II

(Rechtsakte ohne Gesetzescharakter)

VERORDNUNGEN

VERORDNUNG (EU) Nr. 53/2011 DER KOMMISSION

vom 21. Januar 2011

zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates hinsichtlich der Weinbauerzeugniskategorien, der önologischen Verfahren und der diesbezüglichen Einschränkungen

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates vom 22. Oktober 2007 über eine gemeinsame Organisation der Agrarmärkte und mit Sondervorschriften für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse (Verordnung über die einheitliche GMO) [1], insbesondere auf Artikel 121 Absätze 3 und 4,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Gemäß Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 der Kommission [2] sind die zugelassenen önologischen Verfahren in Anhang I derselben Verordnung aufgeführt. Die Internationale Organisation für Rebe und Wein (OIV) hat neue önologische Verfahren angenommen. Um den in diesem Bereich geltenden internationalen Normen zu entsprechen und den Unionserzeugern die neuen Möglichkeiten zu eröffnen, die den Drittlandserzeugern offenstehen, sind diese neuen önologischen Verfahren unter den von der OIV festgelegten Verwendungsbedingungen in der Union zuzulassen.

(2) Mit der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 ist die Verwendung von pektolytischen Enzymen und enzymatischen Zubereitungen von Betaglucanase für die Klärung zugelassen worden. Diese Enzyme sowie andere enzymatische Zubereitungen werden auch für die Mazeration, die Klärung, die Stabilisierung, die Filtration und die Feststellung von im Traubenmost und im Wein anwesenden aromatischen Vorgängern der Traube verwendet. Diese önologischen Verfahren sind von der OIV angenommen worden und es empfiehlt sich, sie unter den von der OIV empfohlenen Verwendungsbedingungen zuzulassen.

(3) Weine, die Anspruch auf die geschützten Ursprungsbezeichnungen „Malta“ und „Gozo“ haben, weisen einen Zuckergehalt von mehr als 45 g/l auf und werden nur in kleinen Mengen hergestellt. Des Weiteren können bestimmte französische Weißweine mit geschützter geografischer Angabe einen Gesamtalkoholgehalt von mehr als 15 % vol und einen Zuckergehalt von mehr als 45 g/l aufweisen. Für die ordnungsgemäße Haltbarmachung dieser Weine haben die betreffenden Mitgliedstaaten, d.h. Malta und Frankreich, beantragt, von der in Anhang I B der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 festgesetzten Höchstgrenze des Schwefeldioxidgehalts abzuweichen. Diese Weine sind im Verzeichnis der Weine mit einer Höchstgrenze des Schwefeldioxidgehalts von 300 mg/l aufzuführen.

(4) Weine, die Anspruch auf den traditionellen Begriff „Késői szüretelésű bor“ haben, weisen einen sehr hohen Zuckergehalt auf und werden nur in kleinen Mengen hergestellt. Für die ordnungsgemäße Haltbarmachung dieser Weine hat Ungarn beantragt, von der festgesetzten Höchstgrenze des Schwefeldioxidgehalts abzuweichen. Es empfiehlt sich, für diese Weine eine Höchstgrenze des Schwefeldioxidgehalts von 350 mg/l zuzulassen.

(5) Weine, die Anspruch auf die geschützte Ursprungsbezeichnung „Douro“, gefolgt durch die Angabe „colheita tardia“, haben, weichen von der Höchstgrenze des Schwefeldioxidgehalts ab. Weine, die Anspruch auf die geschützte geografische Angabe „Duriense“ haben, weisen dieselben Merkmale auf wie die vorgenannten Weine. Deshalb hat Portugal beantragt, von der festgesetzten Höchstgrenze des Schwefeldioxidgehalts abzuweichen. Es empfiehlt sich, für diese Weine eine Höchstgrenze des Schwefeldioxidgehalts von 400 mg/l zuzulassen.

(6) Um die Namen der Rebsorten klarer zu machen, empfiehlt es sich, die Sortennamen in den verschiedenen Sprachen der Länder anzugeben, in denen diese Rebsorten verwendet werden.

(7) Gewisse Bestimmungen betreffend Likörweine weichen von den Produktspezifikationen dieser Weine ab. Es empfiehlt sich, diese Bestimmungen in Übereinstimmung mit den betreffenden Spezifikationen zu ändern.

[1] ABl. L 299 vom 16.11.2007, S. 1.
[2] ABl. L 193 vom 24.7.2009, S. 1.

