



Rat der
Europäischen Union

057619/EU XXVI. GP
Eingelangt am 13/03/19

Brüssel, den 13. März 2019
(OR. en)

7452/19
ADD 1

AGRI 138
AGRIORG 16
AGRIFIN 19
DELECT 56

ÜBERMITTLUNGSVERMERK

Absender:	Herr Jordi AYET PUIGARNAU, Direktor, im Auftrag des Generalsekretärs der Europäischen Kommission
Empfänger:	Herr Jeppe TRANHOLM-MIKKELSEN, Generalsekretär des Rates der Europäischen Union
Nr. Komm.dok.:	C(2019) 1869 - Annexes 1 to 3
Betr.:	ANHÄNGE der DELEGIERTEN VERORDNUNG DER KOMMISSION zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Anbauflächen, auf denen der Alkoholgehalt der Weine erhöht werden darf, der zugelassenen önologischen Verfahren und der Einschränkungen für die Erzeugung und Haltbarmachung von Weinbauerzeugnissen, des Mindestalkoholgehalts von Nebenerzeugnissen und deren Beseitigung sowie der Veröffentlichung von OIV-Dossiers

Die Delegationen erhalten in der Anlage das Dokument C(2019) 1869 - Annexes 1 to 3.

Anl.: C(2019) 1869 - Annexes 1 to 3

Brüssel, den 12.3.2019
C(2019) 1869 final

ANNEXES 1 to 3

ANHÄNGE

der

DELEGIERTEN VERORDNUNG DER KOMMISSION

zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Anbauflächen, auf denen der Alkoholgehalt der Weine erhöht werden darf, der zugelassenen önologischen Verfahren und der Einschränkungen für die Erzeugung und Haltbarmachung von Weinbauerzeugnissen, des Mindestalkoholgehalts von Nebenerzeugnissen und deren Beseitigung sowie der Veröffentlichung von OIV-Dossiers

ANHANG I

TEIL A

ZUGELASSENE ÖKOLOGISCHE VERFAHREN

TABELLE 1: ZUGELASSENE ÖKOLOGISCHE BEHANDLUNGEN GEMÄSS ARTIKEL 3 ABSATZ 1.

1	2
Ökologische Behandlungen	Bedingungen und Grenzwerte für die Anwendung ¹
1 Belüftung oder Sauerstoffanreicherung	Nur bei Verwendung von gasförmigen Sauerstoff.
2 Thermische Behandlung	Nach den Bedingungen in den Dossiers 1.8 (1970), 2.4.4 (1988), 3.4.3 (1988) und 3.4.3.1 (1990) des OIV-Kodex der ökologischen Verfahren.
3 Zentrifugierung und Filtrierung, mit oder ohne inerten Filterhilfsstoff	Die Verwendung eines inerten Filterhilfsstoffs darf in dem behandelten Erzeugnis keine unerwünschten Rückstände hinterlassen.
4 Herstellung einer inerten Atmosphäre	Nur zur Handhabung des Erzeugnisses unter Luftabschluss.
5 Entschwefelung durch physikalische Verfahren	Nur bei frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost aus eingetrockneten Trauben, konzentriertem Traubenmost, rektifiziertem Traubenmostkonzentrat und Jungwein.
6 Ionenaustauscharze	Nur bei Traubenmost, der zur Bereitung von rektifiziertem Traubenmostkonzentrat bestimmt ist. Nach den Bedingungen von Anlage 3.
7 Durchperlen	Nur bei Verwendung von Argon oder Stickstoff.
8 Flottation	Nur bei Verwendung von Stickstoff oder Kohlendioxid oder durch Belüftung. Nach den Bedingungen in Dossier 2.1.14 (1999).
9 Mit Allylisothiocyanat getränkte Scheiben aus reinem Paraffin	Nur zur Herstellung einer sterilen Atmosphäre. In Italien ausschließlich zulässig, solange dies den Rechtsvorschriften des Landes entspricht, und nur in Behältern mit einem Fassungsvermögen von mehr als 20 Litern. Die Verwendung von Allylisothiocyanat unterliegt den Bedingungen und Grenzwerten in Tabelle 2 über zugelassene ökologische Stoffe.
10 Behandlung durch Elektrodialyse	Nur zur Weinsteinstabilisierung des Weins. Nur bei teilweise gegorenem, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen

¹ Die in Klammern gesetzte Jahreszahl nach dem Verweis auf ein Dossier des OIV-Kodex der ökologischen Verfahren gibt die Version des Dossiers an, die von der Union als zugelassenes ökologisches Verfahren nach Maßgabe der in dieser Tabelle aufgeführten Bedingungen und Grenzwerte genehmigt wurde.

		Verbrauch bestimmtem Traubenmost und bei den Erzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II Nummern 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013. Nach den Bedingungen von Anlage 5 zu diesem Anhang.
11	Eichenholzstücke	Für die Weinbereitung und den Weinausbau, einschließlich für die Gärung von frischen Weintrauben und Traubenmost. Nach den Bedingungen von Anlage 7.
12	Korrektur des Alkoholgehalts von Wein	Die Korrektur erfolgt nur mit Wein. Nach den Bedingungen von Anlage 8.
13	Kationenaustauscher zur Weinsteinstabilisierung	Nur zur Weinsteinstabilisierung von teilweise gegorenem, in unverbereiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost sowie der Erzeugnisse gemäß Anhang VII Teil II Nummern 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013. Nach den Bedingungen in Dossier 3.3.3 (2011) des OIV-Kodex der önologischen Verfahren. Außerdem muss die Behandlung mit der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates ² und den zu ihrer Durchführung erlassenen nationalen Vorschriften im Einklang stehen. Die Behandlung wird in die Register gemäß Artikel 147 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 eingetragen.
14	Elektromembranbehandlung	Nur zur Säuerung oder Entsäuerung. Nach Maßgabe der Bedingungen und Grenzwerte gemäß Anhang VIII Teil I Abschnitte C und D der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 sowie Artikel 11 der vorliegenden Verordnung. Die Behandlung muss mit der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004, der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 ³ und den zu ihrer Durchführung erlassenen nationalen Vorschriften im Einklang stehen. Nach den Bedingungen in den Dossiers 2.1.3.1.3 (2010), 2.1.3.2.4 (2012), 3.1.1.4 (2010) und 3.1.2.3 (2012) des OIV-Kodex der önologischen Verfahren. Die Behandlung wird in die Register gemäß Artikel 147 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 eingetragen.
15	Kationenaustauscher zur Säuerung	Nach Maßgabe der Bedingungen und Grenzwerte gemäß Anhang VIII Teil I Abschnitte C und D der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 sowie Artikel 11 der vorliegenden Verordnung. Die Behandlung muss mit der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 und den zu ihrer Durchführung erlassenen nationalen Vorschriften im Einklang stehen. Nach den Bedingungen in den Dossiers 2.1.3.1.4 (2012) und 3.1.1.5 (2012) des OIV-Kodex der önologischen Verfahren. Die Behandlung wird in die Register gemäß Artikel 147 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 eingetragen.
16	Membrankopplung	Nur zur Verringerung des Zuckergehalts von Traubenmost gemäß Anhang VII Teil II Nummer 10 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013. Nach den Bedingungen von Anlage 9.
17	Membrankontaktoren	Nur zum Management von gelösten Gasen in Wein. Nur bei den Erzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II Nummern 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013. Der Zusatz von Kohlendioxid bei den Erzeugnissen gemäß Teil II Nummern 4, 5, 6 und 8 desselben Anhangs ist verboten. Die Behandlung muss mit der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004, der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 und den zu ihrer Durchführung erlassenen nationalen Vorschriften im Einklang stehen. Nach den Bedingungen in Dossier 3.5.17 (2013) des OIV-Kodex der önologischen Verfahren.
18	Membrantechnologie gekoppelt mit Aktivkohle	Nur zur Verringerung von überschüssigem 4-Ethylphenol und 4-Ethylguajacol in Wein. Nach den Bedingungen von Anlage 10.
19	Filterplatten mit Zeolith Y-Faujasit	Nur zur Adsorption von Haloanisolen. Nach den Bedingungen in Dossier 3.2.15 (2016) des OIV-Kodex der önologischen Verfahren.

² Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, und zur Aufhebung der Richtlinien 80/590/EWG und 89/109/EWG (ABl. L 338 vom 13.11.2004, S. 4).

³ Verordnung (EU) Nr. 10/2011 der Kommission vom 14. Januar 2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (ABl. L 12 vom 15.1.2011, S. 1).

