



2024/3085

9.12.2024

DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) 2024/3085 DER KOMMISSION

vom 30. September 2024

zur Änderung der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der zugelassenen önologischen Verfahren

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 des Rates ⁽¹⁾ insbesondere auf Artikel 75 Absatz 2 und Artikel 80 Absatz 4,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Die Delegierte Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission ⁽²⁾ enthält Vorschriften zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 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 Dossiers der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV).
- (2) Anhang I Teil A der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 enthält das Verzeichnis der gemäß Artikel 80 Absatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 zugelassenen önologischen Verfahren und der für die Erzeugung und Haltbarmachung von Weinbauerzeugnissen geltenden Einschränkungen, die in den Anwendungsbereich von Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 fallen. In Anhang I Teil A Tabelle 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 sind die zugelassenen önologischen Behandlungen sowie die Bedingungen und Grenzwerte für ihre Anwendung aufgeführt. In Tabelle 2 des genannten Teils sind die zugelassenen önologischen Stoffe sowie die Bedingungen und Grenzwerte für ihre Anwendung aufgeführt. Die Tabellen 1 und 2 sollten geändert werden, um dem technischen Fortschritt Rechnung zu tragen, insbesondere in Bezug auf die von der OIV in den Jahren 2022 und 2023 verabschiedeten Resolutionen. Darüber hinaus sollten einige der in den Tabellen 1 und 2 enthaltenen Informationen weiter präzisiert werden.
- (3) In Anhang I Teil A Tabelle 1 Zeile 2 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 sind die Bedingungen für die Anwendung von thermischen Behandlungen festgelegt. Es wurde darauf hingewiesen, dass der Begriff „Thermische Behandlungen“ in Spalte 1 dieser Zeile unklar ist, da er mehrere verschiedene Behandlungen umfassen kann. Im Interesse der Klarheit sollte unterhalb von Tabelle 1 eine Fußnote eingefügt werden, in der die großen Kategorien von thermischen Behandlungen aufgeführt sind, die in den OIV-Dossiers gemäß Zeile 2 Spalte 2 genannt werden. Gleiches gilt für die Kältebehandlungen in Tabelle 1 Zeile 2a Spalte 1. Ähnlich wie bei den thermischen Behandlungen sollte unterhalb von Tabelle 1 eine Fußnote eingefügt werden, in der die großen Kategorien von Kältebehandlungen angegeben sind, die von den OIV-Dossiers gemäß Zeile 2a Spalte 2 abgedeckt werden.
- (4) Mit der Resolution OIV-OENO 708-2022 wurden die Vorschriften des OIV-Dossiers 2.1.14 zur Flotation geändert, indem der Verweis auf Kohlendioxid gestrichen und der Verweis auf Argon hinzugefügt wurde. Anhang I Teil A Tabelle 1 Zeile 8 Spalte 2 und Tabelle 2 Zeilen 8.1, 8.2 und 8.3 Spalte 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 sollten daher entsprechend geändert werden.

⁽¹⁾ ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj>.

⁽²⁾ Delegierte Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission vom 12. März 2019 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Anbauflächen, auf denen der Alkoholgehalt der Weine erhöht werden darf, der zugelassenen önologischen Verfahren und der Einschränkungen für die Erzeugung und Haltbarmachung von Weinbauerzeugnissen, des Mindestalkoholgehalts von Nebenerzeugnissen und deren Beseitigung sowie der Veröffentlichung von OIV-Dossiers (ABl. L 149 vom 7.6.2019, S. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2019/934/oj).

