeit	Temperatur									
	20,2 19,8	20,4 19,6	20,6 19,4	20,8 19,2	21,0 19,0	21,2 18,8	21,4 18,6	21,6 18,4	21,8 18,2	22,0 (1) 18,0 (2)
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
50	0	0	1	1	1	1	1	2	2	2
100	0	1	1	2	2	3	3	3	4	4
150	1	1	2	3	3	4	5	5	6	7
200	1	2	3	3	4	5	6	7	8	9
250	1	2	3	4	6	7	8	9	10	11
300	1	3	4	5	7	8	9	11	12	13
350	1	3	5	6	8	9	11	12	14	15
400	2	3	5	7	9	11	12	14	16	18
450	2	3	6	8	10	12	14	16	18	20
500	2	4	7	9	11	13	15	18	20	22
550	2	5	7	10	12	14	17	19	22	24
600	3	5	8	11	13	16	18	21	24	26

(1) Korrekturwert abziehen.

(2) Korrekturwert zuzählen.

c) *Hydroxymethylfurfurol (HMF)*

1. Prinzip der Methoden

1.1. Fotometrische Methode

Die Aldehyde der Furangruppe, deren Hauptvertreter das HMF ist, reagieren mit Barbitursäure und p-Toluidin zu einer rot gefärbten Verbindung, deren Intensität bei 550 nm gemessen wird.

1.2. Hochdruckflüssigkeitschromatografische Methode

Trennung über eine Reversed-Phase-Säule und Bestimmung im UV bei 280 nm.

2. Fotometrische Methode

2.1. Gerätschaften

2.1.1. SpektralFotometer zur Durchführung der Messungen zwischen 300 und 700 nm.

2.1.2. Glasküvetten, Schichtdicke 1 cm.

2.2. Reagenzien

2.2.1. Barbitursäurelösung 0,5 % (g/v)

500 mg Barbitursäure ($C_4O_3N_2H_4$) werden unter leichtem Erwärmen auf einem Wasserbad (100 °C) in destilliertem Wasser gelöst und auf 100 ml mit destilliertem Wasser aufgefüllt. Haltbarkeit: etwa 1 Woche.

2.2.2. p-Toluidinlösung 10 % (g/v)

10 g p-Toluidin ($C_6H_4(CH_3)NH_2$) werden in einem 100-ml-Messkölbchen mit 50 ml 2-Propanol ($CH_3CH(OH)CH_3$) und 10 ml Eisessig (CH_3COOH , $\rho_{20} = 1,05$ g/ml) gelöst und mit 2-Propanol zur Marke aufgefüllt. Die Lösung ist täglich frisch herzustellen.

2.2.3. Wässrige Acetaldehydlösung (CH_3CHO) 1 % (g/v)

Frisch herzustellen.

2.2.4. Wässrige Lösung von Hydroxymethylfurfural ($C_6O_3H_6$), 1 g/l (Stammlösung)

Aus dieser Lösung werden Lösungen mit 5-10-20-30 und 40 mg/l HMF hergestellt. Diese Lösungen (Stammlösung und Verdünnungen) sind jeweils frisch herzustellen.

2.3. Durchführung der Bestimmung

2.3.1. Vorbereitung der Probe

Man verwendet eine verdünnte Lösung des rektifizierten RTK (40 %, g/v): 200 g RTK werden genau in einen 500-ml-Messkolben eingewogen, mit Wasser zur Marke aufgefüllt und gemischt. 2 ml dieser Lösung werden zur Bestimmung verwendet.

2.3.2. Fotometrische Bestimmung

In zwei 25-ml-Erlenmeyerkölbchen mit Schliff a und b pipettiert man 2 ml der vorbereiteten Probe (2.3.1), fügt jeweils 5 ml p-Toluidinlösung (2.2.2) hinzu und mischt. Sodann gibt man in Kölbchen b (Leerwert) 1 ml destilliertes Wasser und in Kölbchen a (Messwert) 1 ml Barbitursäurelösung (2.2.1). Man mischt und gibt die Lösungen in die 1 cm Glasküvetten und misst gegen den Leerwert bei 550 nm das Maximum der Färbung zwischen 2 und 5 Minuten.

Proben mit Gehalten über 30 mg/l HMF müssen vorher verdünnt werden.

2.3.3. Eichkurve

In zwei Reihen von 25-ml-Erlenmeyerkölbchen a und b gibt man 2 ml der unter 2.2.4 hergestellten Verdünnungen, die 5-10-20-30 und 40 mg/l HMF enthalten und verfährt weiter wie unter 2.3.2 angegeben.

Die erhaltene Eichkurve ist eine Gerade, die durch den Nullpunkt geht.

2.4. Angabe der Ergebnisse

Der Gehalt an HMF im RTK wird in Milligramm je Kilogramm (mg/kg) Gesamtzucker angegeben.

2.4.1. Berechnung

Der Gehalt „C“ in mg HMF/l der untersuchten Probelösung wird der Eichkurve entnommen.

Der Gehalt an HMF in mg/kg Gesamtzucker beträgt:

$$250 \times ((C)/(P))$$

P = Gehalt an Gesamtzucker % (g/g) des RTK.

3. Hochdruckflüssigkeitschromatografische Methode

3.1. Gerätschaften

3.1.1. Hochdruckflüssigkeitschromatograf, ausgerüstet mit

- einem Injektor mit Probenschleife 5 oder 10 µl,
- einem UV-Detektor zur Messung bei 280 nm,
- einer Trennsäule, Reversed Phase C₁₈ (z. B. Bondapak C₁₈ — Corasil, Waters Ass.),
- einem Schreiber, eventuell einem Integrator.

Fließgeschwindigkeit der mobilen Phase: 1,5 ml/Min.

3.1.2. Membranfiltration (0,45 µm).

3.2. Reagenzien

3.2.1. Bidestilliertes Wasser.

3.2.2. Methanol (CH₃OH), destilliert oder HPLC-Qualität.

3.2.3. Essigsäure (CH₃COOH, ρ₂₀ = 1,05 g/ml).

3.2.4. Mobile Phase: Wasser-Methanol (3.2.2) — Essigsäure (3.2.3) filtriert über eine Membrane (0,45 µm), (40-9-1 v/v).

Das Fließmittel wird täglich frisch hergestellt und vor Gebrauch entgast.

3.2.5. HMF-Eichlösung, 25 mg/l (m/v)

25 mg HMF (C₆H₃O₆) werden in einem 100-ml-Messkölbchen in Methanol (3.2.2) gelöst und zur Marke aufgefüllt. Diese Lösung wird mit Methanol (3.2.2) 1:10 verdünnt und über eine Membrane (0,45 µm) filtriert.

Diese Lösung ist im Kühlschrank in dunkler Flasche, fest verschlossen, etwa 2 bis 3 Monate haltbar.

3.3. Durchführung der Bestimmung

3.3.1. Vorbereitung der Probe

Man verwendet eine verdünnte Lösung des rektifizierten RTK (40 %, g/v): 200 g RTK werden genau in einen 500-ml-Messkolben eingewogen, mit Wasser zur Marke aufgefüllt und gemischt und über eine Membrane (0,45 µm) filtriert.

3.3.2. Chromatografie

5 (oder 10) µl der nach 3.3.1 vorbereiteten Probe und der Eichlösung (3.2.5) werden in den Chromatografen eingespritzt und die Chromatogramme aufgenommen.

Die Retentionszeit des HMF beträgt etwa 6 bis 7 Minuten.

3.4. Angabe der Ergebnisse

Der HMF-Gehalt des RTK wird in Milligramm je Kilogramm (mg/kg) Gesamtzucker angegeben.

3.4.1. Berechnung

C = HMF-Gehalt in mg/l der 40%igen RTK-Lösung.

Der HMF-Gehalt des RTK, ausgedrückt in mg/kg Gesamtzucker beträgt:

$$250 \times ((C)/(P))$$

P = Gesamtzucker in % (g/g) des RTK.

d) **Schwermetalle**1. **Prinzip**I. *Schnellmethode zur Abschätzung des Gehaltes an Schwermetallen*

Die Schwermetalle werden in einer geeigneten Verdünnung des RTK durch die Färbung ihrer Sulfide nachgewiesen. Als Vergleich dient eine Bleilösung, die den zulässigen Höchstwert an Blei enthält.

II. *Bestimmung des Bleigehaltes mittels Atomabsorptionsspektrometrie*

Blei bildet mit Ammoniumpyrrolidindithiocarbamat ein Chelat. Nach Extraktion mit Isobutylmethylketon wird dieses bei 283,3 nm gemessen. Der Gehalt an Blei wird nach dem Additionsverfahren bestimmt.

2. **Schnellmethode zur Abschätzung des Gehaltes an Schwermetallen**2.1. *Reagenzien*2.1.1. *Verdünnte Salzsäure, 70%ig (g/v)*

70 g Salzsäure (HCl) ($\rho_{20} = 1,16-1,19$ g/ml) werden mit Wasser zu 100 ml ergänzt.

2.1.2. *Verdünnte Salzsäure, 20%ig (g/v)*

20 g Salzsäure (HCl) ($\rho_{20} = 1,16-1,19$ g/ml) werden mit Wasser zu 100 ml ergänzt.

2.1.3. *Verdünntes Ammoniak*

14 g Ammoniak (NH₃) ($\rho_{20} = 0,931-0,934$ g/ml) werden mit Wasser zu 100 ml ergänzt.

2.1.4. *Pufferlösung pH 3,5*

25 g Ammoniumacetat (CH₃COONH₄) werden in 25 ml Wasser gelöst und 38 ml verdünnte Salzsäure (2.1.1) werden hinzugefügt. Falls erforderlich wird der pH-Wert mit verdünnter Salzsäure (2.1.2) oder verdünntem Ammoniak (2.1.3) eingestellt und sodann mit Wasser auf 100 ml ergänzt.

2.1.5. *Thioacetamidlösung (C₂H₅NS), 4%ig (g/v).*2.1.6. *Glycerinlösung (C₃H₈O₃), 85%ig (g/v)*

($n_D^{20\text{ °C}} = 1,449-1,455$).

2.1.7. *Thioacetamidreagenz*

Zu 0,2 ml der Thioacetamidlösung (2.1.5) fügt man 1 ml einer Mischung von 5 ml Wasser, 15 ml Natronlauge, 1 M und 20 ml Glycerinlösung (2.1.6) hinzu. Man erhitzt 20 Sekunden in einem Wasserbad von 100 °C. Das Reagenz ist unmittelbar vor Gebrauch herzustellen.

2.1.8. *Bleilösung, 0,002 g/l*

Man stellt eine Bleilösung von 1 g/l Blei her, indem man 0,400 g Bleinitrat Pb(NO₃)₂ in Wasser löst und mit Wasser zu 250 ml ergänzt. Bei Gebrauch wird die Lösung 2:1000 (v/v) mit Wasser verdünnt.

2.2. *Durchführung der Bestimmung*

10 g RTK werden in 10 ml Wasser gelöst. Man fügt 2 ml der Pufferlösung pH 3,5 (2.1.4) hinzu und mischt. Man gibt 1,2 ml des Thioacetamidreagenzes (2.1.7) zu und mischt sofort. Unter gleichen Bedingungen wird eine Vergleichslösung hergestellt, die 10 ml der Bleilösung 0,002 g/l (2.1.8) enthält.

Nach 2 Minuten darf die eventuell in der RTK-Lösung auftretende Braunfärbung nicht stärker als die der Bleivergleichslösung sein.

2.3. *Berechnung*

Die Vergleichslösung entspricht, unter den obengenannten Durchführungsbedingungen, einem maximal zulässigen Gehalt an Schwermetallen, ausgedrückt als Blei, von 2 mg/kg RTK.

3. Bestimmung des Bleigehaltes durch Atomabsorptionsspektrometrie

3.1. Gerätschaften

3.1.1. Atomabsorptionsspektrometer mit einem Brennerkopf für Luft/Acetylen.

3.1.2. Hohlkathodenlampe für Blei.

3.2. Reagenzien

3.2.1. Verdünnte Essigsäure

12 g Eisessig ($\rho_{20} = 1,05$ g/ml) werden mit Wasser auf 100 ml aufgefüllt.

3.2.2. Ammoniumpyrrolidindithiocarbamat ($C_5H_{12}N_2S_2$), 1%ig (g/v).

3.2.3. Isobutylmethylketon, $(CH_3)_2CHCH_2COCH_3$.

3.2.4. Bleilösung, 0,010 g/l Blei

Die Bleilösung 1 g/l (2.1.8) wird 1:100 (v/v) verdünnt.

3.3. Durchführung der Bestimmung

3.3.1. Probelösung

10 g RTK werden in einer Mischung aus gleichen Teilen der verdünnten Essigsäurelösung (3.2.1) und Wasser gelöst und mit dieser Mischung auf 100 ml aufgefüllt.

Man fügt 2 ml der Ammoniumpyrrolidindithiocarbamatlösung (3.2.2) und 10 ml Isobutylmethylketon (3.2.3) hinzu. Man schüttelt während 30 Sekunden (geschützt vor starker Lichteinstrahlung), lässt die Schichten sich trennen und verwendet die Isobutylmethylketonphase.

3.3.2. Eichlösungen

Man stellt 3 Eichlösungen her, die zusätzlich zu den 10 g RTK noch 1, 2 und 3 ml der Bleilösung 0,010 g/l (3.2.4) enthalten. Diese Lösungen werden wie die Probelösung behandelt.

3.3.3. Leerwert

Man stellt einen Leerwert her, wie unter 3.3.1 für die Probelösung beschrieben, aber ohne Zusatz von RTK.

3.3.4. Bestimmung

Die Messung wird bei 283,3 nm durchgeführt.

Der Nullpunkt wird mit der Isobutylmethylketonphase des Leerwertes eingestellt.

Die organischen Phasen der zu untersuchenden Lösung und der Eichlösungen werden nacheinander gemessen.

3.4. Angabe der Ergebnisse

Der Bleigehalt wird in mg/kg RTK mit 1 Dezimale angegeben.

3.4.1. Berechnung

Man stellt eine Eichkurve auf, indem man die gemessenen Extinktionen gegen die entsprechenden den Eichlösungen zugesetzten Konzentrationen Blei aufträgt. Die Extinktion der Probelösung wird als Konzentration Null eingetragen.

Die durch die Messpunkte gezogene Gerade gibt im Schnittpunkt mit der negativen Seite der Konzentrationsachse den Bleigehalt der Probelösung an.

e) **Chemische Alkoholbestimmung**

Diese Bestimmungsmethode ist für Flüssigkeiten mit niedrigem Alkoholgehalt wie Most, Mostkonzentrat und RTK geeignet.

1. **Prinzip**

Einfache Destillation, Oxidation des Ethanols im Destillat durch Kaliumdichromat und Titration des Überschusses an Kaliumdichromat mit einer Fe-II-Salzlösung.

2. **Gerätschaften**

2.1. Destillationsapparat zur Messung des Alkoholgehalts.

3. **Reagenzien**3.1. *Kaliumdichromatlösung*

33,600 g Kaliumdichromat ($K_2Cr_2O_7$) werden in Wasser gelöst und auf 1 000 ml bei 20 °C aufgefüllt.

1 ml dieser Lösung oxidiert 7,8924 mg Alkohol.

3.2. *Ammoniumeisen(II)-sulfatlösung*

135 g Ammoniumeisen(II)-sulfat ($FeSO_4 \cdot (NH_4)_2SO_4 \cdot 6H_2O$) werden in Wasser gelöst, man fügt 20 ml Schwefelsäure (H_2SO_4), ($\rho_{20} = 1,84$ g/ml) zu und füllt auf 1 000 ml auf. Frisch hergestellt entspricht 1 ml dieser Lösung 0,5 ml der Kaliumdichromatlösung. Die Lösung wird allmählich oxidiert.

3.3. *Kaliumpermanganatlösung*

1,088 g Kaliumpermanganat ($KMnO_4$) werden in Wasser gelöst und auf 1 000 ml aufgefüllt.

3.4. *Schwefelsäure, 1 + 1 verdünnt*

Zu 500 ml Wasser gibt man nach und nach unter Schütteln 500 ml Schwefelsäure (H_2SO_4) ($\rho_{20} = 1,84$ g/ml).

3.5. *Orthophenanthrolinreagenz, eisenhaltig*

Man löst 0,695 g Eisen-II-sulfat ($FeSO_4 \cdot 7H_2O$) in 100 ml Wasser und fügt 1,485 g 1,10-Phenanthrolin-Monohydrat, ($C_{12}H_8N_2 \cdot H_2O$) hinzu. Zur besseren Lösung wird erwärmt. Die kräftig rote Lösung ist gut haltbar.

4. **Durchführung der Bestimmung**4.1. *Destillation*

In den Destillierkolben gibt man 100 g RTK und 100 ml Wasser. Das Destillat wird in einem 100-ml-Meßkölbchen aufgefangen und mit Wasser zur Marke aufgefüllt.

4.2. *Oxydation*

In einen 300-ml-Erlenmeyerkolben mit eingeschliffenem Glasstopfen (der Kolbenhals besitzt einen erweiterten Rand, um den Stopfen beim Öffnen des Kolbens ohne Verlust abspülen zu können) werden 20 ml der Kaliumdichromatlösung (3.3) und 20 ml der verdünnten Schwefelsäure (3.4) gegeben und geschüttelt. Man fügt 20 ml Destillat zu. Der Kolben wird verschlossen, geschüttelt und mindestens 30 Minuten unter zeitweiligem Schütteln stehen gelassen (Probelösung).

In gleicher Weise wird ein Leerwert angesetzt, der anstelle des Destillats 20 ml destilliertes Wasser enthält.

4.3. *Titration*

Man gibt 4 Tropfen des 1,10-Phenanthrolinreagenzes (3.5) in die Probelösung. Der Kaliumdichromatüberschuss wird mit Ammoniumeisen(II)-sulfatlösung (3.2) bis zum Umschlag von blaugrün nach kastanienbraun titriert.

Um den Umschlagspunkt genau zu erfassen, titriert man mit der Kaliumpermanganatlösung (3.3) von kastanienbraun nach blau-grün zurück. 1/10 der titrierten ml dieser Lösung wird von den verbrauchten Millilitern Ammoniumeisen(II)-sulfatlösung abgezogen, n = tatsächlich verbrauchte Milliliter Ammoniumeisen(II)-sulfatlösung.

Der Leerwert wird in gleicher Weise titriert, n' = verbrauchte Milliliter Ammoniumeisen(II)-sulfatlösung.

5. Angabe der Ergebnisse

Der Ethanolgehalt wird in g/kg Gesamtzucker mit 1 Dezimalstelle angegeben.

5.1. Berechnung

n' ml Eisen(II)-Salzlösung reduzieren 20 ml Kaliumdichromatlösung, die 157,85 mg Ethanol oxidieren.

Folglich entspricht 1 ml Eisen(II)-Salzlösung:

$((157,85)/(n'))$ mg Ethanol.

$n' - n$ ml Eisen(II)-Salzlösung entsprechen demnach:

$157,85 \times ((n' - n)/(n'))$ mg Ethanol.

Ethanol in g/kg RTK:

$7,892 \times ((n' - n)/(n'))$

Ethanol in g/kg Gesamtzucker:

$789,2 \times ((n' - n)/(n' \times P))$

P = Gesamtzucker in % (g/g).

f) Mesoinosit, Scylloinosit und Saccharose**1. Prinzip**

Gaschromatografische Bestimmung nach Derivatisierung.

2. Reagenzien

2.1. Interner Standard: Xylit, 10 g/l (wässrige Lösung, konserviert mit einer Spatelspitze Natriumazid).

2.2. Bis-(trimethylsilyl)-trifluoroacetamid — BSTFA — ($C_8H_{18}F_3NOSi_2$).

2.3. Chlortrimethylsilan (C_3H_9ClSi).

2.4. Pyridin p.a. (C_5H_5N).

2.5. Mesoinosit ($C_6H_{12}O_6$).

3. Gerätschaften

3.1. Gaschromatograf.

3.2. Fused silica Quarzkapillarsäule: 25 m × 0,3 mm, OV-1, Filmdicke 0,15 µm.

Gaschromatografische Bedingungen:

— Trägergas: Wasserstoff oder Helium mit etwa 2 ml/Min.,

— Injektor/Detektor-Temperatur: 300 °C,

— Temperaturprogramm: 1 Min. bei 160 °C, 4 °C/Min. auf 260 °C, 15 Min. isotherm bei 260 °C,

— Split: etwa 1:20.

3.3. Integrator.

3.4. Mikroliterspritze 10 µl.

- 3.5. Mikroliterpipetten: 50, 100 und 200 µl.
- 3.6. Derivatisierungskölbchen mit Teflonstopfen, 2 ml.
- 3.7. Trockenschrank.

4. Durchführung der Bestimmung

Etwa 5 g RTK werden in ein 50-ml-Messkölbchen eingewogen und mit 1 ml des internen Standards (2.1) versetzt. Man füllt mit Wasser zur Marke auf und mischt. 100 µl dieser Lösung werden in einem 2-ml-Derivatisierungskölbchen (3.6) mittels eines schwachen Luftstromes zum Trocknen gebracht. Um das Eindampfen zu erleichtern, können vorher 100 µl absoluter Alkohol zugesetzt werden.

Der Rückstand wird in 100 µl Pyridin (2.4) aufgenommen. Man fügt dann 100 µl BSTFA (2.2) und 10 µl Chlortrimethylsilan (2.3) hinzu. Das Kölbchen wird mit dem Teflonstopfen verschlossen und 1 Stunde bei 60 °C im Trockenschrank erhitzt.

0,5 µl der Lösung werden mittels Heißnadel-Injektionstechnik bei dem oben angegebenen Splitverhältnis eingespritzt.

5. Ermittlung der Responsefaktoren

- 5.1. Man stellt eine Standardlösung mit:

60 g/l Glucose, 60 g/l Fructose, 1 g/l Mesoinosit und 1 g/l Saccharose.

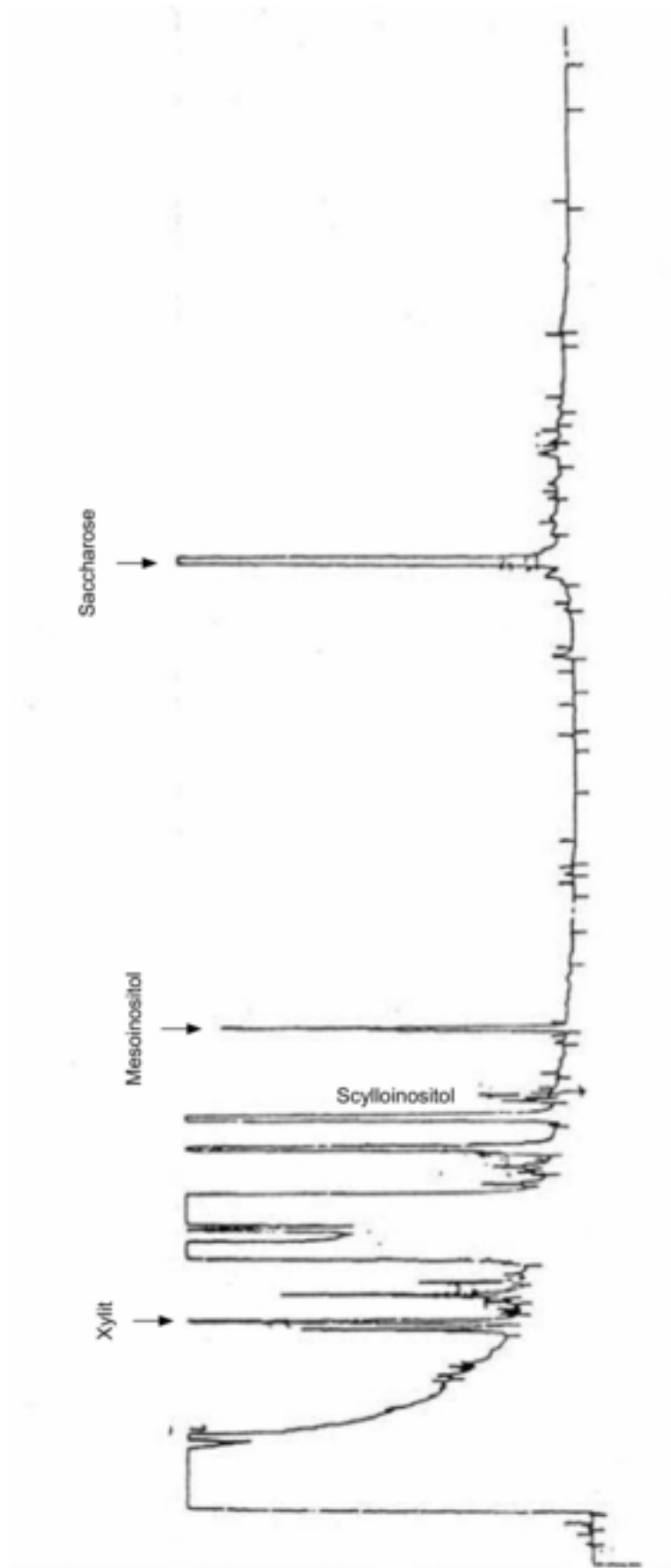
5 g dieser Lösung werden eingewogen und wie unter Punkt 4 beschrieben weiterbehandelt. Aus dem erhaltenen Chromatogramm werden die Responsefaktoren für Mesoinosit und Saccharose gegenüber Xylit berechnet.

Scylloinosit, das nicht im Handel erhältlich ist, hat eine Retentionszeit, die zwischen der des letzten Peaks der Glucoseanomere und der des Mesoinosits liegt (siehe Abbildung). Zur Berechnung verwendet man den Responsefaktor des Mesoinosits.

6. Angabe der Ergebnisse

- 6.1. Mesoinosit und Scylloinosit werden in mg/kg Gesamtzucker angegeben.

Saccharose wird in g/kg RTK angegeben.



ANHANG V

ENTSPRECHUNGSTABELLE GEMÄSS ARTIKEL 16 ABSATZ 2

Verordnung (EG) Nr. 1493/1999	Verordnung (EWG) Nr. 2676/90	Verordnung (EG) Nr. 423/2008	Vorliegende Verordnung
—	—	Artikel 1	Artikel 1
—	—	—	Artikel 2
Artikel 43 Absatz 1	—	Artikel 5	Artikel 3 Absatz 1
Artikel 43 Absatz 2 erster Gedankenstrich	—	Artikel 23	Artikel 3 Absatz 2
Artikel 43 Absatz 2 erster Gedankenstrich	—	Artikel 24	Artikel 3 Absatz 3
Artikel 43 Absatz 2 erster Gedankenstrich	—	Artikel 34, 35 und 36	Artikel 3 Absatz 4
—	—	Artikel 44	Artikel 4
Artikel 43 Absatz 2 zweiter Gedankenstrich	—	—	Artikel 5
Artikel 43 Absatz 2 dritter Gedankenstrich	—	—	Artikel 6
—	—	Artikel 38	Artikel 7
Artikel 42 Absatz 6	—	Artikel 39	Artikel 8
—	—	Artikel 6	Artikel 9
—	—	Artikel 46	Artikel 10 Absatz 1
—	—	Artikel 45	Artikel 10 Absatz 2
—	—	Artikel 32	Artikel 11
—	—	Artikel 29	Artikel 12
—	—	Artikel 30	Artikel 13
—	—	Artikel 21	Artikel 14
—	Artikel 1 Absatz 1	Artikel 47	Artikel 15
—	—	Artikel 48	Artikel 16
Anhang IV	—	Artikel 7 und 12	Anhang I A
—	—	Artikel 10	Anhang I A Anlage 1
—	—	Artikel 8	Anhang I A Anlage 2
—	—	Artikel 9	Anhang I A Anlage 3
—	—	Artikel 13	Anhang I A Anlage 4
—	—	Artikel 14, 15 und 16	Anhang I A Anlage 5
—	—	Artikel 17	Anhang I A Anlage 6
—	—	Artikel 18	Anhang I A Anlage 7
—	—	Artikel 19	Anhang I A, Anlage 8
—	—	Artikel 22	Anhang I A Anlage 9
Anhang V Abschnitt A	—	—	Anhang I B
Anhang V Abschnitt B	—	—	Anhang I C
Anhang V Abschnitt F	—	—	Anhang I D
Anhang V Abschnitt H	—	Artikel 28	Anhang II A
Anhang V Abschnitt I	—	Artikel 4	Anhang II B
Anhang VI Abschnitt K	—	—	Anhang II C
Anhang V Abschnitt J	—	Artikel 25 und 37	Anhang III A
—	—	Artikel 43	Anhang III A
Anhang VI Abschnitt L	—	Artikel 40 und 41	Anhang III B
—	Anhang Nummer 39	—	Anhang IV Abschnitt A
—	Anhang Nummer 42	—	Anhang IV Abschnitt B

VERORDNUNG (EG) Nr. 607/2009 DER KOMMISSION

vom 14. Juli 2009

mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates hinsichtlich der geschützten Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben, der traditionellen Begriffe sowie der Kennzeichnung und Aufmachung bestimmter Weinbauerzeugnisse

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates vom 29. April 2008 über die gemeinsame Marktorganisation für Wein, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1493/1999, (EG) Nr. 1782/2003, (EG) Nr. 1290/2005, (EG) Nr. 3/2008 und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 2392/86 und (EG) Nr. 1493/1999 ⁽¹⁾, insbesondere auf die Artikel 52, 56 und 63 sowie Artikel 126 Buchstabe a,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) In Titel III Kapitel IV der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 sind die allgemeinen Regeln für den Schutz der Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben bestimmter Weinbauerzeugnisse festgelegt.
- (2) Um dafür zu sorgen, dass in der Gemeinschaft eingetragene Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben den Bedingungen der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 entsprechen, sollten die Anträge von den nationalen Behörden des betreffenden Mitgliedstaats im Rahmen eines vorhergehenden nationalen Einspruchsverfahrens geprüft werden. Es sollten weitere Prüfungen durchgeführt werden, um zu gewährleisten, dass die Anträge den Bedingungen der vorliegenden Verordnung entsprechen, alle Mitgliedstaaten eine einheitliche Vorgehensweise anwenden und die Eintragungen der Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben Dritte nicht schädigen. Somit sind Durchführungsbestimmungen zu den Verfahren für Eintragungsanträge, Einsprüche, Änderungsanträge und Anträge auf Löschung der Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben bestimmter Weinbauerzeugnisse festzulegen.
- (3) Es sind die Bedingungen festzulegen, unter denen eine natürliche oder juristische Person einen Antrag auf Eintragung in ein Register stellen kann. Besondere Beachtung sollte der Abgrenzung des betreffenden Gebiets — unter Berücksichtigung des Erzeugungsgebiets — und den Eigenschaften des Erzeugnisses gewidmet werden. Jeder Erzeuger, der in dem abgegrenzten geografischen Gebiet niedergelassen ist, sollte den eingetragenen Namen so lange verwenden können, wie die Bedingungen in der Produktspezifikation erfüllt sind. Das Gebiet ist auf eine so detaillierte, präzise und unzweideutige Weise abzugrenzen, dass die Erzeuger, die zuständigen Behörden und die Kontroll-einrichtungen eindeutig feststellen können, ob die Arbeitsvorgänge innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets stattfinden.

- (4) Es sind besondere Bestimmungen betreffend die Eintragung von Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben festzulegen.
- (5) Die Beschränkung der Verpackung eines Weinbauerzeugnisses mit einer Ursprungsbezeichnung oder geografischen Angabe bzw. der die Aufmachung dieses Erzeugnisses betreffenden Arbeitsvorgänge auf ein bestimmtes geografisches Gebiet stellt eine Beschränkung des freien Warenverkehrs und des freien Dienstleistungsverkehrs dar. Nach der Rechtsprechung des Europäischen Gerichtshofs können solche Beschränkungen nur vorgeschrieben werden, wenn sie zur Erhaltung des Ansehens der Ursprungsbezeichnung oder der geografischen Angabe erforderlich, verhältnismäßig und geeignet sind. Solche Beschränkungen sind im Hinblick auf den freien Warenverkehr und den freien Dienstleistungsverkehr zu begründen.
- (6) Es sind Vorschriften hinsichtlich der Bedingung einer Erzeugung im abgegrenzten Gebiet zu erlassen. In der Gemeinschaft gibt es bereits eine begrenzte Reihe von Ausnahmen.
- (7) Es sind auch die Angaben festzulegen, aus denen sich der Zusammenhang mit den Merkmalen des geografischen Gebiets und deren Einfluss auf das Enderzeugnis ergibt.
- (8) Die Eintragung in ein Gemeinschaftsregister der Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben sollte auch zur Information der Händler und Verbraucher dienen. Um zu gewährleisten, dass das Register allen zugänglich ist, sollte es in elektronischer Form bereitgestellt werden.
- (9) Um den besonderen Charakter von Weinen mit geschützter Ursprungsbezeichnung und geschützter geografischer Angabe zu erhalten und die Rechtsvorschriften in den Mitgliedstaaten einander anzugleichen und so zur Schaffung fairer Wettbewerbsbedingungen innerhalb der Gemeinschaft beizutragen, sollte ein Rechtsrahmen der Gemeinschaft für Kontrollen solcher Weine geschaffen werden, dem die von den Mitgliedstaaten erlassenen besonderen Bestimmungen entsprechen müssen. Solche Kontrollen sollen es ermöglichen, die Rückverfolgbarkeit der betreffenden Erzeugnisse zu verbessern; auch ist genau festzulegen, welche Aspekte kontrolliert werden müssen. Um Wettbewerbsverzerrungen zu vermeiden, sollten unabhängige Stellen kontinuierlich Kontrollen vornehmen.
- (10) Im Hinblick auf eine kohärente Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 sind Muster für Eintragungsanträge, Einsprüche, Änderungsanträge und Anträge auf Löschung festzulegen.
- (11) In Titel III Kapitel V der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 sind die allgemeinen Regeln für die Verwendung geschützter traditioneller Begriffe für bestimmte Weinbauerzeugnisse festgelegt.

⁽¹⁾ Abl. L 148 vom 6.6.2008, S. 1.

- (12) Bei der Verwendung, der Regelung und dem Schutz bestimmter Begriffe (mit Ausnahme der Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben) zur Bezeichnung von Weinbauerzeugnissen handelt es sich um seit langem bewährte Praktiken in der Gemeinschaft. Diese traditionellen Ausdrücke können im Bewusstsein der Verbraucher mit einem bestimmten Herstellungs- oder Reifungsverfahren oder einer Qualität, einer Farbe, einer Weinart, einem Ort oder einem historischen Ereignis im Zusammenhang mit der Geschichte des Weins in Verbindung gebracht werden. Um einen fairen Wettbewerb zu gewährleisten und eine Täuschung der Verbraucher zu vermeiden, ist somit ein gemeinsamer Rahmen für die Begriffsbestimmung, die Anerkennung, den Schutz und die Verwendung solcher traditioneller Begriffe zu schaffen.
- (13) Die Verwendung von traditionellen Begriffen für Drittlandserzeugnisse ist zulässig, sofern diese dieselben gleichwertige Bedingungen wie für Gemeinschaftserzeugnisse erfüllen, so dass die Verbraucher nicht irregeführt werden. Außerdem sind in Anbetracht der Tatsache, dass mehrere Drittländer keine zentralisierten Regeln auf derselben Ebene wie die Gemeinschaftsvorschriften haben, Anforderungen für „repräsentative Berufsorganisationen“ von Drittländern festzulegen, um dieselben Garantien zu gewährleisten wie gemäß den Gemeinschaftsvorschriften.
- (14) Mit Titel III Kapitel VI der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 sind die allgemeinen Regeln für die Kennzeichnung und Aufmachung bestimmter Weinbauerzeugnisse festgelegt worden.
- (15) Bestimmte Vorschriften für die Kennzeichnung von Lebensmitteln sind mit der Ersten Richtlinie 89/104/EWG des Rates ⁽¹⁾, der Richtlinie 89/396/EWG des Rates vom 14. Juni 1989 über Angaben oder Marken, mit denen sich das Los, zu dem ein Lebensmittel gehört, feststellen lässt ⁽²⁾, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽³⁾ und der Richtlinie 2007/45/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 5. September 2007 zur Festlegung von Nennfüllmengen für Erzeugnisse in Fertigpackungen ⁽⁴⁾ festgelegt worden. Diese Vorschriften gelten auch für Weinbauerzeugnisse, es sei denn, diese werden in den betreffenden Richtlinien ausdrücklich ausgeschlossen.
- (16) Mit der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 sind die Kennzeichnung für alle Weinbauerzeugnisse harmonisiert und die Verwendung von anderen als den ausdrücklich in den Gemeinschaftsvorschriften geregelten Begriffen zugelassen worden, sofern diese anderen Begriffe richtig sind.
- (17) Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 müssen Bedingungen für die Verwendung bestimmter Begriffe festgelegt werden, die sich auf die Herkunft, den Abfüller, den Einführer usw. beziehen. Bei bestimmten dieser Begriffe sind Gemeinschaftsvorschriften erforderlich, um das ordnungsgemäße Funktionieren des Binnenmarktes zu gewährleisten. Diese Vorschriften müssen sich im Allgemeinen auf bereits bestehende Bestimmungen stützen. Bei anderen Begriffen sollte jeder Mitgliedstaat die — mit dem Gemeinschaftsrecht vereinbaren — Vorschriften für die in seinem Hoheitsgebiet erzeugten Weine nach einem erzeufernahen Konzept festlegen. Jedoch muss die Transparenz dieser Vorschriften gewährleistet sein.
- (18) Im Interesse des Verbrauchers sind bestimmte obligatorische Angaben zusammen im gleichen Sichtbereich auf dem Behältnis anzubringen, Toleranzgrenzen für die Angabe des vorhandenen Alkoholgehalts festzusetzen und ist den Besonderheiten der betreffenden Erzeugnisse Rechnung zu tragen.
- (19) Die bestehenden Vorschriften über die Verwendung von Angaben oder Marken, mit denen sich das Los, zu dem ein Lebensmittel gehört, feststellen lässt, haben sich als nützlich erwiesen und sollten daher beibehalten werden.
- (20) Angaben zur ökologischen/biologischen Anbauweise von Weintrauben sind ausschließlich in der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28. Juni 2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen ⁽⁵⁾ geregelt und gelten für alle Weinbauerzeugnisse.
- (21) Die Verwendung von Bleikapseln zur Umkleidung der Verschlüsse der Behältnisse, in denen unter die Verordnung (EG) Nr. 479/2008 fallende Erzeugnisse aufbewahrt werden, sollte weiterhin verboten sein, um zum ersten jegliche Kontaminationsgefahr, insbesondere durch versehentlichen Kontakt mit diesen Erzeugnissen, und zum zweiten jegliche Gefahr einer Umweltverschmutzung durch Blei enthaltende Abfälle, die von diesen Kapseln stammen, zu vermeiden.
- (22) In dem Bemühen um Rückverfolgbarkeit der Erzeugnisse und der Transparenz sind neue Vorschriften über die „Herkunftsangabe“ einzuführen.
- (23) Die Verwendung von Angaben über Keltertraubensorten und Erntejahr bei Weinen ohne Ursprungsbezeichnung oder geografische Angabe erfordert besondere Durchführungsbestimmungen.
- (24) Bei der Verwendung bestimmter Flaschenarten für bestimmte Erzeugnisse handelt es sich um eine in der Gemeinschaft und den Drittländern seit langem bewährte Praxis. Weil diese Flaschen schon sehr lange verwendet werden, können sie im Bewusstsein der Verbraucher mit bestimmten Merkmalen oder einem genauen Ursprung in Verbindung gebracht werden. Daher sollten diese Flaschen den betreffenden Weinen vorbehalten werden.
- (25) Die Vorschriften für die Kennzeichnung der Weinbauerzeugnisse mit Ursprung in Drittländern, die auf dem Gemeinschaftsmarkt im Verkehr sind, sollten ebenfalls so weit wie möglich gemäß dem für die Weinbauerzeugnisse der Gemeinschaft festgelegten Verfahren harmonisiert werden, um jegliche Irreführung der Verbraucher und jeglichen unlauteren Wettbewerb für die Erzeuger zu vermeiden. Dabei ist jedoch den unterschiedlichen Herstellungsbedingungen, Weinbautraditionen und Rechtsvorschriften der Drittländer Rechnung zu tragen.

(1) ABl. L 40 vom 11.2.1989, S. 1.

(2) ABl. L 186 vom 30.6.1989, S. 21.

(3) ABl. L 109 vom 6.5.2000, S. 29.

(4) ABl. L 247 vom 21.9.2007, S. 17.

(5) ABl. L 189 vom 20.7.2007, S. 1.

- (26) In Anbetracht der Unterschiede zwischen den unter diese Verordnung fallenden Erzeugnissen, ihren Märkten und den Erwartungen der Verbraucher sollten die Vorschriften nach den betreffenden Erzeugnissen differenziert werden, insbesondere hinsichtlich bestimmter fakultativer Angaben, die für Weine ohne geschützte Ursprungsbezeichnung oder geografische Angabe, der aber die Namen von Keltertraubensorten und das Erntejahr tragen, verwendet werden dürfen, wenn sie einer Zertifizierungszulassung entsprechen (sogenannte „Rebsortenweine“). Um daher bei den Weinkategorien ohne g.U./g.g.A. zwischen denjenigen, die zur Unterkategorie „Rebsortenweine“ gehören, und denjenigen zu unterscheiden, für die diese Sonderbestimmung nicht gilt, sind besondere Vorschriften über die Verwendung fakultativer Angaben für Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geografischer Angabe einerseits und Weine ohne geschützte Ursprungsbezeichnung oder geografische Angabe andererseits, zu denen auch „Rebsortenweine“ gehören, festzulegen.
- (27) Es sind Maßnahmen zur Erleichterung des Übergangs von den früheren Rechtsvorschriften für den Weinsektor (insbesondere der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 des Rates vom 17. Mai 1999 über die gemeinsame Marktorganisation für Wein ⁽¹⁾) zu der vorliegenden Verordnung zu erlassen, um eine übermäßige Belastung der Wirtschaftsbeteiligten zu vermeiden. Damit die in der Gemeinschaft und in Drittländern ansässigen Wirtschaftsbeteiligten die Kennzeichnungsvorschriften einhalten können, ist eine befristete Anpassungszeit zu gewähren. Daher sind Bestimmungen zu erlassen, um die ununterbrochene Vermarktung der Erzeugnisse, die gemäß den geltenden Vorschriften etikettiert sind, während einer Übergangszeit zu gewährleisten.
- (28) Aufgrund der Verwaltungslasten ist es bestimmten Mitgliedstaaten nicht möglich, die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um Artikel 38 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 bis spätestens zum 1. August 2009 nachzukommen, in Kraft zu setzen. Um zu gewährleisten, dass die Wirtschaftsbeteiligten und zuständigen Behörden durch diese Frist nicht benachteiligt werden, sollten eine Übergangszeit gewährt und Übergangsvorschriften festgelegt werden.
- (29) Die Bestimmungen dieser Verordnung dürfen den besonderen Vorschriften nicht vorgreifen, die im Rahmen der nach dem Verfahren des Artikels 133 EG-Vertrag mit Drittländern geschlossenen Abkommen ausgehandelt werden können.
- (30) Die neuen Durchführungsbestimmungen zu Titel III Kapitel IV, V und VI der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 müssen die bestehenden Rechtsvorschriften zur Durchführung der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 ersetzen. Daher sind die Verordnung (EG) Nr. 1607/2000 der Kommission vom 24. Juli 2000 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 über die gemeinsame

Marktorganisation für Wein, insbesondere für Qualitätsweine bestimmter Anbaugebiete ⁽²⁾, und die Verordnung (EG) Nr. 753/2002 der Kommission vom 29. April 2002 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 des Rates hinsichtlich der Beschreibung, der Bezeichnung, der Aufmachung und des Schutzes bestimmter Weinbauerzeugnisse ⁽³⁾ aufzuheben.