TABELLE 2: ZUGELASSENE ÖKOLOGISCHE STOFFE GEMÄSS ARTIKEL 3 ABSATZ 1.

1	2	3	4	5	6	7	8
Stoffe/Aktivitäten	E-Nummer und/oder CAS-Nummer	OIV-Kodex der önologischen Verfahren ¹	Verweis auf ein Dossier des OIV-Kodex gemäß Artikel 9 Absatz 1	Zusatzstoff	Verarbeitungsgshilfsstoff/als Verarbeitungsgshilfsstoff verwendeter Stoff ²	Bedingungen und Grenzwerte für die Anwendung ³	Kategorien von Weinbauerzeugnissen ⁴
1 Säureregulatoren							
1.1	Weinsäure (L(+)) E 334 / CAS 87-69-4	Dossier (2001); 2.1.3.1.1 3.1.1.1 (2001)	COEI-I-LTARAC	x		Bedingungen und Grenzwerte gemäß Anhang VIII Teil I Abschnitte C und D der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 sowie Artikel 11 der vorliegenden Verordnung. Spezifikationen für Weinsäure (L (+) -) gemäß Nummer 2 der Anlage 1 zu diesem Anhang.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
1.2	Apfelsäure (D,L-; L-) E 296 / -	Dossier (2001); 2.1.3.1.1 3.1.1.1 (2001)	COEI-I-ACIMAL	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
1.3	Milchsäure E 270 / -	Dossier (2001); 2.1.3.1.1 3.1.1.1 (2001)	COEI-I-ACILAC	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
1.4	Kalium-L(+)-tartrat E 336(ii) / CAS 921-53-9	Dossier (1979); 2.1.3.2.2 3.1.2.2 (1979)	COEI-I-POTTAR		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
1.5	Kaliumbicarbonat E 501(ii) / CAS 298-14-6	Dossier (1979); 2.1.3.2.2 3.1.2.2 (1979)	COEI-I-POTBIC		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
1.6	Calciumcarbonat E 170 / CAS 471-34-1	Dossier (1979); 2.1.3.2.2 3.1.2.2 (1979)	COEI-I-CALCAR		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16

1.7	Calciumtartrat	E 354 / -	Dossier (1997)	3.3.12	COE1-I-CALTAR		x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
1.8	Calciumsulfat	E 516 / -	Dossier (2017)	2.1.3.1.1.1		x			Bedingungen und Grenzwerte gemäß Anhang III Abschnitt A Nummer 2 Buchstabe b. Verwendungshöchstmenge: 2 g/l.	3
1.9	Kaliumcarbonat	E 501(i)	Dossier (2017); (1979)	2.1.3.2.5 3.1.2.2			x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
2 Konservierungsstoffe und Antioxidantien										
2.1	Schwefeldioxid	E 220 / CAS 7446-09-5	Dossier 2.1.2 (1987); 3.4.4 (2003)	1.12 (2004); 2.1.2 (1987); 3.4.4 (2003)	COE1-I-SOUDIO	x			Grenzwerte (Höchstmenge in dem in den Verkehr gebrachten Erzeugnis) gemäß Anhang I Abschnitt B.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
2.2	Kaliumbisulfit	E 228 / CAS 7773-03-7	Dossier 2.1.2 (1987)		COE1-I-POTBIS	x				1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
2.3	Kaliummetabisulfit	E 224 / CAS 16731-55-8	Dossier 1.12 (2004), 3.4.4 (2003)		COE1-I-POTANH	x				1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
2.4	Kaliumsorbat	E 202	Dossier 3.4.5 (1988)		COE1-I-POTSOR	x				1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
2.5	Lysozym	E 1105	Dossier (1997); (1997)	2.2.6 3.4.12	COE1-I-LYSOZY	x	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
2.6	L-Ascorbinsäure	E 300	Dossier 1.11 (2001); 2.2.7 (2001); (2001)	3.4.7	COE1-I-ASCACI	x			Höchstmenge in dem behandelten, in den Verkehr gebrachten Wein: 250 mg/l. Höchststens 250 mg/l pro Behandlung.	FrISChe Weintrauben, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
2.7	Dimethyldicarbonat (DMDC)	E242 / CAS 4525-33-1	Dossier (2001)	3.4.13	COE1-I-DICDIM	x			Die Behandlung wird in die Register gemäß Artikel 147 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 eingetragen.	teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
3 Komplexbildner										

3.1	Önologische Holzkohle (Aktivkohle)		Dossier (2002); 3.5.9 (1970)	COE1-CHARBO		x		Weißwein, 2, 10 und 14
3.2	Selektive Pflanzenfasern		Dossier (2017)	COE1-FIBVEG		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
4	Aktivatoren für die alkoholische und die malolaktische Gärung							
4.1	Mikrokristalline Cellulose	E 460(i) / CAS 9004-34-6	Dossier (2005); 3.4.21 (2015)	COE1-CELMIC		x	Einhaltung der Spezifikationen im Anhang der Verordnung (EU) Nr. 231/2012.	Frische Weintrauben, 2, 4, 5, 6, 7, 10, 11 und 12
4.2	Diammoniumhydrogenphosphat	E 342 / CAS 7783-28-0	Dossier 4.1.7 (1995)	COE1-PHODIA		x	Nur zur alkoholischen Gärung. Verwendung bis zu einem Grenzwert von 1 g/l (ausgedrückt als Salze) ⁵ bzw. von 0,3 g/l bei der zweiten Gärung von Schaumwein.	Frische Weintrauben, 2, 10, 11, 12, 13, zweite alkoholische Gärung von 4, 5, 6 und 7
4.3	Ammoniumsulfat	E 517 / CAS 7783-20-2	Dossier 4.1.7 (1995)	COE1-IAMMSUL		x		
4.4	Ammoniumbisulfit	- / CAS 10192-30-0		COE1-AMMHYD		x	Nur zur alkoholischen Gärung. Nicht mehr als 0,2 g/l (ausgedrückt als Salze) und bis zu den Grenzwerten gemäß den Nummern 2.1 bis 2.3.	Frische Weintrauben, 2, 10, 11, 12 und 13
4.5	Thiaminhydrochlorid	- / CAS 67-03-8	Dossier (1976); 4.1.7 (1995)	COE1-THIAMIN		x	Nur zur alkoholischen Gärung.	Frische Weintrauben, 2, 10, 11, 12, 13, zweite alkoholische Gärung von 4, 5, 6 und 7
4.6	Hefeautolyse	- / -	Dossier (2005); 3.4.21 (2015)	COE1-AUTLYS		x ²		Frische Weintrauben, 2, 10, 11, 12 und 13
4.7	Heferinden	- / -	Dossier (1988); 3.4.21 (2015)	COE1-YEHULL		x ²		Frische Weintrauben, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
4.8	Inaktivierte Hefen	- / -	Dossier (2005); 3.4.21 (2015)	COE1-INAYEA		x ²		Frische Weintrauben, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
4.9	Inaktivierte glutathionreiche Hefen	- / -	Dossier 2.2.9 (2017)	COE1-LEVGLU		x ²	Nur zur alkoholischen Gärung.	Frische Weintrauben, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
5	Klärhilfsstoffe							

5.1	Speisegelatine	- / CAS 9000-70-8	Dossier (1997); 3.2.1 (2011)	COEI-I-GELATI		x ²		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
5.2	Weizenprotein		Dossier (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-I-PROVEG		x ²		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
5.3	Erbsenprotein		Dossier (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-I-PROVEG		x ²		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
5.4	Kartoffelprotein		Dossier (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-I-PROVEG		x ²		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
5.5	Hausenblase		Dossier 3.2.1 (2011)	COEI-I-COLPOI		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
5.6	Casein	- / CAS 9005-43-0	Dossier (2004)	COEI-I-CASEIN		x ²		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
5.7	Kaliumcaseinate	- / CAS 68131-54-4	Dossier (2004); 3.2.1 (2011)	COEI-I-POTCAS		x ²		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
5.8	Eieralbumin	- / CAS 9006-59-1	Dossier 3.2.1 (2011)	COEI-I-OEUALB		x ²		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
5.9	Bentonit	E 558 / -	Dossier (1970); 3.3.5 (1970)	COEI-I-BENTON		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
5.10	Siliciumdioxid (als Gel oder kolloidale Lösung)	E 551 / -	Dossier (1991); 3.2.1 (2011); 3.2.4 (1991)	COEI-I-DIOSIL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
5.11	Kaolin	- / CAS 1332-58-7	Dossier 3.2.1 (2011)	COEI-I-KAOLIN		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
5.12	Tannine		Dossier (1970); 2.1.7 (2004); 3.2.6 (1970); 3.2.7 (2004); 4.1.8 (1981); 4.3.2 (1981)	COEI-I-TANINS		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 und 16
5.13	Aus <i>Aspergillus niger</i> gewonnenes Chitosan	- / CAS 9012-76-4	Dossier (2009); 3.2.1 (2011); 3.2.12 (2009); 3.2.1 (2009)	COEI-I-CHITOS		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16