- (5) Bestimmte in Anhang I Teil A der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 aufgeführte önologische Verfahren dürfen aufgrund ihrer wichtigen Rolle bei der Gewährleistung der Bediener-sicherheit sowie der Lebensmittelsicherheit und -qualität nur unter Aufsicht eines Önologen oder eines qualifizierten oder spezialisierten Technikers durchgeführt werden. Dies betrifft die Verfahren in Tabelle 1 Zeilen 6, 10, 12 bis 18 und 20 sowie in Tabelle 2 Zeilen 6.5, 6.6, 6.9 und 6.12. Für einige dieser Verfahren ist in der genannten Delegierten Verordnung in den entsprechenden Anlagen zu Anhang I Teil A eine Aufsicht ausdrücklich vorgesehen. Für andere Verfahren ist eine Aufsicht in den einschlägigen Dossiers des OIV-Kodex der önologischen Verfahren vorgesehen, weshalb diese Anforderung in der genannten Delegierten Verordnung nicht explizit erwähnt ist. Es wäre jedoch angebracht, diese Anforderung transparenter zu machen. Tabelle 1 Zeilen 13, 14, 15, 17, 18 und 20 und Tabelle 2 Zeile 6.12 sollten daher entsprechend geändert werden.
- (6) 2014 gestattete die OIV mit der Resolution OIV-OENO 504-2014 die Behandlung von Weinen durch den Einsatz von Membrantechniken in Verbindung mit Aktivkohle zur Reduzierung von überschüssigem 4-Ethylphenol und 4-Ethylguajacol. Diese Behandlung ist in Anhang I Teil A Tabelle 1 Zeile 18 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 und in Anlage 10 zu dem genannten Anhang geregelt. 2023 wurde mit der Resolution OIV-OENO 657-2023 der Anwendungsbereich dieser Behandlung erweitert, indem neben Aktivkohle auch die Verwendung von adsorbierendem Granulat aus Styrol-Divinylbenzol zugelassen und alle flüchtigen Phenole aufgenommen wurden. Diese Änderungen könnten den Weinerzeugern in der Union helfen, organoleptische Fehler ihres Weins weiter zu korrigieren. Sie sollten daher in die Rechtsvorschriften der Union über önologische Verfahren aufgenommen werden. Anhang I Teil A Tabelle 1 Zeile 18 der genannten Delegierten Verordnung sollte daher entsprechend geändert werden. Darüber hinaus sollte Anlage 10 zu diesem Teil gestrichen werden, da der Anwendungsbereich nun restriktiver wäre als die geänderte Zeile 18 der Tabelle 1. Die Anforderung, dass Membranen den in der genannten Anlage festgelegten Rechtsvorschriften der Union und der Mitgliedstaaten entsprechen müssen, sollte jedoch beibehalten und in Tabelle 1 Zeile 18 Spalte 2 aufgenommen werden.
- (7) Gemäß Artikel 9 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 sind die Reinheits- und Identitätskriterien für die bei önologischen Verfahren verwendeten Stoffe diejenigen gemäß der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission⁽³⁾. Soweit sie in der genannten Verordnung nicht festgelegt sind, gelten die Spezifikationen des Internationalen önologischen Kodex der OIV gemäß Anhang I Teil A Tabelle 2 Spalte 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934. Tabelle 2 Spalte 4 enthält derzeit die einschlägigen Dossiers des OIV-Kodex für alle in dieser Tabelle aufgeführten Stoffe, einschließlich derjenigen, die unter die Verordnung (EU) Nr. 231/2012 fallen, was verwirrend sein könnte. Um für mehr Klarheit zu sorgen, ist es daher angezeigt, das Dossier des OIV-Kodex für die Stoffe, deren Spezifikationen den der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 entsprechen müssen, aus Tabelle 2 Spalte 4 zu streichen. Dies betrifft die Zeilen 1.1 bis 1.6, 1.10, 2.1 bis 2.7, 4.1, 4.3, 5.10, 5.16, 5.17, 5.18, 6.1, 6.3, 6.5, 6.7, 6.8, 6.11, 6.13, 8.1 bis 8.4 und 11.3.
- (8) Im Einklang mit Anhang I Teil A Tabelle 2 Zeile 2.6 Spalte 7 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 dürfen höchstens 250 mg/l Ascorbinsäure pro Behandlung verwendet werden, und die zulässige Höchstmenge in dem so behandelten und in den Verkehr gebrachten Wein liegt bei 250 mg/l. Diese Höchstmenge entspricht der Höchstmenge gemäß den OIV-Dossiers 1.11, 2.2.7 und 3.4.7, die in Zeile 2.6 Spalte 3 angegeben sind. Allerdings stimmt die in derselben Zeile Spalte 7 genannte Höchstmenge an Ascorbinsäure nicht mit der gemäß dem OIV-Dossier 3.4.7 empfohlenen Höchstmenge überein, die bei 300 mg/l liegt. Da Ascorbinsäure natürlich im Wein vorkommen oder das Ergebnis chemischer Reaktionen sein kann, kann eine Behandlung mit einer Menge von 250 mg/l dazu führen, dass der in den Verkehr gebrachte Wein bis zu 300 mg/l enthält. Daher sollte festgelegt werden, dass die Höchstmenge an Ascorbinsäure in Wein 300 mg/l betragen darf, wie von der OIV vorgeschrieben. Die Bedingungen für die Anwendung in Tabelle 2 Zeile 2.6 Spalte 7 sollten daher gestrichen werden, damit die Vorschriften der OIV-Dossiers 1.11, 2.2.7 und 3.4.7 gelten.
- (9) Mit der Resolution OIV-OENO 684A-2022 wurden die Vorschriften des OIV-Dossiers 3.4.20 zur Verwendung von selektiven Pflanzenfasern in Wein geändert. Mit der Resolution OIV-OENO 684B-2022 wurde die Verwendung von Pflanzenfasern auf Moste ausgeweitet. Anhang I Teil A Tabelle 2 Zeile 3.2 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 sollte daher entsprechend geändert werden.

⁽³⁾ Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission vom 9. März 2012 mit Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 83 vom 22.3.2012, S. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/231/oj>).