- (31) Mit Artikel 128 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 sind die geltenden Rechtsvorschriften des Rates für Weinbauerzeugnisse, einschließlich derjenigen, die die unter die vorliegende Verordnung fallenden Aspekte behandeln, aufgehoben worden. Damit Handelsschwierigkeiten vermieden werden, ein reibungsloser Übergang für die Wirtschaftsbeteiligten möglich ist und die Mitgliedstaaten über einen angemessenen Zeitraum verfügen, um eine Reihe von Durchführungsmaßnahmen zu erlassen, müssen Übergangszeiten festgesetzt werden.
- (32) Die in der vorliegenden Verordnung vorgesehenen Durchführungsbestimmungen sollten ab demselben Zeitpunkt gelten wie Titel III Kapitel IV, V und VI der Verordnung (EG) Nr. 479/2008.
- (33) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Verwaltungsausschusses für die gemeinsame Organisation der Agrarmärkte —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

KAPITEL I

EINLEITENDE BESTIMMUNGEN

Artikel 1

Gegenstand

Mit der vorliegenden Verordnung werden die Durchführungsbestimmungen zu Titel III der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 hinsichtlich folgender Bestimmungen festgelegt:

- der in Kapitel IV des genannten Titels enthaltenen Bestimmungen zu den geschützten Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben für die in Artikel 33 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 genannten Erzeugnisse;
- der in Kapitel V des genannten Titels enthaltenen Bestimmungen zu den traditionellen Begriffen für die in Artikel 33 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 genannten Erzeugnisse;
- der in Kapitel VI des genannten Titels enthaltenen Bestimmungen zur Kennzeichnung und Aufmachung bestimmter Weinbauerzeugnisse.

⁽¹⁾ ABl. L 179 vom 14.7.1999, S. 1.

⁽²⁾ ABl. L 185 vom 25.7.2000, S. 17.

⁽³⁾ ABl. L 118 vom 4.5.2002, S. 1.

KAPITEL II

Artikel 6

GESCHÜTZTE URSPRUNGSBEZEICHNUNGEN UND
GEOGRAFISCHE ANGABEN

Herstellung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

ABSCHNITT 1

Schutzantrag

Artikel 2

Antragsteller

(1) Ein einzelner Erzeuger kann ein Antragsteller im Sinne von Artikel 37 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 sein, sofern nachgewiesen wird, dass

- a) es sich bei der betreffenden Person um den einzigen Erzeuger in dem abgegrenzten geografischen Gebiet handelt und
- b) das abgegrenzte geografische Gebiet von Gebieten mit Ursprungsbezeichnungen oder geografischen Angaben umgeben ist, dieses betreffende Gebiet Eigenschaften besitzt, die sich deutlich von denen der umgebenden abgegrenzten Gebiete unterscheiden, oder sich die Eigenschaften des Erzeugnisses von denen der Erzeugnisse aus den umgebenden abgegrenzten Gebieten unterscheiden.

(2) Ein Mitgliedstaat oder Drittland oder deren jeweilige Behörden können kein Antragsteller im Sinne von Artikel 37 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 sein.

Artikel 3

Schutzantrag

Ein Schutzantrag setzt sich zusammen aus den erforderlichen Unterlagen gemäß Artikel 35 oder 36 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 sowie einer elektronischen Ausfertigung der Produktspezifikation und des einzigen Dokuments.

Der Schutzantrag und das einzige Dokument werden nach dem Muster in Anhang I bzw. II der vorliegenden Verordnung erstellt.

Artikel 4

Name

(1) Der zu schützende Name wird nur in der Sprache/den Sprachen eingetragen, die für die Bezeichnung des betreffenden Erzeugnisses in dem abgegrenzten geografischen Gebiet verwendet wird/werden.

(2) Der Name ist in der originalgetreuen Schreibung einzutragen.

Artikel 5

Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Gebiet ist auf eine detaillierte, präzise und unzweideutige Weise abzugrenzen.

(1) Die „Herstellung“ im Sinne von Artikel 34 Absatz 1 Buchstabe a Ziffer iii und Buchstabe b Ziffer iii der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 und des vorliegenden Artikels bezieht sich auf alle Arbeitsgänge von der Traubenernte bis zum Abschluss des Weinbereitungsverfahrens mit Ausnahme jeglicher nachgelagerter Verfahren.

(2) Für Erzeugnisse mit geschützter geografischer Angabe muss der Traubenanteil von bis zu 15 %, der gemäß Artikel 34 Absatz 1 Buchstabe b Ziffer ii der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 nicht aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammen muss, aus dem betreffenden Mitgliedstaat oder Drittland stammen, in dem das abgegrenzte Gebiet liegt.

(3) Abweichend von Artikel 34 Absatz 1 Buchstabe a Ziffer ii der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 findet Anhang III Teil B Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 der Kommission ⁽¹⁾ über die Weinbereitungsverfahren und Einschränkungen Anwendung.

(4) Abweichend von Artikel 34 Absatz 1 Buchstabe a Ziffer iii und Buchstabe b Ziffer iii der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 kann, sofern die Produktspezifikation dies vorsieht, ein Erzeugnis mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geografischer Angabe an folgenden Orten zu Wein verarbeitet werden:

- a) in einem Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft des betreffenden abgegrenzten Gebiets oder
- b) in einem Gebiet, das sich in derselben oder einer benachbarten Verwaltungseinheit befindet, in Übereinstimmung mit den nationalen Vorschriften, oder
- c) im Falle einer grenzübergreifenden Ursprungsbezeichnung oder geografischen Angabe oder wenn es ein Abkommen über Kontrollmaßnahmen zwischen einem oder mehreren Mitgliedstaaten und einem oder mehreren Drittländern gibt, in einem Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft des betreffenden abgegrenzten Gebiets.

Abweichend von Artikel 34 Absatz 1 Buchstabe b Ziffer iii der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 kann Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung, sofern die Produktspezifikation dies vorsieht, bis zum 31. Dezember 2012 auch in einem Gebiet nicht in unmittelbarer Nachbarschaft des betreffenden abgegrenzten Gebiets weiterhin zu Wein verarbeitet werden.

Abweichend von Artikel 34 Absatz 1 Buchstabe a Ziffer iii der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 kann ein Erzeugnis, sofern die Produktspezifikation dies vorsieht, in einem Gebiet nicht in unmittelbarer Nachbarschaft des betreffenden abgegrenzten Gebiets zu Schaumwein oder Perlwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung verarbeitet werden, wenn dieses Verfahren schon vor dem 1. März 1986 angewendet wurde.

⁽¹⁾ Siehe Seite 1 dieses Amtsblatts.

Artikel 7

Zusammenhang

(1) Aus den Angaben zum Nachweis des geografischen Zusammenhangs gemäß Artikel 35 Absatz 2 Buchstabe g der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 muss hervorgehen, auf welche Weise sich die Eigenschaften des abgegrenzten geografischen Gebiets auf das Enderzeugnis auswirken.

Bei Anträgen für verschiedene Kategorien von Weinbauerzeugnissen sind die Angaben zum Nachweis des Zusammenhangs für jedes der betreffenden Weinbauerzeugnisse zu erbringen.

(2) Für eine Ursprungsbezeichnung enthält die Produktspezifikation

- a) Angaben zu dem geografischen Gebiet, einschließlich der natürlichen und menschlichen Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind;
- b) Angaben zur Qualität oder zu den Eigenschaften des Erzeugnisses, die überwiegend oder ausschließlich dem geografischen Umfeld zu verdanken ist bzw. sind;
- c) Beschreibung des kausalen Zusammenhangs zwischen den Angaben gemäß Buchstabe a und den Angaben gemäß Buchstabe b.

(3) Für eine geografische Angabe enthält die Produktspezifikation

- a) Angaben zu dem geografischen Gebiet, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind;
- b) Angaben zu der bestimmten Qualität, dem Ansehen oder anderen Eigenschaften des Erzeugnisses, die bzw. das dem geografischen Ursprung des Erzeugnisses zuzuschreiben ist bzw. sind;
- c) Beschreibung des kausalen Zusammenhangs zwischen den Angaben gemäß Buchstabe a und den Angaben gemäß Buchstabe b.

(4) Für eine geografische Angabe ist in der Produktspezifikation anzugeben, ob die Angabe auf einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder anderen Eigenschaften basiert, die bzw. das dem geografischen Ursprung des Erzeugnisses zuzuschreiben ist bzw. sind.

Artikel 8

Verpackung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Ist in der Produktspezifikation festgelegt, dass die Verpackung des Erzeugnisses gemäß einer Anforderung nach Artikel 35 Absatz 2 Buchstabe h der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 in dem abgegrenzten geografischen Gebiet oder einem Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft stattfinden muss, so ist diese produktspezifische Anforderung zu rechtfertigen.

ABSCHNITT 2

Prüfungsverfahren der Kommission

Artikel 9

Eingang des Antrags

(1) Der Antrag wird auf Papier oder in elektronischer Form bei der Kommission eingereicht. Als Zeitpunkt der Einreichung eines Antrags bei der Kommission gilt der Zeitpunkt, zu dem der Antrag in das Korrespondenzregister der Kommission eingetragen wird. Dieser Zeitpunkt wird auf angemessene Weise veröffentlicht.

(2) Die Kommission vermerkt den Zeitpunkt des Eingangs und das dem Antrag zugeteilte Aktenzeichen auf den Unterlagen, die den Antrag ausmachen.

Die Behörden des Mitgliedstaats oder Drittlands oder der im betreffenden Drittland ansässige Antragsteller erhalten bzw. erhält eine Empfangsbestätigung, die mindestens folgende Angaben enthält:

- a) das Aktenzeichen,
- b) den einzutragenden Namen,
- c) die eingegangene Anzahl Seiten und
- d) den Zeitpunkt des Antragseingangs.

Artikel 10

Einreichung eines grenzübergreifenden Antrags

(1) Bei einem grenzübergreifenden Antrag kann für einen Namen, der ein grenzübergreifendes geografisches Gebiet bezeichnet, ein gemeinsamer Antrag von mehr als einer dieses Gebiet vertretenden Gruppe von Erzeugern gestellt werden.

(2) Sind nur Mitgliedstaaten betroffen, so wird das nationale Vorverfahren gemäß Artikel 38 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 in allen betreffenden Mitgliedstaaten angewendet.

Zum Zweck der Anwendung von Artikel 38 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 wird der Kommission von einem Mitgliedstaat im Namen der anderen Mitgliedstaaten ein grenzübergreifender Antrag übermittelt, der eine Ermächtigung von jedem der anderen betroffenen Mitgliedstaaten umfasst, mit der der den Antrag weiterleitenden Mitgliedstaat ermächtigt wird, in seinem Namen zu handeln.

(3) Betrifft ein grenzübergreifender Antrag nur Drittländer, so wird der Antrag der Kommission entweder von einer der antragstellenden Gruppen im Namen der anderen oder von einem der Drittländer im Namen der anderen übermittelt und muss Folgendes enthalten:

- a) die Angaben zum Nachweis, dass die Bedingungen der Artikel 34 und 35 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 erfüllt sind;

- b) den Nachweis für den Schutz in den betreffenden Drittländern und
- c) eine Ermächtigung entsprechend Absatz 2 von jedem der anderen betroffenen Drittländer.

(4) Betrifft ein grenzübergreifender Antrag mindestens einen Mitgliedstaat und mindestens ein Drittland, so wird das nationale Vorverfahren gemäß Artikel 38 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 in allen betreffenden Mitgliedstaaten angewendet. Der Antrag wird der Kommission von einem der Mitgliedstaaten oder Drittländer oder einer der antragstellenden Gruppen aus einem Drittland übermittelt und muss Folgendes enthalten:

- a) die Angaben zum Nachweis, dass die Bedingungen der Artikel 34 und 35 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 erfüllt sind,
- b) den Nachweis für den Schutz in den betreffenden Drittländern und
- c) eine Ermächtigung entsprechend Absatz 2 von jedem der anderen betroffenen Mitgliedstaaten bzw. Drittländer.

(5) Jegliche diesbezügliche Mitteilung oder Entscheidung der Kommission wird an diejenigen Mitgliedstaaten, Drittländer oder in Drittländern ansässigen Gruppen von Erzeugern gerichtet, die der Kommission einen grenzübergreifenden Antrag gemäß den Absätzen 2, 3 und 4 dieses Artikels übermitteln.

Artikel 11

Zulässigkeit

(1) Um festzustellen, ob ein Schutzantrag zulässig ist, überprüft die Kommission, ob der Eintragungsantrag gemäß Anhang I ausgefüllt und die Belege dem Antrag beigelegt worden sind.

(2) Jeder Eintragungsantrag, der als zulässig erachtet wird, wird den Behörden des Mitgliedstaats oder Drittlands bzw. dem im betreffenden Drittland ansässigen Antragsteller notifiziert.

Ist der Antrag nicht oder nur teilweise ausgefüllt worden oder sind die Belege gemäß Absatz 1 nicht gleichzeitig mit dem Antrag vorgelegt worden oder fehlen Belege, so teilt die Kommission dies dem Antragsteller mit und fordert ihn auf, die festgestellten Mängel innerhalb einer Frist von zwei Monaten zu beseitigen. Werden die Mängel vor Ablauf der Frist nicht beseitigt, so lehnt die Kommission den Antrag als unzulässig ab. Die Unzulässigerklärung des Antrags wird den Behörden des Mitgliedstaats oder Drittlands bzw. dem im betreffenden Drittland ansässigen Antragsteller notifiziert.

Artikel 12

Prüfung der Gültigkeitsbedingungen

(1) Entspricht ein zulässiger Antrag auf Schutz einer Ursprungsbezeichnung oder geografischen Angabe nicht den Anforderungen der Artikel 34 und 35 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008, so teilt die Kommission den Behörden des Mitgliedstaats oder Drittlands bzw. dem im betreffenden Drittland ansässigen Antragsteller die Gründe für die Ablehnung mit und setzt eine Frist für die Zurückziehung oder Änderung des Antrags bzw. die Übermittlung von Bemerkungen fest.

(2) Werden die Eintragungshindernisse nicht vor Ablauf der Frist von den Behörden des Mitgliedstaats oder Drittlands bzw. dem im betreffenden Drittland ansässigen Antragsteller beseitigt, so lehnt die Kommission den Antrag gemäß Artikel 39 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 ab.

(3) Jegliche Entscheidung zur Ablehnung der betreffenden Ursprungsbezeichnung oder geografischen Angabe wird von der Kommission auf der Grundlage der ihr zur Verfügung stehenden Unterlagen und Angaben getroffen. Die Ablehnungsentscheidung wird den Behörden des Mitgliedstaats oder Drittlands bzw. dem im betreffenden Drittland ansässigen Antragsteller notifiziert.

ABSCHNITT 3

Einspruchsverfahren

Artikel 13

Nationales Einspruchsverfahren im Falle von grenzübergreifenden Anträgen

Für die Zwecke von Artikel 38 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 gilt Folgendes: Betrifft ein grenzübergreifender Antrag nur Mitgliedstaaten oder mindestens einen Mitgliedstaat und mindestens ein Drittland, so wird des Einspruchsverfahren in allen betreffenden Mitgliedstaaten angewendet.

Artikel 14

Einreichung von Einsprüchen im Rahmen des Gemeinschaftsverfahrens

(1) Einsprüche gemäß Artikel 40 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 sind anhand des Formulars in Anhang III der vorliegenden Verordnung einzureichen. Der Einspruch ist bei der Kommission auf Papier oder in elektronischer Form einzureichen. Als Zeitpunkt der Einreichung des Einspruchs bei der Kommission gilt der Zeitpunkt, zu dem der Einspruch in das Korrespondenzregister der Kommission eingetragen wird. Dieser Zeitpunkt wird auf angemessene Weise veröffentlicht.

(2) Die Kommission vermerkt auf dem Einspruch den Zeitpunkt des Eingangs und das dem Einspruch zugeteilte Aktenzeichen.

Der Einsprucherhebende erhält eine Empfangsbescheinigung, die zumindest folgende Angaben enthält:

- a) das Aktenzeichen,
- b) die Zahl der eingegangenen Seiten und
- c) den Zeitpunkt des Eingangs des Antrags.

Artikel 15

Zulässigkeit im Rahmen des Gemeinschaftsverfahrens

(1) Um festzustellen, ob ein Einspruch gemäß Artikel 40 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 zulässig ist, prüft die Kommission, ob darin die angemeldeten älteren Rechte und die Gründe für den Einspruch aufgeführt sind und er innerhalb der vorgeschriebenen Frist bei der Kommission eingegangen ist.

(2) Gründet sich der Einspruch auf das Bestehen einer früheren Marke, die Ansehen genießt, gemäß Artikel 43 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008, so müssen dem Einspruch ein Nachweis für die Hinterlegung, Eintragung oder Verwendung der älteren Marke wie die Eintragungsurkunde oder ein Nachweis für deren Verwendung sowie Nachweise für das Ansehen beigelegt werden.

(3) Jeder ordnungsgemäß begründete Einspruch muss Einzelheiten der Tatsachen, Beweismittel und Bemerkungen enthalten, die zur Stützung des Einspruchs vorgebracht wurden, und die einschlägigen Nachweise müssen beiliegen.

Die Informationen und Beweismittel, die für die Verwendung einer älteren Marke vorzulegen sind, müssen Einzelheiten des Ortes, der Dauer, des Ausmaßes und der Art der Verwendung sowie des Ansehens der früheren Marke umfassen.

(4) Sind die Einzelheiten der älteren Rechte, der Gründe, Tatsachen, Beweismittel oder Bemerkungen bzw. der Nachweise gemäß den Absätzen 1 bis 3 nicht gleichzeitig mit dem Einspruch eingereicht worden oder fehlen einige davon, so teilt die Kommission dies dem Einsprucherhebenden mit und fordert ihn auf, die festgestellten Mängel innerhalb einer Frist von zwei Monaten zu beheben. Werden die Mängel vor Ablauf der Frist nicht behoben, so lehnt die Kommission den Einspruch als unzulässig ab. Die Unzulässigkeitserklärung wird dem Einsprucherhebenden und den Behörden des Mitgliedstaats oder Drittlands bzw. dem im betreffenden Drittland ansässigen Antragsteller notifiziert.

(5) Ein für zulässig erklärter Einspruch wird den Behörden des Mitgliedstaats oder Drittlands bzw. dem im betreffenden Drittland ansässigen Antragsteller notifiziert.

Artikel 16

Prüfung eines Einspruchs im Rahmen des Gemeinschaftsverfahrens

(1) Hat die Kommission den Einspruch nicht gemäß Artikel 15 Absatz 4 abgelehnt, so teilt sie den Einspruch den Behörden des Mitgliedstaats oder Drittlands bzw. dem im betreffenden Drittland ansässigen Antragsteller mit und fordert sie auf, innerhalb einer Frist von zwei Monaten ab Erstellung dieser Mitteilung Bemerkungen vorzubringen. Alle innerhalb dieser Zweimonatsfrist eingegangenen Bemerkungen werden dem Einsprucherhebenden mitgeteilt.

Im Laufe der Prüfung eines Einspruchs fordert die Kommission die Parteien auf, sich gegebenenfalls innerhalb einer Frist von zwei Monaten nach dieser Aufforderung zu den von den anderen Parteien eingegangenen Mitteilungen zu äußern.

(2) Äußern sich die Behörden des Mitgliedstaats oder Drittlands bzw. der im betreffenden Drittland ansässige Antragsteller nicht oder nicht innerhalb der vorgeschriebenen Fristen, so entscheidet die Kommission über den Einspruch.

(3) Die Entscheidung, die betreffende Ursprungsbezeichnung oder geografische Angabe abzulehnen oder einzutragen, wird von der Kommission auf der Grundlage der ihr vorliegenden Nachweise getroffen. Die Entscheidung über die Ablehnung wird dem Einsprucherhebenden und den Behörden des Mitgliedstaats oder Drittlands bzw. dem im betreffenden Drittland ansässigen Antragsteller notifiziert.

(4) Gibt es mehrere Einsprucherhebende, so kann es nach einer ersten Prüfung eines oder mehrerer dieser Einsprüche nicht mehr möglich sein, dem Eintragungsantrag stattzugeben; in diesen Fällen kann die Kommission die anderen Einspruchsverfahren aussetzen. Die Kommission unterrichtet die anderen Einsprucherhebenden über die sie betreffende Entscheidung, die im Laufe des Verfahrens getroffen wurde.

Wird ein Antrag abgelehnt, so gelten die ausgesetzten Einspruchsverfahren als abgeschlossen und werden die betreffenden Einsprucherhebenden davon in Kenntnis gesetzt.

ABSCHNITT 4

Schutz

Artikel 17

Entscheidung über den Schutz

(1) Werden die Anträge auf den Schutz von Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben nicht gemäß Artikel 11, 12, 16 oder 28 abgelehnt, so trifft die Kommission die Entscheidung, die Ursprungsbezeichnung oder geografische Angabe zu schützen.

(2) Gemäß Artikel 41 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 getroffene Entscheidungen über den Schutz werden im *Amtsblatt der Europäischen Union* veröffentlicht.

Artikel 18

Register

(1) Die Kommission unterhält das „Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben“ gemäß Artikel 46 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008, nachstehend „das Register“ genannt.

(2) Eine Ursprungsbezeichnung oder geografische Angabe, die angenommen wurde, wird in das Register eingetragen.

Im Falle von gemäß Artikel 51 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 geschützten Weinnamen trägt die Kommission die Angaben gemäß Absatz 3 des vorliegenden Artikels mit Ausnahme derjenigen unter Buchstabe f ein.

(3) Die Kommission trägt die folgenden Angaben in das Register ein:

- a) eingetragener Name des/der Erzeugnisse(s);
- b) Feststellung der Tatsache, dass der Name als Ursprungsbezeichnung oder geografische Angabe geschützt ist;
- c) Name des Ursprungslands/der Ursprungsländer;
- d) Zeitpunkt der Eintragung;
- e) Bezugnahme auf das Rechtsinstrument zur Eintragung des Namens;
- f) Bezugnahme auf das einzige Dokument.

*Artikel 19***Schutz**

(1) Der Schutz einer Ursprungsbezeichnung oder geografischen Angabe beginnt an dem Zeitpunkt, zu dem sie in das Register eingetragen wird.

(2) Im Falle der widerrechtlichen Verwendung einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder geografischen Angabe ergreifen die zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten entweder von sich aus gemäß Artikel 45 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 oder auf Aufforderung einer der Parteien die notwendigen Maßnahmen, um diese widerrechtliche Verwendung zu unterbinden und die Vermarktung oder Ausfuhr der betreffenden Erzeugnisse zu verhindern.

(3) Der Schutz einer Ursprungsbezeichnung oder geografischen Angabe gilt für die gesamte Bezeichnung einschließlich ihrer Bestandteile, sofern diese für sich genommen unterscheidungskräftig sind. Ein nicht unterscheidungskräftiger oder ein generischer Bestandteil einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder geografischen Angabe wird nicht geschützt.

ABSCHNITT 5

Änderungen und Löschung*Artikel 20***Änderung der Produktspezifikation oder des einzigen Dokuments**

(1) Ein von einem Antragsteller gemäß Artikel 37 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 eingereichter Antrag auf Genehmigung von Änderungen der Produktspezifikation einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder geografischen Angabe muss Anhang IV der vorliegenden Verordnung entsprechen.

(2) Um festzustellen, ob ein Antrag auf die Genehmigung von Änderungen der Produktspezifikation gemäß Artikel 49 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 zulässig ist, prüft die Kommission, ob ihr die Angaben gemäß Artikel 35 Absatz 2 der genannten Verordnung und ein ausgefüllter Antrag gemäß Absatz 1 des vorliegenden Artikels übermittelt worden sind.

(3) Für die Anwendung von Artikel 49 Absatz 2 erster Satz der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 gelten die Artikel 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 und 18 der vorliegenden Verordnung sinngemäß.

(4) Eine Änderung gilt als geringfügig, wenn sie nicht

- a) die wesentlichen Merkmale des Erzeugnisses betrifft,
- b) den Zusammenhang verändert,
- c) den Namen oder einen Teil des Namens des Erzeugnisses ändert,
- d) Auswirkungen auf die Abgrenzung des geografischen Gebiets hat,
- e) zu einer Zunahme der Beschränkungen des Handels mit dem Erzeugnis führt.

(5) Wird der Antrag auf Genehmigung von Änderungen der Produktspezifikation von einer anderen Person als dem ursprünglichen Antragsteller gestellt, so unterrichtet die Kommission den ursprünglichen Antragsteller über diesen Antrag.

(6) Beschließt die Kommission, eine Änderung der Produktspezifikation zu genehmigen, die eine Änderung der in das Register eingetragenen Angaben beinhaltet oder umfasst, so streicht sie die ursprünglichen Angaben aus dem Register und trägt die neuen Angaben mit Wirkung vom Inkrafttreten der genannten Entscheidung in das Register ein.

*Artikel 21***Einreichung eines Löschantrags**

(1) Ein Antrag auf Löschung gemäß Artikel 50 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 muss dem Muster in Anhang V der vorliegenden Verordnung entsprechen. Der Löschantrag muss der Kommission auf Papier oder in elektronischer Form vorgelegt werden. Als Zeitpunkt der Einreichung des Löschantrags bei der Kommission gilt der Zeitpunkt, zu dem der Antrag in das Korrespondenzregister der Kommission eingetragen wird. Dieser Zeitpunkt wird auf angemessene Weise veröffentlicht.

(2) Die Kommission vermerkt den Zeitpunkt des Eingangs und das dem Löschantrag zugeteilte Aktenzeichen auf den Unterlagen, die den Antrag ausmachen.

Der Löschantragsteller erhält eine Empfangsbestätigung, die mindestens folgende Angaben enthält:

- a) das Aktenzeichen,
- b) die eingegangene Anzahl Seiten und
- c) den Zeitpunkt des Antragsingangs.

(3) Die Absätze 1 und 2 finden keine Anwendung, wenn der Löschantrag von der Kommission ausgeht.

*Artikel 22***Zulässigkeit**

(1) Um festzustellen, ob ein Löschantrag gemäß Artikel 50 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 zulässig ist, prüft die Kommission, ob

- a) in dem Antrag das berechtigte Interesse, die Gründe und die Rechtfertigung des Löschantragstellers aufgeführt sind,
- b) in dem Antrag die Gründe für die Löschung dargelegt sind und
- c) sich der Antrag auf eine Erklärung des Mitgliedstaates oder Drittlands, in dem der Antragsteller seinen Wohn- oder Geschäftssitz hat, bezieht, mit der der Löschantrag unterstützt wird.

(2) Jeder Löschantrag muss Einzelheiten der Tatsachen, Beweismittel und Bemerkungen enthalten, die zur Stützung der Löschung vorgebracht werden, und die einschlägigen Nachweise müssen beiliegen.

(3) Sind die Einzelheiten der Gründe, Tatsachen, Beweismittel und Bemerkungen sowie der Nachweise gemäß den Absätzen 1 und 2 nicht gleichzeitig mit dem Löschantrag eingereicht worden, so teilt die Kommission dies dem Löschantragsteller mit und fordert ihn auf, die festgestellten Mängel innerhalb einer Frist von zwei Monaten zu beheben. Werden die Mängel vor Ablauf der Frist nicht behoben, so lehnt die Kommission den Antrag als unzulässig ab. Die Unzulässigkeitserklärung wird dem Löschantragsteller und den Behörden des Mitgliedstaats oder Drittlands bzw. dem im betreffenden Drittland ansässigen Antragsteller notifiziert.

(4) Ein für zulässig erklärter Löschantrag sowie jedes Lösungsverfahren auf Eigeninitiative der Kommission wird den Behörden des Mitgliedstaats oder Drittlands bzw. dem im betreffenden Drittland ansässigen Antragsteller notifiziert, deren bzw. dessen Ursprungsbezeichnung oder geografische Angabe von der Löschung betroffen ist.

Artikel 23

Prüfung einer Löschung

(1) Hat die Kommission den Löschantrag nicht gemäß Artikel 22 Absatz 3 abgelehnt, so teilt sie die Löschung den Behörden des Mitgliedstaats oder Drittlands bzw. dem im betreffenden Drittland ansässigen Erzeuger mit und fordert sie auf, innerhalb einer Frist von zwei Monaten ab Erstellung der Mitteilung Bemerkungen zu übermitteln. Die während dieses Zweimonatszeitraums eingegangenen Bemerkungen werden gegebenenfalls dem Löschantragsteller mitgeteilt.

Im Laufe der Prüfung einer Löschung fordert die Kommission die Parteien auf, sich gegebenenfalls innerhalb einer Frist von zwei Monaten nach dieser Aufforderung zu den Mitteilungen der anderen Parteien zu äußern.

(2) Äußern sich die Behörden des Mitgliedstaats oder Drittlands bzw. der im betreffenden Drittland ansässige Antragsteller oder der Löschantragsteller nicht oder nicht innerhalb der vorgeschriebenen Fristen, so entscheidet die Kommission über die Löschung.

(3) Die Entscheidung, die betreffende Ursprungsbezeichnung oder geografische Angabe zu löschen, wird von der Kommission auf der Grundlage der ihr vorliegenden Nachweise getroffen. Sie prüft, ob die Einhaltung der Produktspezifikation für ein Weinbauerzeugnis mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geografischer Angabe nicht länger möglich ist oder nicht länger gewährleistet werden kann, insbesondere wenn die Bedingungen von Artikel 35 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 jetzt nicht mehr erfüllt sind oder in naher Zukunft nicht mehr erfüllt sein werden.

Die Entscheidung über die Löschung wird dem Löschantragsteller und den Behörden des Mitgliedstaats oder Drittlands bzw. dem im betreffenden Drittland ansässigen Antragsteller notifiziert.

(4) Gibt es mehrere Löschanträge, so könnte es nach einer ersten Prüfung eines oder mehrerer dieser Löschanträge nicht mehr möglich sein, eine Ursprungsbezeichnung oder geografische Angabe weiterhin zu schützen; in diesen Fällen kann die Kommission die anderen Lösungsverfahren aussetzen. Die Kommission unterrichtet die anderen Löschantragsteller über die sie betreffende Entscheidung, die im Laufe des Verfahrens getroffen wurde.

Wird eine geschützte Ursprungsbezeichnung oder geografische Angabe gelöscht, so gelten die ausgesetzten Lösungsverfahren als abgeschlossen und werden die betreffenden Löschantragsteller davon in Kenntnis gesetzt.

(5) Sobald eine Löschung in Kraft tritt, streicht die Kommission den Namen aus dem Register.

ABSCHNITT 6

Kontrollen

Artikel 24

Meldung der Marktteilnehmer

Jeder Marktteilnehmer, der sich an der Gesamtheit oder einem Teil der Herstellung oder Aufmachung eines Erzeugnisses mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geografischer Angabe beteiligen möchte, ist der in Artikel 47 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 genannten zuständigen Kontrollbehörde zu melden.

Artikel 25

Jährliche Kontrolle

(1) Die von der zuständigen Kontrollbehörde gemäß Artikel 48 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 durchgeführte jährliche Kontrolle besteht in

- a) einer organoleptischen und analytischen Untersuchung bei Erzeugnissen mit Ursprungsbezeichnung,
- b) entweder nur einer analytischen oder einer organoleptischen und analytischen Untersuchung bei Erzeugnissen mit geografischer Angabe und
- c) einer Kontrolle der Einhaltung der Bedingungen der Produktspezifikation.

Die jährliche Kontrolle wird von dem Mitgliedstaat vorgenommen, in dem die Herstellung gemäß der Produktspezifikation stattgefunden hat und erfolgt

- a) entweder anhand von Kontrollen nach dem Zufallsprinzip auf der Grundlage einer Risikoanalyse oder
- b) anhand von Stichproben oder
- c) systematisch.

Im Falle von Kontrollen nach dem Zufallsprinzip setzen die Mitgliedstaaten die Mindestanzahl Wirtschaftsbeteiligte fest, die diesen Kontrollen zu unterziehen sind.

Im Falle von Stichproben stellen die Mitgliedstaaten durch deren Anzahl, Art und Häufigkeit sicher, dass sie für das gesamte abgegrenzte geografische Gebiet repräsentativ sind und dem Volumen der vermarkteten oder zur Vermarktung vorrätig gehaltenen Weinbauerzeugnisse entsprechen.

Kontrollen nach dem Zufallsprinzip können mit Stichproben kombiniert werden.

(2) Die Kontrollen gemäß Absatz 1 Unterabsatz 1 Buchstaben a und b werden anhand anonymer Proben vorgenommen, müssen den Beweis dafür liefern, dass das kontrollierte Erzeugnis die Merkmale und Eigenschaften in der Produktspezifikation für die jeweilige Ursprungsbezeichnung oder geografische Angabe aufweist, und können während jeder Stufe des Produktionsvorgangs, sogar einschließlich der Aufmachung oder noch später, erfolgen. Jede entnommene Stichprobe muss für die jeweiligen Weine im Besitz des Wirtschaftsbeteiligten repräsentativ sein.

(3) Zur Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation gemäß Absatz 1 Unterabsatz 1 Buchstabe c überprüft die Kontrollbehörde

- a) die Einrichtungen der Wirtschaftsbeteiligten, um festzustellen, ob letztere tatsächlich fähig sind, die Bedingungen der Produktspezifikation einzuhalten, und
- b) die Erzeugnisse auf jeder Stufe des Produktionsvorgangs, einschließlich der Aufmachung, auf der Grundlage eines Kontrollplans, der im Voraus von der Kontrollbehörde ausgearbeitet wird, den Wirtschaftsbeteiligten bekannt ist und sich auf jede Produktionsstufe des Erzeugnisses bezieht.

(4) Die jährliche Kontrolle gewährleistet, dass ein Erzeugnis die geschützte Ursprungsbezeichnung oder geografische Angabe nur führen darf, wenn

- a) die Ergebnisse der Kontrollen gemäß Absatz 1 Unterabsatz 1 Buchstaben a und b sowie Absatz 2 beweisen, dass das betreffende Erzeugnis den Grenzwerten entspricht und alle geeigneten Merkmale der betreffenden Ursprungsbezeichnung oder geografischen Angabe aufweist;
- b) die sonstigen Bedingungen der Produktspezifikation gemäß den Verfahren des Absatzes 3 eingehalten werden.

(5) Ein Erzeugnis, das die Bedingungen dieses Artikels nicht erfüllt, darf vermarktet werden, wenn die übrigen Rechtsvorschriften eingehalten werden, aber nur ohne die jeweilige Ursprungsbezeichnung oder geografische Angabe.

(6) Im Falle einer geschützten grenzübergreifenden Ursprungsbezeichnung oder geografischen Angabe kann die Kontrolle von einer Kontrollbehörde eines der beiden Mitgliedstaaten vorgenommen werden, für die diese Ursprungsbezeichnung oder geografische Angabe gilt.

(7) Wird die jährliche Kontrolle auf der Aufmachungsstufe des Erzeugnisses im Hoheitsgebiet eines Mitgliedstaats durchgeführt, der nicht der Erzeugermitgliedstaat ist, so findet Artikel 84 der Verordnung (EG) Nr. 555/2008 der Kommission ⁽¹⁾ Anwendung.

(8) Die Absätze 1 bis 7 gelten für Weine mit Ursprungsbezeichnung oder geografischer Angabe, deren Ursprungsbezeichnung oder geografische Angabe die Anforderungen von Artikel 38 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 erfüllt.

⁽¹⁾ ABl. L 170 vom 30.6.2008, S. 1.

Artikel 26

Analytische und organoleptische Untersuchung

Die analytische und organoleptische Untersuchung gemäß Artikel 25 Absatz 1 Unterabsatz 1 Buchstaben a und b besteht in

- a) einer Analyse des betreffenden Weins, wobei folgende charakteristische Eigenschaften gemessen werden:
 - i) anhand einer physikalischen und chemischen Analyse ermittelt:
 - Gesamtalkoholgehalt und vorhandener Alkoholgehalt,
 - Gesamtzuckergehalt, ausgedrückt als Fructose und Glucose (einschließlich Saccharose bei Perlwein und Schaumwein),
 - Gesamtsäuregehalt,
 - Gehalt an flüchtiger Säure,
 - Gesamtschwefeldioxidgehalt;
 - ii) anhand einer zusätzlichen Analyse ermittelt:
 - Kohlendioxidgehalt (Perlwein und Schaumwein, Überdruck in Bar bei 20 °C),
 - jegliche andere charakteristische Eigenschaft, die in den Rechtsvorschriften des Mitgliedstaats oder in den Produktspezifikationen der betreffenden geschützten Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben vorgesehen ist;
- b) einer organoleptischen Untersuchung betreffend Aussehen, Geruch und Geschmack.

Artikel 27

Prüfung von Drittlandserzeugnissen

Genießen Drittlandsweine den Schutz einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder geografischen Angabe, so übermittelt das betreffende Drittland der Kommission auf Anfrage die Angaben über die zuständigen Behörden gemäß Artikel 48 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 und über die kontrollierten Aspekte sowie den Nachweis, dass der betreffende Wein die Bedingungen der jeweiligen Ursprungsbezeichnung oder geografischen Angabe erfüllt.

ABSCHNITT 7

Umwandlung in eine geografische Angabe

Artikel 28

Antrag

(1) Eine Behörde eines Mitgliedstaats oder Drittlands oder der im betreffenden Drittland ansässige Antragsteller kann die Umwandlung einer geschützten Ursprungsbezeichnung in eine geschützte geografische Angabe beantragen, wenn die Einhaltung der Produktspezifikation einer geschützten Ursprungsbezeichnung nicht mehr möglich ist oder nicht mehr gewährleistet werden kann.

Der der Kommission vorgelegte Umwandlungsantrag ist gemäß dem Muster in Anhang VI dieser Verordnung zu erstellen. Der Umstellungsantrag ist der Kommission auf Papier oder in elektronischer Form vorzulegen. Als Zeitpunkt der Einreichung des Umwandlungsantrags bei der Kommission gilt der Zeitpunkt, zu dem der Antrag in das Korrespondenzregister der Kommission eingetragen wird.

(2) Entspricht der Antrag auf Umwandlung in eine geografische Angabe nicht den Anforderungen der Artikel 34 und 35 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008, so unterrichtet die Kommission die Behörde des Mitgliedstaats oder Drittlands oder den im betreffenden Drittland ansässigen Antragsteller über die Gründe für die Ablehnung und fordert ihn auf, den Antrag zurückzuziehen oder zu ändern oder innerhalb eines Zeitraums von zwei Monaten Bemerkungen zu übermitteln.

(3) Werden die Hindernisse für die Umwandlung in eine geografische Angabe von den Behörden des Mitgliedstaats oder Drittlands oder dem im betreffenden Drittland ansässigen Antragsteller nicht vor Ablauf der Frist beseitigt, so lehnt die Kommission den Antrag ab.

(4) Jegliche Entscheidung, die Umwandlung abzulehnen, wird von der Kommission auf der Grundlage der ihr vorliegenden Unterlagen und Angaben getroffen. Eine solche Entscheidung zur Ablehnung der Umwandlung wird den Behörden des Mitgliedstaats oder Drittlands oder dem im betreffenden Drittland ansässigen Antragsteller notifiziert.

(5) Artikel 40 und Artikel 49 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 finden keine Anwendung.

KAPITEL III

TRADITIONELLE BEGRIFFE

ABSCHNITT 1

Anwendung

Artikel 29

Antragsteller

(1) Die zuständigen Behörden der Mitgliedstaaten oder Drittländer oder die in Drittländern ansässigen repräsentativen Berufsorganisationen können der Kommission einen Antrag auf den Schutz traditioneller Begriffe im Sinne von Artikel 54 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 vorlegen.

(2) Eine „repräsentative Berufsorganisation“ ist eine Erzeugerorganisation oder eine Vereinigung von Erzeugerorganisationen mit gleichen Vorschriften, die in einem bestimmten Weinbaugebiet oder mehreren Weinbaugebieten mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geschützter geografischer Angabe tätig sind, wenn ihr mindestens zwei Drittel der Erzeuger des/der betreffenden Gebiets/Gebiete angehören und mindestens zwei Drittel der Erzeugung dieses/dieser Gebiets/Gebiete auf sie entfallen. Eine repräsentative Berufsorganisation darf einen Schutzantrag nur für die von ihr erzeugten Weine einreichen.

Artikel 30

Schutzantrag

(1) Der Antrag auf Schutz eines traditionellen Begriffs muss dem Muster in Anhang VII entsprechen und von einer Abschrift der Vorschriften für die Verwendung des betreffenden Begriffs begleitet sein.

(2) Wird ein Antrag von einer in einem Drittland ansässigen repräsentativen Berufsorganisation eingereicht, so sind auch die Einzelheiten der repräsentativen Berufsorganisation zu übermitteln. Diese Angaben, gegebenenfalls einschließlich der relevanten Einzelheiten der Mitglieder der repräsentativen Berufsorganisation, sind in Anhang XI aufgeführt.