5.14	Aus <i>Aspergillus niger</i> gewonnenes Chitin-Glucan	Chitin: 1398-61-4; Glucan: 9041-22-9.	CAS CAS	Dossier 2.1.23 (2009); 3.2.1 (2011); 3.2.13 (2009); 3.2.1 (2009)	COE-I-CHITGL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
5.15	Hefeproteinextrakte	- / -		Dossier 2.1.24 (2011); 3.2.14 (2011); 3.2.1 (2011)	COE-I-EPLV		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
5.16	Polyvinylpyrrolidon	E 1202 / CAS 25249-54-1		Dossier 3.4.9 (1987)	COE-I-PVPP		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 und 16
5.17	Calciumlignat	E 404 / CAS 9005-35-0		Dossier 4.1.8 (1981)	COE-I-ALGIAC		x	Nur bei der Herstellung aller Kategorien von Schaumwein und Perlwein, der durch Flaschengärung gewonnen wurde und bei dem die Entheftung durch Degorgieren erfolgte.	4, 5, 6, 7, 8 und 9
5.18	Kaliumlignat	E 402 / CAS 9005-36-1		Dossier 4.1.8 (1981)	COE-I-POTALG		x	Nur bei der Herstellung aller Kategorien von Schaumwein und Perlwein, der durch Flaschengärung gewonnen wurde und bei dem die Entheftung durch Degorgieren erfolgte.	4, 5, 6, 7, 8 und 9
6 Stabilisatoren									
6.1	Kaliumhydrogentartrat	E336(i) / CAS 868-14-4		Dossier 3.3.4 (2004)	COE-I-POTBIT		x	Nur zur Förderung der Ausfällung des Weinstein.	teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
6.2	Calciumtartrat	E354 / -		Dossier 3.3.12 (1997)	COE-I-CALTAR		x		teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
6.3	Citronensäure	E 330		Dossier 3.3.8 (1970); 3.3.1 (1970)	COE-I-CITACI		x	Höchstmenge in dem behandelten, in den Verkehr gebrachten Wein: 1 g/l	teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16

6.4	Tannine	- / -	3.3.1 (1970);	COE1-I-TANINS				teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
6.5	Kaliumhexacyanoferrat	E 536 / -	Dossier 3.3.1 (1970)	COE1-I-POTFER		x	Nach den Bedingungen von Anlage 4 zu diesem Anhang.	teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
6.6	Calciumphytat	- / CAS 3615-82-5	Dossier 3.3.1 (1970)	COE1-I-CALPHY		x	Bei Rotwein, höchstens 8 g/hl Nach den Bedingungen von Anlage 4 zu diesem Anhang.	teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
6.7	Metaweinsäure	E 353 / -	Dossier 3.3.7 (1970)	COE1-I-METACI		x		teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
6.8	Gummiarabikum	E 414 / CAS 9000-01-5	Dossier 3.3.6 (1972)	COE1-I-GOMARA		x	Quantum satis	teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
6.9	Weinsäure D, L- oder ihr neutrales Kaliumsalz	- / CAS 133-37-9	Dossier (2008); 2.1.21 3.4.15 (2008)	COE1-I-DLTART		x	Nur zur Ausfällung von überschüssigem Calcium. Nach den Bedingungen von Anlage 4 zu diesem Anhang.	teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
6.10	Hefe-Mannoproteine	- / -	Dossier (2005) 3.3.13	COE1-I-MANPRO		x		teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch

										bestimmter Traubenmost, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
6.11	Carboxymethylcellulose	E466 / -	Dossier (2008)	3.3.14	COEI-I-CMC	x			Nur zur Weinsteinstabilisierung.	Weißwein, 4, 5, 6, 7, 8, 9
6.12	Polyvinylimidazol- Polyvinylpyrrolidon- Copolymere (PVI/PVP)	- / CAS 87865- 40-5	Dossier (2014); (2014)	2.1.20 3.4.14	COEI-I-PVIPVP		x		Die Behandlung wird in die Register gemäß Artikel 147 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 eingetragen.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
6.13	Kaliumpolyaspartat	E 456 / CAS 64723-18-8	Dossier (2016)	3.3.15	COEI-I-POTASP	x			Nur zur Förderung der Weinsteinstabilisierung.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
7	Enzyme ⁶									
7.1	Urease	EC 3.5.1.5	Dossier (1995)	3.4.11	COEI-I-UREASE			x	Nur zur Verringerung des Harnstoffgehalts im Wein.	teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
7.2	Pectinlyasen	EC 4.2.2.10	Dossier (2013); (2013); (2013); (2013)	2.1.4 2.1.18 3.2.8 3.2.11	COEI-I-ACTPLY			x	Nach den Bedingungen von Anlage 6 zu diesem Anhang.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
7.3	Pectinmethylesterase	EC 3.1.1.11	Dossier (2013); (2013); (2013); (2013)	2.1.4 2.1.18 3.2.8 3.2.11	COEI-I-ACTPME			x	Nur für önologischen Zwecke bei der Mazeration, Klärung, Stabilisierung, Filtration und Feststellung von aromatischen Vorgängern in der Traube.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
7.4	Polygalacturonase	EC 3.2.1.15	Dossier (2013); (2013); (2013); 3.2.11 (2013)	2.1.4 2.1.18 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-I-ACTPGA			x	Nur für önologischen Zwecke bei der Mazeration, Klärung, Stabilisierung, Filtration und Feststellung von aromatischen Vorgängern in der Traube.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
7.5	Hemicellulase	EC 3.2.1.78	Dossier (2013); (2013); (2013); (2013)	2.1.4 2.1.18 3.2.8 3.2.11	COEI-I-ACTGHE			x	Nur für önologischen Zwecke bei der Mazeration, Klärung, Stabilisierung, Filtration und Feststellung von aromatischen Vorgängern in der Traube.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16

7.6	Cellulase	EC 3.2.1.4	Dossier (2013); 2.1.4 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COE1-I-ACTCEL		x	Nur für önologischen Zwecke bei der Mazeration, Klärung, Stabilisierung, Filtration und Feststellung von aromatischen Vorgängern in der Traube.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16	
7.7	Betaglucanase	EC 3.2.1.58	Dossier (2004) 3.2.10	COE1-I-BGLUCA		x	Nur für önologischen Zwecke bei der Mazeration, Klärung, Stabilisierung, Filtration und Feststellung von aromatischen Vorgängern in der Traube.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16	
7.8	Glycosidase	EC 3.2.1.20	Dossier (2013); 3.2.9 (2013) 2.1.19	COE1-I-GLYCOS		x	Nur für önologischen Zwecke bei der Mazeration, Klärung, Stabilisierung, Filtration und Feststellung von aromatischen Vorgängern in der Traube.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16	
8	Gase und Packgase ⁷								
8.1	Argon	E 938 / CAS 7440-37-1	Dossier (1970); 2.2.5 (1970); 3.2.3 (2002)	COE1-I-ARGON	x ⁷	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16	
8.2	Stickstoff	E 941 / CAS 7727-37-9	Dossier (1999); 2.1.14 (1999); 2.2.5 (1970); 3.2.3 (2002)	COE1-I-AZOTE	x ⁷	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16	
8.3	Kohlendioxid	E 290 / CAS 124-38-9	Dossier 1.7 (1970); 2.1.14 (1999); 2.2.3 (1970); 2.2.5 (1970); 2.3.9 (2005); 4.1.10 (2002)	COE1-I-DIOCAR	x ⁷	x	Bei nicht schäumenden Weinen beträgt die Höchstmenge an Kohlendioxid im behandelten, in den Verkehr gebrachten Wein 3 g/l, und der auf gelöstes Kohlendioxid zurückzuführende Überdruck muss bei einer Temperatur von 20 °C weniger als 1 bar betragen.	teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16	
8.4	Gasförmiger Sauerstoff	E 948 / CAS 17778-80-2	Dossier (2016); 2.1.1 (2016); 3.5.5 (2016)	COE1-I-OXYGEN		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16	
9	Gärungsmittel								
9.1	Hefen zur Weinbereitung	- / -	Dossier (2016); 2.3.1 (2016); 4.1.8 (1981)	COE1-I-LESEAC		x ²		Frische Weintrauben, 2, 10, 11, 12, 13, zweite alkoholische Gärung von 4, 5, 6 und 7	
9.2	Milchsäurebakterien	- / -	Dossier (1979); 3.1.2 (1979); 3.1.2.3	COE1-I-BALACT		x ²		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 und 16	