- (10) Gemäß Anhang I Teil A Tabelle 2 Zeile 4.1 Spalte 7 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 müssen die Spezifikationen für mikrokristalline Cellulose den Spezifikationen im Anhang der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 entsprechen. Diese Bedingungen für die Anwendung sind in Verbindung mit Artikel 9 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 redundant. Sie sollten daher gestrichen werden.
- (11) Diammoniumhydrogenphosphat trägt in der Internationalen Systematik für Lebensmittelzusatzstoffe die Nummer INS 342. In den EU-Rechtsvorschriften gibt es keine entsprechende E-Nummer, da dieser Stoff nie als Lebensmittelzusatzstoff gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates (*) zugelassen wurde. In Anhang I Teil A Tabelle 2 Zeile 4.2 Spalte 2 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 erscheint fälschlicherweise die Nummer E 342. Sie sollte daher gestrichen werden.
- (12) Mit der Resolution OIV-OENO 633-2019 wurde Cellulose in Lebensmittelqualität in die Liste der im OIV-Dossier 2.3.2 aufgeführten Gärungsaktivatoren aufgenommen. Durch die Festlegung von Spezifikationen für Cellulosepulver (E 460(ii)) wurde mit der Resolution OIV-OENO 681-2022 klargestellt, dass Cellulosepulver und lebensmitteltaugliche Cellulose bzw. Cellulose in Lebensmittelqualität ein und derselbe Stoff sind. Angesichts dieser Klarstellung sollte dieser Stoff in den Abschnitt über Aktivatoren für die alkoholische und die malolaktische Gärung in Anhang I Teil A Tabelle 2 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 aufgenommen werden.
- (13) Mit den Resolutionen OIV-OENO 675A-2022, OIV-OENO 675B-2022, OIV-OENO 675C-2022 und OIV-OENO 675D-2022 wurden spezifische Monografien für Unterklassen önologischer Tannine angenommen, nämlich für Procyanidine/Prodelphinidine, Ellagitannine, Gallotannine und Profisetinidine/Prorobitenidine. Da diese Monografien für die in Anhang I Teil A Tabelle 2 Zeilen 5.12 und 6.4 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 genannten Tannine relevant sind, sollten sie in die genannten Zeilen in Spalte 4 aufgenommen werden. Abschnitt 1 dieser Monografien wird jedoch derzeit in der OIV überarbeitet. Bis zum Abschluss dieser Überarbeitung sollte nur Abschnitt 2 dieser Monografien in der Union gelten. Tabelle 2 Zeilen 5.12 und 6.4 Spalte 7 sollte daher entsprechend geändert werden.
- (14) Mit der Resolution OIV-OENO 689-2022 wurden die Vorschriften des OIV-Dossiers 3.3.6 zur Behandlung mit Gummi arabicum geändert. Anhang I Teil A Tabelle 2 Zeile 6.8 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 sollte entsprechend geändert werden.
- (15) Die in Anhang I Teil A Tabelle 2 Zeilen 7.2 bis 7.12 Spalte 7 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 genannten Bedingungen und Grenzwerte für die Anwendung sind weiter gefasst als die Vorschriften der jeweiligen OIV-Dossiers in den genannten Zeilen in Spalte 3. Aus fachlicher Sicht ist es jedoch nicht gerechtfertigt, Bedingungen für die Anwendung von Enzymen zuzulassen, die in der Union weiter gefasst sind als bei der OIV. Die besonderen Bedingungen für die Anwendung in den Zeilen 7.2 bis 7.12 Spalte 7 sollten daher gestrichen werden, damit die OIV-Vorschriften gelten.
- (16) Gemäß Anhang I Teil A Tabelle 2 Zeile 7.5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 müssen die Spezifikationen für Hemicellulase den Spezifikationen im Dossier COEI-1-ACTGHE des Internationalen önologischen Kodex der OIV entsprechen. Allerdings wurde die Monografie COEI-1-ACTGHE mit der Resolution OIV-OENO 682-2021 aus dem OIV-Kodex gestrichen. Der Verweis darauf in Tabelle 2 Zeile 7.5 Spalte 4 sollte daher gestrichen werden. Das einzige derzeit bei der OIV zugelassene Enzym mit einer Hemicellulase-Aktivität ist Xylanase. Daher ist es angezeigt, Tabelle 2 Zeile 7.5 anzupassen, indem die korrekten Verweise auf Xylanase aufgenommen werden, d. h. der Name, die EG-Nummer und das entsprechende Dossier des Internationalen önologischen Kodex der OIV. Gleichzeitig sollte in Tabelle 2 Spalte 1 klargestellt werden, dass Xylanase eine Hemicellulase ist, um die Verbindung zu den Dossiers des OIV-Kodex der önologischen Verfahren herzustellen, in denen nur die allgemeine Bezeichnung „Hemicellulase“ verwendet wird.

(*) 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, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>).

- (17) Die Spezifikationen der mit der Nummer EG 3.2.1.58 bezeichneten Betaglucanase sind in den Dossiers COEI-1-BGLUCA, COEI-1-PRENZY und COEI-1-ACTGLU des Internationalen önologischen Kodex der OIV enthalten. Das Dossier COEI-1-ACTGLU fehlt und sollte daher in Anhang I Teil A Tabelle 2 Zeile 7.7 Spalte 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 aufgenommen werden. Darüber hinaus erlaubt der OIV-Kodex der önologischen Verfahren die Verwendung von Betaglucanase sowohl bei Mosten als auch bei Weinen zur Klärung, Filtration und Lösung von Hefeverbindungen. In Tabelle 2 Zeile 7.7 Spalte 3 wird jedoch nur auf das OIV-Dossier 3.2.10 verwiesen, in dem es ausschließlich darum geht, die Löslichkeit von Hefeverbindungen in Wein zu verbessern. Zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Union an die OIV-Empfehlungen für Betaglucanase ist es angezeigt, in Zeile 7.7 Spalte 3 auch auf die OIV-Dossiers 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8, 3.2.11 und 3.5.7 zu verweisen. In der genannten Zeile sollte Spalte 8 ebenfalls entsprechend geändert werden.
- (18) Im Mai 2022 nahm die OIV redaktionelle Änderungen am Dossier COEI-1-ACTGLU ihres Internationalen önologischen Kodex vor. Insbesondere wurde der Verweis auf Glycosidase (EG 3.2.1.20) gestrichen, bei der es sich um eine spezifische Glycosidase handelt, die in der Weinbereitung nicht verwendet wird. Daher sollte die Zeile 7.8 aus Anhang I Teil A Tabelle 2 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 gestrichen werden.
- (19) Der OIV-Kodex der önologischen Verfahren erlaubt die Verwendung von Betaglucanase (β 1-3, β 1-6) sowohl bei Mosten als auch bei Weinen zur Klärung, Filtration und Lösung von Hefeverbindungen. In Anhang I Teil A Tabelle 2 Zeile 7.10 Spalte 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 wird jedoch nur auf das OIV-Dossier 3.5.7 verwiesen, in dem es ausschließlich darum geht, die Klärung und Filtrierbarkeit von Weinen zu verbessern. Zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Union an die OIV-Empfehlungen für Betaglucanase (β 1-3, β 1-6) ist es angezeigt, in Zeile 7.10 Spalte 3 auch auf die OIV-Dossiers 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8, 3.2.10 und 3.2.11 zu verweisen. In der genannten Zeile sollte Spalte 8 ebenfalls entsprechend geändert werden.
- (20) Gemäß Anhang I Teil A Tabelle 2 Zeile 11.3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 ist die Verwendung der Zusatzstoffe E 150a, E 150b, E 150c und E 150d bei der Herstellung von Likörweinen zugelassen. Diese Zusatzstoffe sind in der genannten Zeile in Spalte 1 unter der allgemeinen Bezeichnung „Karamell“ aufgeführt. Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 gibt es jedoch für jede Version von E 150 eine eigene Bezeichnung. E 150a wird als Zuckerkulör, E 150b als Sulfitlaugen-Zuckerkulör, E 150c als Ammoniak-Zuckerkulör und E 150d als Ammonsulfit-Zuckerkulör bezeichnet. Um die Delegierte Verordnung (EU) 2019/934 an die Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 anzupassen, sollten die Zusatzstoffe E 150a, E 150b, E 150c und E 150d jeweils eine eigene Zeile erhalten und entsprechend der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 bezeichnet werden.
- (21) In Anhang I Teil B Abschnitt A Nummer 2 Buchstabe c zweiter Gedankenstrich der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 ist eine Reihe französischer Weißweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung aufgeführt, bei denen die Höchstgrenze des Schwefeldioxidgehalts auf 300 mg/l angehoben werden kann. Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Corrèze“, für die der traditionelle Begriff „Vin de paille“ verwendet werden darf, weisen einen hohen Restzuckergehalt auf, weshalb zur Sicherstellung ihrer Haltbarkeit ein Schwefeldioxidgehalt von bis zu 300 mg/l erforderlich ist. Dieser Gedankenstrich sollte daher entsprechend geändert werden.
- (22) Gemäß Anhang VII Teil II Nummer 3 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 in der durch die Verordnung (EU) 2021/2117 des Europäischen Parlaments und des Rates⁽⁹⁾ geänderten Fassung dürfen Likörweine mit einem längeren Alterungsprozess in Ausnahmefällen einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 14 % vol anstelle von mindestens 15 % vol aufweisen. Gemäß der genannten Bestimmung ist die Kommission befugt, das Verzeichnis der Likörweine festzulegen, für die diese Ausnahmeregelung gilt. Spanien hat die Aufnahme mehrerer spanischer Likörweine in dieses Verzeichnis beantragt. Die Kommission hat diesen Antrag geprüft und ist zu dem Schluss gelangt, dass es angezeigt ist, infolge dieses Antrags eine neue Nummer in Anhang III Abschnitt B der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 und einen neuen Abschnitt in Anlage 1 zu dem genannten Anhang aufzunehmen.