Artikel 31

Sprache

(1) Der zu schützende Begriff muss in einer der folgenden Sprachen angegeben werden:

- a) entweder in der bzw. den Amtssprache(n) oder Regionalsprache(n) des Mitgliedstaats oder Drittlands, aus dem der Begriff stammt, oder
- b) in der Sprache, die im Handel für diesen Begriff verwendet wird.

Der in einer bestimmten Sprache verwendete Begriff muss sich auf besondere Erzeugnisse gemäß Artikel 33 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 beziehen.

(2) Der Begriff wird in seiner Originalschreibweise eingetragen.

Artikel 32

Vorschriften für traditionelle Begriffe der Drittländer

(1) Artikel 54 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 gilt entsprechend für Begriffe, die in Drittländern traditionell im Zusammenhang mit Weinbauerzeugnissen mit geografischen Angaben des betreffenden Drittlands verwendet werden.

(2) Bei Weinen mit Ursprung in Drittländern, deren Etiketten andere traditionelle Angaben als die traditionellen Begriffe des Anhangs XII tragen, dürfen diese traditionellen Angaben gemäß den in den betreffenden Drittländern geltenden Vorschriften, einschließlich derjenigen von repräsentativen Berufsorganisationen, auf den Etiketten verwendet werden.

ABSCHNITT 2

Prüfungsverfahren

Artikel 33

Ausfüllen des Antrags

Die Kommission vermerkt auf den Unterlagen, die den Antrag ausmachen, den Zeitpunkt ihres Eingangs und das Aktenzeichen des Antrags. Der Antrag ist bei der Kommission auf Papier oder in elektronischer Form einzureichen. Als Zeitpunkt der Einreichung eines Antrags bei der Kommission gilt der Zeitpunkt, zu dem der Antrag in das Korrespondenzregister der Kommission eingetragen wird. Dieser Zeitpunkt und der traditionelle Begriff werden auf angemessenem Wege veröffentlicht.

Der Antragsteller erhält eine Empfangsbestätigung, die mindestens folgende Angaben enthält:

- a) das Aktenzeichen,
- b) den traditionellen Begriff,
- c) die Anzahl der eingegangenen Unterlagen und
- d) den Zeitpunkt ihres Eingangs.

Artikel 34

Zulässigkeit

Die Kommission überprüft, ob das Antragsformular vollständig ausgefüllt ist und ihm die erforderlichen Unterlagen gemäß Artikel 30 beigefügt sind.

Ist das Antragsformular unvollständig oder fehlen Belege oder sind sie unvollständig, so teilt die Kommission dies dem Antragsteller mit und fordert ihn auf, die festgestellten Mängel innerhalb einer Frist von zwei Monaten zu beseitigen. Werden die Mängel vor Ablauf der Frist nicht beseitigt, so lehnt die Kommission den Antrag als unzulässig ab. Die Unzulässigerklärung wird dem Antragsteller notifiziert.

Artikel 35

Gültigkeitsbedingungen

- (1) Die Anerkennung eines traditionellen Begriffs wird akzeptiert, wenn folgende Bedingungen erfüllt sind:
 - a) Er entspricht der Begriffsbestimmung in Artikel 54 Absatz 1 Buchstabe a oder b der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 und den Bedingungen gemäß Artikel 31 der vorliegenden Verordnung;
 - b) der Begriff besteht ausschließlich aus
 - i) einem Namen, der traditionell im Handel in einem großen Teil des Gebiets der Gemeinschaft oder des betreffenden Drittlands zur Unterscheidung besonderer Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Artikel 33 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 verwendet wird, oder
 - ii) einem bekannten Namen, der traditionell im Handel zumindest im Gebiet der Gemeinschaft oder des betreffenden Drittlands zur Unterscheidung besonderer Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Artikel 33 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 verwendet wird;
 - c) der Begriff
 - i) darf keine Gattungsbezeichnung sein,
 - ii) muss in den Rechtsvorschriften des Mitgliedstaats definiert und geregelt sein oder

- iii) muss Verwendungsbedingungen unterliegen, die in Vorschriften für Weinerzeuger in dem betreffenden Drittland, einschließlich der Vorschriften von repräsentativen Berufsorganisationen, festgelegt sind.

(2) Im Sinne von Absatz 1 Buchstabe b bedeutet „traditionelle Verwendung“

- a) mindestens fünf Jahre lang bei Begriffen, die in einer Sprache/Sprachen gemäß Artikel 31 Absatz 1 Buchstabe a dieser Verordnung eingereicht wurden,
- b) mindestens 15 Jahre lang bei Begriffen, die in einer Sprache gemäß Artikel 31 Absatz 1 Buchstabe b dieser Verordnung eingereicht wurden.

(3) Im Sinne von Absatz 1 Buchstabe c Ziffer i bedeutet „Gattungsbezeichnung“, dass der Name eines traditionellen Begriffs, obwohl er mit einem bestimmten Herstellungs- oder Reifungsverfahren oder einer Qualität, einer Farbe, einer Weinart, einem Ort oder einem historischen Ereignis im Zusammenhang mit der Geschichte eines Weinbauerzeugnisses in Verbindung gebracht wird, in der Gemeinschaft der gemeinhin übliche Name für das betreffende Weinbauerzeugnis geworden ist.

(4) Die Bedingung gemäß Absatz 1 Buchstabe b dieses Artikels gilt nicht für traditionelle Begriffe gemäß Artikel 54 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 479/2008.

Artikel 36

Ablehnungsgründe

(1) Entspricht ein Antrag für einen traditionellen Begriff nicht der Begriffsbestimmung von Artikel 54 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 und erfüllt er nicht die Bedingungen der Artikel 31 und 35, so teilt die Kommission dem Antragsteller die Gründe für die Ablehnung mit und setzt eine Frist von zwei Monaten ab Erstellung der Mitteilung für die Zurückziehung oder Änderung des Antrags oder die Übermittlung von Bemerkungen fest.

Die Kommission entscheidet anhand der ihr vorliegenden Informationen über den Schutz.

(2) Werden die Hindernisse vom Antragsteller nicht vor Ablauf der Frist gemäß Absatz 1 beseitigt, so lehnt die Kommission den Antrag ab. Jegliche Entscheidung zur Ablehnung des betreffenden traditionellen Begriffs wird von der Kommission auf der Grundlage der ihr zur Verfügung stehenden Unterlagen und Angaben getroffen. Die Ablehnungsentscheidung wird dem Antragsteller notifiziert.

ABSCHNITT 3

Einspruchsverfahren

Artikel 37

Einreichung eines Einspruchsantrags

(1) Innerhalb von zwei Monaten ab dem Zeitpunkt der Veröffentlichung gemäß Artikel 33 Absatz 1 kann ein Mitgliedstaat oder Drittland oder eine juristische oder natürliche Person mit einem berechtigten Interesse Einspruch gegen die vorgeschlagene Anerkennung erheben, indem er, es bzw. sie einen Einspruchsantrag einreicht.

(2) Der Einspruchsantrag muss dem Muster in Anhang VIII entsprechen und bei der Kommission auf Papier oder in elektronischer Form eingereicht werden. Der Zeitpunkt der Einreichung des Einspruchsantrags bei der Kommission ist der Zeitpunkt, zu dem der Antrag in das Korrespondenzregister der Kommission eingetragen wird.

(3) Die Kommission vermerkt den Zeitpunkt des Eingangs und das dem Einspruchsantrag zugeteilte Aktenzeichen auf den Unterlagen, die den Antrag ausmachen.

Der Einsprucherhebende erhält eine Empfangsbestätigung, die mindestens folgende Angaben enthält:

- a) das Aktenzeichen,
- b) die eingegangene Anzahl Seiten und
- c) den Zeitpunkt des Antragseingangs.

Artikel 38 **Zulässigkeit**

(1) Um festzustellen, ob ein Einspruch zulässig ist, prüft die Kommission, ob im Einspruchsantrag die angemeldeten älteren Rechte und die Gründe für den Einspruch aufgeführt sind und er innerhalb der in Artikel 37 Absatz 1 vorgeschriebenen Frist bei der Kommission eingegangen ist.

(2) Gründet sich der Einspruch auf das Bestehen einer früheren Marke, die Ansehen genießt, gemäß Artikel 41 Absatz 2, so muss dem Einspruchsantrag ein Nachweis für die Hinterlegung, Eintragung oder Verwendung der älteren Marke wie die Eintragungsurkunde sowie Nachweise für das Ansehen beigelegt werden.

(3) Jeder ordnungsgemäß begründete Einspruchsantrag muss Einzelheiten der Tatsachen, Beweismittel und Bemerkungen enthalten, die zur Stützung des Einspruchs vorgebracht wurden, und die einschlägigen Nachweise müssen beiliegen.

Die Informationen und Beweismittel, die für die Verwendung einer älteren Marke vorzulegen sind, müssen Einzelheiten des Ortes, der Dauer, des Ausmaßes und der Art der Verwendung sowie des Ansehens der früheren Marke umfassen.

(4) Sind die Einzelheiten der älteren Rechte, der Gründe, Tatsachen, Beweismittel oder Bemerkungen bzw. der Nachweise gemäß den Absätzen 1 bis 3 nicht gleichzeitig mit dem Einspruch eingereicht worden oder fehlen einige davon, so teilt die Kommission dies dem Einsprucherhebenden mit und fordert ihn auf, die festgestellten Mängel innerhalb einer Frist von zwei Monaten zu beheben. Werden die Mängel vor Ablauf der Frist nicht behoben, so lehnt die Kommission den Einspruch als unzulässig ab. Die Unzulässigkeitserklärung wird dem Einsprucherhebenden und den Behörden des Mitgliedstaats oder Drittlands bzw. der im betreffenden Drittland ansässigen repräsentativen Berufsorganisation notifiziert.

(5) Ein für zulässig erklärter Einspruchsantrag wird den Behörden des Mitgliedstaats oder Drittlands bzw. der im betreffenden Drittland ansässigen repräsentativen Berufsorganisation notifiziert.

Artikel 39

Prüfung eines Einspruchs

(1) Hat die Kommission den Einspruchsantrag nicht gemäß Artikel 38 Absatz 4 abgelehnt, so teilt sie den Einspruch den Behörden des Mitgliedstaats oder Drittlands bzw. der im betreffenden Drittland ansässigen repräsentativen Berufsorganisation mit und fordert sie auf, innerhalb einer Frist von zwei Monaten ab Erstellung dieser Mitteilung Bemerkungen vorzubringen. Alle innerhalb dieser Zweimonatsfrist eingegangenen Bemerkungen werden dem Einsprucherhebenden mitgeteilt.

Im Laufe der Prüfung eines Einspruchs fordert die Kommission die Parteien auf, sich gegebenenfalls innerhalb einer Frist von zwei Monaten nach dieser Aufforderung zu den von den anderen Parteien eingegangenen Mitteilungen zu äußern.

(2) Äußern sich die Behörden des Mitgliedstaats oder Drittlands, die im betreffenden Drittland repräsentative Berufsorganisation bzw. der Einsprucherhebende nicht oder nicht innerhalb der vorgeschriebenen Fristen, so entscheidet die Kommission über den Einspruch.

(3) Die Entscheidung, den betreffenden traditionellen Begriff abzulehnen oder anzuerkennen, wird von der Kommission auf der Grundlage der ihr vorliegenden Nachweise getroffen. Sie stellt fest, ob die Bedingungen von Artikel 40 Absatz 1, Artikel 41 Absatz 3 oder Artikel 42 erfüllt sind oder nicht. Die Entscheidung über die Ablehnung wird dem Einsprucherhebenden und den Behörden des Mitgliedstaats oder Drittlands bzw. der im betreffenden Drittland ansässigen repräsentativen Berufsorganisation notifiziert.

(4) Gibt es mehrere Einspruchsanträge, so kann es nach einer ersten Prüfung eines oder mehrerer dieser Anträge nicht mehr möglich sein, dem Anerkennungsantrag stattzugeben; in diesen Fällen kann die Kommission die anderen Einspruchsverfahren aussetzen. Die Kommission unterrichtet die anderen Einsprucherhebenden über die sie betreffende Entscheidung, die im Laufe des Verfahrens getroffen wurde.

Wird ein Antrag abgelehnt, so gelten die ausgesetzten Einspruchsverfahren als abgeschlossen und werden die betreffenden Einsprucherhebenden davon in Kenntnis gesetzt.

ABSCHNITT 4

Schutz

Artikel 40

Allgemeiner Schutz

(1) Entspricht ein Antrag den Bedingungen von Artikel 54 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 sowie den Artikeln 31 und 35 und wird er nicht gemäß den Artikeln 38 und 39 abgelehnt, so wird der traditionelle Begriff in Anhang XII der vorliegenden Verordnung aufgeführt.

(2) Die in Anhang XII aufgeführten traditionellen Begriffe werden nur in der Sprache und für die Kategorien Weinbauerzeugnisse, die im Antrag genannt sind, geschützt gegen

- a) jede widerrechtliche Aneignung, selbst wenn der geschützte Begriff zusammen mit Ausdrücken wie „Art“, „Typ“, „Verfahren“, „Fasson“, „Nachahmung“ oder dergleichen verwendet wird;

- b) alle sonstigen falschen oder irreführenden Angaben, die sich auf Beschaffenheit oder wesentliche Eigenschaften der Erzeugnisse beziehen und auf der Aufmachung oder der äußeren Verpackung, in der Werbung oder in Unterlagen zu den betreffenden Erzeugnissen erscheinen;
- c) alle sonstigen Praktiken, die geeignet sind, den Verbraucher irrezuführen, indem der Anschein hervorgerufen wird, dass der geschützte traditionelle Begriff für den betreffenden Wein gilt.

Artikel 41

Beziehung zu Marken

(1) Ist ein traditioneller Begriff nach Maßgabe dieser Verordnung geschützt, so wird der Antrag auf Eintragung einer Marke, auf die einer der in Artikel 40 aufgeführten Tatbestände zutrifft, abgelehnt, wenn dieser Antrag keine Weine betrifft, für die solch ein traditioneller Begriff verwendet werden darf, und nach dem Zeitpunkt der Einreichung des Antrags auf Schutz des traditionellen Begriffs bei der Kommission eingereicht wird und der traditionellen Begriff somit geschützt ist.

Marken, die unter Verstoß gegen Unterabsatz 1 eingetragen wurden, werden auf Antrag nach den anwendbaren Verfahren gemäß der Richtlinie 2008/95/EG des Europäischen Parlaments und des Rates⁽¹⁾ oder der Verordnung (EG) Nr. 40/94 des Rates⁽²⁾ für ungültig erklärt.

(2) Eine Marke, auf deren Verwendung einer der in Artikel 40 der vorliegenden Verordnung aufgeführten Tatbestände zutrifft und die vor dem 4. Mai 2002 oder vor dem Zeitpunkt, an dem der Antrag auf Schutz des traditionellen Begriffs bei der Kommission eingereicht wurde, angemeldet, eingetragen oder, sofern dies nach den einschlägigen Rechtsvorschriften vorgesehen ist, durch Verwendung in gutem Glauben im Gebiet der Gemeinschaft erworben wurde, darf ungeachtet des Schutzes eines traditionellen Begriffs weiter verwendet werden.

In solchen Fällen wird die Verwendung des traditionellen Begriffs neben der jeweiligen Marke erlaubt.

(3) Ein Name wird nicht als traditioneller Begriff geschützt, wenn der Schutz aufgrund des Ansehens, das eine Marke genießt, geeignet ist, den Verbraucher in Bezug auf die tatsächliche Identität, Beschaffenheit, Eigenschaft oder Güte des Weins irrezuführen.

Artikel 42

Homonyme

(1) Beim Schutz eines Begriffs, für den ein Antrag vorliegt und der mit einem nach den Vorschriften dieses Kapitels bereits geschützten traditionellen Begriff ganz oder teilweise gleich lautend ist, sind die örtlichen und traditionellen Gebräuche und die Verwechslungsgefahren gebührend zu beachten.

Ein gleich lautender Begriff, der den Verbraucher zu einer irrigen Annahme in Bezug auf die Beschaffenheit, Güte oder den tatsächlichen Ursprung der Erzeugnisse verleitet, wird nicht eingetragen, auch wenn er zutreffend ist.

⁽¹⁾ ABl. L 299 vom 8.11.2008, S. 25.

⁽²⁾ ABl. L 11 vom 14.1.1994, S. 1.

Die Verwendung eines geschützten gleich lautenden Begriffs ist nur dann zulässig, wenn der später geschützte gleich lautende Begriff in der Praxis deutlich von dem bereits in Anhang XII aufgeführten Begriff zu unterscheiden ist, wobei sichergestellt sein muss, dass die betroffenen Erzeuger gerecht behandelt und die Verbraucher nicht irreführt werden.

(2) Absatz 1 findet entsprechend Anwendung für vor dem 1. August 2009 geschützte traditionelle Begriffe, die ganz oder teilweise mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder geografischen Angabe oder einer Keltertraubensorte oder ihrem Synonym gemäß Anhang XV gleich lautend sind.

Artikel 43

Gewährleistung des Schutzes

Für die Anwendung von Artikel 55 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 treffen die zuständigen nationalen Behörden im Falle der rechtswidrigen Verwendung geschützter traditioneller Begriffe von sich aus oder auf Antrag einer Partei alle erforderlichen Maßnahmen, um die Vermarktung einschließlich der Ausfuhr der betreffenden Erzeugnisse einzustellen.

ABSCHNITT 5

Löschungsverfahren

Artikel 44

Löschungsgründe

Ein traditioneller Begriff wird gelöscht, wenn er der Begriffsbestimmung in Artikel 54 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 nicht mehr entspricht oder die Anforderungen von Artikel 31, Artikel 35, Artikel 40 Absatz 2, Artikel 41 Absatz 3 bzw. Artikel 42 nicht mehr erfüllt.

Artikel 45

Einreichung eines Löschungsantrags

(1) Ein ordnungsgemäß begründeter Antrag auf Löschung kann bei der Kommission von einem Mitgliedstaat, einem Drittland oder einer natürlichen oder juristischen Person mit berechtigtem Interesse nach dem Muster in Anhang IX eingereicht werden. Der Löschungsantrag muss der Kommission auf Papier oder in elektronischer Form vorgelegt werden. Der Zeitpunkt der Einreichung des Löschungsantrags bei der Kommission ist der Zeitpunkt, zu dem der Antrag in das Korrespondenzregister der Kommission eingetragen wird. Dieser Zeitpunkt wird auf angemessene Weise veröffentlicht.

(2) Die Kommission vermerkt den Zeitpunkt des Eingangs und das dem Löschungsantrag zugeteilte Aktenzeichen auf den Unterlagen, die den Antrag ausmachen.

Der Löschungsantragsteller erhält eine Empfangsbestätigung, die mindestens folgende Angaben enthält:

- a) das Aktenzeichen,
- b) die eingegangene Anzahl Seiten und
- c) den Zeitpunkt des Antragseingangs.

(3) Die Absätze 1 und 2 finden keine Anwendung, wenn der Löschantrag von der Kommission ausgeht.

Artikel 46

Zulässigkeit

(1) Um festzustellen, ob ein Löschantrag zulässig ist, prüft die Kommission, ob

- a) in dem Antrag das berechnigte Interesse des Löschantragstellers aufgeführt ist,
- b) in dem Antrag die Gründe für die Löschung dargelegt sind und
- c) sich der Antrag auf eine Erklärung des Mitgliedstaats oder Drittlands, in dem der Antragsteller seinen Wohn- oder Geschäftssitz hat, bezieht, in der das berechnigte Interesse, die Gründe und die Rechtfertigung des Löschantragstellers erläutert sind.

(2) Jeder Löschantrag muss Einzelheiten der Tatsachen, Beweismittel und Bemerkungen enthalten, die zur Stützung der Löschung vorgebracht wurden, und die einschlägigen Nachweise müssen beiliegen.

(3) Sind die Einzelheiten der Gründe, Tatsachen, Beweismittel und Bemerkungen sowie der Nachweise gemäß den Absätzen 1 und 2 nicht gleichzeitig mit dem Löschantrag eingereicht worden, so teilt die Kommission dies dem Löschantragsteller mit und fordert ihn auf, die festgestellten Mängel innerhalb einer Frist von zwei Monaten zu beheben. Werden die Mängel vor Ablauf der Frist nicht behoben, so lehnt die Kommission den Antrag als unzulässig ab. Die Unzulässigkeitserklärung wird dem Löschantragsteller und den Behörden des Mitgliedstaats oder Drittlands bzw. dem im betreffenden Drittland ansässigen Antragsteller notifiziert.

(4) Ein für zulässig erklärter Löschantrag sowie jedes Lösungsverfahren auf Eigeninitiative der Kommission wird den Behörden des Mitgliedstaats oder Drittlands bzw. dem im betreffenden Drittland ansässigen Antragsteller notifiziert, deren bzw. dessen traditioneller Begriff von der Löschung betroffen ist.

Artikel 47

Prüfung einer Löschung

(1) Hat die Kommission den Löschantrag nicht gemäß Artikel 46 Absatz 3 abgelehnt, so teilt sie den Löschantrag den Behörden des Mitgliedstaats oder Drittlands bzw. dem im betreffenden Drittland ansässigen Antragsteller mit und fordert sie auf, innerhalb einer Frist von zwei Monaten ab Erstellung der Mitteilung Bemerkungen zu übermitteln. Alle während dieses Zweimonatszeitraums eingegangenen Bemerkungen werden gegebenenfalls dem Löschantragsteller mitgeteilt.

Im Laufe der Prüfung einer Löschung fordert die Kommission die Parteien auf, sich gegebenenfalls innerhalb einer Frist von zwei Monaten nach dieser Aufforderung zu den Mitteilungen der anderen Parteien zu äußern.

(2) Äußern sich die Behörden des Mitgliedstaats oder Drittlands bzw. der im betreffenden Drittland ansässige Antragsteller oder der Löschantragsteller nicht oder nicht innerhalb der vorgeschriebenen Fristen, so entscheidet die Kommission über die Löschung.

(3) Die Entscheidung, den betreffenden traditionellen Begriff zu löschen, wird von der Kommission auf der Grundlage der ihr vorliegenden Nachweise getroffen. Sie prüft, ob die Bedingungen von Artikel 44 nicht mehr erfüllt sind.

Die Entscheidung über die Löschung wird dem Löschantragsteller und den betreffenden Behörden des Mitgliedstaats oder Drittlands notifiziert.

(4) Gibt es mehrere Löschanträge, so könnte es nach einer ersten Prüfung eines oder mehrerer dieser Löschanträge nicht mehr möglich sein, einen traditionellen Begriff weiterhin zu schützen; in diesen Fällen kann die Kommission die anderen Lösungsverfahren aussetzen. Die Kommission unterrichtet die anderen Löschantragsteller über die sie betreffende Entscheidung, die im Laufe des Verfahrens getroffen wurde.

Wird ein traditioneller Begriff gelöscht, so gelten die ausgesetzten Lösungsverfahren als abgeschlossen und werden die betreffenden Löschantragsteller davon in Kenntnis gesetzt.

(5) Sobald eine Löschung in Kraft tritt, streicht die Kommission den betreffenden Namen aus dem Verzeichnis in Anhang XII.

ABSCHNITT 6

Bestehende geschützte traditionelle Begriffe

Artikel 48

Bestehende geschützte traditionelle Begriffe

Traditionelle Begriffe, die gemäß den Artikeln 24, 28 und 29 der Verordnung (EG) Nr. 753/2002 geschützt sind, werden automatisch im Rahmen der vorliegenden Verordnung geschützt, sofern

- a) der Kommission bis zum 1. Mai 2009 eine Zusammenfassung der Begriffsbestimmung oder der Verwendungsbedingungen übermittelt wurde,
- b) die Mitgliedstaaten oder Drittländer den Schutz bestimmter traditioneller Begriffe nicht eingestellt haben.

KAPITEL IV

ETIKETTIERUNG UND AUFMACHUNG

Artikel 49

Gemeinsame Vorschrift für alle Angaben auf den Etiketten

Vorbehaltlich anders lautender Bestimmungen der vorliegenden Verordnung dürfen auf den Etiketten der in Anhang IV Nummern 1 bis 11, 13, 15 und 16 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 aufgeführten Erzeugnisse (nachstehend „die Erzeugnisse“ genannt) keine weiteren Angaben stehen als diejenigen, die in Artikel 58 derselben Verordnung vorgesehen und in Artikel 59 Absatz 1 sowie Artikel 60 Absatz 1 derselben Verordnung geregelt sind, es sei denn, sie erfüllen die Anforderungen von Artikel 2 Absatz 1 Buchstabe a der Richtlinie 2000/13/EG.

ABSCHNITT 1

Obligatorische Angaben

Artikel 50

Anbringung der obligatorischen Angaben

(1) Die obligatorischen Angaben gemäß Artikel 58 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 sowie diejenigen gemäß Artikel 59 derselben Verordnung sind zusammen im gleichen Sichtbereich auf dem Behältnis so anzubringen, dass sie gleichzeitig gelesen werden können, ohne dass es erforderlich ist, das Behältnis umzudrehen.

Jedoch dürfen die obligatorischen Angaben der Partienummer sowie diejenigen gemäß Artikel 51 und Artikel 56 Absatz 4 der vorliegenden Verordnung außerhalb des Sichtbereichs angebracht werden, in dem sich die anderen obligatorischen Angaben befinden.

(2) Die obligatorischen Angaben gemäß Absatz 1 und diejenigen, die gemäß den in Artikel 58 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 genannten Rechtsinstrumenten gelten, sind in unverwischbaren Schriftzeichen anzubringen und müssen sich von allen anderen schriftlichen Angaben und Zeichnungen deutlich abheben.

Artikel 51

Anwendung bestimmter horizontaler Vorschriften

(1) Sind in einem der in Anhang IV der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 genannten Erzeugnisse eine oder mehrere der in Anhang IIIa der Richtlinie 2000/13/EG aufgeführten Zutaten enthalten, so müssen diese unter Voranstellung des Wortes „Enthält“ in der Etikettierung angegeben sein. Für Sulfite darf die Angabe „Sulfite“ oder „Schwefeldioxid“ verwendet werden.

(2) Die Angabe gemäß Absatz 1 kann durch die Verwendung des in Anhang X dieser Verordnung aufgeführten Piktogramms ergänzt werden.

Artikel 52

Vermarktung und Ausfuhr

(1) Erzeugnisse, deren Etikett oder Aufmachung den Bedingungen dieser Verordnung nicht entspricht, dürfen weder in der Gemeinschaft vermarktet noch ausgeführt werden.

(2) Abweichend von den Kapiteln V und VI der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 können die Mitgliedstaaten, wenn die betreffenden Erzeugnisse zur Ausfuhr bestimmt sind, gestatten, dass Angaben, die nicht mit den Etikettierungsvorschriften im Gemeinschaftsrecht vereinbar sind, auf den Etiketten von zur Ausfuhr bestimmten Weinen aufgeführt werden, wenn die Rechtsvorschriften des betreffenden Drittlands dies verlangen. Diese Angaben können in anderen Sprachen als den Amtssprachen der Gemeinschaft aufgeführt werden.

Artikel 53

Verbot von Kapseln oder Folien aus Blei

Der Verschluss für Erzeugnisse gemäß Artikel 49 darf nicht mit einer unter Verwendung von Blei hergestellten Kapsel oder Folie umkleidet sein.

Artikel 54

Vorhandener Alkoholgehalt

(1) Der in Artikel 59 Absatz 1 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 genannte vorhandene Alkoholgehalt ist in Volumenprozenten durch volle oder gegebenenfalls halbe Einheiten anzugeben.

Der Zahl ist das Symbol „% vol“ anzufügen; ihr können die Begriffe „vorhandener Alkoholgehalt“, „vorhandener Alkohol“ oder die Abkürzung „alc.“ vorangestellt werden.

Unbeschadet der Toleranzen, die bei Anwendung der Referenzmethode vorgesehen sind, darf der angegebene Alkoholgehalt den durch die Analyse bestimmten Gehalt jedoch um höchstens 0,5 % vol über- oder unterschreiten. Bei Weinen mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geografischer Angabe, die über drei Jahre in Flaschen gelagert werden, Schaumweinen, Qualitätsschaumweinen, Schaumweinen mit zugesetzter Kohlensäure, Perlweinen, Perlweinen mit zugesetzter Kohlensäure, Likörweinen und Weinen aus überreifen Trauben darf der angegebene Alkoholgehalt den durch die Analyse bestimmten Gehalt jedoch unbeschadet der Toleranzen, die bei Anwendung der Referenzmethode vorgesehen sind, um höchstens 0,8 % vol über- oder unterschreiten.

(2) Die Angabe des vorhandenen Alkoholgehalts auf dem Etikett muss in Zahlen erfolgen, die bei einem Nennvolumen von mehr als 100 cl mindestens 5 mm hoch, von mehr als 20 cl bis 100 cl mindestens 3 mm hoch und von 20 cl und darunter mindestens 2 mm hoch sind.

Artikel 55

Angabe der Herkunft

(1) Die Angabe der Herkunft gemäß Artikel 59 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 erfolgt folgendermaßen:

- a) für Weine gemäß Anhang IV Nummern 1, 2, 3, 7 bis 9, 15 und 16 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 ohne geschützte Ursprungsbezeichnung oder geografische Angabe durch
 - i) die Wörter „Wein aus (...)“, „erzeugt in (...)“ oder „Erzeugnis aus (...)“ oder entsprechende Begriffe, ergänzt durch den Namen des Mitgliedstaats oder Drittlands, in dessen Hoheitsgebiet die Trauben geerntet und zu Wein verarbeitet werden.

Im Falle eines grenzübergreifenden Weins aus bestimmten Keltertraubensorten gemäß Artikel 60 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 darf nur der Name eines oder mehrerer Mitgliedstaaten oder Drittländer angegeben werden;

- ii) entweder die Wörter „Wein aus der europäischen Gemeinschaft“ oder entsprechende Begriffe oder „Verschnitt von Weinen aus verschiedenen Ländern der Europäischen Gemeinschaft“ im Falle von Wein, der sich aus der Mischung von Weinen mit Ursprung in verschiedenen Mitgliedstaaten ergibt, oder

die Wörter „Verschnitt von Weinen aus verschiedenen Ländern außerhalb der Europäischen Gemeinschaft“ oder „Verschnitt aus (...)“ unter Angabe der Namen der betreffenden Drittländer im Falle von Wein, der sich aus der Mischung von Weinen mit Ursprung in verschiedenen Drittländern ergibt,

- iii) entweder die Wörter „Wein aus der europäischen Gemeinschaft“ oder entsprechende Begriffe oder „Wein gewonnen in (...) aus in (...) geernteten Trauben“, ergänzt durch den Namen der betreffenden Mitgliedstaaten im Falle von Wein, der in einem Mitgliedstaat aus in einem anderen Mitgliedstaat geernteten Trauben hergestellt wird oder

die Wörter „Wein gewonnen in (...) aus in (...) geernteten Trauben“ unter Angabe der Namen der betreffenden Drittländer im Falle von Wein, der in einem Drittland aus in einem anderen Drittland geernteten Trauben hergestellt wird;

- b) für Weine gemäß Anhang IV Nummern 4, 5 und 6 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 ohne geschützte Ursprungsbezeichnung oder geografische Angabe durch

- i) die Wörter „Wein aus (...)“, „hergestellt in (...)“ oder „Erzeugnis aus (...)“ oder „Sekt aus (...)“ oder entsprechende Begriffe, ergänzt durch den Namen des Mitgliedstaats oder Drittlands, in dessen Hoheitsgebiet die Trauben geerntet und zu Wein verarbeitet werden;

- ii) die Wörter „hergestellt in (...)“ oder entsprechende Begriffe, ergänzt durch den Namen des Mitgliedstaats, in dem die zweite Gärung stattfindet;

- c) für Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geografischer Angabe die Wörter „Wein aus (...)“, „erzeugt in (...)“ oder „Erzeugnis aus (...)“ oder entsprechende Begriffe, ergänzt durch den Namen des Mitgliedstaats oder Drittlands, in dessen Hoheitsgebiet die Trauben geerntet und zu Wein verarbeitet werden.

Im Falle einer grenzübergreifenden geschützten Ursprungsbezeichnung oder geografischen Angabe darf nur der Name eines oder mehrerer Mitgliedstaaten oder Drittländer angegeben werden.

Dieser Absatz lässt die Artikel 56 und 67 unberührt.

- (2) Die Angabe der Herkunft gemäß Artikel 59 Absatz 1 Buchstabe d der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 auf Etiketten von Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost, konzentriertem Traubenmost und Jungwein erfolgt folgendermaßen:

- a) „Most aus (...)“ oder „Most erzeugt in (...)“ oder entsprechende Begriffe, ergänzt durch den Namen des Mitgliedstaats oder des Lands, das Teil des Mitgliedstaats ist, in dem das Erzeugnis hergestellt wurde;

- b) „Verschnitt aus den Erzeugnissen zweier oder mehrerer Länder der Europäischen Gemeinschaft“ im Falle des Verschnitts von Erzeugnissen, die in zwei oder mehr Mitgliedstaaten hergestellt wurden;

- c) „Most gewonnen in (...) aus in (...) geernteten Trauben“ im Falle von Traubenmost, der nicht in dem Mitgliedstaat hergestellt wurde, in dem die verwendeten Trauben geerntet wurden.

- (3) Im Falle des Vereinigten Königreichs kann der Name des Mitgliedstaats durch den Namen des Landes ersetzt werden, das Teil des Vereinigten Königreichs ist.

Artikel 56

Angabe des Abfüllers, Herstellers, Einführers und Verkäufers

- (1) Für die Anwendung von Artikel 59 Absatz 1 Buchstaben e und f der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 und des vorliegenden Artikels bedeutet der Ausdruck

- a) „Abfüller“: die natürliche oder juristische Person oder die Vereinigung solcher Personen, die die Abfüllung vornimmt oder auf eigene Rechnung vornehmen lässt;

- b) „Abfüllung“: das Einfüllen des betreffenden Erzeugnisses in Behältnisse mit einem Inhalt von 60 Litern oder weniger für den anschließenden Verkauf;

- c) „Hersteller“: die natürliche oder juristische Person oder die Vereinigung solcher Personen, die die Trauben, Traubenmoste und Weine zu Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Qualitätsschaumwein oder aromatischem Qualitätsschaumwein verarbeitet oder auf eigene Rechnung verarbeiten lässt;

- d) „Einführer“: die natürliche oder juristische Person oder die Vereinigung solcher Personen, die in der Gemeinschaft ansässig ist und die Verantwortung für die Abfertigung der Nichtgemeinschaftswaren im Sinne von Artikel 4 Nummer 8 der Verordnung (EWG) Nr. 2913/92 des Rates⁽¹⁾ zum zollrechtlich freien Verkehr übernimmt;

- e) „Verkäufer“: die natürliche oder juristische Person oder die Vereinigung solcher Personen, die nicht unter die Begriffsbestimmung des Erzeugers fällt und Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Qualitätsschaumwein oder aromatischem Qualitätsschaumwein ankauft und anschließend in den Verkehr bringt;

- f) „Anschrift“: die Angabe des Gemeinde und des Mitgliedstaats, wo sich der Hauptsitz des Abfüllers, Herstellers, Verkäufers oder Einführers befindet.

- (2) Name und Anschrift des Abfüllers werden ergänzt durch

- a) die Wörter „Abfüller“ oder „abgefüllt von (...)“ oder

⁽¹⁾ ABl. L 302 vom 19.10.1992, S. 1.

- b) Begriffe, deren Verwendungsbedingungen durch die Mitgliedstaaten festgelegt werden, in denen die Abfüllung von Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geografischer Angabe an folgenden Orten stattfindet:
- i) im Erzeugerbetrieb oder
 - ii) in den Räumlichkeiten einer Gruppe von Erzeugern oder
 - iii) in einem Unternehmen, das sich im abgegrenzten geografischen Gebiet oder in der unmittelbaren Nähe des abgegrenzten geografischen Gebiets befindet.

Bei Lohnabfüllung wird die Angabe des Abfüllers ergänzt durch die Wörter „abgefüllt für (...)“ oder, wenn auch Name und Anschrift des Lohnabfüllers angegeben werden, durch die Wörter „abgefüllt für (...) von (...)“.

Erfolgt die Abfüllung an einem anderen Ort als dem Sitz des Abfüllers, so müssen die Angaben nach dem vorliegenden Absatz auch einen Hinweis auf den genauen Ort enthalten, an dem die Abfüllung erfolgte; erfolgt die Abfüllung in einem anderen Mitgliedstaat, so ist auch der Name dieses Mitgliedstaats anzugeben.

Im Falle anderer Behältnisse als Flaschen werden die Wörter „Abfüller“ und „abgefüllt von (...)“ durch die Wörter „Verpacker“ und „verpackt von (...)“ ersetzt, es sei denn, die verwendete Sprache lässt eine solche Unterscheidung nicht zu.

(3) Name und Anschrift des Herstellers oder Verkäufers werden durch die Wörter „Hersteller“ oder „hergestellt von“ bzw. „Verkäufer“ oder „verkauft von“ ergänzt. Die Mitgliedstaaten können die Angabe des Herstellers zwingend vorschreiben.

(4) Namen und Anschrift des Einführers gehen die Wörter „Einführer“ oder „eingeführt von (...)“ voran.

(5) Die Angaben gemäß den Absätzen 2, 3 und 4 können zusammen aufgeführt werden, wenn sie dieselbe natürliche oder juristische Person betreffen.

Eine dieser Angaben kann durch einen Code ersetzt werden, der von dem Mitgliedstaat festgesetzt wird, in dem der Abfüller, Hersteller, Einführer oder Verkäufer seinen Hauptsitz hat. Der Code wird durch einen Verweis auf den betreffenden Mitgliedstaat vervollständigt. Auf dem Weinetikett sind auch Name und Anschrift jeder anderen an der Vermarktung des Erzeugnisses beteiligten natürlichen oder juristischen Person als des durch den Code bezeichneten Abfüllers, Herstellers, Einführers oder Verkäufers anzugeben.

(6) Besteht Name oder Anschrift des Abfüllers, Herstellers, Einführers oder Verkäufers aus einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder geografischen Angabe oder enthält er bzw. sie eine solche, so werden Name und Anschrift folgendermaßen auf dem Etikett aufgeführt:

- a) in Schriftzeichen, die höchstens halb so groß sind wie die für die Angabe der geschützten Ursprungsbezeichnung oder geografischen Angabe bzw. der Kategorie des betreffenden Weinbauerzeugnisses verwendeten Schriftzeichen oder

- b) durch Verwendung eines Codes gemäß Absatz 5 Unterabsatz 2.

Die Mitgliedstaaten können entscheiden, welche Option für die in ihrem Hoheitsgebiet hergestellten Erzeugnisse gilt.

Artikel 57

Angabe des Betriebs

(1) Die Begriffe betreffend einen in Anhang XIII aufgeführten Betrieb, mit Ausnahme der Angabe des Namens des Abfüllers, Herstellers, Einführers oder Verkäufers, sind für Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geografischer Angabe vorbehalten, sofern

- a) der Wein ausschließlich aus Trauben gewonnen wurde, die von Rebflächen dieses Betriebs stammen,

- b) die Weinbereitung vollständig in diesem Betrieb erfolgt ist,

- c) die Mitgliedstaaten die Verwendung ihrer jeweiligen, in Anhang XIII aufgeführten Begriffe regeln. Die Drittländer legen die Regeln für die Verwendung ihrer jeweiligen, in Anhang XIII aufgeführten Begriffe fest, einschließlich derjenigen von repräsentativen Berufsorganisationen.

(2) Der Name eines Betriebs darf von anderen mit der Vermarktung des Erzeugnisses befassten Wirtschaftsbeteiligten nur verwendet werden, wenn der betreffende Betrieb dieser Verwendung zustimmt.

Artikel 58

Angabe des Zuckergehalts

(1) Die Begriffe in Anhang XIX Teil A der vorliegenden Verordnung zur Angabe des Zuckergehalts sind auf dem Etikett der Erzeugnisse gemäß Artikel 59 Absatz 1 Buchstabe g der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 aufzuführen.

(2) Rechtfertigt der Zuckergehalt der Erzeugnisse, ausgedrückt als Fructose und Glucose (einschließlich Saccharose), die Verwendung von zwei der in Anhang XIX Teil A aufgeführten Begriffe, ist nur einer der beiden zu wählen.

(3) Unbeschadet der Verwendungsbedingungen gemäß Anhang XIX Teil A darf der Zuckergehalt um nicht mehr als 3 g/l von der Angabe auf dem Etikett des Erzeugnisses abweichen.

Artikel 59

Abweichungen

Gemäß Artikel 59 Absatz 3 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 kann auf die Angabe des Begriffs „geschützte Ursprungsbezeichnung“ bei Weinen mit folgenden geschützten Ursprungsbezeichnungen verzichtet werden, sofern diese Möglichkeit in den Rechtsvorschriften des Mitgliedstaats oder den den betreffenden Drittländern geltenden Vorschriften, einschließlich derjenigen von repräsentativen Berufsorganisationen, geregelt ist:

- a) Zypern: Κουμανδάρια (Commandaria);
- b) Griechenland: Σάμος (Samos);
- c) Spanien: Cava, Jerez, Xérès oder Sherry, Manzanilla;
- d) Frankreich: Champagne;
- e) Italien: Asti, Marsala, Franciacorta;
- f) Portugal: Madeira oder Madère, Port oder Porto.

Artikel 60

Sondervorschriften für Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure und Qualitätsschaumwein

(1) Die Begriffe „Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure“ und „Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“ gemäß Anhang IV der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 sind durch den Hinweis „durch Zusatz von Kohlensäure hergestellt“ in Schriftzeichen derselben Art und Größe zu ergänzen, es sei denn, aus der Angabe in der verwendeten Sprache geht der Zusatz von Kohlensäure schon hervor.

Die Angabe „durch Zusatz von Kohlensäure hergestellt“ ist auch dann zu machen, wenn Artikel 59 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 Anwendung findet.

(2) Für Qualitätsschaumwein muss der Verweis auf die Kategorie des Weinbauerzeugnisses bei denjenigen Weinen nicht angegeben werden, auf deren Etikett der Begriff „Sekt“ steht.