10	Korrektur von Mängeln											
10.1	Kupfersulfat, Pentahydrat	- / CAS 7758-99-8	Dossier 3.5.8 (1989)	COEI-I-CUISUL			x			Verwendung bis zu einem Grenzwert von 1 g/hl und unter der Voraussetzung, dass der Kupfergehalt im behandelten Erzeugnis 1 mg/l nicht übersteigt, mit Ausnahme von Likörweinen, die aus frischem ungegorenem oder leicht gegorenem Traubenmost gewonnen wurden und bei denen der Kupfergehalt 2 mg/l nicht übersteigen darf.	teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16	
10.2	Kupfercitrat	- / CAS 866-82-0	Dossier (2008)	COEI-I-CUICIT			x			Verwendung bis zu einem Grenzwert von 1 g/hl und unter der Voraussetzung, dass der Kupfergehalt im behandelten Erzeugnis 1 mg/l nicht übersteigt, mit Ausnahme von Likörweinen, die aus frischem ungegorenem oder leicht gegorenem Traubenmost gewonnen wurden und bei denen der Kupfergehalt 2 mg/l nicht übersteigen darf.	teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16	
10.3	Aus <i>Aspergillus niger</i> gewonnenes Chitosan	- / CAS 9012-76-4	Dossier (2009)	COEI-I-CHITOS			x				1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16	
10.4	Aus <i>Aspergillus niger</i> gewonnenes Chitin-Glucan	Chitin: CAS 1398-61-4; Glucan: CAS 9041-22-9	Dossier (2009)	COEI-I-CHITGL			x				1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16	
10.5	Inaktivierte Hefen	- / -		COEI-I-INAYEA			x ²				1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16	
11	Sonstige Verfahren											
11.1	Aleppokiefernharz	- / -				x				Nach den Bedingungen von Anlage 2 zu diesem Anhang.	2, 10, 11	
11.2	Weinhefen	- / -					x ²			Nur in trockenen Weinen. Frische, gesunde und nicht verdünnte Weinhefen, die Hefen aus der jüngsten Bereitung trockener Weine enthalten. In Mengen von höchstens 5 %vol des behandelten Erzeugnisses.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16	
11.3	Karamell	E 150 a-d / -	Dossier 4.3 (2007)	COEI-I-		x				Zur Verstärkung der Farbe nach der Begriffsbestimmung von Anhang I Nummer 2	3	

				CARAMEL				der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008.		
11.4	Allylthiocyanat	- / 57-06-7			x			Nur zur Imprägnierung von Scheiben aus reinem Paraffin. Siehe Tabelle 1. Im Wein dürfen keinerlei Spuren von Allylthiocyanat auftreten.	Nur bei teilweise in unverbauter Form zum menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost und bei Wein.	Die in Klammern gesetzte Jahreszahl nach dem Verweis auf ein Dossier des OIV-Kodex der önologischen Verfahren gibt die Version des Dossiers an, die von der Union als zugelassenes önologisches Verfahren nach Maßgabe der in
11.5	Inaktivierte Hefen	- / -		COEL-I-INAYEA	x ²				1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16	

dieser Tabelle aufgeführten Bedingungen und Grenzwerte genehmigt wurde.

² Als Verarbeitungshilfsstoffe verwendete Stoffe gemäß Artikel 20 Buchstabe d der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (ABl. L 304 vom 22.11.2011, S. 18).

³ Die zugelassenen önologischen Stoffe sind gemäß den Bestimmungen der in Spalte 3 genannten Dossiers des OIV-Kodex der önologischen Verfahren zu verwenden, sofern keine weiteren in dieser Spalte festgelegten Bedingungen und Grenzwerte gelten.

⁴ Falls nicht auf alle Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 anwendbar.

⁵ Die in den Zeilen 4.2, 4.3 und 4.4 genannten Ammoniumsalze können auch in Kombination bis zu einem Gesamtgrenzwert von 1 g/l bzw. von 0,3 g/l bei der zweiten Gärung von Schaumwein verwendet werden. Für das in Zeile 4.4 genannte Ammoniumsalz darf jedoch der Grenzwert in Zeile 4.4 nicht überschritten werden.

⁶ Vgl. auch Artikel 9 Absatz 2 dieser Verordnung.

⁷ Wenn sie als Zusatzstoffe gemäß Anhang I Nummer 20 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16) verwendet werden.

Anlage 1

Weinsäure (L(+)-) und Folgeprodukte

1. Die Verwendung von Weinsäure zur Entsäuerung gemäß Tabelle 2 Nummer 1.1 dieses Anhangs 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 Tabelle 2 Nummer 1.1 dieses Anhangs vorgesehen ist und die auch L(+)-Weinsäure genannt wird, muss landwirtschaftlichen Ursprungs und eigens aus Weinbauerzeugnissen gewonnen worden sein. Darüber hinaus muss sie den Reinheitskriterien der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 entsprechen.

3. Die nachstehenden Folgeprodukte von Weinsäure (L(+)-), deren Verwendung in den folgenden Nummern von Tabelle 2 dieses Anhangs vorgesehen sind, müssen landwirtschaftlichen Ursprungs sein:

- Calciumtartrat (1.7)
- Kaliumtartrat (1.4)
- Kaliumhydrogentartrat (6.1)
- Metaweinsäure (6.7).

Anlage 2

Aleppokiefernharz

1. Die Verwendung von Aleppokiefernharz gemäß Tabelle 2 Nummer 11.1 dieses Anhangs 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 am 31. Dezember 1980 geltenden griechischen nationalen Rechtsvorschriften festgelegt wurden;
- c) durch Zusatz einer Harzmenge von höchstens 1000 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 Nummer 1 Buchstabe b genannten Rechtsvorschriften zu ändern, so teilt es der Kommission dies vorher mit. Diese Mitteilung erfolgt gemäß der Delegierten Verordnung (EU) 2017/1183. Reagiert die Kommission nicht innerhalb von zwei Monaten nach Eingang dieser Mitteilung, so kann Griechenland die beabsichtigten Änderungen einführen.

Anlage 3

Ionenaustauschharze

Die gemäß Tabelle 1 Nummer 6 dieses Anhangs zur Verwendung zugelassenen Ionenaustauschharze sind sulfonierte oder ammonisierte Styrol- oder Benzoldivinyl-Copolymere. Sie müssen den Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 sowie den zu deren Durchführung erlassenen Unions- und nationalen Bestimmungen entsprechen. Sie dürfen bei der Kontrolle nach der in Absatz 3 dieser Anlage festgelegten Analysemethode in keinem der erwähnten Lösungsmittel mehr als 1 mg/l 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. Die Behörden bestimmen die den zugelassenen Önologen und Technikern obliegenden Aufgaben und Verantwortlichkeiten.

Analysemethode zur Bestimmung der Lässigkeit organischer Substanz aus Ionenaustauschharzen:

1. **GEGENSTAND UND ANWENDUNGSBEREICH**
Bestimmung der Lässigkeit organischer Substanz aus Ionenaustauschharzen.
2. **BEGRIFFSBESTIMMUNG**
Lässigkeit organischer Substanz aus Ionenaustauschharzen. Die Lässigkeit 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 gleichwertiger Reinheit.
 - 4.2. Ethanollösung 15 % v/v; Herstellung der Lösung durch Mischen von 15 Volumen absolutes Ethanol mit 85 Volumen Wasser (Nummer 4.1)
 - 4.3. Essigsäurelösung 5 % m/m; Herstellung der Lösung durch Mischung von 5 Masseanteilen Eisessigsäure mit 95 Masseanteilen 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

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 Lebensmittelsektor 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 4

Kaliumhexacyanoferrat

Calciumphytat

DL-Weinsäure

Die Verwendung von Kaliumhexacyanoferrat und von Calciumphytat gemäß Tabelle 2 Nummern 6.5 und 6.6 dieses Anhangs bzw. die Verwendung von DL-Weinsäure gemäß Tabelle 2 Nummer 6.9 dieses Anhangs ist nur zugelassen, wenn diese Behandlung unter Überwachung eines Önologen oder Technikers durchgeführt wird, der von den Behörden des Mitgliedstaats, in dessen Hoheitsgebiet diese Behandlung durchgeführt wird, zugelassen ist, und dessen Verantwortlichkeiten gegebenenfalls von dem betreffenden Mitgliedstaat festgelegt werden.