⁽⁹⁾ Verordnung (EU) 2021/2117 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 2. Dezember 2021 zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse, (EU) Nr. 1151/2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel, (EU) Nr. 251/2014 über die Begriffsbestimmung, Beschreibung, Aufmachung und Etikettierung von aromatisierten Weinerzeugnissen sowie den Schutz geografischer Angaben für aromatisierte Weinerzeugnisse und (EU) Nr. 228/2013 über Sondermaßnahmen im Bereich der Landwirtschaft zugunsten der Regionen in äußerster Randlage der Union (ABl. L 435 vom 6.12.2021, S. 262, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2021/2117/oj>).

- (23) Für das Inverkehrbringen müssen Likörweine unter anderem einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 17,5 % vol aufweisen, es sei denn, sie fallen unter die Ausnahmeregelung gemäß Anhang VII Teil II Nummer 3 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013, Anhang III Abschnitt B Nummer 5 Buchstabe b der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 und Abschnitt B der Anlage 2 zu dem genannten Anhang III. Eine solche Ausnahmeregelung ist derzeit nur möglich, wenn dies in vor dem 1. Januar 1985 geltenden nationalen Rechtsvorschriften ausdrücklich vorgesehen war. Die Verfahren zur Herstellung von Likörweinen haben sich jedoch im Laufe der Zeit weiterentwickelt, und seit 1985 wurden neue geschützte Ursprungsbezeichnungen eingetragen, die unter diese Ausnahmeregelung fallen könnten. Daher erscheint diese zeitliche Beschränkung nicht mehr gerechtfertigt. Es ist somit angezeigt, die Bezugnahme auf den 1. Januar 1985 in den einschlägigen Bestimmungen des Anhangs III der genannten Delegierten Verordnung zu streichen.
- (24) Mit den Durchführungsverordnungen (EU) 2024/217⁽⁶⁾ und (EU) 2023/2887 der Kommission⁽⁷⁾ wurden Änderungen der traditionellen Begriffe „vino generoso“ und „vino generoso de licor“ genehmigt. Anhang III Abschnitt B Nummern 8 und 10 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 sind folglich überholt und sollten daher gestrichen werden. Darüber hinaus enthält Abschnitt B Nummer 9 des genannten Anhangs dieselben Bestimmungen wie die Zusammenfassung der Begriffsbestimmung/Bedingung für die Verwendung des traditionellen Begriffs „vinho generoso“ im Unionsregister der traditionellen Begriffe „e-Ambrosia“. Um eine Doppelung dieser Bestimmungen zu vermeiden, sollte die genannte Nummer gestrichen werden.
- (25) In Anhang VII Teil II Nummer 3 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 wird der Kommission die Befugnis übertragen, Verzeichnisse der Likörweine mit Ursprungsbezeichnung oder geografischer Angabe zu erstellen, für die die Ausnahmeregelungen gemäß der genannten Nummer gelten können. Die Kommission ist jedoch nicht befugt, die Erzeugnisse, für die diese Ausnahmeregelungen gelten, genauer zu beschreiben. Diese Angaben sollten stattdessen Teil der Spezifikationen der Ursprungsbezeichnungen oder geografischen Angaben sein. Auf dieser Grundlage hat Spanien die Spezifikationen der entsprechenden Ursprungsbezeichnungen geändert, um klarzustellen, für welche Erzeugnisse die Ausnahmeregelungen gemäß Abschnitt A der Anlage 1 zum Anhang III der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934, Abschnitt B Nummern 4, 5 und 6 der genannten Anlage und Abschnitt B der Anlage 2 zu Anhang III der genannten Delegierten Verordnung gelten können. Somit ist die rechte Spalte der Tabellen unter der Überschrift „SPANIEN“ in diesen Anlagen überholt und sollte gestrichen werden. Die Tabellen selbst sind damit auch gegenstandslos geworden. An ihre Stelle sollten Auflistungen von Weinen mit geschützter Ursprungsbezeichnung treten.
- (26) Spanien hat der Kommission mitgeteilt, dass die Erzeuger von Weinen mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Lebrija“ beantragt haben, ihre Weine unter Inanspruchnahme der Ausnahmeregelung gemäß Anhang VII Teil II Nummer 3 Buchstabe f Ziffer ii der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013, Anhang III Abschnitt B Nummer 2 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 und Abschnitt B Nummer 1 der Anlage 1 zu dem genannten Anhang III erzeugen zu dürfen. Die Kommission hat diesen Antrag geprüft und ist zu dem Schluss gelangt, dass der Name „Lebrija“ in die Liste der geschützten Ursprungsbezeichnungen aus Spanien in Abschnitt B Nummer 1 der genannten Anlage aufgenommen werden sollte.
- (27) Darüber hinaus weisen die Likörweine mit dem Namen „Lebrija“ aufgrund des Herstellungsverfahrens einen sehr geringen Gehalt an reduzierenden Zuckern auf, weshalb der für Likörweine erforderliche Mindestalkoholgehalt von 17,5 % vol kaum erreicht werden kann. Um in Verkehr gebracht werden zu können, müssten diese Weine unter die Ausnahmeregelung gemäß Anhang VII Teil II Nummer 3 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013, Anhang III Abschnitt B Nummer 5 Buchstabe b der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 und Abschnitt B der Anlage 2 zu dem genannten Anhang III fallen. Daher sollte der Name „Lebrija“ unter der Überschrift „SPANIEN“ in Abschnitt B der Anlage 2 zum Anhang III der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 aufgenommen werden.