ABSCHNITT 2

Fakultative Angaben

Artikel 61

Erntejahr

(1) Das Erntejahr gemäß Artikel 60 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 kann auf den Etiketten der Erzeugnisse gemäß Artikel 49 angegeben werden, sofern mindestens 85 % der zu ihrer Herstellung verwendeten Trauben im betreffenden Jahr geerntet worden sind. Dabei werden nicht berücksichtigt:

- a) die für eine etwaige Süßung verwendeten Erzeugnismenge, die Versanddosage oder die Fülldosage oder

- b) jegliche Erzeugnismenge gemäß Anhang IV Nummer 3 Buchstaben e und f der Verordnung (EG) Nr. 479/2008.

(2) Bei Erzeugnissen, die herkömmlicherweise aus im Januar oder Februar geernteten Weintrauben gewonnen werden, ist das auf dem Etikett anzugebende Erntejahr das vorhergehende Kalenderjahr.

(3) Erzeugnisse ohne geschützte Ursprungsbezeichnung oder geografische Angabe müssen auch den Anforderungen der Absätze 1 und 2 dieses Artikels sowie denjenigen von Artikel 63 entsprechen.

Artikel 62

Name der Keltertraubensorte

(1) Die Namen der Keltertraubensorten oder ihre Synonyme gemäß Artikel 60 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 479/2008, die für die Herstellung der Erzeugnisse gemäß Artikel 49 der vorliegenden Verordnung verwendet werden, dürfen auf den Etiketten der betreffenden Erzeugnisse unter den Bedingungen der Buchstaben a und b des vorliegenden Artikels aufgeführt werden.

- a) Für in der Europäischen Gemeinschaft erzeugte Weine müssen die Namen der Keltertraubensorten oder ihre Synonyme diejenigen sein, die in der Klassifizierung der Keltertraubensorten gemäß Artikel 24 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 aufgeführt sind.

Für Mitgliedstaaten, die von der Pflicht zur Klassifizierung gemäß Artikel 24 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 ausgenommen sind, müssen die Namen der Keltertraubensorten oder ihre Synonyme diejenigen sein, die in der von der Internationale Organisation für Rebe und Wein (OIV) verwalteten „Internationalen Liste der Rebsorten und ihrer Synonyme“ aufgeführt sind.

- b) Für Weine mit Ursprung in Drittländern müssen die Vorschriften für die Verwendung der Namen der Keltertraubensorten oder ihrer Synonyme den Vorschriften entsprechen, die für die Weinerzeuger in dem betreffenden Drittland gelten, einschließlich denjenigen, die von repräsentativen Berufsorganisationen ausgearbeitet wurden, und sind die Namen der Keltertraubensorten oder ihrer Synonyme in den Verzeichnissen mindestens einer der folgenden Organisationen aufgeführt:

- i) Internationale Organisation für Rebe und Wein (OIV),
- ii) Internationaler Verband zum Schutz von Pflanzenzüchtungen (UPOV),
- iii) Internationaler Rat für pflanzengenetische Ressourcen (IBPGR).

- c) Für Erzeugnisse mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geografischer Angabe oder mit einer geografischen Angabe eines Drittlands dürfen die Namen der Keltertraubensorten oder ihre Synonyme in folgenden Fällen angegeben werden:

- i) Wird nur eine Keltertraubensorte oder ihr Synonym genannt, so müssen mindestens 85 % des Erzeugnisses aus dieser Sorte hergestellt worden sein; dabei werden nicht berücksichtigt:

- die für eine etwaige Süßung verwendeten Erzeugnismenge, die Versanddosage oder die Fülldosage oder

— jegliche Erzeugnismenge gemäß Anhang IV Nummer 3 Buchstaben e und f der Verordnung (EG) Nr. 479/2008.

ii) Werden zwei oder mehrere Keltertraubensorten oder ihre Synonyme genannt, so müssen 100 % des betreffenden Erzeugnisses aus diesen Sorten hergestellt worden sein; dabei werden nicht berücksichtigt:

— die für eine etwaige Süßung verwendeten Erzeugnismenge, die Versanddosage oder die Fülldosage oder

— jegliche Erzeugnismenge gemäß Anhang IV Nummer 3 Buchstaben e und f der Verordnung (EG) Nr. 479/2008.

In dem Fall gemäß Ziffer ii sind die Keltertraubensorten in mengenmäßig absteigender Reihenfolge in Schriftzeichen derselben Größe zu nennen.

d) Für Erzeugnisse ohne geschützte Ursprungsbezeichnung oder geografische Angabe dürfen die Namen der Keltertraubensorten oder ihre Synonyme genannt werden, sofern die Anforderungen von Absatz 1 Buchstaben a oder b und c sowie Artikel 63 erfüllt werden.

(2) Im Falle von Schaumwein und Qualitätsschaumwein dürfen die Namen der Keltertraubensorten „Pinot blanc“, „Pinot noir“ oder „Pinot gris“ sowie die entsprechenden Namen in den übrigen Amtssprachen der Gemeinschaft durch das Synonym „Pinot“ ersetzt werden.

(3) Abweichend von Artikel 42 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 dürfen die in Anhang XV Teil A der vorliegenden Verordnung aufgeführten Namen von Keltertraubensorten und ihre Synonyme, die aus einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder geografischen Angabe bestehen oder eine solche enthalten, nur auf dem Etikett eines Erzeugnisses mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geografischer Angabe oder einer geografischen Angabe eines Drittlands stehen, wenn sie nach den Gemeinschaftsvorschriften zulässig waren, die am 11. Mai 2002 oder zum Zeitpunkt des Beitritts des betreffenden Mitgliedstaats galten, wobei der spätere Zeitpunkt maßgeblich ist.

(4) Die in Anhang XV Teil B dieser Verordnung aufgeführten Namen von Keltertraubensorten und ihre Synonyme, die teilweise eine geschützte Ursprungsbezeichnung oder geografische Angabe enthalten und sich unmittelbar auf das geografische Element der betreffenden geschützten Ursprungsbezeichnung oder geografischen Angabe beziehen, dürfen nur auf dem Etikett eines Erzeugnisses mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geografischer Angabe oder einer geografischen Angabe eines Drittlands stehen.

Artikel 63

Sondervorschriften über Keltertraubensorten und Erntejahre bei Weinen ohne geschützte Ursprungsbezeichnung oder geografische Angabe

(1) Die Mitgliedstaaten bezeichnen die zuständige(n) Behörde(n), die für die Zertifizierung gemäß Artikel 60 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 verantwortlich sind, gemäß den Kriterien von Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ ABl. L 165 vom 30.4.2004, S. 1.

(2) Die Zertifizierung des Weins auf jeder Erzeugungsstufe, einschließlich der Aufmachung, wird gewährleistet entweder durch

a) die zuständige(n) Behörde(n) gemäß Absatz 1, oder

b) eine oder mehrere Kontrollstellen im Sinne von Artikel 2 Absatz 2 Nummer 5 der Verordnung (EG) Nr. 882/2004, die in Übereinstimmung mit den Kriterien von Artikel 5 derselben Verordnung als Produktzertifizierungsstelle tätig wird bzw. werden.

Die in Absatz 1 genannte(n) Behörde(n) muss bzw. müssen angemessene Garantien für Objektivität und Unparteilichkeit bieten und über qualifiziertes Personal und Ressourcen zur Wahrnehmung ihrer Aufgaben verfügen.

Die in Absatz 1 Buchstabe b genannten Produktzertifizierungsstellen müssen die Voraussetzungen der Europäischen Norm EN 45011 oder des ISO/IEC-Leitfadens 65 (Allgemeine Kriterien für Produktzertifizierungsstellen) erfüllen und werden ab dem 1. Mai 2010 nach diesen Normen akkreditiert.

Die Zertifizierungskosten werden von den von diesen Zertifizierungen erfassten Marktteilnehmern getragen.

(3) Das Zertifizierungsverfahren gemäß Artikel 60 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 gewährleistet die Richtigkeit der Angabe der Keltertraubensorte(n) bzw. des Erntejahrs auf dem Etikett des betreffenden Weins anhand administrativer Beweismittel.

Zusätzlich können die Erzeugermitgliedstaaten Folgendes beschließen:

a) eine organoleptische Untersuchung des Weins betreffend Geruch und Geschmack bei anonymen Proben durchzuführen, um festzustellen, ob das wesentliche Merkmal des Weins auf die verwendete(n) Keltertraubensorte(n) zurückzuführen ist;

b) bei Weinen aus einer einzigen Keltertraubensorte eine analytische Untersuchung.

Das Zertifizierungsverfahren wird von der/den zuständigen Behörde(n) oder Kontrollstelle(n) gemäß den Absätzen 1 und 2 im Erzeugermitgliedstaat durchgeführt.

Die Zertifizierung erfolgt anhand

a) von Kontrollen nach dem Zufallsprinzip aufgrund einer Risikoanalyse oder

b) anhand von Stichproben oder

c) systematisch.

Im Falle von Kontrollen nach dem Zufallsprinzip müssen sich diese auf einen im Voraus von der/den Behörde(n) erstellten Kontrollplan gründen, der sich auf verschiedene Produktionsstufen des Erzeugnisses bezieht. Der Kontrollplan ist den Wirtschaftsbeteiligten bekannt zu geben. Die Mitgliedstaaten wählen die Mindestanzahl der dieser Kontrolle zu unterziehenden Wirtschaftsbeteiligten nach dem Zufallsprinzip aus.

Im Falle von Stichproben stellen die Mitgliedstaaten durch deren Anzahl, Art und Häufigkeit sicher, dass sie für ihr gesamtes Gebiet repräsentativ sind und dem Volumen der vermarkteten oder zur Vermarktung vorrätig gehaltenen Weinbauerzeugnisse entsprechen.

Kontrollen nach dem Zufallsprinzip können mit Stichproben kombiniert werden.

(4) Hinsichtlich von Artikel 60 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 tragen die Erzeugermitgliedstaaten dafür Sorge, dass die Erzeuger der betreffenden Weine von dem Mitgliedstaat anerkannt werden, in dem die Erzeugung stattfindet.

(5) Hinsichtlich der Kontrolle, einschließlich der Rückverfolgbarkeit, tragen die Erzeugermitgliedstaaten dafür Sorge, dass Titel V der Verordnung (EG) Nr. 555/2008 sowie die Verordnung (EG) Nr. 606/2009 Anwendung finden.

(6) Im Falle eines grenzübergreifenden Weins gemäß Artikel 60 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 kann die Zertifizierung von der/den Behörde(n) des einen oder anderen der betreffenden Mitgliedstaaten durchgeführt werden.

(7) Für gemäß Artikel 60 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 erzeugte Weine können die Mitgliedstaaten beschließen, den Begriff „Rebsortenwein“ zu verwenden, zusammen mit dem/den Namen

- a) des/der betreffenden Mitgliedstaats/Mitgliedstaaten;
- b) der Keltertraubensorte(n).

Für in Drittländern erzeugte Weine ohne geschützte Ursprungsbezeichnung, geschützte geografische Angabe oder geografische Angabe, deren Etikette den Namen einer oder mehrerer Keltertraubensorten bzw. das Erntejahr tragen, können die Drittländer beschließen, den Begriff „Rebsortenwein“ zusammen mit dem/den Namen des/der betreffenden Drittlands/Drittländer zu verwenden.

Wird/werden der/die Name(n) des/der Mitgliedstaats/Mitgliedstaaten oder Drittlands/Drittländer angegeben, so findet Artikel 55 der vorliegenden Verordnung keine Anwendung.

(8) Die Absätze 1 bis 6 gelten für Erzeugnisse, die aus ab dem Jahr 2009 geernteten Trauben hergestellt werden.

Artikel 64

Angabe des Zuckergehalts

(1) Soweit in Artikel 58 dieser Verordnung nicht anders geregelt, kann der Zuckergehalt, ausgedrückt als Fructose und Glucose gemäß Anhang XIV Teil B dieser Verordnung auf dem Etikett der Erzeugnisse gemäß Artikel 60 Absatz 1 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 stehen.

(2) Rechtfertigt der Zuckergehalt der Erzeugnisse die Verwendung von zwei der in Anhang XIV Teil B dieser Verordnung aufgeführten Begriffe, ist nur einer davon zu wählen.

(3) Unbeschadet der Verwendungsbedingungen in Anhang XIV Teil B dieser Verordnung darf der Zuckergehalt nicht um mehr als 1 g/l von der Angabe auf dem Erzeugnissetikett abweichen.

(4) Absatz 1 gilt nicht für die in Anhang IV Nummern 3, 8 und 9 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 aufgeführten Erzeugnisse, sofern die Mitgliedstaaten oder Drittländer die Bedingungen für die Angabe des Zuckergehalts regeln.

Artikel 65

Angabe der Gemeinschaftszeichen

(1) Die Gemeinschaftszeichen gemäß Artikel 60 Absatz 1 Buchstabe e der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 können gemäß Anhang V der Verordnung (EG) Nr. 1898/2006 der Kommission ⁽¹⁾ auf den Etiketten von Weinen aufgeführt werden. Unbeschadet des Artikels 59 können die Angaben „GESCHÜTZTE URSPRUNGSBEZEICHNUNG“ und „GESCHÜTZTE GEOGRAFISCHE ANGABE“ in den Zeichen durch gleichwertige Angaben in einer anderen Amtssprache der Gemeinschaft gemäß dem vorgenannten Anhang ersetzt werden.

(2) Werden das Gemeinschaftszeichen oder die Angaben gemäß Artikel 60 Absatz 1 Buchstabe e der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 auf dem Etikett eines Erzeugnisses verwendet, so müssen sie von der entsprechenden geschützten Ursprungsbezeichnung oder geografischen Angabe begleitet werden.

Artikel 66

Angabe bestimmter Erzeugungsverfahren

(1) Gemäß Artikel 60 Absatz 1 Buchstabe f der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 dürfen in der Gemeinschaft vermarktete Weine die Angabe bestimmter Erzeugungsverfahren tragen, u. a. diejenigen gemäß den Absätzen 2, 3, 4, 5 und 6 des vorliegenden Artikels.

(2) Die Angaben gemäß Anhang XVI sind die einzigen Begriffe, die für die Bezeichnung eines Weins mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geografischer Angabe oder mit einer geografischen Angabe eines Drittlands verwendet werden dürfen, der im Holzbehältnis gegoren, ausgebaut oder gereift wurde. Die Mitgliedstaaten und Drittländer können jedoch andere, den in Anhang XVI für diese Weine festgelegten Angaben begrifflich entsprechende Angaben vorsehen.

Die Verwendung einer der Angaben im Sinne von Unterabsatz 1 ist zulässig, wenn der Wein nach den geltenden nationalen Vorschriften in einem Holzbehältnis gereift ist, selbst wenn die Reifung in einem anderen Behältnis fortgesetzt wird.

Die Angaben im Sinne von Unterabsatz 1 dürfen nicht für die Bezeichnung von Weinen benutzt werden, die unter Verwendung von Eichenholzstücken — auch in Holzbehältnissen — bereitet wurden.

(3) Der Ausdruck „Flaschengärung“ darf nur verwendet werden für die Bezeichnung eines Schaumweins mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder mit einer geografischen Angabe eines Drittlands bzw. für die Bezeichnung eines Qualitäts-schaumweins, wenn

- a) das Erzeugnis durch eine zweite alkoholische Gärung in einer Flasche zu Schaumwein geworden ist;

⁽¹⁾ ABl. L 369 vom 23.12.2006, S. 1.

- b) die Herstellungsdauer einschließlich der Reifung im Herstellungsbetrieb vom Beginn der Gärung an, durch die in der Cuvée Kohlensäure entwickelt werden soll, mindestens neun Monate beträgt;
- c) die Dauer der Gärung, durch die in der Cuvée Kohlensäure entwickelt werden soll, und die Dauer der Nichttrennung der Cuvée vom Trub mindestens neunzig Tage beträgt und
- d) das Erzeugnis durch Abzug oder durch Degorgieren von seinem Trub getrennt worden ist.

(4) Die Ausdrücke „Flaschengärung nach dem traditionellen Verfahren“, „traditionelle Flaschengärung“, „klassische Flaschengärung“ oder „traditionelles klassisches Verfahren“ dürfen nur verwendet werden für die Bezeichnung eines Schaumweins mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder einer geografischen Angabe eines Drittlands bzw. für die Bezeichnung eines Qualitätsschaumweins, wenn das Erzeugnis

- a) durch eine zweite alkoholische Gärung in der Flasche zu Schaumwein geworden ist;
- b) vom Zeitpunkt der Bereitung der Cuvée an mindestens neun Monate lang ununterbrochen in demselben Betrieb auf seinem Trub gelagert hat;
- c) durch Degorgieren von seinem Trub getrennt worden ist.

(5) Der Ausdruck „Crémant“ darf nur für Qualitätsschaumwein, weiß oder rosé, mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder einer geografischen Angabe eines Drittlands verwendet werden, wenn

- a) die Trauben von Hand geerntet werden;
- b) der Wein aus dem Most aus der Kelterung von ganzen oder entrappten Trauben gewonnen wird; die Menge des gewonnenen Mosts darf 100 Liter für 150 Kilogramm Lesegut nicht überschreiten;
- c) der Höchstgehalt an Schwefeldioxid 150 mg/l nicht überschreitet;
- d) der Zuckergehalt weniger als 50 g/l beträgt;
- e) der Wein die Anforderungen von Absatz 4 erfüllt und

f) der Begriff „Crémant“ unbeschadet des Artikels 67 auf den Etiketten von Qualitätsschaumwein zusammen mit dem Namen der geografischen Einheit angegeben wird, die dem abgegrenzten Gebiet der betreffenden geschützten Ursprungsbezeichnung oder der betreffenden geografischen Angabe eines Drittlands zugrunde liegt.

Die Buchstaben a und f gelten nicht für Hersteller, die vor dem 1. März 1986 eingetragenen Marken besitzen, die den Begriff „Crémant“ enthalten.

(6) Bezugnahmen auf die ökologische/biologische Produktion von Weintrauben fallen unter die Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates ⁽¹⁾.

(1) ABl. L 189 vom 20.7.2007, S. 1.

Artikel 67

Name einer geografischen Einheit, die kleiner oder größer ist als das Gebiet, das der Ursprungsbezeichnung oder geografischen Angabe zugrunde liegt, und Bezugnahmen auf ein geografisches Gebiet

(1) Hinsichtlich von Artikel 60 Absatz 1 Buchstabe g der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 und unbeschadet der Artikel 55 und 56 der vorliegenden Verordnung dürfen der Name einer geografischen Einheit und Bezugnahmen auf geografische Gebiete nur auf dem Etikett von Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geografischer Angabe oder einer geografischen Angabe eines Drittlands stehen.

(2) Für die Verwendung des Namens einer geografischen Einheit, die kleiner ist als das Gebiet, das der Ursprungsbezeichnung oder geografischen Angabe zugrunde liegt, muss das Gebiet der betreffenden geografischen Einheit genau definiert sein. Die Mitgliedstaaten können Vorschriften für die Verwendung dieser geografischen Einheiten erlassen. Mindestens 85 % der Trauben, aus denen der Wein gewonnen wurde, müssen aus dieser kleineren geografischen Einheit stammen. Die restlichen 15 % der Trauben müssen aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet der betreffenden Ursprungsbezeichnung oder geografischen Angabe stammen.

Im Falle eingetragener Marken oder vor dem 11. Mai 2002 durch Verwendung erworbener Marken, die aus dem Namen einer geografischen Einheit bestehen, die kleiner ist als das Gebiet, das der Ursprungsbezeichnung oder geografischen Angabe zugrunde liegt, oder einen solchen Namen enthalten, und von Bezugnahmen auf ein geografisches Gebiet des betreffenden Mitgliedstaats können die Mitgliedstaaten beschließen, die Anforderungen von Unterabsatz 1 dritter und vierter Satz nicht anzuwenden.

(3) Der Name einer geografischen Einheit, die kleiner oder größer ist als das Gebiet, das der Ursprungsbezeichnung oder geografischen Angabe zugrunde liegt, oder die Bezugnahme auf ein geografisches Gebiet muss bestehen aus dem Namen

- a) einer Lage oder einer Einheit, die mehrere Lagen umfasst,
- b) einer Gemeinde oder eines Ortsteils,
- c) eines Untergebiets oder des Teils eines Untergebiets,
- d) einer Gemeinde.

ABSCHNITT 3

Vorschriften über bestimmte besondere Flaschenformen und -verschlüsse sowie zusätzliche Vorschriften der Erzeugermitgliedstaaten

Artikel 68

Bedingungen für die Verwendung bestimmter besonderer Flaschenformen

Ihre in das Verzeichnis der besonderen Flaschenarten in Anhang XVII aufgenommen werden zu können, muss eine Flaschenart folgende Anforderungen erfüllen:

- a) Ihre Verwendung entspricht einer ausschließlichen, lauterer und herkömmlichen Praxis seit 25 Jahren für Wein mit einer bestimmten geschützten Ursprungsbezeichnung oder geografischen Angabe, und

- b) diese Verwendung verweist für den Verbraucher auf Wein mit einer bestimmten geschützten Ursprungsbezeichnung oder geografischen Angabe.

In Anhang XVII sind die Bedingungen für die Verwendung der anerkannten besonderen Flaschenarten aufgeführt.

Artikel 69

Vorschriften für die Aufmachung bestimmter Erzeugnisse

(1) Nur Schaumwein, Qualitätsschaumwein und aromatischer Qualitätsschaumwein dürfen in „Schaumwein“-Glasflaschen vermarktet oder ausgeführt werden, die folgendermaßen verschlossen sind:

- a) bei Flaschen mit einem Nennvolumen von mehr als 0,20 l: mit einem pilzförmigen Stopfen aus Kork oder einem anderen für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassenen Stoff mit Haltevorrichtung, gegebenenfalls mit einem Plättchen bedeckt, wobei der Stopfen ganz und der Flaschenhals ganz oder teilweise mit Folien umkleidet ist;
- b) bei Flaschen mit einem Nennvolumen von nicht mehr als 0,20 l: mit einem sonstigen geeigneten Verschluss.

(2) Die Mitgliedstaaten können beschließen, dass die Anforderung von Absatz 1 gilt für

- a) herkömmlicherweise in solchen Flaschen abgefüllte Erzeugnisse, die
- i) in Artikel 25 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 aufgeführt sind,
 - ii) in Anhang IV Nummern 7, 8 und 9 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 aufgeführt sind,
 - iii) in der Verordnung (EWG) Nr. 1601/91 des Rates ⁽¹⁾ aufgeführt sind oder
 - iv) einen tatsächlichen Alkoholgehalt von nicht mehr als 1,2 % vol aufweisen;
- b) andere als die unter Buchstabe a genannten Erzeugnisse, sofern der Verbraucher nicht hinsichtlich der wahren Beschaffenheit des Erzeugnisses irreführt wird.

Artikel 70

Zusätzliche Vorschriften der Erzeugermitgliedstaaten über die Etikettierung und Aufmachung

(1) Für in ihrem Hoheitsgebiet hergestellte Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geografischer Angabe können die Angaben gemäß den Artikeln 61, 62 und 64 bis 67 zwingend vorgeschrieben, verboten oder hinsichtlich ihrer Verwendung eingeschränkt werden, indem mit den jeweiligen Produktspezifikationen der Weine Bedingungen eingeführt werden, die strenger sind als diejenigen dieses Kapitels.

⁽¹⁾ ABl. L 149 vom 14.6.1991, S. 1.

(2) Für in ihrem Hoheitsgebiet hergestellte Weine ohne geschützte Ursprungsbezeichnung oder geografische Angabe können die Mitgliedstaaten die Angaben in den Artikeln 64 und 66 zwingend vorschreiben.

(3) Zu Kontrollzwecken können die Mitgliedstaaten beschließen, für in ihrem Hoheitsgebiet hergestellte Weine andere Angaben als diejenigen von Artikel 59 Absatz 1 und Artikel 60 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 festzulegen und zu regeln.

(4) Zu Kontrollzwecken können die Mitgliedstaaten beschließen, für in ihrem Hoheitsgebiet abgefüllte, aber noch nicht vermarktete oder ausgeführte Weine die Artikel 58, 59 und 60 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 anwendbar zu machen.

KAPITEL V

ALLGEMEINE, ÜBERGANGS- UND SCHLUSSBESTIMMUNGEN

Artikel 71

Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 geschützte Weinnamen

(1) Die Kommission trägt auf jeder von den Mitgliedstaaten gemäß Artikel 51 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 übermittelten Unterlage betreffend eine Ursprungsbezeichnung oder geografische Angabe gemäß Artikel 51 Absatz 3 derselben Verordnung den Zeitpunkt des Eingangs und das Aktenzeichen ein.

Der betreffende Mitgliedstaat erhält eine Empfangsbestätigung, die mindestens folgende Angaben enthält:

- a) das Aktenzeichen,
- b) die Anzahl der erhaltenen Unterlagen und
- c) den Zeitpunkt des Eingangs der Unterlagen.

Als Zeitpunkt des Eingangs bei der Kommission gilt der Tag, an dem die Unterlagen in das Korrespondenzregister der Kommission eingetragen werden.

(2) Jegliche Entscheidung zur Löschung einer Ursprungsbezeichnung oder geografischen Angabe gemäß Artikel 51 Absatz 4 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 wird von der Kommission auf der Grundlage der ihr gemäß Artikel 51 Absatz 2 derselben Verordnung zur Verfügung stehenden Unterlagen getroffen.

Artikel 72

Zeitweilige Etikettierung

(1) Abweichend von Artikel 65 der vorliegenden Verordnung werden Weine mit Ursprungsbezeichnung oder geografischer Angabe, deren Ursprungsbezeichnung oder geografische Angabe den Anforderungen von Artikel 38 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 entspricht, gemäß den Bestimmungen von Kapitel IV der vorliegenden Verordnung etikettiert.

(2) Beschließt die Kommission gemäß Artikel 41 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008, eine Ursprungsbezeichnung oder geografische Angabe nicht zu schützen, so werden die gemäß Absatz 1 des vorliegenden Artikels etikettierten Weine aus dem Markt genommen oder gemäß Kapitel IV der vorliegenden Verordnung neu etikettiert.

Artikel 73

Übergangsbestimmungen

(1) Weinnamen, die von den Mitgliedstaaten bis zum 1. August 2009 als Ursprungsbezeichnung oder geografische Angabe anerkannt und von der Kommission nicht gemäß Artikel 54 Absatz 5 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 oder Artikel 28 der Verordnung (EG) Nr. 753/2002 veröffentlicht worden sind, unterliegen dem Verfahren des Artikels 51 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008.

(2) Jede beim Mitgliedstaat spätestens am 1. August 2009 eingereichte Änderung der Produktspezifikation für Weinnamen, die gemäß Artikel 51 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 geschützt oder gemäß Artikel 51 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 nicht geschützt sind, unterliegt dem Verfahren des Artikels 51 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008, sofern es eine Genehmigungsentscheidung des Mitgliedstaats gibt und der Kommission die technischen Unterlagen gemäß Artikel 35 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 spätestens am 31. Dezember 2011 übermittelt wurden.

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

Brüssel, den 14. Juli 2009

(3) Die Mitgliedstaaten, die die erforderlichen Rechts- und Verwaltungsvorschriften, um Artikel 38 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 bis spätestens zum 1. August 2009 nachzukommen, nicht in Kraft gesetzt haben, müssen dies bis zum 1. August 2010 tun. In der Zwischenzeit gelten die Artikel 9, 10, 11 und 12 in den betreffenden Mitgliedstaaten sinngemäß als „nationales Vorverfahren“ gemäß Artikel 38 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008.

(4) Vor dem 31. Dezember 2010 vermarktete oder etikettierte Weine, die den vor dem 1. August 2009 geltenden relevanten Bestimmungen entsprechen, dürfen bis zur Erschöpfung der Bestände vermarktet werden.

Artikel 74

Aufhebung

Die Verordnungen (EG) Nr. 1607/2000 und (EG) Nr. 753/2002 werden aufgehoben.

Artikel 75

Inkrafttreten

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

Sie gilt ab dem 1. August 2009.

Für die Kommission
Mariann FISCHER BOEL
Mitglied der Kommission

ANHANG I

ANTRAG AUF EINTRAGUNG EINER URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER GEOGRAFISCHEN ANGABE

Eingangsdatum (TT/MM/JJJJ)
[von der Kommission auszufüllen]

Seitenanzahl (einschließlich dieser Seite)

Sprache des Antrags

Aktenzeichen
[von der Kommission auszufüllen]

Antragsteller

Name der juristischen oder natürlichen Person

Vollständige Anschrift (*Straße und Hausnummer, Ort und Postleitzahl, Land*)

Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (*bei juristischen Personen*)

Staatsangehörigkeit

Tel., Fax, E-Mail

Zwischengeschaltete Stelle

— Mitgliedstaat(en) (*)

— Drittlandsbehörde (*)
[() Nichtzutreffendes streichen]*

Name(n) der zwischengeschaltete(n) Stelle(n)

Vollständige Anschrift(en) (*Straße und Hausnummer, Ort und Postleitzahl, Land*)

Tel., Fax, E-Mail

Einzutragender Name

— Ursprungsbezeichnung (*)

— Geografische Angabe (*)
[() Nichtzutreffendes streichen]*

Nachweis des Schutzes in einem Drittland

Kategorien der Weinbauerzeugnisse
[auf getrenntem Blatt]

Produktspezifikation

Seitenanzahl

Name(n) des/der Unterzeichneten

Unterschrift(en)

ANHANG II

EINZIGES DOKUMENT

Eingangsdatum (TT/MM/JJJJ)
 [von der Kommission auszufüllen]

Seitenanzahl (einschließlich dieser Seite)

Sprache des Antrags

Aktenzeichen
 [von der Kommission auszufüllen]

Antragsteller

Name der juristischen oder natürlichen Person

Vollständige Anschrift (Straße und Hausnummer, Ort und Postleitzahl, Land)

Rechtsform (bei juristischen Personen)

Staatsangehörigkeit

Zwischengeschaltete Stelle

— Mitgliedstaat(en) (*)

— Drittlandsbehörde (*)
 [(*) Nichtzutreffendes streichen]

Name(n) der zwischengeschaltete(n) Stelle(n)

Vollständige Anschrift(en) (Straße und Hausnummer, Ort und Postleitzahl, Land)

Einzutragender Name

— Ursprungsbezeichnung (*)

— Geografische Angabe (*)
 [(*) Nichtzutreffendes streichen]

Beschreibung des Weins/der Weine ⁽¹⁾

Angabe der traditionellen Begriffe gemäß Artikel 54 Absatz 1 Buchstabe a ⁽²⁾, die mit dieser Ursprungsbezeichnung oder geografischen Angabe verbunden sind

Besondere önologische Verfahren ⁽³⁾

Abgegrenztes Gebiet

Hektarhöchsttertrag

Zugelassene Keltertraubensorten

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet ⁽⁴⁾

Sonstige Bedingungen ⁽³⁾

Bezug auf die Produktspezifikation

⁽¹⁾ Einschließlich eines Bezugs auf die unter Artikel 33 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 fallenden Erzeugnisse.

⁽²⁾ Artikel 54 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 479/2008.

⁽³⁾ Fakultativ.

⁽⁴⁾ Beschreiben Sie die besondere Art des Erzeugnisses und des geografischen Gebiets und den kausalen Zusammenhang zwischen beiden.

ANHANG III

ANTRAG AUF EINSPRUCH GEGEN EINE URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER GEOGRAFISCHE ANGABE

Eingangsdatum (TT/MM/JJJJ)
[von der Kommission auszufüllen]

Seitenanzahl (einschließlich dieser Seite)

Sprache des Antrags

Aktenzeichen
[von der Kommission auszufüllen]

Einsprucherhebender

Name der juristischen oder natürlichen Person

Vollständige Anschrift (*Straße und Hausnummer, Ort und Postleitzahl, Land*)

Staatsangehörigkeit

Tel., Fax, E-Mail

Zwischengeschaltete Stelle

— Mitgliedstaat(en) (*)

— Drittlandsbehörde (fakultativ) (*)
[() Nichtzutreffendes streichen]*

Name(n) der zwischengeschaltete(n) Stelle(n)

Vollständige Anschrift(en) (*Straße und Hausnummer, Ort und Postleitzahl, Land*)

Name, gegen den Einspruch erhoben wird

— Ursprungsbezeichnung (*)

— Geografische Angabe (*)
[() Nichtzutreffendes streichen]*

Frühere Rechte

— Geschützte Ursprungsbezeichnung (*)

— Geschützte geografische Angabe (*)

— Nationale geografische Angabe (*)
[() Nichtzutreffendes streichen]*

Name

Eintragsnummer

Eintragsdatum (TT/MM/JJJJ)

— Marke

Zeichen

Verzeichnis der Erzeugnisse und Dienstleistungen

Eintragsnummer

Eintragsdatum

Ursprungsland

Ansehen/Bekanntheit (*)
[() Nichtzutreffendes streichen]*

Gründe für den Einspruch

— Artikel 42 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 (*)

— Artikel 42 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 (*)

- Artikel 43 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 (*)
- Artikel 45 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 (*)
- Artikel 45 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 (*)
- Artikel 45 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 (*)
- Artikel 45 Absatz 2 Buchstabe d der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 (*)

[() Nichtzutreffendes streichen]*

Erläuterung des Grundes/der Gründe

Name des Unterzeichneten

Unterschrift

ANHANG IV

ANTRAG AUF ÄNDERUNG EINER URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER GEOGRAFISCHEN ANGABE

Eingangsdatum (TT/MM/JJJJ)
[von der Kommission auszufüllen]

Seitenanzahl (einschließlich dieser Seite)

Sprache der Änderung

Aktenzeichen
[von der Kommission auszufüllen]

Zwischengeschaltete Stelle

— Mitgliedstaat(en) (*)

— Drittlandsbehörde (fakultativ) (*)
[() Nichtzutreffendes streichen]*

Name(n) der zwischengeschalteten Stelle(n)

Vollständige Anschrift(en) (Straße und Hausnummer, Ort und Postleitzahl, Land)

Tel., Fax, E-Mail

Name

— Ursprungsbezeichnung (*)

— Geografische Angabe (*)
[() Nichtzutreffendes streichen]*

Von der Änderung betroffene Spezifikation

Geschützter Name (*)

Beschreibung des Erzeugnisses (*)

Verwendete önologische Verfahren (*)

Geografisches Gebiet (*)

Hektarertrag (*)

Verwendete Keltertraubensorten (*)

Zusammenhang (*)

Namen und Anschriften der Kontrollbehörden (*)

Sonstige (*)

[() Nichtzutreffendes streichen]*

Änderung

— Änderung der Produktspezifikation ohne Änderung des einzigen Dokuments (*)

Änderung der Produktspezifikation mit Änderung des einzigen Dokuments (*)
[() Nichtzutreffendes streichen]*

— Geringfügige Änderung (*)

— Bedeutende Änderung (*)
[() Nichtzutreffendes streichen]*

Erläuterung der Änderung

Geändertes einziges Dokument

[auf getrenntem Blatt]

Name des Unterzeichneten

Unterschrift

ANHANG V

ANTRAG AUF LÖSCHUNG EINER URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER GEOGRAFISCHEN ANGABE

Eingangsdatum (TT/MM/JJJJ)
 [von der Kommission auszufüllen]

Seitenanzahl (einschließlich dieser Seite)

Löschungsantragsteller

Aktenzeichen
 [von der Kommission auszufüllen]

Sprache des Löschungsantrags

Name der juristischen oder natürlichen Person

Vollständige Anschrift (Straße und Hausnummer, Ort und Postleitzahl, Land)

Staatsangehörigkeit

Tel., Fax, E-Mail

Beanstandeter Name

— Ursprungsbezeichnung (*)

— Geografische Angabe (*)
 [(*) Nichtzutreffendes streichen]

Berechtigtes Interesse des Antragstellers

Erklärung des Mitgliedstaats oder Drittlands

Gründe für die Löschung

— Artikel 34 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 (*)

— Artikel 34 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 (*)

— Artikel 35 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 (*)

— Artikel 35 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 (*)

— Artikel 35 Absatz 2 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 (*)

— Artikel 35 Absatz 2 Buchstabe d der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 (*)

— Artikel 35 Absatz 2 Buchstabe e der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 (*)

— Artikel 35 Absatz 2 Buchstabe f der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 (*)

— Artikel 35 Absatz 2 Buchstabe g der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 (*)

— Artikel 35 Absatz 2 Buchstabe h der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 (*)

— Artikel 35 Absatz 2 Buchstabe i der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 (*)
 [(*) Nichtzutreffendes streichen]

Darstellung des Grundes/der Gründe

Name des Unterzeichneten

Unterschrift

ANHANG VI

**ANTRAG AUF UMWANDLUNG EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG IN EINE
GEOGRAFISCHE ANGABE**

Eingangsdatum (TT/MM/JJJJ)
[von der Kommission auszufüllen]

Seitenanzahl (einschließlich dieser Seite)

Sprache des Antrags

Aktenzeichen
[von der Kommission auszufüllen]

Antragsteller

Name der juristischen oder natürlichen Person

Vollständige Anschrift (Straße und Hausnummer, Ort und Postleitzahl, Land)

Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen)

Staatsangehörigkeit

Tel., Fax, E-Mail

Zwischengeschaltete Stelle

— Mitgliedstaat(en) (*)

— Drittlandsbehörde (*)

[(*) Nichtzutreffendes streichen]

Name(n) der zwischengeschalteten Stelle(n)

Vollständige Anschrift(en) (Straße und Hausnummer, Ort und Postleitzahl, Land)

Tel., Fax, E-Mail

Einzutragender Name

Nachweis des Schutzes in einem Drittland

Produktkategorien
[auf getrenntem Blatt]

Produktspezifikation

Seitenanzahl

Name(n) des/der Unterzeichneten

Unterschrift(en)

ANHANG VII

ANTRAG AUF ANERKENNUNG EINES TRADITIONELLEN BEGRIFFS

Eingangsdatum (TT/MM/JJJJ)
 [von der Kommission auszufüllen]

Seitenanzahl (einschließlich dieser Seite)

Sprache des Antrags

Aktenzeichen
 [von der Kommission auszufüllen]

Antragsteller

Zuständige Behörde des Mitgliedstaats (*)

Zuständige Behörde des Drittlands (*)

Repräsentative Berufsorganisation (*)
 [(*) Nichtzutreffendes streichen]

Anschrift (Straße und Hausnummer, Ort und Postleitzahl, Land)

Rechtsform (nur bei einer repräsentativen Berufsorganisation)

Staatsangehörigkeit

Tel., Fax, E-Mail

Bezeichnung

Traditioneller Begriff gemäß Artikel 54 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 (*)

Traditioneller Begriff gemäß Artikel 54 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 (*)
 [(*) Nichtzutreffendes streichen]

Sprache

— Artikel 31 Buchstabe a (*)

— Artikel 31 Buchstabe b (*)
 [(*) Nichtzutreffendes streichen]

Verzeichnis der betroffenen Ursprungsbezeichnungen oder geografischen Angaben

Kategorien der Weinbauerzeugnisse

Begriffsbestimmung

Kopie der Regelung

[beizufügen]

Name des Unterzeichneten

Unterschrift

ANHANG VIII

ANTRAG AUF EINSPRUCH GEGEN EINEN TRADITIONELLEN BEGRIFF

Eingangsdatum (TT/MM/JJJJ)
[von der Kommission auszufüllen]

Seitenanzahl (einschließlich dieser Seite)

Sprache des Einspruchsantrags

Aktenzeichen
[von der Kommission auszufüllen]

Einsprucherhebender

Name der juristischen oder natürlichen Person

Vollständige Anschrift (*Straße und Hausnummer, Ort und Postleitzahl, Land*)

Staatsangehörigkeit

Tel., Fax, E-Mail

Zwischengeschaltete Stelle

— Mitgliedstaat(en) (*)

— Drittlandsbehörde (fakultativ) (*)
[() Nichtzutreffendes streichen]*

Name(n) der zwischengeschalteten Stelle(n)

Vollständige Anschrift(en) (*Straße und Hausnummer, Ort und Postleitzahl, Land*)

Beanstandeter traditioneller Begriff

Frühere Rechte

— Geschützte Ursprungsbezeichnung (*)

— Geschützte geografische Angabe (*)

— Nationale geografische Angabe (*)
[() Nichtzutreffendes streichen]*

Name

Eintragungsnummer

Eintragungsdatum (TT/MM/JJJJ)

— Marke

Zeichen

Verzeichnis der Erzeugnisse und Dienstleistungen

Eintragungsnummer

Eintragungsdatum

Ursprungsland

Ansehen/Bekanntheit (*)
[() Nichtzutreffendes streichen]*

Gründe für den Einspruch

— Artikel 31 (*)

— Artikel 35 (*)

— Artikel 40 Absatz 2 Buchstabe a (*)

- Artikel 40 Absatz 2 Buchstabe b (*)
- Artikel 40 Absatz 2 Buchstabe c (*)
- Artikel 41 Absatz 3 (*)
- Artikel 42 Absatz 1 (*)
- Artikel 42 Absatz 2 (*)
- Artikel 54 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008
[(*) Nichtzutreffendes streichen]

Erläuterung des Grundes/der Gründe

Name des Unterzeichneten

Unterschrift

ANHANG IX

ANTRAG AUF LÖSCHUNG EINES TRADITIONELEN BEGRIFFS

Eingangsdatum (TT/MM/JJJJ)
[von der Kommission auszufüllen]

Seitenanzahl (einschließlich dieser Seite)

Löschungsantragsteller

Aktenzeichen
[von der Kommission auszufüllen]

Sprache des Löschungsantrags

Name der juristischen oder natürlichen Person

Vollständige Anschrift (*Straße und Hausnummer, Ort und Postleitzahl, Land*)

Staatsangehörigkeit

Tel., Fax, E-Mail

Beanstandeter traditioneller Begriff

Berechtigtes Interesse des Antragstellers

Erklärung des Mitgliedstaats oder Drittlands

Gründe für die Löschung

- Artikel 31 (*)
- Artikel 35 (*)
- Artikel 40 Absatz 2 Buchstabe a (*)
- Artikel 40 Absatz 2 Buchstabe b (*)
- Artikel 40 Absatz 2 Buchstabe c (*)
- Artikel 41 Absatz 3 (*)
- Artikel 42 Absatz 1 (*)
- Artikel 42 Absatz 2 (*)
- Artikel 54 der Verordnung (EG) Nr. 479/2008 (*)
[() Nichtzutreffendes streichen]*