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

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

Vorschriften für die Behandlung durch Elektrodialyse

Diese Behandlung dient der Verhinderung der Ausfällung von Kaliumhydrogentartrat und Calciumtartrat (sowie anderer Calciumsalze) 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^{++} konzipiert sein.

1.3. Die anionenpermeablen Membranen müssen eigens für die Diffusion von Anionen und insbesondere von Tartratanionen konzipiert sein.

1.4. Die Membranen dürfen keine übermäßige Veränderung der physikalisch-chemischen Zusammensetzung und der sensorischen Merkmale des Weins hervorrufen. Sie müssen folgende Bedingungen erfüllen:

— Sie müssen nach den Grundsätzen der guten Herstellungspraxis aus Materialien gefertigt worden sein, die gemäß Anhang I der Verordnung (EU) 10/2011 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 Verordnung (EU) Nr. 10/2011 entsprechen;

— ihre Verwendung darf keine Interaktionen zwischen den Bestandteilen der Membran und Weininhaltsstoffen hervorrufen, die in dem behandelten Produkt neue Verbindungen entstehen lassen, die toxische Auswirkungen haben könnten.

Die Stabilität neuer Elektrodialysemembranen ist mithilfe 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: 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.

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 µg/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, sodass nur der Überschuss an Kaliumhydrogentartrat und Calciumsalzen entfernt wird;
- die Durchführung der Behandlung obliegt einem Önologen oder qualifizierten Techniker.

Die Behandlung wird in die Register gemäß Artikel 147 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 eingetragen.

Anlage 6

Vorschriften für Urease

1. Internationale Codes für Urease: EC 3-5-1-5, CAS Nr.: 9002-13-5.
2. Aktivität: 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 μMol Ammoniak 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
Pb	weniger als 10 ppm
As	weniger als 2 ppm
Coliforme insgesamt	nicht nachweisbar
<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 („Opinion on the use of urease prepared from *Lactobacillus fermentum* in wine production“) abgegeben hat.

Anlage 7

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

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.

Die Behandlung wird in die Register gemäß Artikel 147 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. [1308/2013](#) eingetragen.

Vorschriften für die Behandlung zur Korrektur des Alkoholgehalts von Wein

Durch die Behandlung zur Korrektur des Alkoholgehalts (nachstehend „die Behandlung“) soll der zu hohe Ethanolgehalt des Weins verringert werden, um einen ausgewogeneren Geschmack zu erzielen.

Vorschriften:

1. Die Ziele können durch ein einziges oder die Kombination mehrerer Trennverfahren erreicht werden.
2. Die behandelten Weine dürfen keine organoleptischen Mängel aufweisen und müssen zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch geeignet sein.
3. Der Entzug von Alkohol aus dem Wein darf nicht zur Anwendung kommen, wenn eines der Anreicherungsverfahren gemäß Anhang VIII Teil I der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 an einem der bei der Bereitung des betreffenden Weines verwendeten Weinbauerzeugnisse angewandt wurde.
4. Der Alkoholgehalt darf um höchstens 20 % verringert werden, und der Gesamtalkoholgehalt des Enderzeugnisses muss dem in Anhang VII Teil II Nummer 1 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 festgesetzten Gehalt entsprechen.
5. Die Durchführung der Behandlung obliegt einem Önologen oder qualifizierten Techniker.
6. Die Behandlung wird in die Register gemäß Artikel 147 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 eingetragen.
7. Die Mitgliedstaaten können vorsehen, dass den zuständigen Behörden die Behandlung vorab gemeldet werden muss.

Vorschriften für die Behandlung zur Senkung des Zuckergehalts von Traubenmost durch Membrankopplung

Durch die Behandlung zur Senkung des Zuckergehalts (nachstehend „die Behandlung“) soll einem Most durch Membrankopplung, bei der Mikrofiltration oder Ultrafiltration mit Nanofiltration oder Umkehrosmose kombiniert wird, Zucker entzogen werden.

Vorschriften:

1. Die Behandlung führt zu einer Verringerung des Volumens, je nach Menge und Zuckergehalt der dem Ausgangsmost entzogenen Zuckerlösung.
2. Durch die Verfahren muss der jeweilige Gehalt der Mostbestandteile — außer Zucker — erhalten bleiben.
3. Erfolgt eine Senkung des Zuckergehalts von Traubenmost, darf keine Korrektur des Alkoholgehalts der daraus hergestellten Weine vorgenommen werden.
4. Die Behandlung darf nicht mit einem der Anreicherungsverfahren gemäß Anhang VIII Teil I der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 kombiniert werden.
5. Die zu behandelnde Menge Most wird anhand der angestrebten Senkung des Zuckergehalts bestimmt.
6. Der erste Schritt dient einerseits dazu, den Most für den zweiten Konzentrationsschritt vorzubereiten, und andererseits dazu, die Makromoleküle, die über der Ausschlussgrenze der Membran liegen, zu erhalten. Dieser Schritt kann durch Ultrafiltration erfolgen.
7. Das im ersten Schritt der Behandlung gewonnene Permeat wird anschließend durch Nanofiltration oder Umkehrosmose konzentriert.
Das ursprünglich enthaltene Wasser und die organischen Säuren, die insbesondere durch die Nanofiltration nicht zurückgehalten wurden, können dem behandelten Most wieder zugeführt werden.
8. Die Durchführung der Behandlung obliegt einem Önologen oder einem qualifizierten Techniker.
9. Die verwendeten Membranen müssen den Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 und der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 sowie den zu deren Durchführung erlassenen nationalen Vorschriften entsprechen. Sie müssen den Vorschriften des von der OIV veröffentlichten Internationalen Önologischen Kodex entsprechen.

Vorschriften für die Behandlung von Weinen mittels einer Membrantechnik in Verbindung mit Aktivkohle zur Verringerung überhöhter Mengen an 4-Ethylphenol und 4-Ethylguajacol

Ziel der Behandlung ist die Verringerung des Gehalts an 4-Ethylphenol und 4-Ethylguajacol mikrobiellen Ursprungs, der einen organoleptischen Fehler darstellt und die Aromen des Weins überdeckt.

Vorschriften:

1. Die Durchführung der Behandlung obliegt einem Önologen oder qualifizierten Techniker.
2. Die Behandlung wird in die Register gemäß Artikel 147 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 eingetragen.
3. Die verwendeten Membranen müssen den Vorschriften der Verordnungen (EG) Nr. 1935/2004 und (EU) Nr. 10/2011 sowie den zu deren Durchführung erlassenen nationalen Vorschriften entsprechen. Sie müssen den Vorschriften des von der OIV veröffentlichten Internationalen Önologischen Kodex entsprechen.

GRENZWERTE FÜR DEN SCHWEFELDIOXIDGEHALT DER WEINE

A. SCHWEFELDIOXIDGEHALT 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. Unbeschadet der 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;
- b) 250 mg/l bei Weißwein und Roséwein;
- c) 300 mg/l bei:
 - Wein, für den nach den Unionsbestimmungen die Bezeichnung „Spätlese“ verwendet werden darf;
 - Weißwein, für den eine der folgenden geschützten Ursprungsbezeichnungen verwendet werden darf: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire für Weine mit der Bezeichnung „moelleux“, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Côtes de Montravel, Gaillac, gefolgt durch die Angabe „doux“ oder „vendanges tardives“, 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 werden darf und der als „vendimia tardía“ bezeichnet wird;
 - Süßwein, für den die geschützte Ursprungsbezeichnung „Binissalem-Mallorca“ verwendet werden darf;
 - Wein aus überreifen Trauben und aus eingetrockneten Trauben, für den die geschützte Ursprungsbezeichnung „Málaga“ verwendet werden darf und der einen Restzuckergehalt von 45 g/l oder mehr hat;
 - 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 mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Tokaji“, der nach den ungarischen Bestimmungen als „Tokaji édes szamorodni“ oder „Tokaji zàraz szamorodni“ bezeichnet wird;
 - Wein, für den eine der geschützten Ursprungsbezeichnungen „Loazzolo“, „Alto Adige“ und „Trentino“ verwendet werden darf und der mit den Angaben „passito“ und „vendemmia tardiva“ oder einer dieser Angaben bezeichnet wird;