⁽⁶⁾ Durchführungsverordnung (EU) 2024/217 der Kommission vom 11. Januar 2024 zur Genehmigung einer Änderung eines traditionellen Begriffs im Weinsektor gemäß Artikel 115 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates (Vino generoso) (ABl. L, 2024/217, 12.1.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2024/217/oj).

⁽⁷⁾ Durchführungsverordnung (EU) 2023/2887 der Kommission vom 20. Dezember 2023 zur Genehmigung einer Änderung eines traditionellen Begriffs im Weinsektor gemäß Artikel 115 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates — „Vino generoso de licor“ (ABl. L, 2023/2887, 22.12.2023, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2023/2887/oj).

- (28) In der Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Porto — Port“ ist vorgesehen, dass der als „branco leve seco“ beschriebene Likörwein unter die Ausnahmeregelung gemäß Anhang VII Teil II Nummer 3 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013, Anhang III Abschnitt B Nummer 5 Buchstabe b der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 und Abschnitt B der Anlage 2 zu dem genannten Anhang III fallen kann. Mit der Erwähnung von „branco leve seco“ in der Tabelle unter der Überschrift „PORTUGAL“ in dem genannten Abschnitt wird somit die Bestimmung aus der Produktspezifikation wiederholt. Um diese Dopplung zu vermeiden, sollte die genannte Tabelle gestrichen und durch den Namen der geschützten Ursprungsbezeichnung „Porto — Port“ ersetzt werden.
- (29) Die Delegierte Verordnung (EU) 2019/934 sollte daher entsprechend geändert werden —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Änderungen der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934

Die Delegierte Verordnung (EU) 2019/934 wird wie folgt geändert:

1. Anhang I wird gemäß Anhang I der vorliegenden Verordnung geändert.
2. Anhang III wird gemäß Anhang II der vorliegenden Verordnung geändert.

Artikel 2

Übergangsregelung

Weinbauerzeugnisse, die vor dem Geltungsbeginn dieser Verordnung gemäß den vor diesem Zeitpunkt geltenden Bestimmungen erzeugt wurden, dürfen bis zur Erschöpfung der Bestände für den menschlichen Verbrauch in Verkehr gebracht werden.

Artikel 3

Inkrafttreten

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

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

Brüssel, den 30. September 2024

Für die Kommission
Die Präsidentin
Ursula VON DER LEYEN

ANHANG I

Anhang I der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 wird wie folgt geändert:

- 1. Teil A wird wie folgt geändert:
 - a) Die Tabellen 1 und 2 erhalten folgende Fassung:

„Tabelle 1

Zugelassene önologische Behandlungen gemäß Artikel 3 Absatz 1

	1	2	3
	Önologische Behandlungen	Bedingungen und Grenzwerte für die Anwendung ⁽¹⁾	Kategorien von Weinbauerzeugnissen ⁽²⁾
1	Belüftung oder Sauerstoffanreicherung	Nach den Bedingungen in den Dossiers 2.1.1 (2016) und 3.5.5 (2016) des OIV-Kodex der önologischen Verfahren.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
2	Thermische Behandlung ⁽³⁾	Nach den Bedingungen in den Dossiers 1.8 (1970), 2.2.4 (1988), 2.3.6 (1988), 2.3.9 (2005), 3.4.3 (1988), 3.4.3.1 (1990), 3.5.4 (1997) und 3.5.10 (1982) des OIV-Kodex der önologischen Verfahren.	Frische Weintrauben, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
2a	Kältebehandlung ⁽⁴⁾	Nach den Bedingungen in Anhang VIII Teil I Abschnitt B Nummer 1 Buchstabe c der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 und in den Dossiers 1.14 (2005), 1.15 (2005), 2.1.12.4 (1998), 2.3.6 (1988), 3.1.2 (1979), 3.1.2.1 (1979), 3.3.4 (2004) und 3.5.11.1 (2001) des OIV-Kodex der önologischen Verfahren.	Frische Weintrauben, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
3	Zentrifugierung und Filtrierung, mit oder ohne inerten Filtrierhilfsstoff	Inerte Filtrierhilfsstoffe sind die Stoffe, auf die in den Dossiers 2.1.11 (1970), 2.1.11.1 (1990), 3.2.2 (1989) und 3.2.2.1 (1990) des OIV-Kodex der önologischen Verfahren verwiesen wird. Ihre Verwendung darf in dem behandelten Erzeugnis keine unerwünschten Rückstände hinterlassen.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
4	Herstellung einer inerten Atmosphäre	Nur zur Handhabung des Erzeugnisses unter Luftabschluss.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
5	Entschwefelung durch physikalische Verfahren		Frische Weintrauben, 2, 10, 11, 12, 13 und 14
6	Ionenaustauschharze	Nach den Bedingungen von Anlage 3 zu diesem Anhang. Die Behandlung wird in die Register gemäß Artikel 147 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 eingetragen.	Traubenmost, der zur Bereitung von rektifiziertem Traubenmostkonzentrat bestimmt ist.