Darstellung des Grundes/der Gründe

Name des Unterzeichneten

Unterschrift

ANHANG X

PIKTOGRAMM GEMÄSS ARTIKEL 51 ABSATZ 2



HINWEIS FÜR ALLERGIKER

—

ANHANG XI

VERZEICHNIS DER REPRÄSENTATIVEN HANDELSORGANISATIONEN UND IHRER MITGLIEDER GEMÄSS
ARTIKEL 30 ABSATZ 2

Drittland	Name der repräsentativen Berufsorganisation	Mitglieder der repräsentativen Berufsorganisation
— Südafrika	— South African Fortified Wine Producers Association (SAFPA)	<ul style="list-style-type: none"> — Allesverloren Estate — Axe Hill — Beaumont Wines — Bergsig Estate — Boplaas Wine Cellar — Botha Wine Cellar — Bredell Wines — Calitzdorp Wine Cellar — De Krans Wine Cellar — De Wet Co-op — Dellrust Wines — Distell — Domein Doornkraal — Du Toitskloof Winery — Groot Constantia Estate — Grundheim Wine Cellar — Kango Wine Cellar — KWV International — Landskroon Wine — Louiesenhof — Morgenhog Estate — Overgaauw Estate — Riebeek Cellars — Rooiberg Winery — Swartland Winery — TTT Cellars — Vergenoegd Wine Estate — Villiera Wines — Withoek Estate

VERZEICHNIS DER TRADITIONELLEN BEGRIFFE GEMÄSS ARTIKEL 40

Traditioneller Begriff	Sprache	Wein ⁽¹⁾	Zusammenfassung der Begriffsbestimmung/Verwendungsbedingungen ⁽²⁾	Betreffende Drittländer
------------------------	---------	---------------------	--	-------------------------

TEIL A — Traditionelle Begriffe gemäß Artikel 54 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 479/2008

BELGIEN

Appellation d'origine contrôlée	Französisch	g.U. (1, 4)	Anstelle von „geschützte Ursprungsbezeichnung“ verwendete traditionelle Begriffe	
Gecontroleerde oorsprongsbenaming	Niederländisch	g.U. (1, 4)		
Landwijn	Niederländisch	g.g.A. (1)	Anstelle von „geschützte Ursprungsbezeichnung“ verwendete traditionelle Begriffe	
Vin de pays	Französisch	g.g.A. (1)		

BULGARIEN

Гарантирано наименование за произход (ГНП) (<i>guaranteed designation of origin</i>)	Bulgarisch	g.U. (1, 3, 4)	Anstelle von „geschützte Ursprungsbezeichnung“ und „geschützte geografische Angabe“ verwendete traditionelle Begriffe 14.4.2000	
Гарантирано и контролирано наименование за произход (ГКНП) (<i>guaranteed and controlled designation of origin</i>)	Bulgarisch	g.U. (1, 3, 4)		
Благородно сладко вино (БСВ) (<i>noble sweet wine</i>)	Bulgarisch	g.U. (3)		
Регионално вино (<i>Regional wine</i>)	Bulgarisch	g.g.A. (1, 3, 4)		

TSCHECHISCHE REPUBLIK

Jakostní šumivé víno stanovené oblasti	Tschechisch	g.U. (4)	Der von der Tschechischen Behörde für Agrar- und Lebensmittelkontrolle eingestufte Wein, erzeugt aus den Trauben, die auf einer bestimmten Rebfläche in dem betreffenden Gebiet geerntet wurden; die Erzeugung von Wein, der für die Herstellung von Qualitätsschaumwein in einer besonderen Region verwendet wird, hat in dem Weinbaugebiet stattgefunden; in dem bestimmten Gebiet wurde der Hektarertrag nicht überschritten: der Wein entspricht den Qualitätsanforderungen der geltenden Durchführungsvorschriften.
Jakostní víno	Tschechisch	g.U. (1)	Der von der Tschechischen Behörde für Agrar- und Lebensmittelkontrolle eingestufte Wein, erzeugt aus den Trauben, die auf einer bestimmten Rebfläche in dem betreffenden Gebiet geerntet wurden; der Hektarertrag wurde nicht erhöht; die Trauben, aus denen der Wein erzeugt wurde, wiesen zumindest einen Zuckergehalt von 15° NM auf; die Ernte und Erzeugung des Weins mit Ausnahme der Abfüllung wurden in dem betreffenden Weinbaugebiet durchgeführt; der Wein entspricht den in den Durchführungsvorschriften festgelegten Qualitätsanforderungen.
Jakostní víno odrůdové	Tschechisch	g.U. (1)	Der von der Tschechischen Behörde für Agrar- und Lebensmittelkontrolle eingestufte Wein, erzeugt aus Trauben, eingemaischten Trauben, Traubenmost, Wein aus den auf einer bestimmten Rebfläche geernteten Trauben oder durch den Verschnitt von Qualitätsweinen aus nicht mehr als drei Rebsorten.
Jakostní víno známkové	Tschechisch	g.U. (1)	Der von der Tschechischen Behörde für Agrar- und Lebensmittelkontrolle eingestufte Wein, erzeugt aus Trauben, eingemaischten Trauben, Traubenmost, möglicherweise aus Wein aus den auf einer bestimmten Rebfläche geernteten Trauben.
Jakostní víno s přívlastkem, <i>ergänzt durch</i> : — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno	Tschechisch	g.U. (1)	Der von der Tschechischen Behörde für Agrar- und Lebensmittelkontrolle eingestufte Wein, erzeugt aus den Trauben, die auf einer bestimmten Rebfläche in dem betreffenden Gebiet oder Teilgebiet geerntet wurden, in dem der Hektarertrag nicht überschritten wurde; der Wein wurde aus Trauben gewonnen, deren Ursprung, Zuckergehalt und Gewicht sowie erforderlichenfalls Rebsorte(n) oder deren Befall mit der Edelfäule <i>Botrytis cinerea</i> P. von der Kontrollbehörde überprüft wurden und den Anforderungen für die besondere Art Qualitätswein mit Prädikat oder den Verschnitt von Qualitätsweinen mit Prädikat entsprechen; der Wein entspricht den Qualitätsanforderungen der geltenden Durchführungsvorschriften; die Kontrollbehörde hat dem Wein eines der folgenden Prädikate verliehen: — „Kabinetní víno“ darf nur aus Trauben mit einem Mindestzuckergehalt von 19° NM gewonnen werden, — „Pozdní sběr“ darf nur aus Trauben mit einem Mindestzuckergehalt von 21° NM gewonnen werden, — „Výběr z hroznů“ darf nur aus Trauben mit einem Mindestzuckergehalt von 24° NM gewonnen werden, — „Výběr z bobulí“ darf nur aus ausgewählten Trauben mit einem Mindestzuckergehalt von 27° NM gewonnen werden, — „Výběr z cibéb“ darf nur aus ausgewählten von Edelfäule befallenen oder überreifen Trauben mit einem Mindestzuckergehalt von 32° NM gewonnen werden, — „Ledové víno“ darf nur aus Trauben gewonnen werden, die bei einer Temperatur von – 7 °C und darunter geerntet sowie in gefrorenem Zustand geerntet und verarbeitet wurden, und sein Mindestzuckergehalt muss 27° NM betragen, — „Slámové víno“ darf nur aus Trauben gewonnen werden, die vor der Verarbeitung mindestens drei Monate lang auf Stroh- oder Schilfmatten gelagert oder in einem belüfteten Raum auf Gestellen aufgehängt wurden, und sein Mindestzuckergehalt muss 27° NM betragen.
Pozdní sběr	Tschechisch	g.U. (1)	Der von der Tschechischen Behörde für Agrar- und Lebensmittelkontrolle eingestufte Wein, erzeugt aus den Trauben, die auf einer bestimmten Rebfläche in dem betreffenden Gebiet geerntet wurden; der Hektarertrag wurde nicht erhöht; die Trauben, aus denen der Wein erzeugt wurde, wiesen zumindest einen Zuckergehalt von 21° NM auf; die Ernte und Erzeugung des Weins mit Ausnahme der Abfüllung wurden in dem betreffenden Weinbaugebiet durchgeführt; der Wein entspricht den Qualitätsanforderungen der geltenden Durchführungsvorschriften.

<p>Vino s přívlastkem, <i>ergänzt durch</i></p> <ul style="list-style-type: none"> — Kabinetní víno — Pozdní sběr — Výběr z hroznů — Výběr z bobulí — Výběr z cibéb — Ledové víno — Slámové víno 	Tschechisch	g.U. (1)	<p>Der von der Tschechischen Behörde für Agrar- und Lebensmittelkontrolle eingestufte Wein, erzeugt aus den Trauben, die auf einer bestimmten Rebfläche in dem betreffenden Gebiet oder Teilgebiet geerntet wurden, in dem der Hektarertrag nicht überschritten wurde; der Wein wurde aus Trauben gewonnen, deren Ursprung, Zuckergehalt und Gewicht sowie erforderlichenfalls Rebsorte(n) oder deren Befall mit der Edelfäule <i>Botrytis cinerea</i> P. von der Kontrollbehörde überprüft wurden und den Anforderungen für die besondere Art Qualitätswein mit Prädikat oder den Verschnitt von Qualitätsweinen mit Prädikat entsprechen; der Wein entspricht den Qualitätsanforderungen der geltenden Durchführungsvorschriften, die Kontrollbehörde hat dem Wein eines der folgenden Prädikate verliehen:</p> <ul style="list-style-type: none"> — „Kabinetní víno“ darf nur aus Trauben mit einem Mindestzuckergehalt von 19° NM gewonnen werden, — „Pozdní sběr“ darf nur aus Trauben mit einem Mindestzuckergehalt von 21° NM gewonnen werden, — „Výběr z hroznů“ darf nur aus Trauben mit einem Mindestzuckergehalt von 24° NM gewonnen werden, — „Výběr z bobulí“ darf nur aus ausgewählten Trauben mit einem Mindestzuckergehalt von 27° NM gewonnen werden, — „Výběr z cibéb“ darf nur aus ausgewählten von Edelfäule befallenen oder überreifen Trauben mit einem Mindestzuckergehalt von 32° NM gewonnen werden, — „Ledové víno“ darf nur aus Trauben gewonnen werden, die bei einer Temperatur von – 7 °C und darunter geerntet sowie in gefrorenem Zustand geerntet und verarbeitet wurden, und sein Mindestzuckergehalt muss 27° NM betragen, — „Slámové víno“ darf nur aus Trauben gewonnen werden, die vor der Verarbeitung mindestens drei Monate lang auf Stroh- oder Schilfmatten gelagert oder in einem belüfteten Raum auf Gestellen aufgehängt wurden, und sein Mindestzuckergehalt muss 27° NM betragen. 	
Jakostní likérové víno	Tschechisch	g.U. (3)	<p>Der von der Tschechischen Behörde für Agrar- und Lebensmittelkontrolle eingestufte Wein, erzeugt aus den Trauben, die auf einer bestimmten Rebfläche in dem besonderen Gebiet geerntet wurden; der Hektarertrag wurde nicht überschritten; die Erzeugung wurde in dem besonderen Weinbaugebiet durchgeführt, in dem die Trauben geerntet wurden; der Wein entspricht den Qualitätsanforderungen der geltenden Durchführungsvorschriften.</p>	
Zemské víno	Tschechisch	g.g.A. (1)	<p>Wein erzeugt aus den im Hoheitsgebiet der Tschechischen Republik geernteten Trauben, die zur Qualitätsweinerzeugung in dem besonderen Gebiet geeignet sind, oder aus den Rebsorten, die in das Rebsortenverzeichnis in den geltenden Durchführungsvorschriften aufgenommen werden; das Etikett des Weins darf nur die in den Durchführungsvorschriften aufgeführte geografische Angabe tragen; Wein mit geografischer Angabe darf nur aus Trauben gewonnen werden, die einen Mindestzuckergehalt von 14° NM aufweisen und in der geografischen Einheit geerntet wurden, die die geografische Angabe gemäß diesem Absatz trägt und den Qualitätsanforderungen der Durchführungsvorschriften entspricht; die Verwendung des Namens einer anderen geografischen Einheit als derjenigen, die in die Durchführungsvorschriften aufgenommen wurde, ist verboten.</p>	
Vino originální certifikace (VOC oder V.O.C.)	Tschechisch	g.U. (1)	<p>Der Wein muss im Weinbaugebiet oder einem kleineren Gebiet erzeugt worden sein; der Erzeuger muss Mitglied der Vereinigung sein, die dem Wein den Rechtsvorschriften zufolge die Ursprungsbezeichnung verleihen kann; der Wein entspricht zumindest den Qualitätsanforderungen der geltenden Rechtsvorschriften; der Wein entspricht den Bedingungen in der Entscheidung zur Verleihung der Ursprungsbezeichnung; außerdem muss der Wein den Rechtsvorschriften für die jeweilige Weinart entsprechen.</p>	

DÄNEMARK

Regional vin	Dänisch	g.g.A. (1, 3, 4)	<p>Wein oder Schaumwein, der in Dänemark gemäß den in den nationalen Rechtsvorschriften festgelegten Regeln erzeugt wird. „Regional vin“ muss einer organoleptischen und analytischen Untersuchung unterzogen worden sein. Seine Beschaffenheit und sein Charakter müssen teilweise durch das Erzeugungsgebiet, die verwendeten Trauben und das Können des Erzeugers und Winzers bestimmt sein.</p>	
--------------	---------	---------------------	---	--

DEUTSCHLAND

Prädikatswein (Qualitätswein mit Prädikat (*)), <i>ergänzt durch</i> : — Kabinett — Spätlese — Auslese — Beerenauslese — Trockenbeerenauslese — Eiswein	Deutsch	g.U. (1)	Grundkategorie der Prädikatsweine, die ein bestimmtes Mindestmostgewicht erreicht haben und nicht angereichert (weder chaptalisiert noch mit konzentriertem Traubenmost angereichert) werden, ergänzt durch eine der folgenden Angaben: — (Kabinett): unterste Stufe der Qualitätsweine mit Prädikat (Prädikatsweine); Kabinettweine sind leicht und fein und weisen je nach Rebsorte und Region 67 bis 85 Öchsle auf; — (Spätlese): Qualitätswein mit Prädikat (Prädikatswein), dessen Mostgewicht je nach Rebsorte und Region zwischen 76 und 95 Öchsle beträgt; die Traube sollte spät geerntet werden und muss vollreif sein; Spätleseweine haben einen intensiven Geschmack (nicht unbedingt süß); — (Auslese): aus individuell ausgesuchten vollreifen Trauben gewonnen, die durch <i>botrytis cinerea</i> konzentriert sein können und deren Mostgewicht je nach Rebsorte und Region zwischen 85 und 100 Öchsle beträgt; — (Beerenauslese): aus besonders ausgesuchten vollreifen Trauben gewonnen, die dank der Edelfäule (<i>botrytis cinerea</i>) eine hohe Zuckerkonzentration aufweisen und meist einige Zeit nach der normalen Weinlese geerntet wurden. Das Mostgewicht muss je nach Rebsorte und Region zwischen 110 und 125 Öchsle liegen; die Weine sind sehr süß und lange lagerfähig; — (Trockenbeerenauslese): höchste Stufe der Qualitätsweine mit Prädikat (Prädikatsweine), deren Mostgewicht 150 Öchsle übersteigt; Weine dieser Kategorie werden aus sorgfältig ausgesuchten überreifen Trauben gewonnen, deren Saft durch Edelfäule (<i>botrytis cinerea</i>) konzentriert wurde; die Trauben sind rosinenartig eingeschrumpft; diese Weine zeichnen sich durch eine edle Süße aus und haben einen geringen Alkoholgehalt; — (Eiswein): Eiswein muss aus Weintrauben gewonnen werden, die bei hartem Frost mit Temperaturen von weniger als – 7 °C geerntet werden; sie werden in gefrorenem Zustand gepresst; es handelt sich um einen einmaligen, sehr hochwertigen Wein mit äußerst hoher Konzentration an Süße und Säure.
Qualitätswein, <i>auch ergänzt durch</i> b.A. (Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete)	Deutsch	g.U. (1)	Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete, der einer analytischen und organoleptischen Untersuchung unterzogen wurde und bestimmte Bedingungen hinsichtlich des Reifegrads der Trauben (Mostgewicht des Weins/Öchslegrade) erfüllt hat.
Qualitätslikörwein, <i>auch ergänzt durch</i> b.A. (Qualitätslikörwein bestimmter Anbaugebiete (**))	Deutsch	g.U. (3)	Qualitätslikörwein bestimmter Anbaugebiete, der einer analytischen und organoleptischen Untersuchung unterzogen wurde und bestimmte Bedingungen hinsichtlich des Reifegrads der Trauben (Mostgewicht des Weins/Öchslegrade) erfüllt hat.
Qualitätssperlwein, <i>auch ergänzt durch</i> b.A. (Qualitätssperlwein bestimmter Anbaugebiete (**))	Deutsch	g.U. (8)	Qualitätssperlwein bestimmter Anbaugebiete, der einer analytischen und organoleptischen Untersuchung unterzogen wurde und bestimmte Bedingungen hinsichtlich des Reifegrads der Trauben (Mostgewicht des Weins/Öchslegrade) erfüllt hat.
Sekt b.A. (Sekt bestimmter Anbaugebiete (**))	Deutsch	g.U. (4)	Qualitätsschaumwein bestimmter Anbaugebiete
Landwein	Deutsch	g.g.A. (1)	Hochwertigerer Wein aufgrund seines etwas höheren Mostgewichts
Winzersekt (**)	Deutsch	g.U. (1)	In bestimmten Weinbauzonen erzeugter Qualitätsschaumwein, der aus Trauben gewonnen wurde, die in demselben Weinbauunternehmen geerntet wurden, in dem der Hersteller die Trauben zu Wein verarbeitet, aus dem die in bestimmten Weinbauzonen erzeugten Qualitätsschaumweine hergestellt werden sollen; gilt auch für Erzeugergemeinschaften.

(*) Der Begriff „Qualitätswein mit Prädikat“ ist während einer Übergangszeit bis zum 31.12.2010 weiterhin zugelassen.

(**) Für die Begriffe „Sekt“, „Likörwein“ und „Perlwein“ wird kein Schutz beansprucht.

GRIECHENLAND

Ονομασία Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας (ΟΠΑΠ) (<i>appellation d'origine de qualité supérieure</i>)	Griechisch	g.U. (1, 3, 4, 15, 16)	Der Name einer Region oder eines bestimmten Ortes, der von der Verwaltung zur Bezeichnung von Weinen anerkannt wurde, die folgenden Anforderungen erfüllen: — Sie werden aus Trauben von hochwertigen Rebsorten gewonnen, die der Art <i>Vitis vinifera</i> angehören und ausschließlich aus diesem geografischen Gebiet stammen, und ihre Erzeugung findet in diesem Gebiet statt, — sie werden aus Trauben von Rebflächen mit niedrigen Hektarerträgen gewonnen, — sie verdanken ihre Güte oder Eigenschaften überwiegend oder ausschließlich den geografischen Verhältnissen einschließlich der natürlichen und menschlichen Einflüsse. [L.D. 243/1969 und L.D. 427/76 über die Verbesserung und den Schutz des Weinbaus]	
Ονομασία Προέλευσης Ελεγχόμενη (ΟΠΕ) (<i>appellation d'origine contrôlée</i>)	Griechisch	g.U. (3, 15)	Zusätzlich zu den unabdingbaren Anforderungen der „ <i>appellation d'origine de qualité supérieure</i> “ müssen die zu dieser Kategorie gehörenden Weine die folgenden Anforderungen erfüllen: — Sie werden aus Trauben von hochwertigen Rebflächen mit niedrigen Hektarerträgen auf für die Erzeugung von Qualitätsweinen geeigneten Böden gewonnen, — sie erfüllen bestimmte Anforderungen betreffend das Schnittsystem der Rebflächen und den Mindestzuckergehalt des Mostes. [L.D. 243/1969 und L.D. 427/76 über die Verbesserung und den Schutz des Weinbaus]	
Οίνος γλυκός φυσικός (<i>vin doux naturel</i>)	Griechisch	g.U. (3)	Weine, die zur Kategorie der Weine mit „ <i>appellation d'origine contrôlée</i> “ oder „ <i>appellation d'origine de qualité supérieure</i> “ gehören und zusätzlich die folgenden Anforderungen erfüllen: — Sie werden aus Traubenmost mit einem ursprünglichen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 12 % vol hergestellt, — sie haben einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 15 % vol und höchstens 22 % vol, — sie haben einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 17,5 % vol. [L.D. 212/1982 über die Eintragung von Weinen mit der Ursprungsbezeichnung „Samos“]	
Οίνος φυσικός γλυκός (<i>vin naturellement doux</i>)	Griechisch	g.U. (3, 15, 16)	Weine, die zur Kategorie der Weine mit „ <i>appellation d'origine contrôlée</i> “ oder „ <i>appellation d'origine de qualité supérieure</i> “ gehören und zusätzlich die folgenden Anforderungen erfüllen: — sie werden aus Trauben gewonnen, die in der Sonne oder im Schatten gelagert wurden, — sie werden nicht angereichert, — sie haben einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 17 % vol (oder 300 g Zucker je Liter). [L.D. 212/1982 über die Eintragung von Weinen mit der Ursprungsbezeichnung „Samos“]	
ονομασία κατά παράδοση (<i>appellation traditionnelle</i>)	Griechisch	g.g.A. (1)	Weine, die ausschließlich im geografischen Gebiet Griechenlands erzeugt werden, und zusätzlich — bei Weinen mit der traditionellen Bezeichnung Retsina aus Traubenmost hergestellt werden, der mit Aleppokiefernharz behandelt wurde, und — bei Weinen mit der traditionellen Bezeichnung Verntea aus Trauben von den Rebflächen der Insel Zakynthos gewonnen wurden und bestimmte Bedingungen hinsichtlich der verwendeten Rebsorten, der Hektarerträge der Rebflächen und des Zuckergehalts des Mostes erfüllen. [P.D. 514/1979 über die Erzeugung, die Kontrolle und den Schutz von Retsina-Weinen und M.D. 397779/92 über die Festlegung der Anforderungen für die Verwendung der Angabe „Verntea Traditional Designation of Zakynthos“]	
τοπικός οίνος (<i>vin de pays</i>)	Griechisch	g.g.A. (1, 3, 4, 11, 15, 16)	Die Angabe bezieht sich auf eine Region oder einen bestimmten Ort und wurde von der Verwaltung zur Bezeichnung von Weinen anerkannt, die folgenden Anforderungen erfüllen: — Bei ihnen ergibt sich eine bestimmte Qualität, das Ansehen oder eine andere Eigenschaft aus ihrem geografischen Ursprung, — mindestens 85 % der zu ihrer Erzeugung verwendeten Trauben stammen ausschließlich aus diesem geografischen Gebiet und ihre Erzeugung findet in diesem geografischen Gebiet statt, — sie werden aus Rebsorten bereitet, die in dem bestimmten Gebiet eingestuft worden sind, — sie werden aus Trauben von Rebflächen mit niedrigen Erträgen auf für den Weinbau geeigneten Böden gewonnen, — für jeden Wein wurden ein natürlicher und ein vorhandener Alkoholgehalt festgesetzt. [C.M.D. 392169/1999 Allgemeine Regeln für die Verwendung des Begriffs „Regional Wine“ zur Bezeichnung von Tafelwein, geändert durch C.M.D. 321813/2007]	

SPANIEN

Denominación de origen (DO)	Spanisch	g.U. (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Name einer Region, eines Gebietes, einer Lage oder eines abgegrenzten Ortes, der von der Verwaltung für die Bezeichnung von Weinen anerkannt wurde, die folgende Bedingungen erfüllen: — Sie werden in der Region, dem Gebiet, der Lage oder dem abgegrenzten Ort aus dort angebauten Trauben gewonnen, — sie haben aufgrund ihres Ursprungs einen guten Ruf im Handel und — sie verdanken ihre Güte oder Eigenschaften überwiegend oder ausschließlich den geografischen Verhältnissen einschließlich der natürlichen und menschlichen Einflüsse. (Gesetz 24/2003 über Rebe und Wein; weitere rechtliche Anforderungen sind in der vorgenannten und anderen Rechtsvorschriften festgelegt.)	Chile
Denominación de origen calificada (DOCa)	Spanisch	g.U. (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Zusätzlich zu den unabdingbaren Anforderungen für die „denominación de origen“ muss die „denominación de origen calificada“ die folgenden Anforderungen erfüllen: — Seit ihrer Anerkennung als „denominación de origen“ müssen mindestens zehn Jahre vergangen sein, — die geschützten Erzeugnisse werden nur vermarktet, wenn sie von eingetragenen und in dem abgegrenzten geografischen Gebiet gelegenen Weinbetrieben in Flaschen abgefüllt worden sind, und — das Gebiet, das als zur Erzeugung von Wein mit der beschriebenen Ursprungsbezeichnung geeignet gilt, wird von jeder Gemeinde kartografisch abgegrenzt. (Gesetz 24/2003 über Rebe und Wein; weitere rechtliche Anforderungen sind in der vorgenannten und anderen Rechtsvorschriften festgelegt.)	
Vino de calidad con indicación geográfica	Spanisch	g.U. (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Wein, der in einer Region, einem Gebiet, einer Lage oder einem abgegrenzten Ort aus von dort stammenden Trauben gewonnen wird, bei dem sich eine bestimmte Qualität, das Ansehen oder eine andere Eigenschaft aus den geografischen Verhältnissen oder menschlichen Einflüssen oder beidem ergibt, was sich auf die Traubenerzeugung, die Weinbereitung oder die Reifung auswirkt. Diese Weine werden gekennzeichnet mit „vino de calidad de“, gefolgt durch den Namen der Region, des Gebiets, der Lage oder des abgegrenzten Orts, wo sie erzeugt und bereitet werden. (Gesetz 24/2003 über Rebe und Wein; weitere rechtliche Anforderungen sind in der vorgenannten und anderen Rechtsvorschriften festgelegt.)	
Vino de pago	Spanisch	g.U. (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Bezeichnet den Ort oder das Flurstück mit besonderen Bodenmerkmalen und einem Mikroklima, die ihn/es von den umliegenden Gebieten unterscheiden; bekannt unter einem Namen, der herkömmlicher- und bekannterweise mit der Bewirtschaftung von Rebflächen verbunden ist, von denen Weine mit besonderen Eigenschaften und Merkmalen stammen und deren Ausdehnung durch Regeln begrenzt ist, die von der zuständigen Verwaltung gemäß den Merkmalen jeder Region festgelegt werden. Die Fläche darf diejenige der Gemeinde oder Gemeinden, in der/denen sie sich befindet, nicht überschreiten. Ein wohlbekannter Zusammenhang mit der Bewirtschaftung der Rebfläche besteht, wenn der Name des „pago“ im Handel normalerweise seit mindestens fünf Jahren zur Identifizierung der davon stammenden Weine verwendet worden ist. Alle Trauben, aus denen der „vino de pago“ gewonnen werden soll, müssen von Rebflächen in dem betreffenden „pago“ stammen und der Wein muss getrennt von anderen Weinen bereitet, gelagert und gegebenenfalls gereift werden. (Gesetz 24/2003 über Rebe und Wein; weitere rechtliche Anforderungen sind in der vorgenannten und anderen Rechtsvorschriften festgelegt.)	
Vino de pago calificado	Spanisch	g.U. (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Gehört der gesamte „pago“ zu dem Gebiet einer „Denominación de origen calificada“, so kann der Wein „vino de pago calificado“ genannt werden und der im „pago“ erzeugte Wein kann immer als „de pago calificado“ bezeichnet werden, wenn er die geltenden Anforderungen für Weine mit „Denominación de origen calificada“ erfüllt und als solcher eingetragen ist. (Gesetz 24/2003 über Rebe und Wein; weitere rechtliche Anforderungen sind in der vorgenannten und anderen Rechtsvorschriften festgelegt.)	

Vino de la tierra	Spanisch	g.g.A. (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Anforderungen für die Verwendung des traditionellen Begriffs „vino de la tierra“ zusammen mit einer geografischen Angabe: 1. In der Regelung für die geografischen Anhaben gemäß Artikel 1 ist zumindest Folgendes festgelegt: (a) Weinkategorie oder -kategorien, für die die Angabe gilt, (b) zu verwendender Name der geografischen Angabe, (c) genaue Abgrenzung des geografischen Gebiets, (d) Angabe der zu verwendenden Rebsorte, (e) natürlicher Mindestalkoholgehalt der verschiedenen Weinarten, die Anspruch auf die Angabe haben, (f) Bewertung oder Angabe der organoleptischen Eigenschaften, (g) die von einer öffentlichen oder privaten Stelle anzuwendende Kontrollregelung für die Weine. 2. Die Verwendung einer geografischen Angabe zur Bezeichnung von Weinen im Form eines Verschnitts von Weinen aus in verschiedenen Erzeugungsgebieten geernteten Trauben ist zulässig, wenn mindestens 85 % des Weins aus dem Erzeugungsgebiet stammen, dessen Namen er trägt. (Gesetz 24/2003 über Rebe und Wein; Erlass 1126/2003)	
Vino dulce natural	Spanisch	g.U. (3)	(Anhang III Abschnitt B Nummer 6 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 der Kommission)	
Vino Generoso	Spanisch	g.U. (3)	(Anhang III Abschnitt B Nummer 8 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 der Kommission)	Chile
Vino Generoso de licor	Spanisch	g.U. (3)	(Anhang III Abschnitt B Nummer 10 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 der Kommission)	

FRANKREICH

Appellation d'origine contrôlée	Französisch	g.U. (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Name einer Lage, der zur Bezeichnung eines aus dieser Lage stammenden Erzeugnisses dient, das seine Güte oder Eigenschaften überwiegend oder ausschließlich den geografischen Verhältnissen einschließlich der natürlichen und menschlichen Einflüsse verdankt; dieses Erzeugnis besitzt einen wohlbegründeten Ruf und seine Erzeugung unterliegt Zulassungsverfahren, die die Anerkennung der Beteiligten, die Kontrolle der Erzeugungsbedingungen und die Kontrolle der Erzeugnisse umfassen.	Algerien Schweiz Tunesien
Appellation 606/2009 contrôlée	Französisch			
Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure	Französisch			
Vin doux naturel	Französisch	g.U. (3)	Stummgemachter Wein, d.h. Wein, dessen alkoholische Gärung durch den Zusatz von neutralem Weinalkohol gestoppt wird. Anhand dieses Verfahrens soll der Alkoholgehalt des Weins erhöht werden, wobei der Großteil des natürlichen Traubenzuckers erhalten bleibt. Abhängig von der Art des gewonnenen „Vin doux naturel“, nämlich weiß, rot oder rosé, erfolgt das Stummmachen auf einer bestimmten Stufe der alkoholischen Gärung mit oder ohne Mazeration.	
Vin de pays	Französisch	g.g.A. (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Weine mit geografischer Angabe, die durch eine geografische Quelle individualisiert werden (Begriff des „Terroirs“). Ein „vin de pays“ muss ausschließlich aus dem Erzeugungsgebiet stammen, dessen Namen er trägt. Er muss strengen, mit Erlass festgelegten Erzeugungsbedingungen entsprechen, die Höchstertag, Mindestalkoholgehalt, Rebsorten und strenge Analysevorschriften umfassen.	

ITALIEN

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)	Italienisch	g.U. (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Weine mit Ursprungsbezeichnung: geografischer Name eines Weinbaugebiets, das durch eine besondere Erzeugung gekennzeichnet ist; der Name wird zur Bezeichnung eines Qualitätserzeugnisses mit hohem Bekanntheitsgrad verwendet, das seine Eigenschaften den geografischen Verhältnissen und den menschlichen Einflüssen verdankt. Das Gesetz legt für die italienischen Bezeichnungen den besonderen traditionellen Begriff „D.O.C.“ fest, um das vorgenannte Konzept der sehr hochwertigen und traditionellen Ursprungsbezeichnung zu erläutern. [Legge No 164 vom 10.2.1992]
Kontrollierte Ursprungsbezeichnung	Deutsch		
Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)	Italienisch	g.U. (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Ähneln der Begriffsbestimmung für D.O.C., enthält aber auch das Wort „garantiert“ und wird so für Weine von besonderem Wert verwendet, die seit mindestens fünf Jahren als DOC-Weine anerkannt sind. Diese Weine werden in Behältnissen mit einem Fassungsvermögen von nicht mehr als 5 Litern vermarktet und tragen eine amtliche Erkennungsbanderole, um dem Verbraucher eine bessere Garantie zu bieten. [Legge No 164 vom 10.2.1992]
Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung	Deutsch		
Vino dolce naturale	Italienisch	g.U. (1, 3, 11, 15)	Traditioneller Begriff zur Bezeichnung und Qualifizierung einiger Weine, die aus eingetrockneten Weintrauben gewonnen werden und einen gewissen aus den Trauben stammenden Restzuckergehalt aufweisen, ohne angereichert worden zu sein. Die Verwendung ist durch besondere Erlasse für verschiedene Weine geregelt.
Indicazione geografica tipica (IGT)	Italienisch	g.g.A. (1, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 15, 16)	Ein ausschließlich italienischer Begriff, der im Gesetz Nr. 164 vom 10. Februar 1992 festgelegt wurde, um italienische Weine mit geografischer Angabe zu bezeichnen, deren besondere Beschaffenheit und Qualitätsstufe sich aus dem geografischen Gebiet ergeben, in dem die Trauben angebaut werden.
Landwein	Deutsch		
Vin de pays	Französisch		

ZYPERN

Όίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης (ΟΕΟΠ) (Controlled Designation of Origin)	Griechisch	g.U. (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Bezeichnet Weine mit g.U. Κ.Δ.Π.403/2005 Αρ.4025/19.8.2005/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ (Ι) Κ.Δ.Π.212/2005 Αρ.3896/26.04.2005/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ (Ι) Κ.Δ.Π.706/2004 Αρ.3895/27.08.2004/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ (Ι)
Τοπικός Οίνος (Regional Wine)	Griechisch	g.g.A. (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 15, 16)	Bezeichnet Weine mit g.g.A. Κ.Δ.Π. 704/2004 Αρ.3895/27.8.2004/Ε.Ε. Παρ. ΙΙΙ(Ι)

LUXEMBURG

Crémant de Luxembourg	Französisch	g.U. (4)	[Règlement grand-ducal vom 4. Januar 1991] Bei der Erzeugung sind folgende Hauptnormen einzuhalten: — Die Trauben müssen von Hand geerntet und besonders für die Erzeugung von Crémant ausgewählt werden; — die Cuvée der Grundweine muss den Qualitätsnormen für Qualitätsweine entsprechen; — der Wein wird aus Most hergestellt, der aus dem Auspressen ganzer Trauben gewonnen wurde; bei weißen oder rosé Schaumweinen darf die gewonnene Mostmenge 100 l je 150 kg Trauben nicht überschreiten; — der Wein wird einer Flaschengärung nach der traditionellen Methode unterzogen; — der Schwefeldioxidgehalt darf 150 mg/l nicht überschreiten; — der Kohlensäureüberdruck muss mindestens 4 bar bei 20 °C betragen; — der Zuckergehalt muss unter 50 g/l liegen.
-----------------------	-------------	-------------	---

Marque nationale, ergänzt durch: — appellation contrôlée — appellation d'origine contrôlée	Französisch	g.U. (1, 4)	(Wein): Die „Marque nationale“ (das nationale Gütezeichen) für Weine mit der Bezeichnung „Moselle luxembourgeoise“ ist mit Règlement grand-ducal vom 12. März 1935 eingeführt worden. Die Aufschrift „Marque nationale — appellation contrôlée“ auf dem rechteckigen Etikett auf der Rückseite der Flasche garantiert die vom Staat kontrollierte Erzeugung und Qualität des Weins. Nur Weine luxemburgischen Ursprungs, die nicht mit ausländischem Wein verschnitten worden sind und den nationalen und europäischen Vorschriften entsprechen, haben Anspruch auf diese Bezeichnung. Die Weine mit dieser Bezeichnung müssen in Flaschen vermarktet werden und die Trauben dürfen nur im luxemburgischen Erzeugungsgebiet geerntet und zu Wein verarbeitet worden sein. Die Weine werden systematisch einer analytischen und organoleptischen Untersuchung unterzogen. (Schaumwein): Der „Marque nationale“ für luxemburgische Schaumweine ist mit Règlement grand-ducal vom 18. März 1988 eingeführt worden und gewährleistet Folgendes: — Der Schaumwein wird ausschließlich aus Weinen gewonnen, die zur Bereitung von Qualitätsweinen der Luxemburger Mosel geeignet sind; — der Wein entspricht den Qualitätskriterien der nationalen und europäischen Vorschriften; — der Wein steht unter staatlicher Kontrolle.	
--	-------------	----------------	---	--

UNGARN

Minőségi bor	Ungarisch	g.U. (1)	Bedeutet „Qualitätswein“ und bezeichnet Weine mit g.U.	
Védett eredetű bor	Ungarisch	g.U. (1)	Bezeichnet Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung	
Tájbor	Ungarisch	g.g.A. (1)	Bedeutet „Landwein“ und bezeichnet Weine mit g.g.A.	

MALTA

Denominazzjoni ta' Origni Kontrollata (D.O.K.)	Maltesisch	g.U. (1)	[Government Gazette Nr. 17965 vom 5. September 2006]	
Indikazzjoni Ġeografika Tipika (I.G.T.)	Maltesisch	g.g.A. (1)	[Government Gazette Nr. 17965 vom 5. September 2006]	

NIEDERLANDE

Landwijn	Niederländisch	g.g.A. (1)	Dieser Wein wird auf niederländischem Hoheitsgebiet geerntet und erzeugt. Der Name der Provinz, in der die Trauben geerntet werden, kann auf dem Etikett angegeben werden. Der natürliche Mindestalkoholgehalt dieses Weins sollte 6,5 % vol oder mehr betragen. Für die Erzeugung dieses Weins dürfen in den Niederlanden nur Rebsorten verwendet werden, die in einem nationalen Verzeichnis aufgeführt sind.	
----------	----------------	---------------	---	--

ÖSTERREICH

Districtus Austriae Controllatus (DAC)	Lateinisch	g.U. (1)	Die Bedingungen für diese Qualitätsweine (wie Rebsorten, Geschmack, Alkoholgehalt) werden von einem Regionalen Weinkomitee festgelegt.
Prädikatswein <i>oder</i> Qualitätswein besonderer Reife und Leseart, <i>auch ergänzt durch</i> : — Ausbruch/Ausbruchwein — Auslese/Auslesewein — Beerenauslese/Beerenauslesewein — Kabinett/Kabinettwein — Schilfwein — Spätlese/Spätlesewein — Strohwein — Trockenbeerenauslese — Eiswein	Deutsch	g.U. (1)	Diese Weine sind Qualitätsweine und werden hauptsächlich anhand des natürlichen Zuckergehalts der Trauben und der Erntebedingungen definiert. Sie dürfen weder angereichert noch gesüßt werden. Ausbruch/Ausbruchwein: aus überreifen und von <i>botrytis</i> befallenen Trauben mit einem natürlichen Mindestzuckergehalt von 27° Klosterneuburger Mostwaage (KMW); für eine bessere Extraktion kann frischer Most oder Wein hinzugefügt werden. Auslese/Auslesewein: aus streng ausgewählten Trauben mit einem natürlichen Mindestzuckergehalt von 21° KMW. Beerenauslese/Beerenauslesewein: aus überreifen und/oder von <i>botrytis</i> befallenen, ausgewählten Trauben mit einem natürlichen Mindestzuckergehalt von 25° KMW. Kabinett/Kabinettwein: aus vollreifen Trauben mit einem natürlichen Mindestzuckergehalt von 17° KMW. Schilfwein, Strohwein: Die Trauben müssen vor dem Auspressen mindestens drei Monate lang auf Schilf oder Stroh gelagert und natürlich getrocknet worden sein; der Mindestzuckergehalt muss 25° KMW betragen. Spätlese/Spätlesewein: aus vollreifen Trauben mit einem natürlichen Mindestzuckergehalt von 19° KMW. Trockenbeerenauslese: Die Trauben müssen zum Großteil von <i>botrytis</i> befallen und natürlich eingetrocknet sein mit einem Mindestzuckergehalt von 30° KMW. Eiswein: Die Trauben müssen während der Ernte und dem Auspressen natürlich gefroren sein und einen Mindestzuckergehalt von 25° KMW aufweisen.
Qualitätswein <i>oder</i> Qualitätswein mit staatlicher Prüfnummer	Deutsch	g.U. (1)	Aus vollreifen Trauben und bestimmten Rebsorten mit einem Mindestzuckergehalt von 15° KMW und einem Höchst-ertrag von 6 750 l/ha. Der Wein darf nur mit staatlicher Prüfnummer verkauft werden.
Landwein	Deutsch	g.g.A. (1)	Aus vollreifen Trauben und bestimmten Rebsorten mit einem Mindestzuckergehalt von 14° KMW und einem Höchst-ertrag von 6 750 l/ha.