(8) Die Verordnung (EG) Nr. 606/2009 ist entsprechend zu ändern.

(9) Die Bereitung des Weins aus im Weinwirtschaftsjahr 2010 geernteten Trauben hat bereits begonnen. Damit sich keine Wettbewerbsverzerrung zwischen den Weinerzeugern ergibt, sollten die neuen önologischen Verfahren ab dem Beginn des Weinwirtschaftsjahres 2010 für alle diese Erzeuger gelten. Daher sollte die vorliegende Verordnung mit Wirkung vom 1. August 2010, dem Beginn des Weinwirtschaftsjahres 2010, gelten.

(10) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Regelungsausschusses gemäß Artikel 195 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Verordnung (EG) Nr. 606/2009 wird wie folgt geändert:

a) Anhang I A wird gemäß Anhang I der vorliegenden Verordnung geändert.

b) Anhang I B wird gemäß Anhang II der vorliegenden Verordnung geändert.

c) Anhang II wird gemäß Anhang III der vorliegenden Verordnung geändert.

d) Anhang III wird gemäß Anhang IV der vorliegenden Verordnung geändert.

Artikel 2

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

Sie gilt mit Wirkung vom 1. August 2010.

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

Brüssel, den 21. Januar 2011

Für die Kommission
Der Präsident
José Manuel BARROSO

ANHANG I

Anhang I A der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 wird wie folgt geändert:

1. Die Tabelle wird wie folgt geändert:

a) Zeile 10 erhält folgende Fassung:

„10	Klärung durch einen oder mehrere der folgenden önologischen Stoffe: — Speisegelatine, — Proteine pflanzlichen Ursprungs aus Weizen oder Erbsen, — Hausenblase, — Kasein und Kaliumkaseinate, — Eieralbumin, — Bentonit, — Siliziumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung, — Kaolinerde, — Tannin, — Chitosan aus Pilzen, — Chitin-Glucan aus Pilzen.		Für die Behandlung der Weine beläuft sich der Grenzwert der Verwendung von Chitosan auf höchstens 100 g/hl. Für die Behandlung der Weine beläuft sich der Grenzwert der Verwendung von Chitin-Glucan auf höchstens 100 g/hl.“

b) Folgende Zeilen werden hinzugefügt:

„44	Behandlung mit Chitosan aus Pilzen	Unter den Bedingungen von Anlage 13	
45	Behandlung mit Chitin-Glucan aus Pilzen	Unter den Bedingungen von Anlage 13	
46	Säuerung durch Elektromembranbehandlung	Bedingungen und Grenzen gemäß Anhang XVa Abschnitte C und D der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 sowie den Artikeln 11 und 13 der vorliegenden Verordnung Unter den Bedingungen von Anlage 14	
47	Verwendung von önologischen enzymatischen Zubereitungen für die Mazeration, die Klärung, die Stabilisierung, die Filtration und die Feststellung von im Traubenmost und im Wein anwesenden aromatischen Vorgängern der Traube	Unbeschadet von Artikel 9 Absatz 2 der vorliegenden Verordnung müssen die enzymatischen Zubereitungen und deren enzymatische Aktivitäten (z.B.: Pectinlyase, Pectin-Methyl-Esterase, Polygalacturonase, Hemicellulase, Cellulase, Betaglucanase und Glycosidase) den von der OIV veröffentlichten Reinheits- und Identitätskriterien des Internationalen Weinkodex entsprechen.“	

2. Anlage 1 wird gestrichen.

3. Die folgenden Anlagen 13 und 14 werden angefügt:

„Anlage 13

Vorschriften für die Behandlung von Wein mit Chitosan aus Pilzen und für die Behandlung von Wein mit Chitin-Glucan aus Pilzen

Anwendungsbereiche:

a) Verringerung des Gehalts an Schwermetallen, insbesondere Eisen, Blei, Kadmium, Kupfer,

b) Vermeidung der Eisentrübung und der Kupfertrübung,

c) Verringerung etwaiger Schadstoffe, insbesondere Ochratoxin A,

d) Verringerung der Populationen unerwünschter Mikroorganismen, insbesondere der *Brettanomyces*, ausschließlich durch Behandlung mit Chitosan.

Vorschriften:

— Die zu verwendenden Dosen werden nach vorherigem Versuch bestimmt. Die Verwendungshöchstdosis darf folgende Werte nicht übersteigen:

  — 100 g/hl für die Anwendungen unter den Buchstaben a und b,

  — 500 g/hl für die Anwendung unter Buchstabe c,

  — 10 g/hl für die Anwendung unter Buchstabe d.