- 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 Bezeichnung „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 trgatev“ bezeichnet wird;
- Weißwein mit folgenden geschützten Ursprungsbezeichnungen, der einen Gesamtalkoholgehalt von mehr als 15 % vol und einem Zuckergehalt von mehr als 45 g/l hat:

- Franche-Comté,
- Coteaux de l’Auxois,
- Saône-et-Loire,
- Coteaux de l’Ardèche,
- Collines rhodaniennes,
- Comté Tolosan,
- Côtes de Gascogne,
- Gers,
- Lot,
- Côtes du Tarn,
- Corrèze,
- Ile de Beauté,
- Oc,
- Thau,
- Val de Loire,
- Méditerranée,
- Comtés rhodaniens,
- Côtes de Thongue,
- Côte Vermeille,
- Agenais,
- Landes,
- Allobrogie,

— Var;

— Süßwein mit Ursprung in Griechenland, der einen vorhandenen Alkoholgehalt 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:

— Άγιο Όρος (Mount Athos - Holy Mount Athos - Holy Mountain Athos - Mont Athos - Άγιο Όρος Άθως),

— Αργολίδα (Argolida),

— Αχαΐα (Achaia),

— Επανομή (Epanomi),

— Κυκλάδες (Cyclades),

— Λακωνία (Lakonia),

— Πιερία (Pieria),

— Τύρναβος (Tyrnavos),

— Φλώρινα (Florina);

— 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 Κουμανδαρία (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);

— Wein mit Ursprung in Malta, der einen Gesamtalkoholgehalt von 13,5 % vol oder mehr und einen Zuckergehalt von 45 g/l oder mehr hat und für den die geschützten Ursprungsbezeichnungen „Malta“ und „Gozo“ verwendet werden dürfen;

— Wein aus Kroatien, für den eine geschützte Ursprungsbezeichnung verwendet werden darf und der mit der Angabe „vrhunsko vino KZP – desertno vino“ (bei einem Zuckergehalt von mehr als 50 g/l) oder „vrhunsko vino KZP – kasna berba“ bezeichnet wird;

— Wein aus eingetrockneten Trauben mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Ponikve“, wenn der Zuckergehalt mehr als 50 g/l beträgt;

— Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Muškat momjanski/Moscato di Momiano“, der mit der Angabe „kvalitetno vino KZP – desertno vino“ oder „vrhunsko vino KZP – desertno vino“ bezeichnet wird, wenn der Zuckergehalt mehr als 50 g/l beträgt;

d) 350 mg/l bei:

- Wein, für den nach den Unionsbestimmungen die Bezeichnung „Auslese“ verwendet werden darf;
- rumänischem Weißwein, für den eine der folgenden geschützten Ursprungsbezeichnungen verwendet werden darf: Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa, Valea Călugărească;
- Wein aus der Tschechischen Republik, für den die Angabe „výběr z hroznů“ 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 másláš“ oder „Tokajský forditáš“ 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;
- Wein, für den der traditionelle Begriff „Késői szüretelésű bor“ verwendet werden darf;
- Wein des Typs „Aleatico“ aus Italien, für den die geschützte Ursprungsbezeichnung „Pergola“ sowie der traditionelle Begriff „passito“ verwendet werden dürfen;
- Wein aus Kroatien, für den eine geschützte Ursprungsbezeichnung verwendet werden darf und der mit der Angabe „vrhunsko vino ZGP — izborna berba“ bezeichnet wird;
- Wein aus Ungarn, für den eine geschützte Ursprungsbezeichnung verwendet werden darf und der nach den ungarischen Bestimmungen als „Válogatott szüretelésű bor“ oder „Főbor“ bezeichnet wird;

e) 400mg/l bei:

- Wein, für den nach den Unionsbestimmungen die Bezeichnungen „Beerenauslese“, „Ausbruch“, „Ausbruchwein“, „Trockenbeerenauslese“, „Strohwein“, „Schilfwein“ und „Eiswein“ verwendet werden dürfen;
- Weißwein, für den eine der folgenden geschützten Ursprungsbezeichnungen verwendet werden darf: 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, Haut-Montravel, 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, Coteaux du Layon, gefolgt durch die Angabe „premier cru“ und ergänzt durch die ergänzende geografische Bezeichnung „Chaume“, 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 Restzucker Gehalt von 45 g/l oder mehr hat und für den eine der folgenden geschützten Ursprungsbezeichnungen verwendet werden darf:

- Δαφνές (Dafnes),
- Λήμνος (Limnos),

- Malvasia Πάρος (Malvasia Paros),
- Malvasia Σητείας (Malvasia Sitia),
- Malvasia Χάνδακας - Candia,
- Μονεμβασία- Malvasia (Monemvasia – Malvasia),
- Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat of Kefalonia - Muscat de Céphalonie),
- Μοσχάτος Λήμνου (Muscat of Limnos),
- Μοσχάτο Πατρών (Muscat of Patra),
- Μοσχάτος Ρίου Πάτρας (Muscat of Rio Patra),
- Μοσχάτος Ρόδου (Muscat of Rodos),
- Νεμέα (Nemea),
- Σάμος (Samos),
- Σαντορίνη (Santorini),
- Σητεία (Sitia),

und Süßwein aus überreifen Trauben und Süßwein aus eingetrockneten Weintrauben, mit Ursprung in Griechenland, für den eine der folgenden geschützten geografischen Angaben verwendet werden darf:

- Άγιο Όρος (Mount Athos - Holy Mount Athos - Holy Mountain Athos - Mont Athos - Άγιο Όρος Άθως),
- Αιγαίο Πέλαγος (Aegean Sea - Aigaio Pelagos),
- Δράμα (Drama),
- Ηράκλειο (Iraklio),
- Καστοριά (Kastoria),
- Κρήτη (Crete),
- Μακεδονία (Macedonia),
- Ρέθυμνο (Rethimno),
- Σιάτιστα (Siatista),
- Στερεά Ελλάδα (Sterea Ellada),
- Χανιά (Chania);

— Wein aus der Tschechischen Republik, für den die Bezeichnungen „výběr z bobulí“, „výběr z cibéb“, „ledové víno“ oder „slámové víno“ verwendet werden dürfen;

— Wein aus der Slowakei, für den eine geschützte Ursprungsbezeichnung verwendet werden darf und der mit der Angabe „bobul'ový 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 Bestimmungen als „Tokaji máslás“,

„Tokaji fordítás“, „Tokaji aszúeszencia“, „Tokaji eszencia“, „Tokaji aszú“, „Töppedt szőlőből készült bor“ oder „Jégbor“ bezeichnet wird;

— Wein, für den die geschützte Ursprungsbezeichnung „Albana di Romagna“ verwendet werden darf und der mit der Angabe „passito“ bezeichnet wird;

— luxemburgischem 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;

— Wein aus Portugal, für den eine geschützte Ursprungsbezeichnung oder eine geschützte geografische Angabe 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;

— Wein mit Ursprung in Kanada, der als „Icewine“ bezeichnet werden darf;

— Wein aus Kroatien, für den eine geschützte Ursprungsbezeichnung verwendet werden darf und der mit der Angabe „vrhunsko vino KZP – izborna berba bobica“, „vrhunsko vino KZP – izborna berba prosušenih bobica“ oder „vrhunsko vino KZP – ledeno vino“ bezeichnet wird.

3. Die Verzeichnisse der Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geschützter geografischer Angabe gemäß Nummer 2 Buchstaben c, d und e können geändert werden, um neue Weine aufzunehmen oder wenn die Bedingungen für die Erzeugung der betreffenden Weine geändert werden oder ihre Ursprungsbezeichnung oder ihre geografische Angabe geändert wird. Die Mitgliedstaaten übermitteln der Kommission gemäß der Delegierten Verordnung der Kommission (EU) 2017/1183 einen Antrag auf Ausnahmegenehmigung und stellen alle erforderlichen technischen Informationen für die betreffenden Weine bereit, einschließlich ihrer Produktspezifikationen und der jährlich erzeugten Mengen.

4. In Jahren, in denen die Witterungsbedingungen dies ausnahmsweise erforderlich machen, können die Mitgliedstaaten für auf bestimmten Weinanbauflächen in ihrem Hoheitsgebiet erzeugte Weine zulassen, dass der höchstzulässige Gesamtgehalt an Schwefeldioxid von weniger als 300 mg/l um höchstens 50 mg/l erhöht wird. Die Mitgliedstaaten teilen der Kommission diese Ausnahmen innerhalb eines Monats nach der Erteilung der Ausnahmegenehmigung nach Maßgabe der Delegierten Verordnung (EU) 2017/1183 mit, wobei sie das Jahr sowie die betreffenden Weinbauflächen und Weine angeben und nachweisen, dass die Witterungsverhältnisse die Erhöhung erforderlich machen. Die Kommission veröffentlicht diese Ausnahmen anschließend auf ihrer Website.