PORTUGAL

Denominação de origem (D.O.)	Portugiesisch	g.U. (1, 3, 4, 8)	Geografischer Name einer Region oder eines besonderen Ortes oder traditioneller Name, auch in Verbindung mit einem geografischen Ursprung, der zur Bezeichnung oder Identifizierung eines Erzeugnisses verwendet wird, das aus Trauben dieser Region bzw. dieses Ortes gewonnen wird, das seine Güte oder Eigenschaften überwiegend oder ausschließlich den geografischen Verhältnissen einschließlich der natürlichen und menschlichen Einflüsse verdankt und das innerhalb des abgegrenzten Gebiets oder der geografischen Region erzeugt wird. [Decreto-Lei n° 212/2004 vom 23.8.2004]
Denominação de origem controlada (D.O.C.)	Portugiesisch	g.U. (1, 3, 4, 8)	Die Etikettierung von Weinbauerzeugnissen, die Anspruch auf eine Ursprungsbezeichnung haben, kann die folgenden Angaben umfassen: „Denominação de Origem Controlada“ oder „DOC“. [Decreto-Lei n° 212/2004 vom 23.8.2004]
Indicação de proveniência regulamentada (I.P.R.)	Portugiesisch	g.U. (1, 3, 4, 8)	Name des Landes oder einer Region oder eines besonderen Ortes oder traditioneller Name, auch in Verbindung mit einem geografischen Ursprung, der zur Bezeichnung oder Identifizierung eines Erzeugnisses verwendet wird, das zu mindestens 85 % aus Trauben dieser Region bzw. dieses Ortes gewonnen wird, bei dem sich eine bestimmte Qualität, das Ansehen oder eine andere Eigenschaft aus diesem geografischen Ursprung ergibt und das innerhalb des abgegrenzten Gebiets oder der geografischen Region erzeugt wird. [Decreto-Lei n° 212/2004 vom 23.8.2004]
Vinho doce natural	Portugiesisch	g.U. (3)	Wein mit hohem Zuckergehalt, der aus spät geernteten oder von Edelfäule befallenen Trauben gewonnen wird. [Portaria n° 166/1986 vom 26.6.1986]

Vinho generoso	Portugiesisch	g.U. (3)	Die traditionell in den abgegrenzten Regionen Douro, Madeira, Setúbal und Carcavelos erzeugten Likörweine, die Port Wine oder Porto oder deren Übersetzung in eine andere Sprache, Madeira Wine oder Madeira oder deren Übersetzung in eine andere Sprache, Moscatel de Setúbal oder Setúbal und Carcavelos genannt werden. [Decreto-Lei n° 166/1986 vom 26.6.1986]
Vinho regional	Portugiesisch	g.g.A. (1)	Die Etikettierung von Weinbauerzeugnissen, die Anspruch auf eine geografische Angabe haben, kann die folgenden Angaben umfassen: „Vinho Regional“ oder „Vinho da Região de“. [Decreto-Lei n° 212/2004 vom 23.8.2004]

RUMÄNIEN

Vin cu denumire de origine controlată (D.O.C.), <i>ergänzt durch</i> — Cules la maturitate deplină — C.M.D. — Cules târziu — C.T. — Cules la înobilarea boabelor — C.I.B.	Rumänisch	g.U. (1, 3, 8, 15, 16)	Weine mit Ursprungsbezeichnung sind Weine aus Trauben, die in abgegrenzten Gebieten geerntet werden, die durch Witterungs-, Boden- und Lagebedingungen gekennzeichnet sind, die für die Erntequalität günstig sind, und bei denen die folgenden Anforderungen eingehalten werden: (a) Die Trauben, aus denen der Wein gewonnen wird, stammen ausschließlich aus dem jeweiligen abgegrenzten Gebiet; (b) die Erzeugung findet in dem jeweiligen geografischen Gebiet statt; (c) der Wein verdankt seine Güte oder Eigenschaften überwiegend oder ausschließlich den geografischen Verhältnissen einschließlich der natürlichen und menschlichen Einflüsse; (d) sie werden aus Trauben von Rebsorten gewonnen, die der Art <i>Vitis vinifera</i> angehören. Nach Maßgabe der Reifestufe der Trauben und ihrer Qualitätsmerkmale bei der Ernte werden die Weine folgendermaßen eingestuft: (a) DOC — CMD — Wein mit Ursprungsbezeichnung aus vollreif geernteten Trauben; (b) DOC — CT — Wein mit Ursprungsbezeichnung aus Trauben einer Spätlese; (c) DOC — CIB — Wein mit Ursprungsbezeichnung aus edelfaul geernteten Trauben.
Vin spumant cu denumire de origine controlată (D.O.C.)	Rumänisch	g.U. (5, 6)	Schaumweine mit Ursprungsbezeichnung, erzeugt aus für diese Erzeugungsart empfohlenen Rebsorten, die auf abgegrenzten Rebflächen angebaut werden, wo der Wein als Grundstoff erzeugt wird, der bis zur Vermarktung ausschließlich im abgegrenzten Gebiet weiterverarbeitet wird.
Vin cu indicație geografică	Rumänisch	g.g.A. (1, 4, 9, 15, 16)	Weine mit Ursprungsbezeichnung sind Weine aus Trauben, die auf bestimmten Rebflächen in abgegrenzten Gebieten geerntet werden und bei denen die folgenden Bedingungen eingehalten werden: (a) Bei ihnen ergibt sich eine bestimmte Qualität, das Ansehen oder eine andere Eigenschaft aus diesem geografischen Ursprung; (b) mindestens 85 % der zur Weinbereitung verwendeten Trauben stammen ausschließlich aus diesem geografischen Gebiet; (c) die Weinbereitung findet in diesem geografischen Gebiet statt; (d) die Weine werden aus Trauben von Rebsorten gewonnen, die der Art <i>Vitis vinifera</i> angehören oder aus einer Kreuzung zwischen der Art <i>Vitis vinifera</i> mit anderen Arten der Gattung <i>Vitis</i> stammen. Der vorhandene Alkoholgehalt muss bei Weinen der Weinbauzone B mindestens 9,5 % vol und bei Weinen der Weinbauzonen CI und CII mindestens 10,0 %vol betragen. Der Gesamtalkoholgehalt darf 15 % vol nicht überschreiten.

SLOWENIEN

Kakovostno vino z zaščitenim geografskim poreklom (kakovostno vino ZGP), <i>auch ergänzt durch</i> Mlado vino	Slowenisch	g.U. (1)	Wein aus vollreifen Trauben mit einem natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 8,5 % vol (9,5 % vol in der Zone CII) und einem Höchstertag von 8 000 l/ha. Es muss eine analytische und organoleptische Untersuchung vorgenommen werden.
Kakovostno peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Kakovostno vino ZGP)	Slowenisch	g.U. (1)	Wein aus der ersten und zweiten alkoholischen Gärung mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 10 % vol, wobei der Gesamtalkoholgehalt der Cuvée mindestens 9 % vol beträgt.
Penina	Slowenisch		
Vino s priznanim tradicionalnim poime-novanjem (vino PTP)	Slowenisch	g.U. (1)	Die Bedingungen für diese Qualitätsweine (betreffend die Sorten, den Alkoholgehalt, den Ertrag usw.) werden mit Ministerialerlass auf der Grundlage des eingehenden Berichts eines Sachverständigen festgelegt.
Renome	Slowenisch		
Vrhunsko vino z zaščitenim geografskim poreklom (vrhunsko vino ZGP), <i>auch ergänzt durch</i> — Pozna trgateg — Izbor — Jagodni izbor — Suhi jagodni izbor — Ledeno vino — Arhivsko vino (Arhiva) — Slamnovino (vino iz sušenega groz-dja)	Slowenisch	g.U. (1)	Wein aus vollreifen Trauben mit einem natürlichen Zuckergehalt von mindestens 83° Öchsle und einem Höchstertag von 8 000 l/ha. Anreicherung, Süßung, Säuerung und Entsäuerung sind nicht zulässig. Es muss eine analytische und organoleptische Untersuchung vorgenommen werden. Pozna trgateg: aus überreifen und/oder von <i>botrytis</i> befallenen Trauben mit einem natürlichen Zuckergehalt von mindestens 92° Öchsle; Izbor: aus überreifen und von <i>botrytis</i> befallenen Trauben mit einem natürlichen Zuckergehalt von mindestens 108° Öchsle; Jagodni izbor: aus überreifen und von <i>botrytis</i> befallenen ausgewählten Trauben mit einem natürlichen Zuckergehalt von mindestens 128° Öchsle; Suhi jagodni izbor: aus überreifen und von <i>botrytis</i> befallenen ausgewählten Trauben mit einem natürlichen Zuckergehalt von mindestens 154° Öchsle; Ledeno vino: die Trauben müssen während der Ernte natürlich gefroren sein und einen Zuckergehalt von mindestens 128° Öchsle aufweisen; Arhivsko vino (arhiva): gereifter Wein aus vollreifen Trauben mit einem natürlichen Zuckergehalt von mindestens 83° Öchsle; Slamno vino (vino iz sušenega grozdja): die Trauben müssen vor dem Auspressen auf Schilf- oder Strohmatten gelagert und natürlich getrocknet werden.
Vrhunsko peneče vino z zaščitenim geografskim poreklom (Vrhunsko peneče vino ZGP)	Slowenisch	g.U. (1)	Wein aus der ersten und zweiten alkoholischen Gärung mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 10,5 % vol, wobei der Gesamtalkoholgehalt der Cuvée mindestens 9,5 % vol beträgt.
Penina	Slowenisch		
Deželno vino s priznано geografsko oznako (Deželno vino PGO), <i>auch ergänzt durch</i> Mlado vino	Slowenisch	g.g.A. (1)	Wein aus vollreifen Trauben mit einem natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 8,5 % vol und einem Höchstertag von 12 000 l/ha. Es muss eine analytische und organoleptische Untersuchung vorgenommen werden.

SLOWAKEI

Akostné víno	Slowakisch	g.U. (1)	Wein, der von der Kontrollbehörde als Qualitätsrebsortenwein oder Qualitätsmarkenwein eingestuft wurde, aus Trauben, deren natürlicher Zuckergehalt mindestens 16° NM beträgt; der Hektarhöchsterttrag wird nicht überschritten und der Wein entspricht den in der besonderen Verordnung festgelegten Qualitätsanforderungen.
Akostné víno s prívlastkom, <i>ergänzt durch</i> : — Kabinetné — Neskorý zber — Výber z hrozna — Bobuľovývýber — Hrozienskóvý výber — Cibébový výber — L'adový zber — Slamové víno	Slowakisch	g.U. (1)	Wein, der von der Kontrollbehörde als Qualitätswein mit Prädikat eingestuft wird, er entspricht den in der besonderen Verordnung festgelegten Qualitätsanforderungen; der Hektarhöchsterttrag wird nicht überschritten; die Rebsorte, der Ursprung der Trauben, ihr natürlicher Zuckergehalt, ihr Gewicht und ihr Gesundheitszustand werden vor der Verarbeitung von einem Bediensteten der Kontrollbehörde bescheinigt; das Verbot der Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts und der Anpassung des Restzuckergehalts wird eingehalten. Akostné víno s prívlastkom wird aufgeteilt in: — <u>kabinetné víno</u> aus vollreifen Trauben mit einem natürlichen Zuckergehalt von mindestens 19° NM, — <u>neskorý zber</u> aus vollreifen Trauben mit einem natürlichen Zuckergehalt von mindestens 21° NM, — <u>výber z hrozna</u> aus vollreifen, sorgfältig ausgesuchten Trauben mit einem natürlichen Zuckergehalt von mindestens 23° NM, — <u>bobuľový výber</u> aus handverlesenen überreifen Trauben, aus denen die unreifen und beschädigten Beeren von Hand entfernt wurden, mit einem natürlichen Zuckergehalt von mindestens 26° NM, — <u>hrozienskóvý výber</u> ausschließlich aus handverlesenen, überreifen Traubenbeeren, mit einem natürlichen Zuckergehalt von mindestens 28° NM, — <u>cibébový výber</u> ausschließlich aus handverlesenen, überreifen Traubenbeeren, die durch Botrytis cinerea <i>Persoon</i> befallen waren, mit einem natürlichen Zuckergehalt von mindestens 28° NM, — <u>l'adové víno</u> aus Trauben, die bei einer Temperatur von – 7 °C und darunter geerntet sowie in gefrorenem Zustand geerntet und verarbeitet wurden; der gewonnene Most hat einen natürlichen Zuckergehalt von mindestens 27° NM, — <u>slamové víno</u> aus vollreifen Trauben, die vor der Verarbeitung mindestens drei Monate lang auf Strohmatten gelagert oder auf Gestellen aufgehängt wurden; der gewonnene Most hat einen natürlichen Zuckergehalt von mindestens 27° NM.
Esencia	Slowakisch	g.U. (1)	Wein, der durch langsame Gärung von ohne Pressen abgelaufenem Most aus getrennt verlesenen eingetrockneten Trauben von der bestimmten Rebfläche „Tokajská vinohradnícka oblasť“ gewonnen wird. Esencia muss mindestens 450 g/l natürlichen Zucker und 50 g/l zuckerfreien Extraktstoff enthalten. Er muss mindestens drei Jahre lang reifen, davon mindestens zwei Jahre im Holzfass.
Forditáš	Slowakisch	g.U. (1)	Wein, der durch alkoholische Gärung von Most oder Wein desselben Jahrgangs von der bestimmten Rebfläche Tokajská vinohradnícka oblasť gewonnen wird, der auf gepresste eingetrocknete Trauben aufgegossen wird. Er muss mindestens zwei Jahre lang reifen, davon mindestens ein Jahr im Holzfass.
Mášľas	Slowakisch	g.U. (1)	Wein, der durch alkoholische Gärung von Most oder Wein desselben Jahrgangs von der bestimmten Rebfläche Tokajská vinohradnícka oblasť gewonnen wird, der auf Trub von Samorodné oder Výber aufgegossen wird. Er muss mindestens zwei Jahre lang reifen, davon mindestens ein Jahr im Holzfass.
Pestovateľský sekt (*)	Slowakisch	g.U. (4)	Es müssen die Bedingungen für die Erzeugung von Qualitätsschaumwein eingehalten werden, und die letzte Stufe des Schaumweinerzeugungsverfahrens muss von dem Winzer durchgeführt werden, dem die Rebfläche gehört, von der die für die Erzeugung verwendeten Trauben stammen. Alle Bestandteile der Cuvée für pestovateľský Sekt müssen aus einem Weinbaugebiet stammen.
Samorodné	Slowakisch	g.U. (1)	Wein, der durch alkoholische Gärung aus der Rebsorte Tokaj im Weinbaugebiet „Tokajská vinohradnícka oblasť“ auf der bestimmten Rebfläche erzeugt wird, wenn die Bedingungen für die Erzeugung großer Mengen eingetrockneter Weintrauben nicht günstig sind. Er darf frühestens nach einer Reifezeit von zwei Jahren, davon mindestens ein Jahr im Holzfass, vermarktet werden.
Sekt vinohradníckej oblasti (*)	Slowakisch	g.U. (4)	Schaumwein, gewonnen durch erste oder zweite Gärung von Qualitätswein aus Trauben, die auf Rebflächen in Weinbaugebieten gewonnen werden, und zwar ausschließlich in einem Weinbaugebiet für zur Schaumweingewinnung geeignete Trauben oder einem benachbarten Weinbaugebiet, wobei die grundlegenden Bedingungen für Qualitätsschaumweine eingehalten werden müssen.

Výber (3)(4)(5)(6) putňový	Slowakisch	g.U. (1)	Wein, der durch alkoholische Gärung nach dem Aufguss auf eingetrocknete Trauben mit einem Mindestzuckergehalt von 21° NM von der bestimmten Rebfläche „Tokajská vinohradnícka oblasť“ oder mit Wein derselben Qualität und desselben Jahrgangs von der bestimmten Rebfläche „Tokajská vinohradnícka oblasť“ gewonnen wird. Je nach Menge der zugesetzten eingetrockneten Trauben wird Tokajský výber unterteilt in 3 bis 6 putňový. Výber muss mindestens drei Jahre lang reifen, davon mindestens zwei Jahre im Holzfass.
Výberová esencia	Slowakisch	g.U. (1)	Wein, der durch alkoholische Gärung aus eingetrockneten Trauben gewonnen wird. Während der Ernte werden Traubenbeeren einzeln verlesen und unmittelbar nach der Verarbeitung mit Most von der bestimmten Rebfläche „Tokajská vinohradnícka oblasť“ oder Wein desselben Jahrgangs mit einem natürlichen Zuckergehalt von mindestens 180 g/l und Gehalt an zuckerfreiem Extraktstoff von mindestens 45 g/l aufgegossen. Der Wein muss mindestens drei Jahre lang reifen, davon mindestens zwei Jahre im Holzfass.

(*) Für den Begriff „Sekt“ wird kein Schutz beansprucht.

VEREINIGTES KÖNIGREICH

quality (sparkling) wine	Englisch	g.U. (1, 4)	Wein oder Schaumwein, der in England und Wales gemäß den Regeln der nationalen Rechtsvorschriften dieser Länder bereitet wird. Als „quality wine“ vermarkteter Wein muss einer organoleptischen und analytischen Untersuchung unterzogen worden sein. Er muss seine besondere Beschaffenheit und Güte teilweise dem Erzeugungsgebiet, der Qualität der verwendeten Trauben und dem Fachkönnen des Erzeugers und Winzers verdanken.
Regional (sparkling) wine	Englisch	g.g.A. (1, 4)	Wein oder Schaumwein, der in England und Wales gemäß den Regeln der nationalen Rechtsvorschriften dieser Länder bereitet wird. „Regional wine“ muss einer organoleptischen und analytischen Untersuchung unterzogen worden sein. Er muss seine besondere Beschaffenheit und Güte teilweise dem Erzeugungsgebiet, den verwendeten Trauben und dem Fachkönnen des Erzeugers und Winzers verdanken.

TEIL B — Traditionelle Begriffe gemäß Artikel 54 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 479/2008

BULGARIEN

Колекционно (collection)	Bulgarisch	g.U. (1)	Wein, der die Bedingungen der „special reserve“ erfüllt, mindestens ein Jahr lang in Flaschen reift und dessen Menge die Hälfte der Partie „special reserve“ nicht überschreitet.
Ново (young)	Bulgarisch	g.U./g.g.A. (1)	Der Wein wurde vollständig aus Trauben eines Jahrgangs gewonnen und bis Ende des Jahres in Flaschen abgefüllt. Er kann bis zum 1. März des folgenden Jahres mit der Angabe „neu“ verkauft werden. In diesem Fall muss auf dem Etikett auch der Vermerk „Verkaufstermin — 1. März 606/2009“ angebracht werden. Nach Verstreichen des vorgenannten Termins darf der Wein nicht mehr als „neu“ gekennzeichnet und aufgemacht werden und müssen die im Handel verbleibenden Mengen nach dem 31. März des betreffenden Jahres entsprechend den Anforderungen des Erlasses neu etikettiert werden.
Премиум (premium)	Bulgarisch	g.g.A. (1)	Wein aus einer Rebsorte, die die höchste Qualität der gesamten Ernte aufweist. Die erzeugte Menge darf ein Zehntel der gesamten Ernte nicht überschreiten.
Премиум оук, или първо зареждане в бъчва (premium oak)	Bulgarisch	g.U. (1)	Wein, der in neuen Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von bis zu 500 l reift.
Премиум резерва (premium reserve)	Bulgarisch	g.g.A. (1)	Wein aus einer Rebsorte, der einer reservierten Menge aus der besten Partie der Ernte entspricht.
Резерва (reserve)	Bulgarisch	g.U./g.g.A. (1)	Wein aus einer Rebsorte, der ab November des Erntejahres mindestens ein Jahr lang reift.

Розенталер (Rosenthaler)	Bulgarisch	g.U. (1)	Wein aus empfohlenen Rebsorten mit einem Zuckergehalt von nicht weniger als 22 Gew.-%. Der Alkoholgehalt des Weines beträgt mindestens 11°. Seine Merkmale sind hauptsächlich auf den Zusatz von Traubenmost oder konzentriertem Traubenmost mindestens dreißig Tage vor dem Versand zurückzuführen.
Специална селекция (special selection)	Bulgarisch	g.U. (1)	Wein aus einer Rebsorte oder Verschnitt, nach dem in der Produktspezifikation angegebenen Datum mindestens zwei Jahre lang gereift.
Специална резерва (special reserve)	Bulgarisch	g.U. (1)	Wein aus einer Rebsorte oder Verschnitt, nach dem in der Produktspezifikation angegebenen Datum mindestens ein Jahr lang in Eichenfässern gereift.

TSCHECHISCHE REPUBLIK

Archivní víno	Tschechisch	g.U. (1)	Wein, der mindestens drei Jahre nach dem Erntejahr in Verkehr gebracht wird.
Burčák	Tschechisch	g.U. (1)	Teilweise gegorener Traubenmost, bei dem der tatsächliche Alkoholgehalt 1 % vol übersteigt und weniger als drei Fünftel des gesamten Alkoholgehalts beträgt.
Klaret	Tschechisch	g.U. (1)	Wein, der durch Gärung ohne Schalen aus roten Trauben gewonnen wird.
Košer, Košer víno	Tschechisch	g.U. (1)	Wein, der anhand der Methode im Sinne der Vorschriften der jüdischen Religionsgemeinschaft gewonnen wird.
Labín	Tschechisch	g.g.A. (1)	Wein aus roten Trauben, der durch Gärung ohne Schalen in dem tschechischen Weinbaugebiet gewonnen wird.
Mladé víno	Tschechisch	g.U. (1)	Wein, der dem Endverbraucher spätestens zum Ende des Kalenderjahres, in dem die Ernte der zur Erzeugung dieses Weins verwendeten Trauben stattgefunden hat, zum Verbrauch angeboten wird.
Mešní víno	Tschechisch	g.U. (1)	Wein, der anhand der Methode gewonnen wurde, die den Vorschriften für die Verwendung zur Feier der Messe im Rahmen der katholischen Kirche entspricht.
Panenské víno, Panenská sklizeň	Tschechisch	g.U. (1)	Wein aus der ersten Ernte der Rebfläche; als erste Ernte der Rebfläche gilt die im dritten Jahr nach Anpflanzung der Reben durchgeführte Ernte.
Pěstitelský sekt (*)	Tschechisch	g.U. (4)	Von der Tschechischen Behörde für Agrar- und Lebensmittelkontrolle eingestufte Schaumwein, der den Anforderungen der Verordnungen der Europäischen Gemeinschaft für Qualitätsschaumwein entspricht, der in einem bestimmten Gebiet aus den Trauben von den Rebflächen des Winzers hergestellt wird.
Pozdní sběr	Tschechisch	g.U. (1)	Von der Tschechischen Behörde für Agrar- und Lebensmittelkontrolle eingestufte Wein, erzeugt aus den Trauben, die auf einer bestimmten Rebfläche in dem betreffenden Gebiet geerntet wurden; der Hektarertrag wurde nicht überschritten; die Trauben, aus denen der Wein erzeugt wurde, weisen zumindest einen Zuckergehalt von 21° NM auf; die Ernte und Erzeugung des Weins mit Ausnahme der Abfüllung haben in dem betreffenden Weinbaugebiet stattgefunden; der Wein entspricht den in den Durchführungsvorschriften festgelegten Qualitätsanforderungen.
Premium	Tschechisch	g.U. (1)	Wein mit einem bestimmten Prädikat — Auslese, Beerenauslese oder Trockenbeerenauslese, der aus Trauben gewonnen wurde, die zu mindestens 30 % von der Edelfäule <i>Botrytis cinerea</i> P. befallen waren.

Rezerva	Tschechisch	g.U. (1)	Wein, der mindestens 24 Monate zunächst in einem Holzfass und anschließend in der Flasche reift, davon mindestens zwölf Monate im Holzfass bei Rotweinen und mindestens sechs Monate im Holzfass bei Weiß- und Roséweinen.
Růžák, Ryšák	Tschechisch	g.U. (1)	Wein aus dem Verschnitt von Trauben oder Traubenmost von weißen, erforderlichenfalls auch roten oder schwarzen Trauben.
Zrálo na kvasnicích, Krášleno na kvasnicích, Školeno na kvasnicích	Tschechisch	g.U. (1)	Wein, der während seiner Erzeugung mindestens sechs Monate auf dem Weintrub gelagert wurde.

(*) Für den Begriff „Sekt“ wird kein Schutz beansprucht.

DEUTSCHLAND

Affentaler	Deutsch	g.U. (1)	Ursprungsbezeichnung für roten Qualitätswein und Prädikatswein der Rebsorte Blauer Spätburgunder aus den Gemarkungen Altschweier, Bühl, Eisental und Neusatz der Stadt Bühl, Bühlertal, sowie der Gemarkung Neuweier der Stadt Baden-Baden.
Badisch Rotgold	Deutsch	g.U. (1)	Wein erzeugt durch den Verschnitt von (auch eingemaischten) Weißweitrauben mit Rotweitrauben aus dem bestimmten Anbaugebiet Baden.
Classic (Klassic)	Deutsch	g.U. (1)	Rotwein oder weißer Qualitätswein, der ausschließlich aus Trauben klassischer Rebsorten hergestellt wird, die typisch für die Region sind; der natürliche Mindestalkoholgehalt des zur Erzeugung verwendeten Mostes liegt um mindestens 1 % vol höher als der natürliche Mindestalkoholgehalt, der für das Anbaugebiet vorgeschrieben ist, in dem die Trauben geerntet wurden; der Gesamtalkoholgehalt muss mindestens 11,5 % vol betragen; der Restzuckergehalt darf weder 15 g/l noch das Doppelte des Gesamtsäuregehalts überschreiten; Angabe einer einzigen Rebsorte, Angabe des Erntejahres, aber keine Angabe des Geschmacks.
Ehrentrudis	Deutsch	g.U. (1)	Ursprungsbezeichnung für hochwertigen und sehr hochwertigen Roséwein aus der Rebsorte Blauer Spätburgunder und dem Gebiet Tuniberg.
Federweisser	Deutsch	g.U./g.g.A. (1)	Teilweise gegorener Traubenmost aus Deutschland mit geografischer Angabe oder aus anderen EU-Staaten; bei den geografischen Angaben wird auf die für „Landwein“ festgelegten Anbaugebiete Bezug genommen; „Federweißer“ ist die allgemein gebräuchlichste Bezeichnung für teilweise gegorenen Traubenmost unter Berücksichtigung der Verschiedenheit der regionalen Bezeichnungen.
Hock	Deutsch	g.U. (1)	Weißwein mit geografischer Angabe aus der Weinbauzone Rhein mit einem Restzuckergehalt innerhalb der für die Geschmacksangabe „lieblich“ zulässigen Spanne; Geschichte des Begriffs: Hock ist traditionell die englische Bezeichnung für Rheinwein und kann zum Ortsnamen „Hochheim“ (am Main, Anbaugebiet Rheingau) zurückverfolgt werden.
Liebfrau(en)milch	Deutsch	g.U. (1)	Traditioneller Name eines weißen deutschen Qualitätsweins, der zu mindestens 70 % aus einem Verschnitt von Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau oder Kerner aus dem Gebiet Nahe, Rheingau, Rheinhessen oder Pfalz stammt. Der Restzuckergehalt muss innerhalb der für die Geschmacksangabe „lieblich“ zulässigen Spanne liegen. Fast ausschließlich für die Ausfuhr bestimmt.
Riesling-Hochgewächs (*)	Deutsch	g.U. (1)	Weißer Qualitätswein, ausschließlich aus Trauben der Rebsorte Riesling erzeugt; der für die Erzeugung verwendete Most muss einen natürlichen Alkoholgehalt aufweisen, der um mindestens 1,5 % vol über dem natürlichen Mindestalkoholgehalt liegt, der für das bestimmte Anbaugebiet bzw. den Teil davon vorgeschrieben ist, in dem die Trauben geerntet worden sind, und er muss bei der sensorischen Prüfung mindestens 3,0 Punkte erreichen.
Schillerwein	Deutsch	g.U. (1)	Wein aus dem bestimmten Anbaugebiet Württemberg; Qualitätswein mit einer hellroten bis leuchtend roten Farbe, der durch den Verschnitt von (auch eingemaischten) Weißweitrauben mit (auch eingemaischten) Rotweitrauben erzeugt wird. „Schillersekt b.A.“ oder „Schillerperlwein b.A.“ sind zulässig, wenn der Grundwein Schillerwein ist.
Weißherbst	Deutsch	g.U. (1)	In einem bestimmten Anbaugebiet erzeugter Qualitätswein oder Prädikatswein, der aus einer einzigen roten Rebsorte und zu mindestens 95 % aus dem frühzeitigen Abpressen von Maische erzeugt wurde; die Rebsorte muss zusammen mit der Bezeichnung „Weißherbst“ in derselben Schrift, Größe und Farbe angegeben werden; darf auch bei einheimischem Qualitätsschaumwein verwendet werden, der aus Wein hergestellt wurde, der die Bezeichnung „Weißherbst“ tragen darf.

(*) Für die Begriffe „Riesling“ und „Sekt“ wird kein Schutz beansprucht.

GRIECHENLAND

Αγρέπαυλη (Agrepavlis)	Griechisch	g.U./g.g.A. (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Weine aus Trauben, die auf Rebflächen geerntet wurden, die von einem Betrieb bewirtschaftet werden, in dem sich ein „Agrepavlis“ genanntes Gebäude befindet und in dem die Weinbereitung stattfindet.	
Αμπέλι (Ampeli)	Griechisch	g.U./g.g.A. (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Weine ausschließlich aus Trauben, die auf Rebflächen geerntet wurden, die von einem Betrieb bewirtschaftet werden, in dem die Weinbereitung stattfindet.	
Αμπελώνας(ες) (Ampelonas (-ēs))	Griechisch	g.U./g.g.A. (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Weine ausschließlich aus Trauben, die auf Rebflächen geerntet wurden, die von einem Betrieb bewirtschaftet werden, in dem die Weinbereitung stattfindet.	
Αρχοντικό (Archontiko)	Griechisch	g.U./g.g.A. (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Weine aus Trauben, die auf Rebflächen geerntet wurden, die von einem Betrieb bewirtschaftet werden, in dem sich ein „Archontiko“ genanntes Gebäude befindet und in dem die Weinbereitung stattfindet.	
Κάβα (Cava)	Griechisch	g.g.A. (1, 3, 8, 11, 15, 16)	Unter kontrollierten Bedingungen reifende Weine.	
Από διαλεκτούς αμπελώνες (Grand Cru)	Griechisch	g.U. (3, 15, 16)	Wein ausschließlich aus Trauben ausgewählter Rebflächen mit besonders niedrigen Hektarerträgen.	
Ειδικά Επιλεγμένος (Grande réserve)	Griechisch	g.U. (1, 3, 15, 16)	Ausgewählte Weine, die unter kontrollierten Bedingungen eine bestimmte Zeit lang reifen.	
Κάστρο (Kastro)	Griechisch	g.U./g.g.A. (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Weine aus Trauben, die auf Rebflächen geerntet wurden, die von einem Betrieb bewirtschaftet werden, in dem sich ein historisches Schloss/eine historische Burg oder dessen/deren Ruinen befinden und in dem die Weinbereitung stattfindet.	
Κτήμα (Ktima)	Griechisch	g.U./g.g.A. (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Weine aus Trauben, die auf Rebflächen geerntet wurden, die von einem Betrieb bewirtschaftet werden, der innerhalb des jeweiligen geschützten Weinbaugebiets liegt.	
Λιαστός (Liastos)	Griechisch	g.U./g.g.A. (1, 3, 15, 16)	Weine aus Trauben, denen durch Lagerung in der Sonne oder im Schatten teilweise Feuchtigkeit entzogen wurde.	
Μετόχι (Metochi)	Griechisch	g.U./g.g.A. (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Weine aus Trauben, die auf Rebflächen geerntet wurden, die von einem Betrieb bewirtschaftet werden, der außerhalb des Gebiets des Klosters liegt, zu dem er gehört.	
Μοναστήρι (Monastiri)	Griechisch	g.U./g.g.A. (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Weine aus Trauben, die auf Rebflächen geerntet wurden, die zu einem Kloster gehören.	
Νάμα (Nama)	Griechisch	g.U./g.g.A. (1)	Süße Messweine	
Νυχτέρι (Nychteri)	Griechisch	g.U. (1)	Weine mit der g.U. „Santorini“, die ausschließlich auf den Inseln „Thira“ and „Thiresia“ erzeugt werden und mindestens drei Monate lang in Fässern lagern.	

Ορεινό κτήμα (Orino Ktima)	Griechisch	g.U./g.g.A. (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Weine aus Trauben, die auf Rebflächen geerntet wurden, die von einem Betrieb bewirtschaftet werden, der in einer Höhe von über 500 m liegt.	
Ορεινός αμπελώνας (Orinos Ampelonas)	Griechisch	g.U./g.g.A. (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Weine ausschließlich aus Trauben, die auf Rebflächen geerntet wurden, die in einer Höhe von über 500 m liegen.	
Πύργος (Pyrgos)	Griechisch	g.U./g.g.A. (1, 3, 4, 8, 11, 15, 16)	Weine aus Trauben, die auf Rebflächen geerntet wurden, die von einem Betrieb bewirtschaftet werden, in dem sich ein „Pyrgos“ genanntes Gebäude befindet und in dem die Weinbereitung stattfindet.	
Επιλογή ή Επιλεγμένος (Réserve)	Griechisch	g.U. (1, 3, 15, 16)	Ausgewählte Weine, die unter kontrollierten Bedingungen eine bestimmte Zeit lang reifen.	
Παλαιωθείς επιλεγμένος (Vieille réserve)	Griechisch	g.U. (3, 15, 16)	Ausgewählte Likörweine, die unter kontrollierten Bedingungen eine bestimmte Zeit lang reifen.	
Βερντέα (Verntea)	Griechisch	g.g.A. (1)	Weine mit traditioneller Bezeichnung aus Trauben, die auf den Rebflächen der Insel Zakynthos geerntet werden, wo auch die Weinbereitung stattfindet.	
Vinsanto	Griechisch	g.U. (1, 3, 15, 16)	Weine mit der g.U. „Santorini“, die im Komplex Santo Erini-Santorini der Inseln „Thira“ und „Thirasia“ aus in der Sonne gelagerten Trauben gewonnen werden.	

SPANIEN

Amontillado	Spanisch	g.U. (3)	Likörwein (Vino generoso) mit der g.U. „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla-Moriles“: trockene Weine, mit pikantem Aroma, mild und vollmundig, bernstein- oder goldfarben, mit einem vorhandenen Alkoholgehalt zwischen 16 und 22°. Reift mindestens zwei Jahre im „criaderas y soleras“-System in Eichenbehältnissen mit einem Höchstfassungsvermögen von 1 000 l.	
Añejo	Spanisch	g.U./g.g.A. (1)	Weine, die insgesamt mindestens 24 Monate in Holzbehältnissen mit einem Höchstfassungsvermögen 600 l oder in der Flasche reifen.	
	Spanisch	g.U. (3)	Likörwein mit der g.U. „Malaga“, der zwischen drei und fünf Jahren reift.	
Chacolí-Txakolina	Spanisch	g.U. (1)	Wein mit der g.U. „Chacolí de Bizkaia-Bizkaiko Txakolina“, „Chacolí de Getaria-Getariako Txakolina“ und „Chacolí de Álava-Arabako Txakolina“, hauptsächlich aus den Rebsorten Ondarrabi Zuri und Ondarrabi Beltza gewonnen. Wein mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 9,5 % vol (11 % vol bei im Fass gegorenem Weißwein), höchstens 0,8 mg/l flüchtiger Säure und insgesamt höchstens 180 mg/l Schwefel (140 mg/l bei Rotwein).	
Clásico	Spanisch	g.U. (3, 16)	Wein mit einer Restsüße von mehr als 45 g/l.	Chile
Cream	Spanisch	g.U. (3)	Likörwein „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla-Moriles“, „Málaga“ und „Condado de Huelva“ mit einem Extraktstoffgehalt von mindestens 60 g/l; die Farbe reicht von bernstein- bis mahagonifarben. Reift mindestens zwei Jahre im „criaderas y soleras“- oder „añadas“-System in Eichenbehältnissen.	
Criadera	Spanisch	g.U. (3)	Likörwein „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla-Moriles“, „Málaga“ und „Condado de Huelva“; reift im „criaderas y soleras“-System, das traditionell in seinem Gebiet eingesetzt wird.	

Criaderas y Soleras	Spanisch	g.U. (3)	Likörwein „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla-Moriles“, „Málaga“ und „Condado de Huelva“, wobei „criaderas“ genannte Eichenfässer übereinander gestapelt werden, der zuletzt gewonnene Wein auf der obersten Stufe eingefüllt wird und durch regelmäßiges Nachfüllen der Weine der verschiedenen darunter liegenden Stufen oder „criaderas“ über einen langen Zeitraum schließlich die unterste Stufe oder „solera“ erreicht, auf der der Reifungsprozess abgeschlossen ist.
Crianza	Spanisch	g.U. (1)	Andere Weine als Schaum-, Perl- oder Likörweine; sie müssen folgende Bedingungen erfüllen: — Rotweine müssen mindestens 24 Monate lang reifen, davon mindestens 6 Monate in Eichenfässern mit einem Höchstfassungsvermögen von 330 l; — Weiß- und Roséweine müssen mindestens 18 Monate lang reifen, davon mindestens 6 Monate in Eichenfässern mit demselben Höchstfassungsvermögen.
Dorado	Spanisch	g.U. (3)	Gereifte Likörweine mit der g.U. „Rueda“ und „Malaga“.
Fino	Spanisch	g.U. (3)	Likörwein (vino generoso) mit der g.U. „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla Sanlúcar de Barrameda“ und „Montilla Moriles“ mit folgenden Eigenschaften: strohfarben, trocken, leicht bitter, zart und blumig. Mindestens zwei Jahre lang im „criaderas y soleras“-System in Eichenbehältnissen mit einem Höchstfassungsvermögen von 1 000 l unter „flor“ gereift.
Fondillón	Spanisch	g.U. (16)	Wein mit der g.U. „Alicante“, aus Trauben der Monastrel-Sorte gewonnen, die unter außergewöhnlichen Qualitäts- und Gesundheitsbedingungen überreif am Weinstock verbleiben. Bei der Gärung werden nur einheimische Hefen verwendet und der vorhandene Alkoholgehalt (mindestens 16 % vol) muss vollkommen natürlich sein. Wird mindestens zehn Jahre in Eichenbehältnissen gereift.
Gran reserva	Spanisch	g.U. (1)	Andere Weine als Schaum-, Perl- oder Likörweine; sie müssen folgende Bedingungen erfüllen: — Rotweine müssen mindestens 60 Monate lang reifen, davon mindestens 18 Monate in Eichenfässern mit einem Höchstfassungsvermögen von 330 l und die restliche Zeit in Flaschen; — Weiß- und Roséweine müssen mindestens 48 Monate lang reifen, davon mindestens 6 Monate in Eichenfässern mit demselben Höchstfassungsvermögen und die restliche Zeit in Flaschen.
	Spanisch	g.U. (4)	Die Mindestreifezeit für Schaumwein mit der g.U. „Cava“ beträgt 30 Monate von „tiraje“ bis „degüelle“.
Lágrima	Spanisch	g.U. (3)	Süßwein mit der g.U. „Málaga“, bei dessen Gewinnung der Most durch das Eigengewicht der Trauben ohne mechanische Pressung ausläuft. Er muss mindestens zwei Jahre lang im „criaderas y soleras“-System in Eichenbehältnissen mit einem Höchstfassungsvermögen von 1 000 l reifen.
Noble	Spanisch	g.U./g.g.A. (1)	Weine, die insgesamt mindestens 18 Monate reifen, entweder in Eichenfässern mit einem Höchstfassungsvermögen von 600 l oder in Flaschen.
	Spanisch	g.U. (3)	Likörweine mit der g.U. „Málaga“, die zwischen zwei und drei Jahre reifen.
Oloroso	Spanisch	g.U. (3)	Likörwein (Vino generoso) „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla-Moriles“, der folgende Eigenschaften aufweist: voller Körper, vollmundig und samtig, aromatisch, energisch, grundsätzlich trocken, mahagofarben, mit einem vorhandenen Alkoholgehalt zwischen 16 und 22°. Reift mindestens zwei Jahre im „criaderas y soleras“-System in Eichenbehältnissen mit einem Höchstfassungsvermögen von 1 000 l.
Pajarete	Spanisch	g.U. (3)	Süße oder halbsüße Weine mit der g.U. „Málaga“, mindestens zwei Jahre im „criaderas y soleras“- oder „añadas“-System in Eichenbehältnissen mit einem Höchstfassungsvermögen von 1 000 l gereift.

Pálido	Spanisch	g.U. (3)	Likörwein (vino generoso) „Condado de Huelva“, der über drei Jahre auf biologische Weise gereift ist, mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von 15 bis 17 % vol.	
	Spanisch	g.U. (3)	Likörwein mit der g.U. „Rueda“, mindestens vier Jahre gereift, davon die letzten drei Jahre in Eiche.	
	Spanisch	g.U. (3)	Wein mit der g.U. „Málaga“ aus den Rebsorten Pedro Ximenez und/oder Moscatel, ohne Zusatz von „arropo“ (konzentriertem Traubenmost), ohne Reifung.	
Palo Cortado	Spanisch	g.U. (3)	Likörwein (Vino generoso) „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla-Moriles“, dessen organoleptische Eigenschaften in dem Aroma eines Amontillado, dem Geschmack und der Farbe eines Oloroso bestehen, mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von 16 bis 22 %. Reift in zwei Phasen: zunächst biologisch, unter einer „flor“-Hefeschicht, und dann oxidativ.	
Primero de Cosecha	Spanisch	g.U. (1)	Wein mit der g.U. „Valencia“, der in den ersten zehn Tagen der Erntezeit geerntet und innerhalb der nächsten dreißig Tage in Flaschen abgefüllt wird, um das Enderzeugnis zu erhalten; das Erntejahr ist auf dem Etikett anzugeben.	
Rancio	Spanisch	g.U. (1, 3)	Weine, die bewusst oxidativ ausgebaut werden, mit extremen Temperaturschwankungen unter Einwirkung von Sauerstoff, in Holz- oder Glasbehältnissen.	
Raya	Spanisch	g.U. (3)	Likörwein (vino generoso) „Montilla Moriles“, der ähnliche Eigenschaften wie „Oloroso“ aufweist, aber mit weniger intensivem Aroma und Geschmack. Reift mindestens zwei Jahre im „criaderas y soleras“-System in Eichenbehältnissen mit einem Höchstfassungsvermögen von 1 000 l.	
Reserva	Spanisch	g.U. (1)	Andere Weine als Schaum-, Perl- oder Likörweine; sie müssen folgende Bedingungen erfüllen: — Rotweine müssen mindestens 36 Monate lang reifen, davon mindestens 12 Monate in Eichenfässern mit einem Höchstfassungsvermögen von 330 l und die restliche Zeit in Flaschen; — Weiß- und Roséweine müssen mindestens 24 Monate lang reifen, davon mindestens 6 Monate in Eichenfässern mit demselben Höchstfassungsvermögen und die restliche Zeit in Flaschen	Chile
Sobremadre	Spanisch	g.U. (1)	Weißweine „Vinos de Madrid“, die infolge ihrer besondern Bereitungsweise Kohlensäure enthalten, die aus der Gärung der Trauben auf ihren „madres“(dem Weintrub) stammt.	
Solera	Spanisch	g.U. (3)	Likörwein „Jerez-Xérès-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Montilla-Moriles“, „Málaga“ und „Condado de Huelva“, im „criaderas y soleras“-System gereift.	
Superior	Spanisch	g.U. (1)	Weine gewonnen aus mindestens 85 % der bevorzugten Rebsorten der jeweiligen abgegrenzten Gebiete.	Chile Südafrika
Trasañejo	Spanisch	g.U. (3)	Likörwein mit der g.U. „Málaga“, mehr als fünf Jahre gereift.	
Vino Maestro	Spanisch	g.U. (3)	Wein mit der g.U. „Málaga“, dessen Gärung unvollständig ist, weil vor deren Beginn 7 % Weinalkohol zugesetzt werden. Somit verläuft die Gärung sehr langsam und kommt zum Stillstand, wenn der Alkoholgehalt 15 bis 16° erreicht, so dass etwa 160-200 g/l Zucker nicht fermentiert haben. Reift mindestens zwei Jahre im „criaderas y soleras“- oder „añadas“-System in Eichenbehältnissen mit einem Höchstfassungsvermögen von 1 000 l.	
Vendimia Inicial	Spanisch	g.U. (1)	Wein „Utiel-Requena“, gewonnen aus Trauben, die in den ersten zehn Tagen der Erntezeit geerntet wurden, mit einem Alkoholgehalt von 10 bis 11,5 % vol; seine besonderen Eigenschaften, zu denen ein geringer Kohlensäuregehalt gehören kann, sind auf seine Jugend zurückzuführen.	