	1	2	3
	Önologische Behandlungen	Bedingungen und Grenzwerte für die Anwendung ⁽¹⁾	Kategorien von Weinbauerzeugnissen ⁽²⁾
7	Durchperlen	Nur bei Verwendung von Argon oder Stickstoff.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
8	Flotation	Nur bei Verwendung von Stickstoff oder Argon oder durch Belüftung. Nach den Bedingungen in Dossier 2.1.14 (2022).	10, 11 und 12
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 önologische Stoffe.	Teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
10	Behandlung durch Elektrodialyse	Nur zur Weinstabilisierung des Weins. Nach den Bedingungen von Anlage 5 zu diesem Anhang. 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
11	Eichenholzstücke	Für die Weinbereitung und den Weinausbau, einschließlich für die Gärung von frischen Weintrauben und Traubenmost. Nach den Bedingungen von Anlage 7 zu diesem Anhang. Die Behandlung wird in die Register gemäß Artikel 147 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 eingetragen.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
12	Korrektur des Alkoholgehalts von Wein	Die Korrektur erfolgt nur mit Wein. Nach den Bedingungen von Anlage 8 zu diesem Anhang. Die Behandlung wird in die Register gemäß Artikel 147 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 eingetragen.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
13	Kationenaustauscher zur Weinstabilisierung	Nach den Bedingungen in Dossier 3.3.3 (2011) des OIV-Kodex der önologischen Verfahren, einschließlich der Bedingung, dass die Behandlung einem Önologen oder einem qualifizierten Techniker obliegt. Außerdem muss die Behandlung mit der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates ⁽³⁾ 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.	Teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
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 der Kommission ⁽⁴⁾ 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), 3.1.2.4 (2012) des OIV-Kodex der önologischen Verfahren, einschließlich der Bedingung, dass die Behandlung einem Önologen oder einem	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16

	1	2	3
	Önologische Behandlungen	Bedingungen und Grenzwerte für die Anwendung ⁽¹⁾	Kategorien von Weinbauerzeugnissen ⁽²⁾
		qualifizierten Techniker obliegt. 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, einschließlich der Bedingung, dass die Behandlung einem Önologen oder einem qualifizierten Techniker obliegt. Die Behandlung wird in die Register gemäß Artikel 147 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 eingetragen.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
16	Membrankopplung	Nur für die Verringerung des Zuckergehalts von Mosten. Nach den Bedingungen von Anlage 9 zu diesem Anhang. Die Behandlung wird in die Register gemäß Artikel 147 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 eingetragen.	10
17	Membrankontaktoren	Nur zum Management von gelösten Gasen in Wein. Der Zusatz von Kohlendioxid bei den Erzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II Nummern 4, 5, 6 und 8 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 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, einschließlich der Bedingung, dass die Behandlung einem Önologen oder einem qualifizierten Techniker obliegt. 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, 15 und 16
18	Behandlung von Wein mithilfe einer Membrantechnik in Verbindung mit Adsorption an Aktivkohle oder adsorbierendem Granulat aus Styrol-Divinylbenzol	Nur zur Reduzierung flüchtiger Phenole in Weinen. Nach den Bedingungen in Dossier 3.5.18 (2023) des OIV-Kodex der önologischen Verfahren, einschließlich der Bedingung, dass die Behandlung einem Önologen oder einem qualifizierten Techniker obliegt. Die Behandlung wird in die Register gemäß Artikel 147 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 eingetragen. 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.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16

	1	2	3
	Önologische Behandlungen	Bedingungen und Grenzwerte für die Anwendung ⁽¹⁾	Kategorien von Weinbauerzeugnissen ⁽²⁾
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.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
20	Teilweise Konzentrierung	Traubenmoste: Nach den Bedingungen in Anhang VIII Teil I Abschnitt B Nummer 1 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 und in den Dossiers 2.1.12 (1998), 2.1.12.1 (1993), 2.1.12.2 (2001), 2.1.12.3 (1998) und 2.1.12.4 (1998) des OIV-Kodex der önologischen Verfahren. Das Dossier 2.1.12.1 (1993) enthält die Anforderung, dass die Durchführung einer Umkehrosmoste einem Önologen oder einem qualifizierten Techniker obliegt. Wein: Nach den Bedingungen in Anhang VIII Teil I Abschnitt B Nummer 1 Buchstabe c der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 und in den Dossiers 3.5.11 (2001) und 3.5.11.1 (2001) des OIV-Kodex der önologischen Verfahren. Die Behandlung wird in die Register gemäß Artikel 147 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 eingetragen.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 und 16
21	Behandlung durch diskontinuierliche Hochdruckverfahren	Nach den Bedingungen in den Dossiers 1.18 (2019) und 2.1.26 (2019) des OIV-Kodex der önologischen Verfahren.	FrISChe Weintrauben, 10, 11 und 12
22	Behandlung durch kontinuierliche Hochdruckverfahren	Nach den Bedingungen in Dossier 2.2.10 (2020) des OIV-Kodex der önologischen Verfahren.	10, 11 und 12
23	Behandlung von eingemaischten Trauben mit Ultraschall zur Unterstützung der Extraktion ihrer Inhaltsstoffe	Nach den Bedingungen in Dossier 1.17 (2019) des OIV-Kodex der önologischen Verfahren.	FrISChe Weintrauben
24	Behandlung von Trauben mit gepulsten elektrischen Feldern	Nach den Bedingungen in Dossier 2.1.27 (2020) des OIV-Kodex der önologischen Verfahren.	FrISChe Weintrauben
25	Behandlung von Mosten und Weinen durch Verwendung eines adsorbierenden Granulats aus Styrol-Divinylbenzol	Nach den Bedingungen in den Dossiers 2.2.11 (2020) und 3.4.22 (2020) des OIV-Kodex der önologischen Verfahren.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16

⁽¹⁾ 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 dieser Tabelle aufgeführten Bedingungen und Grenzwerte genehmigt wurde.