5. Die Mitgliedstaaten dürfen für in ihrem Hoheitsgebiet erzeugte Weine strengere Bestimmungen anwenden.

B. SCHWEFELDIOXIDGEHALT DER LIKÖRWEINE

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

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

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

C. SCHWEFELDIOXIDGEHALT 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 Union erforderlich machen, können die betreffenden Mitgliedstaaten für die in Nummer 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.

TEIL 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 Rosewein oder
- c) 20 Milliäquivalent je Liter bei Rotwein.

2. Die in Nummer 1 genannten Gehalte gelten

- a) für Erzeugnisse aus in der Union 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 Union.

3. Die Mitgliedstaaten können Ausnahmen von den unter Nummer 1 genannten Obergrenzen gewähren:

- a) für bestimmte Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geschützter geografischer Angabe, wenn diese
 - einen Ausbauprozess von mindestens zwei Jahren durchlaufen haben oder
 - nach besonderen Verfahren hergestellt wurden;
- b) für Weine mit einem Gesamtalkoholgehalt von mindestens 13 % vol.

Die Mitgliedstaaten teilen der Kommission diese Ausnahmen innerhalb eines Monats nach der Erteilung der Ausnahmegenehmigung nach Maßgabe der Delegierten Verordnung (EU) 2017/1183 mit. Die Kommission veröffentlicht diese Ausnahmen anschließend auf ihrer Website.

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 Union untersagt. Die Süßung von anderem eingeführtem Wein unterliegt den Bedingungen, die auch für in der Union 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.

ANHANG II

ZUGELASSENE ÖNOLOGISCHE VERFAHREN UND DIESBEZÜGLICHE EINSCHRÄNKUNGEN BEI SCHAUMWEIN, QUALITÄTSSCHAUMWEIN UND AROMATISCHEM QUALITÄTSSCHAUMWEIN

A. Schaumwein

1. Im Sinne dieser Nummer 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 (EU) Nr. 1308/2013 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. Zusätzlich zu etwaigen Säuerungen oder Entsäuerungen ihrer Bestandteile nach den Bestimmungen der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 darf die Cuvée eine Säuerung oder eine Entsäuerung erfahren. Die Säuerung und die Entsäuerung der Cuvée schließen sich gegenseitig aus. Die Säuerung darf nur bis zu einer Höchstgrenze von 1,5 g je Liter, ausgedrückt in Weinsäure, d. h. von 20 Milliäquivalent je Liter, erfolgen.

9. In Jahren mit außergewöhnlichen Witterungsbedingungen kann die Höchstgrenze von 1,5 g je Liter, d. h. 20 Milliäquivalent je Liter, auf 2,5 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 der unvermeidliche Gasaustausch mit Kohlendioxid, das aus der alkoholischen Gärung der betreffenden Cuvée stammt, den Druck des in dem Schaumwein enthaltenen Kohlendioxids 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 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 Abschnitts B Nummer 4 Buchstabe d dieses Anhangs.

4. Für aromatischen Qualitätsschaumwein 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 im Verzeichnis der Anlage zu diesem Anhang aufgeführten Rebsorten hergestellt wurde. Aromatischer Qualitätsschaumwein darf jedoch nach traditioneller Methode gewonnen werden, indem zur Zusammensetzung der Cuvée Weine verwendet werden, die aus in den Regionen Veneto und Friuli-Venezia Giulia geernteten Trauben der Rebsorte „Glera“ 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) die Herstellungsdauer muss bei aromatischem Qualitätsschaumwein mindestens einen Monat betragen.

C. Schaumwein und Qualitätsschaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung

1. Der Gesamtalkoholgehalt der zur Herstellung von Qualitätsschaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung bestimmten Cuvéés beträgt mindestens

- 9,5 % vol in der Weinbauzone C III,
- 9 % vol in den anderen Weinbauzonen.

2. Jedoch dürfen Cuvéés, die zur Herstellung der aus einer einzigen Rebsorte gewonnenen Qualitätsschaumweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung „Prosecco“, „Conegliano Valdobbiadene — Prosecco“ und „Colli Asolani — Prosecco“ oder „Asolo — Prosecco“ bestimmt sind, einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 8,5 % vol aufweisen.

3. Qualitätsschaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung muss einschließlich des Alkohols, der in der gegebenenfalls zugesetzten Versanddosage enthalten ist, einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 10 % vol haben.

4. Die Fülldosage zur Herstellung von Schaumwein und Qualitätsschaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung darf nur

- a) Saccharose,
- b) konzentrierten Traubenmost,
- c) rektifiziertes Traubenmostkonzentrat,

und

- a) Traubenmost,
- b) teilweise gegorenen Traubenmost,
- c) Wein

enthalten, die den gleichen Schaumwein oder Qualitätsschaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung ergeben können wie derjenige, dem die Fülldosage zugefügt wird.

5. Unbeschadet von Anhang VII Teil II Nummer 5 Buchstabe c der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 muss 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.

6. Die Herstellungsdauer von Qualitätsschaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung einschließlich des Ausbaus im Herstellungsbetrieb muss vom Beginn der Gärung an, durch die Kohlensäure entwickelt werden soll, mindestens

- a) sechs Monate betragen, wenn die Gärung, durch die Kohlensäure entwickelt werden soll, im Cuvééfass stattfindet;

b) 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) Er darf nur gewonnen werden, indem zur Zusammensetzung der Cuvée ausschließlich Traubenmost oder teilweise gegorener Traubenmost verwendet wird, der aus im Verzeichnis in der Anlage zu diesem Anhang aufgeführten Rebsorten 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 „Prosecco“, „Conegliano-Valdobbiadene — Prosecco“, „Colli Asolani — Prosecco“ und „Asolo — Prosecco“ geernteten Trauben der Rebsorte „Glera“ 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 bei einer Temperatur von 20 °C einen Überdruck von mindestens 3 bar aufweisen;

g) unbeschadet von Nummer 6 dieses Abschnitts muss die Herstellungsdauer bei aromatischem Qualitätsschaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung mindestens einen Monat betragen.

Anlage

Verzeichnis der Rebsorten, die zur Zusammensetzung der Cuvée für die Herstellung von aromatischem Qualitätsschaumwein und von Qualitätsschaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung verwendet werden dürfen

Airén
Albariño
Aleatico N
Alvarinho
Ασύρτικο (Assyrtiko)
Bourboulenc B
Brachetto N.
Busuioacă de Bohotin
Clairette B
Colombard B
Csaba gyöngye B
Cserszegi fűszeres B
Devín
Fernão Pires
Freisa N
Gamay N
Gewürztraminer Rs
Girò N
Glera
Γλυκερύθρα (Glykerythra)
Huxelrebe
Irsai Olivér B
Macabeo B
Macabeu B
Toutes les Malvasías
All the Malvoisies
Mauzac blanc and rosé
Monica N
Tous les Moscateles
Μοσχοφίλερο (Moschofilero)
Müller-Thurgau B

All the Muscatels
Manzoni moscato
Nektár
Pálava B
Parellada B
Perle B
Piquepoul B
Poulsard
Ροδίτης (Roditis)
Scheurebe
Tămâioasă românească
Torbato
Touriga Nacional
Verdejo
Zefir B

ANHANG III

ZUGELASSENE ÖNOLOGISCHE VERFAHREN UND DIESBEZÜGLICHE EINSCHRÄNKUNGEN BEI LIKÖRWEIN UND LIKÖRWEIN MIT GESCHÜTZTER URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER GESCHÜTZTER GEOGRAFISCHER ANGABE

A. Likörwein

1. Die Erzeugnisse gemäß Anhang VII Teil II Nummer 3 Buchstabe c der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013, 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 (EU) Nr. 1308/2013 oder der vorliegenden Verordnung gewesen sein.