Viejo	Spanisch	g.U./g.g.A. (1)	Wein, der 36 Monate gereift ist und dessen oxidativer Charakter insbesondere auf die Einwirkung von Licht, Sauerstoff, Wärme oder aller dieser Faktoren zurückzuführen ist.	
	Spanisch	g.U. (3)	Likörwein (vino generoso) mit der g.U. „Condado de Huelva“, der folgende Eigenschaften aufweist: voller Körper, vollmundig und samtig, aromatisch, energisch, grundsätzlich trocken, mahagonifarben, mit einem vorhandenen Alkoholgehalt zwischen 15 und 22°. Reift mindestens zwei Jahre im „criaderas y soleras“-System in Eichenbehältnissen mit einem Höchstfassungsvermögen von 1 000 l.	
Vino de Tea	Spanisch	g.U. (1)	Wein des nördlichen Teilgebiets der g.U. „La Palma“, höchstens sechs Monate gereift in Behältnissen aus dem Holz der Kanarischen Kiefer Pinus canariensis („Tea“). Der vorhandene Alkoholgehalt liegt bei Weißwein zwischen 11 und 14,5 % vol, bei Roséwein zwischen 11 und 13 % vol und bei Rotwein zwischen 12 und 14 % vol.	

FRANKREICH

Ambré	Französisch	g.U. (3)	Artikel 7 des Erlasses vom 29. Dezember 1997: g.U. „Rivesaltes“: Um die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Rivesaltes“ zusammen mit der Angabe „ambré“ tragen zu können, muss Weißwein in dem Betrieb bis zum 1. September des zweiten auf die Ernte folgenden Jahres oxidativ ausgebaut worden sein.	
Clairet	Französisch	g.U. (1)	g.U. „Bourgogne“, „Bordeaux“: hellroter oder Roséwein.	
Claret	Französisch	g.U. (1)	g.U. „Bordeaux“: Ausdruck zur Bezeichnung eines hellroten Weins.	
Tuilé	Französisch	g.U. (3)	Artikel 7 des Erlasses vom 29. Dezember 1997: Um die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Rivesaltes“ zusammen mit der Angabe „tuilé“ tragen zu können, muss Weißwein in dem Betrieb bis zum 1. September des zweiten auf die Ernte folgenden Jahres oxidativ ausgebaut worden sein.	
Vin jaune	Französisch	g.U. (1)	g.U. „Arbois“, „Côtes du Jura“, „L'Etoile“, „Château-Châlon“: Weinbauerzeugnis ausschließlich hergestellt aus in den nationalen Rechtsvorschriften festgelegten Rebsorten: langsame Gärung, Reifung im Eichenfass ohne Auffüllen während mindestens sechs Jahren.	
Château	Französisch	g.U. (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)	Historischer Ausdruck mit Bezug auf ein besonderes Gebiet und einen besonderen Wein; Weinen vorbehalten, die aus einem tatsächlich bestehenden oder genau mit diesem Wort bezeichneten Weinbaubetrieb stammen.	Chile
Clos	Französisch	g.U. (1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15, 16)		Chile
Cru artisan	Französisch	g.U. (1)	g.U. „Médoc“, „Haut-Médoc“, „Margaux“, „Moulis“, „Listrac“, „St Julien“, „Pauillac“, „St Estèphe“: Die Qualität eines Weins, seine Geschichte sowie einen Gebietstyp betreffender Ausdruck, der eine Rangordnung nach dem Wert der Weine aus einem bestimmten Weinbaubetrieb umfasst.	
Cru bourgeois	Französisch	g.U. (1)	g.U. „Médoc“, „Haut-Médoc“, „Margaux“, „Moulis“, „Listrac“, „Saint-Julien“, „Pauillac“, „Saint-Estèphe“: Die Qualität eines Weins, seine Geschichte sowie einen Gebietstyp betreffender Ausdruck, der eine Rangordnung nach dem Wert der Weine aus einem bestimmten Weinbaubetrieb umfasst.	Chile
Cru classé, auch ergänzt durch Grand, Premier Grand, Deuxième, Troisième, Quatrième, Cinquième	Französisch	g.U. (1)	g.U. „Barsac“, „Côtes de Provence“, „Graves“, „Saint-Emilion grand cru“, „Médoc“, „Haut-Médoc“, „Margaux“, „Pessac-Leognan“, „Saint Julien“, „Pauillac“, „Saint Estèphe“, „Sauternes“: Die Qualität eines Weins, seine Geschichte sowie einen Gebietstyp betreffender Ausdruck, der eine Rangordnung nach dem Wert der Weine aus einem bestimmten Weinbaubetrieb umfasst.	

Edelzwicker	Deutsch	g.U. (1)	g.U. „Alsace“: Weine aus einer oder mehrerer der in der Spezifikation festgelegten Rebsorten.	
Grand cru	Französisch	g.U. (1, 4)	Die Qualität eines Weins betreffender Ausdruck, der Weinen mit geschützter Ursprungsbezeichnung gemäß einem Erlass vorbehalten ist, und wenn dieser Ausdruck durch Einbeziehung in eine Ursprungsbezeichnung kollektiv verwendet wird.	Chile Schweiz Tunesien
Hors d'âge	Französisch	g.U. (3)	g.U. „Rivesaltes“, „Banyuls“: darf für Weine verwendet werden, die nach ihrer Herstellung mindestens fünf Jahre lang gereift sind.	
Passe-tout-grains	Französisch	g.U. (1)	g.U. „Bourgogne“ aus zwei der in der Spezifikation festgelegten Rebsorten.	
Premier Cru	Französisch	g.U. (1)	Die Qualität eines Weins betreffender Ausdruck, der Weinen mit geschützter Ursprungsbezeichnung gemäß einem Erlass vorbehalten ist, und wenn dieser Ausdruck durch Einbeziehung in eine Ursprungsbezeichnung kollektiv verwendet wird.	Tunesien
Primeur	Französisch	g.U. (1)	Wein, der am dritten Donnerstag im November des Erntejahres an die Verbraucher abgegeben wird.	
	Französisch	g.g.A. (1)	Wein, der am dritten Donnerstag im Oktober des Erntejahres an die Verbraucher abgegeben wird	
Rancio	Französisch	g.U. (1, 3)	g.U. „Grand Roussillon“, „Rivesaltes“, „Rasteau“, „Banyuls“, „Maury“, „Clairette du Languedoc“: Einen Weintyp und eine besondere Weinerzeugungsmethode betreffender Ausdruck, der einigen Qualitätsweinen aufgrund ihres Alters und den Terroirbedingungen vorbehalten ist.	
Sélection de grains nobles	Französisch	g.U. (1)	g.U. „Alsace“, „Alsace Grand Cru“, „Condrieu“, „Monbazillac“, „Graves supérieur“, „Bonnezeaux“, „Jurançon“, „Cérons“, „Quarts de Chaume“, „Sauternes“, „Loupiac“, „Côteaux du Layon“, „Barsac“, „Sainte Croix du Mont“, „Côteaux de l'Aubance“, „Cadillac“: Wein, der aus in mehreren Durchgängen handverlesenen Trauben gewonnen wird. Dabei werden überreife Trauben ausgewählt, die von Edelfäule befallen oder am Rebstock eingeschrumpft sind.	
Sur lie	Französisch	g.U. (1)	g.U. „Muscadet“, „Muscadet Coteaux de la Loire“, „Muscadet-Côtes de Grandlieu“, „Muscadet-Sèvre et Maine“, „Gros Plant du Pays Nantais“: Wein mit besonderer Spezifikation (hinsichtlich Ertrag, Alkoholgehalt usw.), der bis zum 1. März des auf das Erntejahr folgenden Jahres auf dem Weintrub gelagert wird.	
	Französisch	g.g.A. (1)	g.g.A. „Vin de pays d'Oc“, „Vin de pays des Sables du Golfe du Lion“: Wein mit besonderer Spezifikation, der weniger als einen Winter im Fass verbleibt und bis zu seiner Abfüllung auf dem Weintrub gelagert wird.	
Vendanges tardives	Französisch	g.U. (1)	g.U. „Alsace“, „Alsace Grand Cru“, „Jurançon“: Einen Weintyp und eine besondere Weinerzeugungsmethode betreffender Ausdruck, der Weinen aus überreifen Trauben vorbehalten ist, bei denen bestimmte Bedingungen betreffend die Dichte und den Alkoholgehalt eingehalten werden.	
Villages	Französisch	g.U. (1)	g.U. „Anjou“, „Beaujolais“, „Côte de Beaune“, „Côtes de Nuits“, „Côtes du Rhône“, „Côtes du Roussillon“, „Mâcon“: Die Qualität eines Weins betreffender Ausdruck, der Weinen mit geschützter Ursprungsbezeichnung gemäß einem Erlass vorbehalten ist, und wenn dieser Ausdruck durch Einbeziehung in eine Ursprungsbezeichnung kollektiv verwendet wird.	
Vin de paille	Französisch	g.U. (1)	g.U. „Arbois“, „Côtes du Jura“, „L'Etoile“, „Hermitage“: Ausdruck betreffend eine Bereitungsmethode, die in einer Auswahl von Trauben aus in den nationalen Rechtsvorschriften festgelegten Rebsorten besteht; diese Trauben werden mindestens sechs Wochen auf Strohmatten oder auf Holzgestellen aufgehängt getrocknet. Der Wein wird ab dem Auspressen mindestens drei Jahre lang gelagert, davon mindestens 18 Monate im Holzfass gereift.	

ITALIEN

Alberata <i>oder vigneti ad alberata</i>	Italienisch	g.U. (1)	Besonderer Begriff betreffend die „Aversa“-Weinart. Er bezieht sich auf die sehr alte Weinbautradition, nach der das Erzeugnis gewonnen wird.	
Amarone	Italienisch	g.U. (1)	Ausschließlicher historischer Begriff betreffend die Produktionsmethode der „Valpolicella“-Weinart. Er wird seit dem Altertum zur Identifizierung des Ursprungsortes des Weins verwendet, der anhand einer besonderen Produktionsmethode unter Verwendung von eingetrockneten Weintrauben durch vollständiges Vergären des Zuckers erzeugt wird. Dies kann den Ursprung des Namens „Amarone“ erklären. Es ist ein sehr besonderer und wohlbekannter Begriff, der allein zur Identifizierung des Erzeugnisses verwendet werden kann.	
Ambra	Italienisch	g.U. (3)	Begriff betreffend das Erzeugungsverfahren und die besondere, mehr oder weniger tiefe bernsteingelbe Farbe der „Marsala“-Weinart. Die besondere Farbe ergibt sich aus dem langen Erzeugungsverfahren, das die Reifung und den Ausbau umfasst, wobei diese Vorgänge eine erhebliche Verringerung der Polyphenole und Farbstoffe durch Oxidation mit sich bringen.	
Ambrato	Italienisch	g.U. (1, 3)	Der Begriff bezieht sich auf das Erzeugungsverfahren und die besondere, mehr oder weniger tiefe bernsteingelbe Farbe der Weinarten „Malvasia aus Lipari“ und „Vernaccia aus Oristano“. Die besondere Farbe ergibt sich aus dem langen Erzeugungsverfahren, das die Reifung und den Ausbau umfasst, wobei diese Vorgänge eine erhebliche Verringerung der Polyphenole und Farbstoffe durch Oxidation mit sich bringen.	
Annoso	Italienisch	g.U. (1)	Begriff betreffend die „Controguerra“-Weinart. Er bezieht sich auf das besondere Erzeugungsverfahren, das eingetrocknete Weintrauben und eine vorgeschriebene Alterung in Holzbehältnissen während mindestens 30 Monaten umfasst, bevor das Enderzeugnis vermarktet und verbraucht werden kann.	
Apianum	Lateinisch	g.U. (1)	Ausschließlicher Begriff für „Fiano di Avellino“-Wein. Dieser Begriff ist klassischen Ursprungs. Er bezieht sich auf die Güte der Trauben, weil diese von den Bienen (italienisch: „api“) bevorzugt werden.	
Auslese	Deutsch	g.U. (1)	Vgl. den traditionellen Begriff „scelto“. Ausschließlicher Begriff für „Caldaro“- und „Caldaro Classico — Alto Adige“-Weine.	
Buttafuoco	Italienisch	g.U. (1, 6)	Ausschließlicher Begriff, streng vorbehalten für die besondere Art Wein, die aus einem Untergebiet der „Oltrepò Pavese“-Weine stammt. Es wird schon seit langem zur Bezeichnung eines sehr besonderen Erzeugnisses verwendet, das, dem Sinn des Wortes gemäß, „besondere Hitze“ von sich geben kann.	
Cannellino	Italienisch	g.U. (1)	Ausschließlicher Begriff betreffend eine Art von „Frascati“-Weinen und ihre Erzeugung. Er wird schon seit langem zur Identifizierung der vorgenannten Weinart verwendet, die anhand eines besonderen Produktionsverfahrens erzeugt wird, das einen „abboccato“ genannten Wein zum Ergebnis hat, d.h. einen leicht süßen und vollmundigen Wein.	
Cerasuolo	Italienisch	g.U. (1)	Traditioneller und historischer Begriff, eng verbunden mit den „Cerasuolo di Vittoria“-Weinen. Es ist Bestandteil des DOCG-Namens und stellt dessen nichtgeografischen Aspekt dar. Der Begriff bezieht sich auf die Erzeugung sowie die besondere Farbe. Traditionell wird er auch zur Bezeichnung einer anderen Art von „Montepulciano d’Abruzzo“-Weinen verwendet, mit denen er eng verbunden ist.	
Chiaretto	Italienisch	g.U./g.g.A. (1, 3, 4, 5, 6)	Begriff betreffend das Erzeugungsverfahren und die besondere Farbe der diesbezüglichen Weinart aus schwarzen Trauben.	
Ciaret	Italienisch	g.U. (1)	Ausschließlicher Begriff für „Monferrato“-Weine, er bezieht sich auf die besondere Farbe des Erzeugnisses; herkömmlicherweise bedeutet er „hellrot“.	
Château	Französisch	g.U. (1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)	Begriff betreffend den Namen des Weinbaubetriebs, sofern die Trauben ausschließlich aus diesem Betrieb stammen und die Weinbereitung ebenfalls dort stattfindet.	Chile
Classico	Italienisch	g.U. (1, 3, 8, 11, 15, 16)	Begriff gemäß dem Gesetz Nr. 164/1992. Er ist vorbehalten für stille Weine des ältesten Ursprungsgebiets, dem eine eigenständige Regelung der g.U. zugeschrieben werden kann.	Chile

Dunkel	Deutsch	g.U. (1)	Begriff betreffend das Erzeugungsverfahren und die typische dunkle Farbe der entsprechenden Art von „Trentino“-Weinen.
Fine	Italienisch	g.U. (3)	Begriff eng verbunden mit einer der „Marsala“-Arten. Er bezieht sich auf das besondere Erzeugungsverfahren, das eine Mindestreifezeit von einem Jahr, davon mindestens acht Monate in Holzfässern, umfasst.
Fior d'Arancio	Italienisch	g.U. (1, 6)	Begriff betreffend die beiden „Colli Euganei“-Arten: Schaumweine und „passito“-Weine (d.h. Weine aus eingetrockneten Weintrauben). Er bezieht sich auf das Erzeugungsverfahren und die typischen aromatischen Merkmale des Erzeugnisses, das anhand eines sorgfältigen Erzeugungsverfahrens aus Trauben der Rebsorte „Moscato“ gewonnen wird.
Flétri	Italienisch	g.U. (1)	Begriff betreffend den spezifischen Wein der Art „Valle d'Aosta“ oder „Vallée d'Aoste“ DOC. Er bezieht sich auf das Erzeugungsverfahren und die typischen Erzeugnismerkmale, die das Ergebnis eines sorgfältigen Erzeugungsverfahrens bei teilweise eingetrockneten Trauben sind.
Garibaldi Dolce (oder GD)	Italienisch	g.U. (3)	Ausschließlicher historischer Begriff für eine besondere „Marsala Superior“ DOC-Weinart. Anfänglich wurde dieser Begriff zu Ehren Garibaldi verwendet, der diesen Wein bei seinem Aufenthalt in Marsala kostete. Er schätzte ihn aufgrund seiner Eigenschaften, die auf das besondere Erzeugungsverfahren mit einer Mindestreifezeit von zwei Jahren in Holzfässern zurückzuführen sind.
Governo all'uso toscano	Italienisch	g.U./g.g.A. (1)	Ursprünglich war der Begriff mit Weinen mit der g.U. „Chianti“ und „Chianti Classico“ verbunden. Später wurde er auf Wein mit der g.g.A. „Colli della Toscana Centrale“ ausgedehnt, der im selben Produktionsgebiet erzeugt wird. Er bezieht sich auf ein besonderes, in der Toskana angewendetes Erzeugungsverfahren, wobei zum Ende des Winters getrocknete Trauben dem Wein beigemischt werden, um eine erneute Gärung hervorzurufen.
Gutturnio	Italienisch	g.U. (1, 8)	Ausschließlicher historischer Begriff für eine Weinart aus einem Untergebiet der „Colli Piacentini“-Weine. Er bezieht sich auf das Erzeugungsverfahren des vorgenannten Rotweins, eines sehr typischen und hochwertigen Weins. Er wurde tatsächlich in Silberbechern aus der Römerzeit namens „Gutturnium“ serviert.
Italia Particolare (oder IP)	Italienisch	g.U. (3)	Ausschließlicher historischer Begriff für „Marsala fine“-Weine. Ursprünglich wurde „Marsala“ nur für den einheimischen Markt erzeugt.
Klassisch/Klassisches Ursprungsgebiet	Deutsch	g.U. (1)	Traditionelles Erzeugungsgebiet von „Caldaro -Alto Adige“ (mit der Bezeichnung Santa Maddalena und „Terlano“). (vgl. Begriffsbestimmung von „Classico“).
Kretzer	Deutsch	g.U. (1)	Begriff betreffend das Erzeugungsverfahren und die typische Rosé-Farbe. Der Begriff wird für die entsprechenden „Alto Adige“- „Trentino“- und „Teroldego rotaliano“-Weinarten verwendet.
Lacrima	Italienisch	g.U. (1)	Begriff eng verbunden mit dem Namen für „Lacrima di Morro d'Alba“-Wein, dem Bestandteil dieses Weinnamens. Er bezieht sich auf das besondere Erzeugungsverfahren, wobei das leichte Auspressen der Trauben ein hochwertiges Erzeugnis ergibt.
Lacryma Christi	Italienisch	g.U. (1, 3, 4, 5)	Ausschließlicher historischer Begriff eng verbunden mit „Vesuvio“-Weinen. Er war ursprünglich mit einigen Arten der vorgenannten Weine (sowohl stiller Wein als auch Likör- und Schaumwein) verbunden, die anhand eines besonderen Erzeugungsverfahrens gewonnen werden, wobei das leichte Auspressen der Trauben ein hochwertiges Erzeugnis ergibt, das einen religiösen Zusammenhang hat.
Lambiccato	Italienisch	g.U. (1)	Ausschließlicher historischer Begriff für eine der „Castel San Lorenzo“-Weinarten. Er bezieht sich auf die Erzeugnisart und das besondere Erzeugungsverfahren, wobei Moscato-Trauben bei kontrollierter Temperatur in besonderen Behältnissen, traditionell „Lambicchi“ genannt, einer Mazeration unterzogen werden.
London Particolar (oder LP oder Inghilterra)	Italienisch	g.U. (3)	Ausschließlicher historischer Begriff für die „Marsala Superiore“-Weinart. Dieser Begriff bzw. diese Initialen werden herkömmlicherweise zur Bezeichnung eines für den englischen Markt bestimmten Erzeugnisses verwendet. Auch die Verwendung der englischen Sprache ist traditionell und ist in der Produktspezifikation und den Vorschriften für „Marsala“-Weine festgelegt. Es ist tatsächlich wohlbekannt, dass die Bedeutung und der Ruf dieser Bezeichnung als Likörwein auf die Tätigkeit der Erzeuger und der englischen Händler zurückzuführen sind, die Marsala seit 1773 entdeckt, erzeugt und vermarktet haben, so dass dieser außergewöhnliche Wein in der ganzen Welt, aber vor allem in England, wohlbekannt wurde.

Occhio di Pernice	Italienisch	g.U. (1)	Begriff betreffend einige „Vin Santo“-Weinarten. Er bezieht sich auf das Erzeugungsverfahren und die besondere Farbe. Tatsächlich ermöglicht das besondere Erzeugungsverfahren auf der Grundlage von roten Trauben die Herstellung eines sehr besonderen Erzeugnisses mit einer außergewöhnlichen Farbe von leuchtend rot bis hellrot. Gemeint ist die Augenfärbung des „Pernice“ (Rebhuhn), des Vogels, der dem Wein seinen Namen gegeben hat.
Oro	Italienisch	g.U. (3)	Begriff betreffend die spezifischen „Marsala“-Weine. Er bezieht sich auf die besondere Farbe und das Erzeugungsverfahren, das das Verbot umfasst, konzentrierten Most zu verwenden. Somit erhält man ein besonders hochwertiges Erzeugnis mit einer mehr oder weniger lebhaften goldenen Farbe.
Passito oder Vino passito oder Vino Passito Liquoroso	Italienisch	g.U./g.g.A. (1, 3, 15, 16)	Begriff betreffend die Erzeugnisart und das entsprechende Erzeugungsverfahren. Die Begriffe „passito“ oder „vino passito“ und „vino passito liquoroso“ sind Weinen oder Likörweinen vorbehalten, die aus der Gärung von Trauben gewonnen werden, die am Stock oder auf besonderen Vorrichtungen gemäß den Vorschriften der Produktspezifikation getrocknet werden. Mit dem Gesetz Nr. 82/2006 wurde dieser Begriff auf Weine aus überreifen Trauben ausgedehnt.
Ramie	Italienisch	g.U. (1)	Ausschließlicher Begriff verbunden mit einer der „Pinerolese“-Weinarten. Er bezieht sich auf die Erzeugnisart und das entsprechende Erzeugungsverfahren anhand von teilweise getrockneten Trauben.
Rebola	Italienisch	g.U. (1, 15)	Ausschließlicher Begriff verbunden mit einer der „Colli di Rimini“-Weinarten. Er bezieht sich auf das Erzeugungsverfahren und die Art des Erzeugnisses, dessen Farbskala zwischen gold und bernsteinfarben liegt und das aus teilweise getrockneten Trauben gewonnen wird.
Recioto	Italienisch	g.U. (1, 4, 5)	Historisch-traditioneller Begriff, eng verbunden mit dem Namen von drei im Veneto erzeugten Weinen mit Ursprungsbezeichnung: g.U. „Valpolicella“, „Gambellara“ und „Recioto di Soave“, d.h. Bezeichnungen für Erzeugungsgebiete, die in nächster Nähe liegen und ähnliche Traditionen haben, insbesondere in den Provinzen Verona und Vicenza. Der Ursprung des Namens geht ins fünfte Jahrhundert zurück. Zu diesem Zeitpunkt bezeichneten die bukolischen Schriftsteller diesen Wein als besonders wertvoll und wohlbekannt; seine Erzeugung war auf die Provinz Verona begrenzt und sein Name ist abgeleitet von „Retia“, dem Berg- und Hügelland, das sich im Altertum über das Gebiet Veronese-Trentino bis zur Grenze mit Comasco-Valtellina erstreckte. Dieser Begriff ist somit schon lange im Gebrauch und wird immer noch zur Bezeichnung von Weinen verwendet, die anhand des besonderen Erzeugungsverfahrens unter Trocknung der Trauben erzeugt werden.
Riserva	Italienisch	g.U. (1, 3, 4, 5, 15, 16)	Weine, die eine bestimmte Zeit lang gereift werden, mindestens zwei Jahre bei Rotweinen und ein Jahr bei Weißweinen, und anschließend einer weiteren, in der Produktspezifikation vorgeschriebenen Reifung in Fässern unterzogen werden. Zusätzlich zu den allgemeinen Modalitäten schreibt die Produktspezifikation die Angabe des Erntejahres auf dem Etikett vor und enthält die Regeln für den Fall, das es sich um einen Verschnitt von Weinen aus verschiedenen Erntejahren handelt. In der g.U. der Schaum- und Likörweinarten kann dieser Begriff gemäß den Vorschriften der entsprechenden Produktspezifikation und den Gemeinschaftsvorschriften verwendet werden.
Rubino	Italienisch	g.U. (1)	Begriff verbunden mit der g.U. „Cantavenna“. Er bezieht sich auf das gesamte Verfahren und die besondere Farbe. Der Begriff „Rubino“ ist außerdem mit der besonderen Art der DOC-Weine „Teroldego Rotaliano“, „Trentino“ und „Garda Colli Mantovani“ verbunden und bezieht sich auf die besondere Farbe des Erzeugnisses.
	Italienisch	g.U. (3)	Begriff verbunden mit der besonderen „Marsala“-Weinart. Er bezieht sich auf das besondere Verfahren, das das Verbot umfasst, konzentrierten Most zu verwenden. Dieser Wein hat außerdem eine besondere rubinrote Farbe, die nach der Reifung bernsteinfarbene Schattierungen aufweist.
Sangue di Giuda	Italienisch	g.U. (4, 5, 8)	Ausschließlicher historischer traditioneller Begriff, verbunden mit einer im Gebiet Oltrepò Pavese erzeugten Weinart. Er wird schon seit langem verwendet, um einen sehr besonders aussehenden roten, manchmal süßen Schaumwein zu bezeichnen, der sehr schmackhaft ist, d. h., er ist so angenehm, dass man sehr viel davon trinkt, ohne daran zu denken, dass er sehr verräterisch sein kann wie der wohlbekannte Jünger gleichen Namens (Judäer).
Scelto	Italienisch	g.U. (1)	Begriff verbunden mit den „Caldaro“- „Caldaro Classico — Alto Adige“- und „Colli del Trasimeno“-Weinen. Er bezieht sich auf das spezifische Erzeugnis und das entsprechende Erzeugungsverfahren, angefangen von der Auswahl der Trauben (deswegen nennt man ihn „ausgewählt“).

Sciaccetrà	Italienisch	g.U. (1)	Historisch-traditioneller Begriff eng verbunden mit den „Cinque Terre“. Er bezieht sich auf das Erzeugungsverfahren einschließlich des Auspressens der Trauben und der Lagerung. Der Ausdruck bedeutet tatsächlich „auspressen ohne zu zerquetschen“, ein Verfahren, das für hochwertige Erzeugnisse verwendet wird.	
Sciac-trà	Italienisch	g.U. (1)	Wie bei Schiacchetrà. In diesem Fall ergibt sich der Unterschied daraus, dass der Begriff für eine bestimmte Weinart verwendet wird.	
Spätlese	Deutsch	g.U./g.g.A. (1, 3, 15, 16)	Vgl. den Begriff „Vendemmia Tardiva“. Dieser Begriff wird in der autonomen Provinz Bozen (Südtirol) verwendet.	
Soleras	Italienisch	g.U. (3)	Begriff verbunden mit der besonderen Weinart „Marsala“. Er bezieht sich auf das Erzeugnis und das besondere Erzeugungsverfahren, das eine Mindestreifungszeit von fünf Jahren in Holzfässern umfasst. Die Anreicherung mit konzentriertem Traubenmost ist verboten. Somit ergibt sich ein reines, natürliches Erzeugnis, das keine Zusatzstoffe enthält, nicht einmal solche aus dem Weinbau, abgesehen natürlich von Alkohol, weil es sich um einen Likörwein handelt.	
Stravecchio	Italienisch	g.U. (3)	Begriff ausschließlich verbunden mit der einmaligen „Virgin“- und/oder „Soleras“-Art des „Marsala“. Es bezieht sich auf das besondere Erzeugungsverfahren, das eine Mindestreifungszeit von zehn Jahren in Holzfässern umfasst.	
Strohwein	Italienisch	g.U./g.g.A. (1, 3, 11, 15, 16)	Vgl. den traditionellen Begriff „Passito“. Der Begriff bezieht sich auf einen besonderen, in der Provinz Bozen erzeugten Wein und entspricht einem Erzeugungsverfahren, bei dem die Trauben nach der Ernte gemäß der mit den Produktspezifikationen festgelegten Trocknungsmethode auf Strohmatten getrocknet werden.	
Superiore	Italienisch	g.U. (1, 3, 4, 5, 6, 8, 15, 16)	Weine mit höheren Qualitätsmerkmalen und viel strengeren Erzeugungsvorschriften als für andere Weine. In den Produktspezifikationen werden tatsächlich folgende Unterschiede festgelegt: (a) <i>der natürliche Mindestalkoholgehalt der Trauben muss um mindestens 0,5 % vol höher sein;</i> (b) <i>der Gesamtalkoholgehalt muss um mindestens 0,5 % vol höher sein.</i>	San Marino
Superiore Old Marsala	Italienisch	g.U. (3)	Begriff betreffend die „Marsala Superiore“-Weinart. Es bezieht sich auf das besondere Erzeugnis und das besondere Erzeugungsverfahren, das eine Mindestreifungszeit von zwei Jahren in Holzfässern umfasst. Der Name enthält außerdem ein englisches Wort, das traditionell für einen Likörwein verwendet wird und sowohl in der Produktspezifikation als auch in dem Gesetz über Marsala-Weine festgelegt ist. Die Bedeutung und der Ruf dieser Bezeichnung sind auf die Tätigkeit der Erzeuger und der englischen Händler zurückzuführen, die Marsala seit 1773 entdeckt, erzeugt und vermarktet haben, so dass dieser Wein in der ganzen Welt, aber vor allem in England, wohlbekannt wurde.	
Torchiato	Italienisch	g.U. (1)	Ausschließlicher Begriff verbunden mit „Colli di Conegliano — Torchiato di Fregona“-Weinen. Er bezieht sich auf die besonderen Eigenschaften des Erzeugnisses, die dank eines sorgfältigen Erzeugungsverfahrens erhalten werden, wobei die Trauben sanft ausgepresst werden.	
Torcolato	Italienisch	g.U. (1)	Ausschließlicher Begriff verbunden mit der besonderen Weinart „Breganze“. Er bezieht sich auf die besonderen Eigenschaften des Erzeugnisses, das durch ein sorgfältiges Erzeugungsverfahren gewonnen wird, das die Verwendung von eingetrockneten Trauben umfasst. Die geernteten Trauben werden zunächst in Körben getrocknet und anschließend evtl. nochmals zum Trocknen an Gestellen aufgehängt. So verläuft die besondere Trocknung.	
Vecchio	Italienisch	g.U. (1, 3)	Begriff betreffend „Rosso Barletta“-, „Aglanico del Vulture“-, „Marsala“- und „Falerno del Massico“- Weine. Er bezieht sich auf die Reifungsbedingungen und die anschließende Reifung und den Ausbau des Erzeugnisses.	
Vendemmia Tardiva	Italienisch	g.U./g.g.A. (1, 3, 15, 16)	Begriff verbunden mit der besonderen Weinart, die eine Spätlese voraussetzt. Das anschließende Altern und Eintrocknen der Trauben am Stock unter den jeweiligen Umwelt- und Witterungsbedingungen ergibt ein insbesondere hinsichtlich Zuckergehalt und Geschmack außergewöhnliches Erzeugnis. Das Ergebnis ist ein sehr außergewöhnlicher Wein. Diese Weine werden auch Dessertweine oder „Meditationsweine“ genannt.	
Verdolino	Italienisch	g.U./g.g.A. (1)	Begriff betreffend das Erzeugungsverfahren und die besondere grüne Farbe.	

Vergine	Italienisch	g.U. (1, 3)	Begriff betreffend „Marsala“-Weine. Er bezieht sich auf das besondere Erzeugnis und das besondere Erzeugnisverfahren, das eine Mindestreifungszeit von fünf Jahren in Holzfässern sowie das Verbot des Zusatzes von konzentriertem Most umfasst. Somit ergibt sich ein reines, natürliches Erzeugnis, das keine Zusatzstoffe enthält, nicht einmal solche aus dem Weinbau, abgesehen natürlich von Alkohol, weil es sich um einen Likörwein handelt. Dieser Begriff betrifft auch „Bianco Vergine Valdichiana“-Weine. Er bezieht sich auf das traditionelle Erzeugnisverfahren, das eine Gärung ohne Schalen umfasst, so dass sich ein reines und natürliches Enderzeugnis ergibt.
Vermiglio	Italienisch	g.U. (1)	Der Begriff betrifft „Colli dell'Etruria Centrale“-Weine. Er bezieht sich sowohl auf die besonderen Qualitätsmerkmale als auch auf die besondere Farbe.
Vino Fiore	Italienisch	g.U. (1)	Begriff betreffend das besondere Verfahren zur Erzeugung bestimmter Weiß- und Roséweine. Das Verfahren umfasst ein leichtes Auspressen der Trauben, so dass sich ein besonders zarter Geschmack des Weines ergibt, der sich so mit dieser „Blumennote“ von seiner besten Seite zeigt.
Vino Novello <i>oder</i> Novello	Italienisch	g.U./g.g.A. (1, 8)	Der Begriff bezieht sich auf das besondere Erzeugnisverfahren und den Erzeugniszeitraum, wobei die Vermarktung und der Verbrauch am 6. November eines jeden Erntejahres beginnen.
Vin Santo <i>oder</i> Vino Santo <i>oder</i> Vinsanto	Italienisch	g.U. (1)	Historisch-traditioneller Begriff betreffend einige in den Regionen Toscana, Marche, Umbria, Emilia Romagna, Veneto und Trentino Alto Adige erzeugte Weine. Er bezieht sich auf die besondere Weinart und das diesbezügliche komplizierte Erzeugnisverfahren, das die Lagerung und Trocknung der Trauben an geeigneten und gut belüfteten Orten und eine lange Reifezeit in traditionellen Holzbehältnissen umfasst. Hinsichtlich des Ursprungs des Begriffs sind zahlreiche Hypothesen aufgestellt worden, von denen sich die meisten auf das Mittelalter beziehen. Die wahrscheinlichsten stehen im Zusammenhang mit dem religiösen Wert des Weins. Er galt als ganz außergewöhnlich, mit wundersamen Eigenschaften. Er wurde allgemein bei der Feier der heiligen Messe verwendet, was den Namen „heiliger Wein“ (vinsanto) erklären könnte. Der Begriff wird immer noch verwendet und ist in der Produktspezifikation der g.U. genau dargelegt; es handelt sich um eine Weinart, die in der ganzen Welt bekannt ist und geschätzt wird.
Vivace	Italienisch	g.U./g.g.A. (1, 8)	Begriff betreffend das Erzeugnisverfahren und das gewonnene entsprechende Erzeugnis. Da der Wein infolge seiner besonderen und natürlichen Gärung Kohlensäure enthält, handelt es sich um einen Perl- oder Schaumwein.

ZYPERN

Αμπελώνας (-ες) (<i>Ampelonas (-es)</i>) (<i>Vineyard(-s)</i>)	Griechisch	g.U./g.g.A. (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Wein aus Trauben, die auf Rebflächen von mindestens 1 Hektar geerntet wurden, die zu einem landwirtschaftlichen Betrieb gehören. Die Weinbereitung wird vollständig im Betrieb in dem Bezirksgebiet durchgeführt. WPC — Board act 6/2006 (EC382/2007, L95, 5.4.2007)
Κτήμα (<i>Ktima</i>) (<i>Domain</i>)	Griechisch	g.U./g.g.A. (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Wein aus Trauben, die auf Rebflächen von mindestens 1 Hektar geerntet wurden, die zu einem landwirtschaftlichen Betrieb gehören. Die Weinbereitung wird vollständig im Betrieb durchgeführt. WPC — Board act 6/2006 (EC382/2007, L95, 5.4.2007)
Μοναστήρι (<i>Monastiri</i>) (<i>Monastery</i>)	Griechisch	g.U./g.g.A. (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	Wein aus Trauben, die auf Rebflächen von mindestens 1 Hektar geerntet wurden, die zu einem landwirtschaftlichen Betrieb gehören. Im selben landwirtschaftlichen Gebiet befindet sich ein Kloster. Die Weinbereitung wird vollständig im Betrieb durchgeführt. WPC — Board act 6/2006 (EC382/2007, L95, 5.4.2007)
Μονή (<i>Moni</i>) (<i>Monastery</i>)	Griechisch	g.U./g.g.A. (1, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 15, 16)	

LUXEMBURG

Château	Französisch	g.U. (1)	Begriff betreffend den Namen des Betriebs, sofern die Trauben ausschließlich von diesem Betrieb stammen und die Weinbereitung dort stattfindet.	Chile
Grand premier cru	Französisch	g.U. (1)	Weine, die das nationale Gütezeichen „Marque nationale“ tragen dürfen, können auch eine der ergänzenden Qualitätsbezeichnungen „Vin classé“, „Premier cru“ oder „Grand premier cru“ tragen, die seit 1959 verwendet werden. Diese Bezeichnungen werden einem Wein nach einer Probe durch eine amtliche Kommission verliehen, bei der die Weine anhand einer Skala von 0 bis 20 Punkten eingestuft werden: — Weine, die weniger als 12 Punkte erhalten, wird das amtliche Gütezeichen versagt, sie dürfen die „Marque nationale — appellation contrôlée“ nicht tragen; — Weine, die mindestens 12,0 Punkte erhalten, werden amtlich als „Marque nationale — appellation contrôlée“ anerkannt; — Weine, die mindestens 14,0 Punkte erhalten, dürfen die Bezeichnung „Vin classé“ zusätzlich zu „Marque nationale — appellation contrôlée“ tragen; — Weine, die mindestens 16,0 Punkte erhalten, dürfen die Bezeichnung „Premier cru“ zusätzlich zu „Marque nationale — appellation contrôlée“ tragen; — Weine, die mindestens 18,0 Punkte erhalten, dürfen die Bezeichnung „Grand Premier cru“ zusätzlich zu „Marque nationale — appellation contrôlée“ tragen.	Tunesien
Premier cru				
Vin classé				
Vendanges tardives	Französisch	g.U. (1)	Bezeichnet einen Spätlesewein aus nur einer der Rebsorten Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris, Riesling oder Gewürztraminer. Die Trauben müssen von Hand geerntet werden und der natürliche Alkoholgehalt beträgt mindestens 95° Oechsle für Riesling und 105° Oechsle für andere Rebsorten. (Decret grand-ducal vom 8. Januar 2001)	
Vin de glace	Französisch	g.U. (1)	Bezeichnet einen Eiswein aus Trauben, die von Hand in gefrorenem Zustand bei einer Temperatur von mindestens – 7 °C geerntet wurden. Nur Trauben der Rebsorten Pinot blanc, Pinot gris und Riesling dürfen zur Weinbereitung verwendet werden und der Most muss einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 120° Oechsle aufweisen. (Decret grand-ducal vom 8. Januar 2001)	
Vin de paille	Französisch	g.U. (1)	Bezeichnet einen Strohwein aus Trauben aus einer der Rebsorten Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris oder Gewürztraminer. Die Trauben werden von Hand geerntet und mindestens zwei Monate lang zum Trocknen auf Strohmatten ausgebreitet. Anstelle des Stroh können moderne Gestelle verwendet werden. Der natürliche Alkoholgehalt der Trauben muss mindestens 130° Oechsle betragen. (Decret grand-ducal vom 8. Januar 2001)	

UNGARN

Aszú (3)(4)(5)(6) puttonyos	Ungarisch	g.U. (1)	Wein, der erzeugt wird, indem Jungwein, Traubenmost oder in Gärung befindlicher Jungwein auf edelfaule (aszú) Trauben gegossen wird, und der mindestens drei Jahre (zwei Jahre im Fass) reift. Der Zuckergehalt und der Gehalt an zuckerfreiem Extraktstoff sind festgesetzt. Der Begriff kann nur mit der g.U. „Tokaji“ verwendet werden.	
Aszúeszencia				
Bikavér	Ungarisch	g.U. (1)	Rotwein aus mindestens drei Rebsorten, der mindestens zwölf Monate lang im Holzfass reift; weitere Bedingungen können anhand örtlicher Vorschriften festgelegt werden. Dieser Wein darf nur in Eger (g.U.: „Egri Bikavér“, „Egri Bikavér Superior“) oder Szekszárd (g.U.: „Szekszárdi Bikavér“) erzeugt werden.	
Eszencia	Ungarisch	g.U. (1)	Der Saft von edelfaulen (aszú) Trauben, der auf natürliche Weise aus den Behältnissen herausrinnt, in denen die Trauben während der Ernte gesammelt werden. Der Restzuckergehalt beträgt mindestens 450 g/l; der Gehalt an zuckerfreiem Extraktstoff beträgt mindestens 50 g/l. Der Begriff darf nur mit der g.U. „Tokaji“ verwendet werden.	