⁽²⁾ Falls nicht auf alle Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 anwendbar.

⁽³⁾ Zu den thermischen Behandlungen gehören Mazeration nach Erhitzen, Pasteurisierung, Unterbrechung der Gärung durch Erhitzen, postfermentative Warmmazeration, Heißabfüllung.

⁽⁴⁾ Zu den Kältebehandlungen gehören präfermentative Kaltmazeration, Gefrierkonzentration, Unterbrechung der Gärung durch Kälte, Entsäuerung durch Kälte, Kaltstabilisierung.

	1	2	3
	Önologische Behandlungen	Bedingungen und Grenzwerte für die Anwendung ⁽¹⁾	Kategorien von Weinbauerzeugnissen ⁽²⁾
⁽¹⁾	Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. Oktober 2004 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, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2004/1935/oj).		
⁽²⁾	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, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2011/10/oj).		

Tabelle 2

Zugelassene önologische 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	Verarbeitungshilfsstoff/als Verarbeitungshilfsstoff 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	Dossiers 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)		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. Die Behandlung wird in die Register gemäß Artikel 147 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 eingetragen. 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/—	Dossiers 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)		x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
1.3	Milchsäure	E 270/—	Dossiers 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)		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	Dossiers 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979)			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	Dossiers 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979)			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	Dossiers 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979)			x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
1.8	Calciumsulfat	E 516/—	Dossier 2.1.3.1.1.1 (2017)		x		Bedingungen und Grenzwerte gemäß Anhang III Abschnitt A Nummer 2 Buchstabe b. Verwendungshöchstmenge: 2 g/l.	3

	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	Verarbeitungshilfsstoff/als Verarbeitungshilfsstoff verwendeter Stoff ⁽²⁾	Bedingungen und Grenzwerte für die Anwendung ⁽³⁾	Kategorien von Weinbauerzeugnissen ⁽⁴⁾
1.9	Kaliumcarbonat	E 501(i)	Dossiers 2.1.3.2.5 (2017), 3.1.2.2 (1979)			x	Bedingungen und Grenzwerte gemäß Anhang VIII Teil I Abschnitte C und D der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
1.10	Citronensäure	E 330	Dossiers 3.1.1 (1979), 3.1.1.1 (2001)		x		sowie Artikel 11 der vorliegenden Verordnung. 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, 15 und 16
1.11	Hefen zur Weinbereitung	—/—	Dossiers 2.1.3.2.3 (2019), 2.1.3.2.3.1 (2019), 2.3.1 (2016)	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC		x ⁽²⁾	Citronensäure: Nur Ziel a der OIV-Dossiers 3.1.1 (1979) und 3.1.1.1 (2001) findet Anwendung. Höchstmenge in dem behandelten, in den Verkehr gebrachten Wein: 1 g/l.	10, 11 und 12
1.12	Milchsäurebakterien	—/—	Dossiers 2.1.3.2.3 (2019), 2.1.3.2.3.2 (2019), 3.1.2 (1979), 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x ⁽²⁾		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16

	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	Verarbeitungshilfsstoff/als Verarbeitungshilfsstoff verwendeter Stoff ⁽²⁾	Bedingungen und Grenzwerte für die Anwendung ⁽³⁾	Kategorien von Weinbauerzeugnissen ⁽⁴⁾
2	Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel							
2.1	Schwefeldioxid	E 220/CAS 7446-09-5	Dossiers 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)		x		Grenzwerte (Höchstmenge in dem in den Verkehr gebrachten Erzeugnis) gemäß Anhang I Teil B.	Frische Weintrauben, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
2.2	Kaliumbisulfit	E 228/CAS 7773-03-7	Dossiers 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)		x			Frische Weintrauben, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
2.3	Kaliummetabisulfit	E 224/CAS 16731-55-8	Dossiers 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)		x			Frische Weintrauben, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
2.4	Kaliumsorbitat	E 202	Dossier 3.4.5 (1988)		x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
2.5	Lysozym	E 1105	Dossiers 2.2.6 (1997), 3.4.12 (1997)		x	x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
2.6	L-Ascorbinsäure	E 300	Dossiers 1.11 (2001), 2.2.7 (2001), 3.4.7 (2001)		x			Frische Weintrauben, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16

	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	Verarbeitungshilfsstoff/als Verarbeitungshilfsstoff verwendeter Stoff ⁽²⁾	Bedingungen und Grenzwerte für die Anwendung ⁽³⁾	Kategorien von Weinbauerzeugnissen ⁽⁴⁾
2.7	Dimethyldicarbonat (DMDC)	E 242/CAS 4525-33-1	Dossier 3.4.13 (2001)		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	Adsorptionsmittel							
3.1	Önologische Holzkohle (Aktivkohle)		Dossiers 2.1.9 (2002), 3.5.9 (1970)	COEI-1-CHARBO		x	Die Behandlung wird in die Register gemäß Artikel 147 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 eingetragen.	Weißwein, 2, 10 und 14
3.2	Selektive Pflanzenfasern		Dossiers 2.1.28 (2022), 3.4.20 (2022)	COEI-1-FIBVEG		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
4	Aktivatoren für die alkoholische und die malolaktische Gärung							
4.1	Mikrokristalline Cellulose	E 460(i)/CAS 9004-34-6	Dossiers 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)			x		Frische Weintrauben, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
4.2	Diammoniumhydrogenphosphat	—/CAS 7783-28-0	Dossier 4.1.7 (1995)	COEI-1-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, zweite alkoholische Gärung von 4, 5, 6 und 7
4.3	Ammoniumsulfat	E 517/CAS 7783-20-2	Dossier 4.1.7 (1995)			x		
4.4	Ammoniumbisulfit	—/CAS 10192-30-0		COEI-1-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, 2.2 und 2.3.	Frische Weintrauben, 2, 10, 11 und 12
4.5	Thiaminhydrochlorid	—/CAS 67-03-8	Dossiers 2.3.3 (1976), 4.1.7 (1995)	COEI-1-THIAMIN		x	Nur zur alkoholischen Gärung. Nicht mehr als 0,6 mg/l (ausgedrückt als Thiamin) bei jeder Behandlung.	Frische Weintrauben, 2, 10, 11, 12, zweite alkoholische Gärung von 4, 5, 6 und 7
4.6	Hefeautolysate	—/—	Dossiers 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-AUTLYS		x ⁽²⁾		Frische Weintrauben, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16