2. Allerdings gilt Folgendes:

a) die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts darf sich nur aus der Verwendung der Erzeugnisse gemäß Anhang VII Teil II Nummer 3 Buchstaben e und f der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 genannten Erzeugnisse ergeben; und

b) Spanien kann abweichend für die mit dem traditionellen Begriff „vino generoso“ oder „vino generoso de licor“ bezeichneten spanischen Weine die Verwendung von Calciumsulfat zulassen, sofern es sich hierbei um ein herkömmliches Verfahren handelt und der Sulfatgehalt des derart behandelten Erzeugnisses 2,5 g/l, ausgedrückt in Kaliumsulfat, nicht übersteigt. Die so gewonnenen Weine können einer zusätzlichen Säuerung 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 (EU) Nr. 1308/2013 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, rektifiziertem Traubenmostkonzentrat oder Traubenmost aus eingetrockneten Weintrauben, dem zur Verhinderung der Gärung neutraler Weinalkohol zugesetzt wurde, 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 Anhang VII Teil II Nummer 3 Buchstaben e und f der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013, um die Verluste auszugleichen, die sich aus der Verdunstung während des Ausbaus ergeben;

c) der Ausbau 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 gemäß Anhang VII Teil II Nummer 3 Buchstabe c der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 stammen, werden unter den in Artikel 81 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 genannten Rebsorten ausgewählt.

6. Der natürliche Alkoholgehalt der Erzeugnisse gemäß Anhang VII Teil II Nummer 3 Buchstabe c der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013, 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 (Bestimmungen, die nicht in Abschnitt A dieses Anhangs aufgeführt sind und 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 VII Teil II Nummer 3 Buchstabe c vierter Gedankenstrich der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 umfasst, ist in Anlage 1 Abschnitt A zum vorliegenden Anhang aufgeführt.

2. Das Verzeichnis der Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung, denen die Erzeugnisse gemäß Anhang VII Teil II Nummer 3 Buchstabe f der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 zugesetzt werden können, ist in Anlage 1 Abschnitt B zum vorliegenden Anhang aufgeführt.

3. Die Erzeugnisse gemäß Anhang VII Teil II Nummer 3 Buchstabe c der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 sowie der konzentrierte Traubenmost und der teilweise gegorene Traubenmost aus eingetrockneten Weintrauben gemäß Anhang VII Teil II Nummer 3 Buchstabe f Ziffer iii, die zur Herstellung eines Likörweins mit geschützter Ursprungsbezeichnung verwendet werden, müssen aus der Region stammen, deren Namen der betreffende Likörwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung trägt.

Bei Likörwein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Málaga“ und „Jerez-Xérès-Sherry“ kann jedoch der Traubenmost aus eingetrockneten Weintrauben, dem zur Verhinderung der Gärung neutraler Weinalkohol zugesetzt wurde und der aus der Rebsorte Pedro Ximénez gewonnen wurde, 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 Ausbauverfahren 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 gemäß Anhang VII Teil II Nummer 3 Buchstabe c der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 darf nicht weniger als 12 % vol betragen. Bestimmte Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung aus einem der Verzeichnisse in Anlage 2 Abschnitt A zum vorliegenden Anhang 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, oder

ii) 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 Abschnitt 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 nationalen Rechtsvorschriften, die dies ausdrücklich vorsehen, auf traditionelle und übliche Weise hergestellt wird;

b) das Verzeichnis der Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung, die unbeschadet des Anhangs VII Teil II Nummer 3 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 einen Gesamtalkoholgehalt von weniger als 17,5 % vol, aber nicht weniger als 15 % vol aufweisen, wenn die vor dem 1. Januar 1985 dafür geltenden nationalen Rechtsvorschriften dies ausdrücklich vorsahen, ist in Anlage 2 Abschnitt B enthalten.

6. Die traditionellen spezifischen Begriffe „οίνος γλυκός φυσικός“, „vino dulce natural“, „vino dolce naturale“ und „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 VII Teil II Nummer 3 Buchstaben e und f der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 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 Muscatel-, 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 vier vorstehend bezeichneten aufweist,

— aus Traubenmost gemäß Anhang VII Teil II Nummer 3 Buchstabe c erster und vierter Gedankenstrich der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 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 Zuckergehalt 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 potenziellen 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 bei Likörweinen 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 Traubenmost aus

eingetrockneten Weintrauben, dem neutraler Weinalkohol zugesetzt wurde, um die Gärung zu verhindern, oder rektifiziertes Traubenmostkonzentrat oder „vino dulce natural“ 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 of Patra), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muscat of Rio Patra), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat of Kefalonia/ Muscat de Kefhalonia), Μοσχάτος Ρόδου (Muscat of Rodos), Μοσχάτος Λήμνου (Muscat of Limnos), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemea), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodaphne of Kefalonia), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodaphni of Patra)

SPANIEN

Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung	Bezeichnung des Erzeugnisses gemäß Unionsbestimmungen oder nationalem Recht
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Condado de Huelva	Pedro Ximénez Moscatel Mistela
Empordà	Mistela Moscatel
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, Giró di Cagliari, Malvasia di Bosa, Marsala, Moscato di Sorso-Sennori, Moscato di Trani, Nascodi 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 VII TEIL II NUMMER 3 BUCHSTABE f DER VERORDNUNG (EU) Nr. 1308/2013 BEIGEgeben WERDEN

(Abschnitt B Nummer 2 dieses Anhangs)

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

(Anhang VII Teil II Nummer 3 Buchstabe f Ziffer ii erster Gedankenstrich der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013)

GRIECHENLAND

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Muscat of Patra), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muscat of Rio Patra), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat of Kefalonia/ Muscat de Kefalonia), Μοσχάτος Ρόδου (Muscat of Rodos), Μοσχάτος Λήμνου (Muscat of Limnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodaphni of Patra), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodaphne of Kefalonia).

SPANIEN

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

ZYPERN

Κουμανδαρία (Commandaria).

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

(Anhang VII Teil II Nummer 3 Buchstabe f Ziffer ii zweiter Gedankenstrich der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013)

GRIECHENLAND

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodaphni of Patra), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodaphne of Kefalonia), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Νεμέα (Nemea).

FRANKREICH

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

ZYPERN

Κουμανδαρία (Commandaria).

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

(Anhang VII Teil II Nummer 3 Buchstabe f Ziffer ii dritter Gedankenstrich der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013)

GRIECHENLAND

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodaphni of Patra), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodaphne of Kefalonia).

4. Verzeichnis der Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung, für deren Herstellung teilweise gegorener Traubenmost aus eingetrockneten Weintrauben zugesetzt wird

(Anhang VII Teil II Nummer 3 Buchstabe f Ziffer iii erster Gedankenstrich der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013)

SPANIEN

Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung	Bezeichnung des Erzeugnisses gemäß Unionsbestimmungen oder nationalem Recht
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, Pantelleria passito

ZYPERN

Κουμανδαρία (Commandaria).

5. Verzeichnis der Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung, 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 VII Teil II Nummer 3 Buchstabe f Ziffer iii zweiter Gedankenstrich der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013)

SPANIEN

Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung	Bezeichnung des Erzeugnisses gemäß Unionsbestimmungen oder nationalem Recht
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Empordà	Garnacha/Garnatxa
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 geschützter Ursprungsbezeichnung, für deren Herstellung konzentrierter Traubenmost zugesetzt wird

(Anhang VII Teil II Nummer 3 Buchstabe f Ziffer iii dritter Gedankenstrich der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013)

SPANIEN

Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung	Bezeichnung des Erzeugnisses gemäß Unionsbestimmungen oder nationalem Recht
Málaga	Vino dulce

Montilla-Moriles	Vino dulce Vino generoso de licor
Tarragona	Vino dulce
Jerez-Xerès-Sherry	Vino generoso de licor
Condado de Huelva	Vino generoso de licor

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 geschützter Ursprungsbezeichnung, 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 geschützter Ursprungsbezeichnung, die aus 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

3. Verzeichnis der Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung, 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

ITALIEN

Trentino

4. Verzeichnis der Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung, die aus in Gärung befindlichem Traubenmost mit einem ursprünglichen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 9 % vol gewonnen werden

PORTUGAL

Madeira

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

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

(Anhang VII Teil II Nummer 3 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013)

SPANIEN

Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung	Bezeichnung des Erzeugnisses gemäß Unionsbestimmungen oder nationalem Recht
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

Likörweine mit geschützter	Bezeichnung des Erzeugnisses gemäß
----------------------------	------------------------------------

Ursprungsbezeichnung	Unionsbestimmungen oder nationalem Recht
Porto — Port	Branco leve seco

Anlage 3

Verzeichnis der Sorten, aus denen Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung hergestellt werden können, für deren Bezeichnung die traditionellen spezifischen Begriffe „vino dulce natural“, „vino dolce naturale“, „vinho doce natural“ und „οινος γλυκυσ φυσικος“ 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 — Moscateles — Garnacha.