Fordítás	Ungarisch	g.U. (1)	Wein, der erzeugt wird, indem Wein auf gepressten Aszú-Brei desselben Erntejahres gegossen wird, und der mindestens zwei Jahre (ein Jahr im Fass) reift. Der Begriff darf nur mit der g.U. „Tokaji“ verwendet werden.
Máslás	Ungarisch	g.U. (1)	Wein, der erzeugt wird, indem Wein auf Trub von Tokaji-Aszú-Brei desselben Erntejahres gegossen wird, und der mindestens zwei Jahre (ein Jahr im Fass) reift.
Késői szüretelésű bor	Ungarisch	g.U./g.g.A. (1)	Spätlese. Der Zuckergehalt des Mostes beträgt mindestens 204,5 g/l.
Válogatott szüretelésű bor	Ungarisch	g.U./g.g.A. (1)	Wein aus ausgelesenen Trauben. Der Zuckergehalt des Mostes beträgt mindestens 204,5 g/l.
Muzeális bor	Ungarisch	g.U./g.g.A. (1)	Wein, der mindestens fünf Jahre in der Flasche reift.
Siller	Ungarisch	g.U./g.g.A. (1)	Rotwein mit sehr heller Farbe aufgrund der kurzen Mazerationszeit.
Szamorodni	Ungarisch	g.U. (1)	Wein sowohl aus edelfaulen (aszú) als auch aus gesunden Trauben, der mindestens zwei Jahre (ein Jahr im Fass) reift. Der Zuckergehalt des Mostes beträgt mindestens 230,2 g/l. Der Begriff darf nur mit der g.U. „Tokaji“ verwendet werden.

ÖSTERREICH

Ausstich	Deutsch	g.U./g.g.A. (1)	Der Wein muss aus Trauben eines einzigen Erntejahres gewonnen werden und das Etikett muss Angaben über die Auswahlkriterien enthalten.
Auswahl	Deutsch	g.U./g.g.A. (1)	Der Wein muss aus Trauben eines einzigen Erntejahres gewonnen werden und das Etikett muss Angaben über die Auswahlkriterien enthalten.
Bergwein	Deutsch	g.U./g.g.A. (1)	Der Wein wird aus Trauben gewonnen, die auf Terrassenlagen oder steilen Hanglagen mit mehr als 26 % Neigung angebaut werden.
Klassik/Classic	Deutsch	g.U. (1)	Der Wein muss aus Trauben eines einzigen Erntejahres gewonnen werden und das Etikett muss Angaben über die Auswahlkriterien enthalten.
Heuriger	Deutsch	g.U./g.g.A. (1)	Der Wein muss dem Einzelhändler bis zum Ende des Monats Dezember verkauft worden sein, der auf die Traubenernte folgt, und bis zum Ende des folgenden Monats März an den Verbraucher abgegeben worden sein.
Gemischter Satz	Deutsch	g.U./g.g.A. (1)	Der Wein muss ein Verschnitt aus verschiedenen Weißwein- oder Rotweinsorten sein.
Jubiläumsw Wein	Deutsch	g.U./g.g.A. (1)	Der Wein muss aus Trauben eines einzigen Erntejahres gewonnen werden und das Etikett muss Angaben über die Auswahlkriterien enthalten.
Reserve	Deutsch	g.U. (1)	Der Wein muss einen Mindestalkoholgehalt von 13 % vol aufweisen. Bei Rotwein darf die amtliche Prüfnummer erst ab 1. November des auf die Ernte folgenden Jahres, bei Weißwein erst ab 15. März des auf die Ernte folgenden Jahres verliehen werden.
Schilcher	Deutsch	g.U./g.g.A. (1)	Der Wein muss in der Steiermark ausschließlich aus Trauben der Rebsorte „Blauer Wildbacher“ gewonnen werden, die in der Weinbauregion Steirerland angebaut wurden.
Sturm	Deutsch	g.g.A. (1)	Teilweise gegorener Traubenmost mit einem Mindestalkoholgehalt von 1 % vol. Sturm muss zwischen August und Dezember des Erntejahres verkauft werden und beim Verkauf noch gären.

PORTUGAL

Canteiro	Portugiesisch	g.U. (3)	Der Wein wird nach der Gärung mit Alkohol angereichert und in Fässern gelagert, wo er mindestens zwei Jahre lang reift; er muss in einem besonderen Register aufgeführt sein und darf erst nach drei Jahren in Flaschen abgefüllt werden. [Portaria n° 125/98 vom 24.7.1998]
Colheita Seleccionada	Portugiesisch	g.U. (1)	Begriff vorbehalten für Wein mit einer geografischen Angabe oder Ursprungsbezeichnung, abgefüllt in Glasflaschen, mit besonderen organoleptischen Eigenschaften und einem Alkoholgehalt, der um mindestens 1 % über dem gesetzlich festgesetzten Mindestgehalt liegt, er muss in einem besonderen Register aufgeführt sein und das Erntejahr muss angegeben werden. [Portaria n° 924/2004 vom 26.7.2004]
Crusted/Crusting	Englisch	g.U. (3)	Portwein mit außergewöhnlichen organoleptischen Eigenschaften, rot und füllig zum Zeitpunkt der Abfüllung, mit feinem Aroma und Geschmack, die durch den Verschnitt von Weinen verschiedener Jahrgänge erzielt wurden, um einander ergänzende organoleptische Eigenschaften zu erhalten; bei der Reifung bildet sich an der Flaschenwand eine Ablagerung (crust); diese Weine dürfen gemäß dem Port and Douro Wine Institute diese Bezeichnung führen. [Regulamento n° 36/2005 vom 18.4.2005]
Escolha	Portugiesisch	g.U. (1)	Begriff vorbehalten für Wein mit einer geografischen Angabe oder Ursprungsbezeichnung, abgefüllt in Glasflaschen, mit besonderen organoleptischen Eigenschaften; er muss in einem besonderen Register aufgeführt sein. [Portaria n° 924/2004 vom 26.7.2004]
Escuro	Portugiesisch	g.U. (3)	Wein mit einer besonderen aromatischen Tiefe, die auf die Farbe zurückzuführen ist, deren Skala von orange bis vorherrschend braun reicht, was sich aus der Oxidation des Weins und dem Entfernen der extrahierten Stoffe aus dem Fass ergibt. [Portaria n° 125/98 vom 24.7.1998]
Fino	Portugiesisch	g.U. (3)	Hochwertiger und eleganter Wein mit vollkommenem Gleichgewicht zwischen der Frische der Säure, der Reife des Körpers und dem durch die Fassreifung entwickelten Aroma. [Portaria n° 125/98 vom 24.7.1998]
Frasqueira	Portugiesisch	g.U. (3)	Weine, deren Bezeichnung mit dem Erntejahr einhergeht; das Erzeugnis muss aus traditionellen Rebsorten gewonnen werden und mindestens 20 Jahre lang reifen, eine besondere Qualität aufweisen und vor und nach dem Abfüllen in einem besonderen Register aufgeführt sein. [Portaria n° 125/98 vom 24.7.1998]
Garrafeira	Portugiesisch	g.U./g.g.A. (1, 3)	1. Begriff vorbehalten für Wein mit einer geografischen Angabe oder Ursprungsbezeichnung, verbunden mit dem Erntejahr, mit besonderen organoleptischen Eigenschaften, wobei Rotwein mindestens 30 Monate, davon mindestens 12 Monate in Glasflaschen, und Weiß- oder Roséwein mindestens 12 Monate, davon mindestens 6 Monate in Glasflaschen, reifen muss; der Wein muss in einem besonderen Register aufgeführt sein. [Portaria n° 924/2004 vom 26.7.2004] 2. Portwein der nach der Lagerung in Holzfässern mindestens 8 Jahre lang in Glasbehältnissen reift und dann in Flaschen abgefüllt wird. [Regulamento n° 36/2005 vom 18.4.2005]
Lágrima	Portugiesisch	g.U. (3)	Portwein, dessen Zuckergehalt einer Dichte von 1034 bis 1084 bei 20° C entsprechen muss. [Decreto-Lei n° 166/86 vom 26.6.1986]

Leve	Portugiesisch	g.U. (1, 3)	<ol style="list-style-type: none"> Begriff vorbehalten für Landwein der Region Estremadura, der den natürlichen Mindestalkoholgehalt für das betreffende Weinbaugebiet, einen tatsächlichen Alkoholgehalt von höchstens 10 % vol, einen unveränderlichen Säuregehalt, ausgedrückt in Weinsäure, von mindestens 4,5 g/l, einen Höchstdruck von 1 bar aufweist und dessen restliche analytische Parameter den für Wein mit geografischer Angabe im allgemeinen festgesetzten Werten entsprechen. [Portaria n° 1066/2003 vom 26.9.2003] Begriff vorbehalten für Landwein der Region Ribatejano, der den natürlichen Mindestalkoholgehalt für das betreffende Weinbaugebiet, einen tatsächlichen Alkoholgehalt von 10,5 % vol, einen unveränderlichen Säuregehalt, ausgedrückt in Weinsäure, von mindestens 4 g/l, einen Höchstdruck von 1 bar aufweist und dessen restliche analytische Parameter den für Wein mit geografischer Angabe im allgemeinen festgesetzten Werten entsprechen. [Portaria n° 424/2001 vom 19.4.2001] 	
Nobre	Portugiesisch	g.U. (1)	Begriff vorbehalten für die Ursprungsbezeichnung Dão, die die Bedingungen im Statut der Region für Dão-Wein erfüllt. [Decreto-Lei n° 376/93 vom 5.11.1993]	
Reserva	Portugiesisch	g.U. (1, 3, 4)	<ol style="list-style-type: none"> Begriff vorbehalten für Wein mit einer geografischen Angabe oder Ursprungsbezeichnung, abgefüllt in Glasflaschen, verbunden mit dem Erntejahr, mit besonderen organoleptischen Eigenschaften und einem vorhandenen Alkoholgehalt, der um mindestens 0,5 % über dem gesetzlich festgesetzten Mindestgehalt liegt: er muss in einem besonderen Register aufgeführt sein. Begriff vorbehalten für Qualitätsschaumwein oder Schaumwein mit einer geografischen Angabe oder Ursprungsbezeichnung, der zwischen 12 und 24 Monate in der Flasche gelagert wurde, bevor der Abstich, das Degorgieren oder das Entfernen des Weintrubs vorgenommen wurde. Begriff vorbehalten für Likörwein mit einer geografischen Angabe oder Ursprungsbezeichnung, abgefüllt in Glasflaschen, verbunden mit dem Erntejahr; der Wein darf erst nach drei Jahren vermarktet werden und muss in einem besonderen Register aufgeführt sein. [Portaria n° 924/2004 vom 26.7.2004] Portwein mit besonderen organoleptischen Eigenschaften, komplexem Aroma und Geschmack, gewonnen durch den Verschnitt von Weinen auf unterschiedlichen Reifungsstufen, die ihm diese Eigenschaften verleihen. [Regulamento n° 36/2005 vom 18.4.2005] 	
Velha reserva (ou grande reserva)	Portugiesisch	g.U. (1, 3)	Begriff vorbehalten für Qualitätsschaumwein oder Schaumwein mit einer geografischen Angabe oder Ursprungsbezeichnung, der länger als 36 Monate in der Flasche gelagert wurde, bevor der Abstich, das Degorgieren oder das Entfernen des Weintrubs vorgenommen wurde. [Portaria n° 924/2004 vom 26.7.2004]	
Ruby	Englisch	g.U. (3)	Portwein von roter oder sattroter Farbe. Es handelt sich um Weine, bei denen sich der Erzeuger bemüht, die Weiterentwicklung ihrer tiefroten Farbe zu verhindern und Frucht und Alkoholgehalt des jungen Weines zu erhalten. [Regulamento n° 36/2005 vom 18.4.2005]	Südafrika (*)
Solera	Portugiesisch	g.U. (3)	Wein, bei dem ein Erntedatum angegeben wird, das die Grundlage der Partie bildet; jedes Jahr wird eine Menge in Flaschen abgefüllt, die 10 % des Vorrats nicht übersteigt und durch einen anderen Qualitätswein ersetzt wird. Dieser Zusatz darf 10 Mal erfolgen, danach kann der gesamte vorhandene Wein gleichzeitig in Flaschen abgefüllt werden. [Portaria n° 125/98 de 24.7.1998]	
Super reserva	Portugiesisch	g.U. (4)	Begriff vorbehalten für Qualitätsschaumwein oder Schaumwein mit einer geografischen Angabe oder Ursprungsbezeichnung, der zwischen 24 und 36 Monate in der Flasche gelagert wurde, bevor der Abstich, das Degorgieren oder das Entfernen des Weintrubs vorgenommen wurde. [Portaria n° 924/2004 vom 26.7.2004]	

Superior	Portugiesisch	g.U. (1, 3)	1. Begriff vorbehalten für Wein mit einer geografischen Angabe oder Ursprungsbezeichnung, abgefüllt in Glasflaschen, mit besonderen organoleptischen Eigenschaften und einem Alkoholgehalt, der um mindestens 1 % über dem gesetzlich festgesetzten Mindestgehalt liegt; er muss in einem besonderen Register aufgeführt sein. 2. Begriff vorbehalten für Wein mit einer geografischen Angabe oder Ursprungsbezeichnung, abgefüllt in Glasflaschen; er darf erst nach Ablauf von fünf Jahren vermarktet werden und muss in einem besonderen Register aufgeführt sein. [Portaria n° 924/2004 vom 26.7.2004]	
Tawny	Englisch	g.U. (3)	Roter Portwein, der mindestens sieben Jahre lang in einem Holzbehältnis gelagert wurde. Er wird aus zahlreichen verschiedenen Weinen hergestellt, die unterschiedlich lange in großen oder kleinen Fässern gelagert haben. Mit zunehmendem Alter entwickelt sich die Farbe des Weins langsam zu tawny, medium tawny oder light tawny, er riecht nach Trockenfrüchten und Holz; je älter der Wein wird, desto prägnanter werden diese Aromen. [Regulamento n° 36/2005 vom 18.4.2005]	Südafrika (*)
Vintage, auch ergänzt durch Late Bottled (LBV) oder Character	Englisch	g.U. (3)	Portwein mit hochwertigen organoleptischen Eigenschaften, aus einer einzigen Ernte, zum Zeitpunkt der Deklaration rot und füllig, feiner Geruch und Geschmack, vom Port and Douro Wine Institute als zur Führung dieser Bezeichnung berechtigt anerkannt. Der Name „Late Bottled Vintage“ oder „LBV“ darf ab dem vierten Jahr nach dem Erntejahr geführt werden, und die letzte Abfüllung in Flaschen kann bis zum 31. Dezember des sechsten Jahres nach dem Erntejahr erfolgen. [Regulamento n° 36/2005 vom 18.4.2005]	
Vintage	Englisch	g.U. (3)	Portwein mit außergewöhnlichen organoleptischen Eigenschaften, aus einer einzigen Ernte, zum Zeitpunkt der Deklaration rot und füllig, sehr feiner Geruch und Geschmack, vom Port and Douro Wine Institute als zur Führung dieser Bezeichnung und des entsprechenden Datums berechtigt anerkannt. Der Name „Vintage“ darf ab dem zweiten Jahr nach dem Erntejahr geführt werden, und die letzte Abfüllung in Flaschen kann bis zum 30. Juli des dritten Jahres nach dem Erntejahr erfolgen. Die Vermarktung beginnt erst am 1. Mai des zweiten Jahres nach dem Erntejahr. [Regulamento n° 36/2005 vom 18.4.2005]	Südafrika (*)

(*) Die Begriffe „Ruby“, „Tawny“ und „Vintage“ werden zusammen mit der südafrikanischen geografischen Angabe „CAPE“ verwendet.

RUMÄNIEN

Rezervă	Rumänisch	g.U./g.g.A. (1)	Wein, der mindestens sechs Monate im Eichenfass und mindestens sechs Monate in der Flasche gereift ist.	
Vin de vinotecă	Rumänisch	g.U. (1, 15, 16)	Wein, der mindestens ein Jahr im Eichenfass und mindestens vier Jahre in der Flasche gereift ist.	

SLOWAKEI

Mladé víno	Slowakisch	g.U. (1)	Der Wein muss vor Ablauf des Kalenderjahres, in dem die zur Weinbereitung verwendeten Trauben geerntet wurden, in Flaschen abgefüllt werden. Das Inverkehrbringen des Weins ist ab dem ersten Montag im November desselben Erntejahres gestattet.	
Archívne víno	Slowakisch	g.U. (1)	Der Wein ist nach der Ernte der zur Weinbereitung verwendeten Trauben mindestens drei Jahre lang gereift.	
Panenská úroda	Slowakisch	g.U. (1)	Die zur Erzeugung verwendeten Trauben stammen aus der ersten Ernte einer Rebfläche. Die erste Ernte ist diejenige des dritten oder spätestens vierten Jahres nach dem Anpflanzen.	

SLOWENIEN

Mlado vino	Slowenisch	g.g.A./PGO (1)	Wein, der erst 30 Tage nach der Ernte und nur bis zum 31. Januar des folgenden Jahres vermarktet werden darf.	
------------	------------	-------------------	---	--

Erläuterungen:

(¹) g.U. (geschützte Ursprungsbezeichnung) oder g.g.A. (geschützte geografische Angabe), ergänzt durch den Verweis auf die Kategorie der Weinbauerzeugnisse gemäß Anhang IV der Verordnung (EG) Nr. 479/2008.

(²) Die Angaben in kursiver Schrift dienen nur zur Information und/oder Erläuterung und unterliegen nicht Artikel 3 der vorliegenden Verordnung. Da sie nur Richtwert haben, können sie auf keinen Fall die geltenden einzelstaatlichen Rechtsvorschriften ersetzen.

ANHANG XIII

BEGRIFFE BETREFFEND EINEN BETRIEB

<i>Mitgliedstaat oder Drittland</i>	<i>Begriffe</i>
Österreich	Burg, Domäne, Eigenbau, Familie, Gutswein, Güterverwaltung, Hof, Hofgut, Kloster, Landgut, Schloss, Stadtgut, Stift, Weinbau, Weingut, Weingärtner, Winzer, Winzermeister
Tschechische Republik	Sklep, vinařský dům, vinařství
Deutschland	Burg, Domäne, Kloster, Schloss, Stift, Weinbau, Weingärtner, Weingut, Winzer
Frankreich	Abbaye, Bastide, Campagne, Chapelle, Château, Clos, Commanderie, Cru, Domaine, Mas, Manoir, Mont, Monastère, Monopole, Moulin, Prieuré, Tour
Griechenland	Αγρέπαιλη (Agrepavlis), Αμπελι (Ampeli), Αμπελώνας(-ες) (Ampelonas(-es)), Αρχοντικό (Archontiko), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Ορεινό Κτήμα (Orino Ktima), Πύργος (Pyrgos)
Italien	abbazia, abtei, ansitz, burg, castello, kloster, rocca, schloß, stift, torre, villa
Zypern	Αμπελώνας (-ες) (Ampelonas (-es)), Κτήμα (Ktima), Μοναστήρι (Monastiri), Μονή (Moni)
Portugal	Casa, Herdade, Paço, Palácio, Quinta, Solar
Slowakei	Kaštieľ, Kúria, Pivnica, Vinárstvo, Usadlosť
Slowenien	Klet, Kmetija, Posestvo, Vinska klet

ANHANG XIV

ANGABE DES ZUCKERGEHALTS

Begriffe	Verwendungsbedingungen
TEIL A — Verzeichnis der Begriffe, die für Schaumwein, Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure, Qualitätsschaumwein oder aromatischen Qualitätsschaumwein verwendet werden dürfen	
brut nature, naturherb, bruto natural, pas dosé, dosage zéro, natūralis briutas, īsts bruts, přírodně tvrdé, popolnoma suho, dosaggio zero, брют натюр, brut natur	Wenn sein Zuckergehalt unter 3 g je Liter liegt; diese Angaben dürfen nur für Erzeugnisse verwendet werden, denen nach der zweiten Gärung kein Zucker zugesetzt wurde.
extra brut, extra herb, ekstra briutas, ekstra brut, ekstra bruts, zvláště tvrdé, extra bruto, izredno suho, ekstra wytrawne, екстра брют	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 0 und 6 g je Liter liegt.
brut, herb, briutas, bruts, tvrdé, bruto, zelo suho, bardzo wytrawne, брют	Wenn sein Zuckergehalt unter 12 g je Liter liegt.
extra dry, extra trocken, extra seco, labai sausas, ekstra kuiv, ekstra sausais, különlegesen száraz, wytrawne, suho, zvláště suché, extra suché, екстра цыхо, extra sec, ekstra tør	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 12 und 17 g je Liter liegt.
sec, trocken, secco, asciutto, dry, tør, ξηρός, seco, torr, kuiva, sausas, kuiv, sausais, száraz, półwytrawne, polsuho, suché, цыхо	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 17 und 32 g je Liter liegt.
demi-sec, halbtrocken, abboccato, medium dry, halvtør, ημιξηρός, semi seco, meio seco, halvtorr, puolikuiva, pusiau sausas, poolkuiv, pussausais, félszáraz, półslodkie, polsladko, polosuché, polosladké, полусыхо	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 32 und 50 g je Liter liegt.
doux, mild, dolce, sweet, sød, γλυκός, dulce, doce, söt, makea, saldus, magus, édes, helu, słodkie, sladko, sladké, сладко, dulce, saldaís	Wenn sein Zuckergehalt über 50 g je Liter liegt.
TEIL B — Verzeichnis der Begriffe, die für andere als die in Teil A genannten Erzeugnisse verwendet werden dürfen	
cychо, seco, suché, tør, trocken, kuiv, ξηρός, dry, sec, secco, asciutto, sausais, sausas, száraz, droog, wytrawne, seco, sec, suho, kuiva	Wenn sein Zuckergehalt folgende Werte nicht überschreitet: — 4 g je Liter oder — 9 g je Liter, sofern der in g je Liter Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 2 g je Liter niedriger ist als der Restzuckergehalt.
полусыхо, semiseco, polosuché, halvtør, halbtrocken, poolkuiv, ημιξηρός, medium dry, demi-sec, abboccato, pussausais, pusiau sausas, félszáraz, halfdroog, półwytrawne, meio seco, adamado, demisec, polsuho, puolikuiva, halvtorr	Wenn sein Zuckergehalt den vorgenannten Höchstwert überschreitet, folgende Werte aber nicht überschreitet: — 12 g je Liter oder — 18 g je Liter, sofern der in g je Liter Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 10 g je Liter niedriger ist als der Restzuckergehalt.
полусладко, semidulce, polosladké, halvsød, lieblich, poolmagus, ημιγλυκός, medium, medium sweet, moelleux, amabile, pussaldais, pusiau saldus, félédés, halfzoet, półslodkie, meio doce, demidulce, polsladko, puolimakea, halvsött	Wenn sein Zuckergehalt den vorgenannten Höchstwert überschreitet, aber nicht mehr als 45 g je Liter beträgt.
сладко, dulce, sladké, sød, süß, magus, γλυκός, sweet, doux, dolce, saldaís, saldus, édes, helu, zoet, słodkie, doce, dulce, sladko, makea, sött.	Wenn sein Zuckergehalt mindestens 45 g je Liter beträgt.

ANHANG XV

VERZEICHNIS DER KELTERTRAUBENSORTEN UND IHRER SYNONYME, DIE IN DER ETIKETTIERUNG DER WEINE VERWENDET WERDEN DÜRFEN
TEIL A — Verzeichnis der Keltertraubensorten und ihrer Synonyme, die gemäß Artikel 62 Absatz 3 in der Etikettierung der Weine verwendet werden dürfen

	Name einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder geografischen Angabe	Sortenname und Synonyme	Länder, die den Sortennamen und seine Synonyme verwenden dürfen (1)
1	Alba (IT)	Albarossa	Italien°
2	Alicante (ES)	Alicante Bouschet	Griechenland°, Italien°, Portugal°, Algerien°, Tunesien°, Vereinigte Staaten°, Zypern°, Südafrika N.B.: Der Name „Alicante“ darf nicht allein zur Bezeichnung eines Weins verwendet werden.
3		Alicante Branco	Portugal°
4		Alicante Henri Bouschet	Frankreich°, Serbien und Montenegro (6)
5		Alicante	Italien°
6		Alikant Buse	Serbien und Montenegro (4)
7	Avola (IT)	Nero d'Avola	Italien
8	Bohotin (RO)	Busuioacă de Bohotin	Rumänien
9	Borba (PT)	Borba	Spanien°
10	Bourgogne (FR)	Blauburgunder	Ehemalige jugoslawische Republik Mazedonien (13-20-30), Österreich (18-20), Kanada (20-30), Chile (20-30), Italien (20-30)
11		Blauer Burgunder	Österreich (10-13), Serbien und Montenegro (17-30), Schweiz
12		Blauer Frühburgunder	Deutschland (24)
13		Blauer Spätburgunder	Deutschland (30), Ehemalige jugoslawische Republik Mazedonien (10-20-30), Österreich (10-11), Bulgarien (30), Kanada (10-30), Chile (10-30), Rumänien (30), Italien (10-30)
14		Burgund Mare	Rumänien (35, 27, 39, 41)
15		Burgundac beli	Serbien und Montenegro (34)
16		Burgundac Crni	Kroatien°
17		Burgundac crni	Serbien und Montenegro (11-30)
18		Burgundac sivi	Kroatien°, Serbien und Montenegro°
19		Burgundec bel	Ehemalige jugoslawische Republik Mazedonien°
20		Burgundec crn	Ehemalige jugoslawische Republik Mazedonien (10-13-30)
21		Burgundec siv	Ehemalige jugoslawische Republik Mazedonien°
22		Early Burgundy	Vereinigte Staaten°
23		Fehér Burgundi, Burgundi	Ungarn (31)
24		Frühburgunder	Deutschland (12), Niederlande°
25		Grauburgunder	Deutschland, Bulgarien, Ungarn°, Rumänien (26)
26		Grauer Burgunder	Kanada, Rumänien (25), Deutschland, Österreich
27		Grossburgunder	Rumänien (37, 14, 40, 42)
28		Kisburgundi kék	Ungarn (30)
29		Nagyburgundi	Ungarn°
30		Spätburgunder	Ehemalige jugoslawische Republik Mazedonien (10-13-20), Serbien und Montenegro (11-17), Bulgarien (13), Kanada (10-13), Chile, Ungarn (29), Moldau°, Rumänien (13), Italien (10-13), Vereinigtes Königreich , Deutschland (13)
31		Weißburgunder	Südafrika (33), Kanada, Chile (32), Ungarn (23), Deutschland (32, 33), Österreich (32), Vereinigtes Königreich°, Italien
32		Weißer Burgunder	Deutschland (31, 33), Österreich (31), Chile (31), Schweiz°, Slowenien, Italien
33		Weissburgunder	Südafrika (31), Deutschland (31, 32), Vereinigtes Königreich, Italien
34		Weisser Burgunder	Serbien und Montenegro (15)

	Name einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder geografischen Angabe	Sortenname und Synonyme	Länder, die den Sortennamen und seine Synonyme verwenden dürfen ⁽¹⁾
35	Calabria (IT)	Calabrese	Italien
36	Cotnari (RO)	Grasă de Cotnari	Rumänien
37	Franken (DE)	Blaifränkisch	Tschechische Republik (39), Österreich°, Deutschland, Slowenien (Modra frankinja , Frankinja), Ungarn, Rumänien (14, 27, 39, 41)
38		Frâncușă	Rumänien
39		Frankovka	Tschechische Republik (37), Slowakei (40), Rumänien (14, 27, 38, 41)
40		Frankovka modrá	Slowakei (39)
41		Kékfrankos	Ungarn, Rumänien (37, 14, 27, 39)
42	Friuli (IT)	Friulano	Italien
43	Graciosa	Graciosa	Portugal°
44	Мелник <i>Melnik</i>	Мелник <i>Melnik</i>	Bulgarien
45	Moravské (CZ)	Cabernet Moravia	Tschechische Republik°
46		Moravia dulce	Spanien°
47		Moravia agria	Spanien°
48		Muškát moravský	Tschechische Republik°, Slowakei
49	Odobești (RO)	Galbenă de Odobești	Rumänien
50	Porto (PT)	Portoghese	Italien°
51	Rioja (ES)	Torrontés riojano	Argentinien°
52	Sardegna (IT)	Barbera Sarda	Italien
53	Sciaccia (IT)	Sciaccarello	Frankreich

TEIL B — Verzeichnis der Keltertraubensorten und ihrer Synonyme, die gemäß Artikel 62 Absatz 4 in der Etikettierung der Weine verwendet werden dürfen

	Name einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder geografischen Angabe	Sortenname und Synonyme	Länder, die den Sortennamen und seine Synonyme verwenden dürfen ⁽¹⁾
1	Mount Athos — Agioritikos (GR)	Agioritikos	Griechenland°, Zypern°
2	Aglanico del Taburno (IT)	Aglanico	Italien°, Griechenland°, Malta°
3		Aglanicone	Italien°
4	Aleatico di Gradoli (IT)	Aleatico	Italien
	Aleatico di Puglia (IT)		
5	Ansonica Costa dell'Argentario (IT)	Ansonica	Italien
6	Conca de Barbera (ES)	Barbera Bianca	Italien
7		Barbera	Südafrika°, Argentinien°, Australien°, Kroatien°, Mexiko°, Slowenien°, Uruguay°, Vereinigte Staaten°, Griechenland°, Italien°, Malta°
8		Barbera Sarda	Italien°
9	Malvasia di Castelnuovo Don Bosco (IT)	Bosco	Italien°
	Bosco Eliceo (IT)		
10	Brachetto d'Acqui (IT)	Brachetto	Italien
11	Etyek-Budai (HU)	Budai	Ungarn°
12	Cesanese del Piglio (IT)	Cesanese	Italien
	Cesanese di Olevano Romano (IT)		
	Cesanese di Affile (IT)		

	Name einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder geografischen Angabe	Sortenname und Synonyme	Länder, die den Sortennamen und seine Synonyme verwenden dürfen (1)	
13	Cortese di Gavi (IT) Cortese dell'Alto Monferato (IT)	Cortese	Italien	
14	Duna Borrégió (HU)	Duna gyöngye	Ungarn	
15	Dunajskostredský (SK)	Dunaj	Slowakei	
16	Côte de Duras (FR)	Durasa	Italien	
17	Korinthos-Korinthiakos (GR)	Corinto Nero	Italien°	
18		Korinthiaki	Griechenland°	
19	Fiano di Avellino (IT)	Fiano	Italien	
20	Fortana del Taro (IT)	Fortana	Italien	
21	Freisa d'Asti (IT) Freisa di Chieri (IT)	Freisa	Italien	
22	Greco di Bianco (IT) Greco di Tufo (IT)	Greco	Italien	
23	Grignolino d'Asti (IT) Grignolino del Monferato Casalese (IT)	Grignolino	Italien	
24	Izsáki Arany Sáfeher (HU)	Izsáki Sáfeher	Ungarn	
25	Lacrima di Morro d'Alba (IT)	Lacrima	Italien	
26	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro (IT)	Lambrusco grasparossa	Italien	
27		Lambrusco	Italien	
28		Lambrusco di Sorbara (IT)		
29		Lambrusco Mantovano (IT)		
30		Lambrusco Salamino di Santa Corce (IT)	Lambrusco Salamino	Italien
31	Colli Maceratesi	Maceratino	Italien	
32	Vino Nobile de Montepulciano (IT)	Montepulciano	Italien°	
33	Nebbiolo d'Alba (IT)	Nebbiolo	Italien	
34	Colli Bolognesi Classico Pignoletto (IT)	Pignoletto	Italien	
35	Primitivo di Manduria	Primitivo	Italien	
36	Rheingau (DE) Rheinhessen (DE)	Rajnai rizling	Ungarn (40)	
37		Rajnski rizling	Serbien und Montenegro (39-40-45)	
38		Renski rizling	Serbien und Montenegro (38-42-45), Slowenien° (44)	
39		Rheinriesling	Bulgarien°, Österreich, Deutschland (42), Ungarn (37), Tschechische Republik (48), Italien (42), Griechenland, Portugal, Slowenien	
40		Rhine Riesling	Südafrika°, Australien°, Chile (43), Moldau°, Neuseeland°, Zypern, Ungarn°	
41		Riesling renano	Deutschland (40), Serbien und Montenegro (38-39-45), Italien (40)	
42		Riesling Renano	Chile (41), Malta°	
43		Radgonska ranina	Slowenien	
44		Rizling rajnski	Serbien und Montenegro (38-39-42)	
45		Rizling Rajnski	Ehemalige jugoslawische Republik Mazedonien°, Kroatien°	
46		Rizling rýnský	Slowakei°	
47		Ryzlink rýnský	Tschechische Republik (40)	
48		Rossese di Dolceacqua (IT)	Rossese	Italien
49				

ANHANG XVI

Angaben, die gemäß Artikel 66 Absatz 2 in der Etikettierung der Weine verwendet werden dürfen

im Barrique gegoren	im Barrique ausgebaut	im Barrique gereift
im [...]nfass gegoren <i>[Angabe des verwendeten Holzes]</i>	im [...]nfass ausgebaut <i>[Angabe des verwendeten Holzes]</i>	im [...]nfass gereift <i>[Angabe des verwendeten Holzes]</i>
im Fass gegoren	im Fass ausgebaut	im Fass gereift

ANHANG XVII

VORBEHALTENE VERWENDUNG BESTIMMTER FLASCHENARTEN

1. „Flûte d'Alsace“:

- (a) Art: eine Glasflasche, die aus einem geraden zylindrischen Flaschenkörper und einem lang gezogenen Flaschenhals besteht, mit annähernd folgenden Abmessungen:
- Gesamthöhe/Durchmesser der Standfläche = 5:1;
 - Höhe des zylindrischen Flaschenkörpers = 1/3 der Gesamthöhe;
- (b) Weine, denen Flaschen dieser Art vorbehalten sind: bei Weinen aus im französischen Hoheitsgebiet geernteten Trauben die folgenden Weine mit Ursprungsbezeichnung:
- „Alsace“ oder „vin d'Alsace“, „Alsace Grand Cru“,
 - „Crépy“,
 - „Château-Grillet“,
 - „Côtes de Provence“, rot und rosé,
 - „Cassis“,
 - „Jurançon“, „Jurançon sec“,
 - „Béarn“, „Béarn-Bellocq“, rosé,
 - „Tavel“, rosé.

Die Einschränkung der Verwendung dieser Flaschenart gilt jedoch nur für Weine, die aus im französischen Hoheitsgebiet geernteten Trauben gewonnen wurden.

2. „Bocksbeutel“ oder „Cantil“:

- (a) Art: eine kurzhalsige, bauchig-runde, etwas abgeflachte Glasflasche mit ellipsoider Standfläche und mit ellipsoidem Querschnitt an der größten Wölbung des Flaschenkörpers:
- Das Verhältnis Hauptachse/Nebenachse des ellipsoiden Querschnitts ist annähernd 2:1;
 - das Verhältnis Höhe des gewölbten Flaschenkörpers/zylindrischer Flaschenhals ist annähernd 2,5:1;
- (b) Weine, denen Flaschen dieser Art vorbehalten sind:
- (i) deutsche Weine mit Ursprungsbezeichnung von
- Franken,
 - Baden:
 - mit Ursprung im Taubertal und im Schüpfergrund,
 - mit Ursprung in den Teilgemeinden Neuweier, Steinbach, Umweg und Varnhalt der Gemeinde Baden-Baden;
- (ii) italienische Weine mit Ursprungsbezeichnung von
- Santa Maddalena (St. Magdalener),
 - Valle Isarco (Eisacktaler) aus den Sorten Sylvaner und Müller-Thurgau,

- Terlaner aus der Sorte Pinot bianco,
 - Bozner Leiten,
 - Alto Adige (Südtiroler), aus den Sorten Riesling, Müller-Thurgau, Pinot nero, Moscato giallo, Sylvaner, Lagrein, Pinot bianco (Weissburgunder) und Moscato rosa (Rosenmuskateller),
 - Greco di Bianco,
 - Trentino aus der Sorte Moscato;
- (iii) griechische Weine:
- Agioritiko,
 - Rombola Kefalonias,
 - Weine von der Insel Kefalonia,
 - Weine von der Insel Paros,
 - Weine mit geschützter geografischer Angabe vom Peloponnes;
- (iv) portugiesische Weine:
- Roséweine und ausschließlich die anderen Weine mit Ursprungsbezeichnung und geografischer Angabe, die nachweislich bereits vor ihrer Einteilung als Weine mit Ursprungsbezeichnung und geografischer Angabe handelsüblich in Flaschen von der Art „Cantil“ abgefüllt wurden.

3. „Clavelin“:

- (a) Art: eine kurzhalsige Glasflasche mit einem Inhalt von 0,62 l, bestehend aus einem Zylinder mit breitschultrigem Aufsatz, von stämmigem Aussehen und mit annähernd folgenden Abmessungen:
- Gesamthöhe/Durchmesser der Standfläche = 2,75;
 - Höhe des zylindrischen Flaschenkörpers = 1/2 der Gesamthöhe;
- (b) Weine, denen Flaschen dieser Art vorbehalten sind:
- französische Weine mit Ursprungsbezeichnung von
 - Côte du Jura,
 - Arbois,
 - L'Etoile,
 - Château Chalon.

4. „Tokaj“:

- (a) Art: eine gerade langhalsige farblose Glasflasche aus einem zylindrischen Flaschenkörper mit folgenden Abmessungen:
- Höhe des zylindrischen Flaschenkörpers/Gesamthöhe = 1:2,7;
 - Gesamthöhe/Durchmesser der Standfläche = 1:3,6;
 - Fassungsvermögen: 500 ml, 375 ml, 250 ml, 100 ml oder 187,5 ml (im Falle der Ausfuhr in ein Drittland);
 - auf der Flasche darf ein Siegel aus dem Material der Flasche angebracht werden, das auf die Weinregion oder den Erzeuger verweist;

(b) Weine, denen Flaschen dieser Art vorbehalten sind:

ungarische und slowakische Weine mit Ursprungsbezeichnung von

- Tokaji,
- Tokaj(-ské) / (-ská) / (-ský),

ergänzt durch einen der folgenden traditionellen Begriffe:

- aszú/výber,
- aszúeszencia/esencia výberova,
- eszencia/esencia,
- másas/másláš,
- fordítás/forditáš,
- szamorodni/samorodné.

Die Einschränkung der Verwendung dieser Flaschenart gilt jedoch nur für Weine, die aus im ungarischen oder slowakischen Hoheitsgebiet geernteten Trauben gewonnen wurden.

Abonnementpreise 2009 (ohne MwSt., einschl. Portokosten für Normalversand)

Amtsblatt der EU, Reihen L + C, nur Papierausgabe	22 EU-Amtssprachen	1 000 EUR pro Jahr (*)
Amtsblatt der EU, Reihen L + C, nur Papierausgabe	22 EU-Amtssprachen	100 EUR pro Monat (*)
Amtsblatt der EU, Reihen L + C, Papierausgabe + jährliche CD-ROM	22 EU-Amtssprachen	1 200 EUR pro Jahr
Amtsblatt der EU, Reihe L, nur Papierausgabe	22 EU-Amtssprachen	700 EUR pro Jahr
Amtsblatt der EU, Reihe L, nur Papierausgabe	22 EU-Amtssprachen	70 EUR pro Monat
Amtsblatt der EU, Reihe C, nur Papierausgabe	22 EU-Amtssprachen	400 EUR pro Jahr
Amtsblatt der EU, Reihe C, nur Papierausgabe	22 EU-Amtssprachen	40 EUR pro Monat
Amtsblatt der EU, Reihen L + C, monatliche (kumulative) CD-ROM	22 EU-Amtssprachen	500 EUR pro Jahr
Supplement zum Amtsblatt (Reihe S), öffentliche Aufträge und Ausschreibungen, CD-ROM, 2 Ausgaben pro Woche	Mehrsprachig: 23 EU-Amtssprachen	360 EUR pro Jahr (= 30 EUR pro Monat)
Amtsblatt der EU, Reihe C — Auswahlverfahren	Sprache(n) gemäß Auswahlverfahren	50 EUR pro Jahr

(*) Verkauf von Einzelausgaben:

bis 32 Seiten:	6 EUR
33 bis 64 Seiten:	12 EUR
mehr als 64 Seiten:	Preisfestlegung von Fall zu Fall

Das *Amtsblatt der Europäischen Union*, das in allen EU-Amtssprachen erscheint, kann in 22 Sprachfassungen abonniert werden. Es umfasst die Reihen L (Rechtsvorschriften) und C (Mittellungen und Bekanntmachungen).

Ein Abonnement gilt jeweils für eine Sprachfassung.

In Übereinstimmung mit der Verordnung (EG) Nr. 920/2005 des Rates, veröffentlicht im Amtsblatt L 156 vom 18. Juni 2005, die besagt, dass die Organe der Europäischen Union ausnahmsweise und vorübergehend von der Verpflichtung entbunden sind, alle Rechtsakte in irischer Sprache abzufassen und zu veröffentlichen, werden die Amtsblätter in irischer Sprache getrennt verkauft.

Das Abonnement des Supplements zum Amtsblatt (Reihe S — Bekanntmachungen öffentlicher Aufträge) umfasst alle Ausgaben in den 23 Amtssprachen auf einer einzigen mehrsprachigen CD-ROM.

Das Abonnement des *Amtsblatts der Europäischen Union* berechtigt auf einfache Anfrage hin zu dem Bezug der verschiedenen Anhänge des Amtsblatts. Die Abonnenten werden durch einen im Amtsblatt veröffentlichten „Hinweis für den Leser“ über das Erscheinen der Anhänge informiert.

Verkauf und Abonnements

Die vom Amt für Veröffentlichungen herausgegebenen kostenpflichtigen Veröffentlichungen können über die Vertriebsstellen bezogen werden. Die Liste der Vertriebsstellen findet sich im Internet unter:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_de.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) bietet einen direkten und kostenlosen Zugang zum EU-Recht. Die Site ermöglicht die Abfrage des *Amtsblatts der Europäischen Union* und enthält darüber hinaus die Rubriken Verträge, Gesetzgebung, Rechtsprechung und Vorschläge für Rechtsakte.

Weitere Informationen über die Europäische Union finden Sie unter: <http://europa.eu>