— Das Geläger wird mit physikalischen Mitteln entfernt.

Anlage 14

Vorschriften für die Säuerung durch Elektromembranbehandlung

— Die Kationenmembranen müssen so beschaffen sein, dass sie nur die Extraktion der Kationen, insbesondere des Kations K^+, erlauben.

— Die bipolaren Membranen sind undurchlässig für Anionen und Kationen des Traubenmostes und des Weins.

— Die Durchführung der Behandlung obliegt einem Önologen oder qualifizierten Techniker.

— Die verwendeten Membranen müssen den Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 und der Richtlinie 2002/72/EG sowie den zu deren Durchführung erlassenen nationalen Vorschriften entsprechen. Sie müssen die Vorschriften der Monographie ‚Elektrodialysemembranen' des von der OIV veröffentlichten Internationalen Weinkodex einhalten."

ANHANG II

Anhang I B Teil A Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 wird wie folgt geändert:

1. Buchstabe c wird wie folgt geändert:

   a) im 13. Gedankenstrich werden folgende Untergedankenstriche angefügt:

      „— Vin de pays de l'Agenais,

      — Vin de pays des terroirs landais,

      — Vin de pays des Landes,

      — Vin de pays d'Allobrogie,

      — Vin de pays du Var".

   b) Folgender Gedankenstrich wird angefügt:

      „— Wein aus Malta, der einen Gesamtalkoholgehalt von 13,5 % vol oder mehr und einen Zuckergehalt von 45 g/l oder mehr hat und für den die geschützte Ursprungsbezeichnung ‚Malta' oder ‚Gozo' verwendet werden darf."

2. Dem Buchstaben d wird folgender Gedankenstrich angefügt:

   „— Wein, für den der traditionelle Begriff ‚Késői szüretelésű bor' verwendet werden darf".

3. Unter Buchstabe e erhält der neunte Gedankenstrich folgende Fassung:

   „— Weißwein, für den die geschützte Ursprungsbezeichnung ‚Douro' oder die geschützte geografische Angabe ‚Duriense' verwendet werden darf, gefolgt durch die Angabe ‚colheita tardia' ".

ANHANG III

In Anlage 1 zu Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 werden die Namen folgender Rebsorten jeweils an der durch die alphabetische Reihenfolge vorgegebenen Stelle eingefügt:

„Albariño", „Macabeo B", „Alle Malvasía-Sorten" und „Alle Moscatel-Sorten".

ANHANG IV

Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 wird wie folgt geändert:

a) Teil A Nummer 4 Buchstabe a zweiter Gedankenstrich erhält folgende Fassung:

„— konzentriertem Traubenmost oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat oder Traubenmost aus eingetrockneten Weintrauben, dem neutraler Weinalkohol zugesetzt wurde, um die Gärung zu verhindern, 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".

b) Teil B wird wie folgt geändert:

i) Nummer 3 Unterabsatz 2 erhält folgende Fassung:

„Jedoch darf bei Likörwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung ‚Málaga' und ‚Jerez-Xérès-Sherry' der von der Rebsorte Pedro Ximénez stammende Traubenmost aus eingetrockneten Weintrauben, dem neutraler Weinalkohol zugesetzt wurde, um die Gärung zu verhindern, aus der Region ‚Montilla-Moriles' stammen."

ii) Nummer 10 erster Gedankenstrich erhält folgende Fassung:

„— 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".

c) Anlage 1 wird wie folgt geändert:

i) In Abschnitt A werden in der Liste betreffend Spanien die folgenden Zeilen jeweils an der durch die alphabetische Reihenfolge vorgegebenen Stelle eingefügt:

„Condado de Huelva	Pedro Ximénez Moscatel Mistela
Empordà	Mistela Moscatel"

ii) In Abschnitt B Nummer 5 wird in der Liste betreffend Spanien die folgende Zeile an der durch die alphabetische Reihenfolge vorgegebenen Stelle eingefügt:

„Empordà	Garnacha/Garnatxa"

d) Anlage 2 wird wie folgt geändert:

i) In Abschnitt A Nummer 2 wird der Likörwein mit g.U. „Trentino" aus dem Italien betreffenden Verzeichnis gestrichen.

ii) In Abschnitt A Nummer 3 wird folgendes Verzeichnis angefügt:

„**ITALIEN**

Trentino".

e) In Anlage 3 werden die Namen der folgenden Rebsorten angefügt:

„Moscateles — Garnacha".