	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	Verarbeitungshilfsstoff/als Verarbeitungshilfsstoff verwendeter Stoff ⁽²⁾	Bedingungen und Grenzwerte für die Anwendung ⁽³⁾	Kategorien von Weinbauerzeugnissen ⁽⁴⁾
4.7	Heferinden	—/—	Dossiers 2.3.4 (1988), 3.4.21 (2015)	COEI-1-YEHULL		x ⁽²⁾		Frische Weintrauben, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
4.8	Inaktivierte Hefen	—/—	Dossiers 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-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)	COEI-1-LEVGLU		x ⁽²⁾	Nur zur alkoholischen Gärung.	Frische Weintrauben, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
4.10	Cellulosepulver	E 460(ii)/CAS 9004-34-6	Dossier 2.3.2 (2019)			x		10, 11 und 12

	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	Verarbeitungshilfsstoff/als Verarbeitungshilfsstoff verwendeter Stoff ⁽²⁾	Bedingungen und Grenzwerte für die Anwendung ⁽³⁾	Kategorien von Weinbauerzeugnissen ⁽⁴⁾
5	Klärhilfsstoffe							
5.1	Speisegelatine	—/CAS 9000-70-8	Dossiers 2.1.6 (1997), 3.2.1 (2011)	COEI-1-GELATI		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
5.2	Weizenprotein		Dossiers 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
5.3	Erbsenprotein		Dossiers 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
5.4	Kartoffelprotein		Dossiers 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004)	COEI-1-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-1-COLPOI		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
5.6	Casein	—/CAS 9005-43-0	Dossier 2.1.16 (2004)	COEI-1-CASEIN		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
5.7	Kaliumcaseinate	—/CAS 68131-54-4	Dossiers 2.1.15 (2004), 3.2.1 (2011)	COEI-1-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-1-OEUALB		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
5.9	Bentonit	—/—	Dossiers 2.1.8 (1970), 3.3.5 (1970)	COEI-1-BENTON		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16

	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	Verarbeitungshilfsstoff/als Verarbeitungshilfsstoff verwendeter Stoff ⁽²⁾	Bedingungen und Grenzwerte für die Anwendung ⁽³⁾	Kategorien von Weinbauerzeugnissen ⁽⁴⁾
5.10	Siliciumdioxid (als Gel oder kolloidale Lösung)	E 551/—	Dossiers 2.1.10 (1991), 3.2.1 (2011), 3.2.4 (1991)			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-1-KAOLIN		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
5.12	Tannine		Dossiers 2.1.7 (2019), 2.1.17 (2004), 3.2.6 (2019), 3.2.7 (2004), 4.1.8 (1981), 4.3.2 (1981)	COEI-1-TANINS COEI-1-PROCYA COEI-1-ELLAGI COEI-1-GALLOT COEI-1-PROFIS		x	Es gilt nur Abschnitt 2 der Dossiers COEI-1-PROCYA, COEI-1-ELLAGI, COEI-1-GALLOT und COEI-1-PROFIS.	Frische Weintrauben, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
5.13	Aus <i>Aspergillus niger</i> oder <i>Agaricus bisporus</i> gewonnenes Chitosan	—/CAS 9012-76-4	Dossiers 2.1.22 (2009), 3.2.1 (2011), 3.2.12 (2009)	COEI-1-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: CAS 1398-61-4; Glucan: CAS 9041-22-9	Dossiers 2.1.23 (2009), 3.2.1 (2011), 3.2.13 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
5.15	Hefeproteinextrakte	—/—	Dossiers 2.1.24 (2011), 3.2.14 (2011), 3.2.1 (2011)	COEI-1-EPLEV		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16

	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	Verarbeitungshilfsstoff/als Verarbeitungshilfsstoff verwendeter Stoff ⁽²⁾	Bedingungen und Grenzwerte für die Anwendung ⁽³⁾	Kategorien von Weinbauerzeugnissen ⁽⁴⁾
5.16	Polyvinylpyrrolidon	E 1202/CAS 25249-54-1	Dossier 3.4.9 (1987)			x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
5.17	Calciumalginat	E 404/CAS 9005-35-0	Dossier 4.1.8 (1981)			x	Nur bei der Herstellung aller Kategorien von Schaumwein und Perlwein, der durch Flaschengärung gewonnen wurde und bei dem die Enthefung durch Degorgieren erfolgte.	4, 5, 6, 7, 8 und 9
5.18	Kaliumalginat	E 402/CAS 9005-36-1	Dossier 4.1.8 (1981)			x	Nur bei der Herstellung aller Kategorien von Schaumwein und Perlwein, der durch Flaschengärung gewonnen wurde und bei dem die Enthefung 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)			x	Nur zur Förderung der Ausfällung des Weinsteins.	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	—/—	Dossier 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR		x		Teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16

	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	Verarbeitungshilfsstoff/als Verarbeitungshilfsstoff verwendeter Stoff ⁽²⁾	Bedingungen und Grenzwerte für die Anwendung ⁽³⁾	Kategorien von Weinbauerzeugnissen ⁽⁴⁾
6.3	Citronensäure	E 330	Dossiers 3.3.1 (1970), 3.3.8 (1970)		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	—/—	Dossiers 2.1.7 (2019), 3.2.6 (2019), 3.3.1 (1970)	COEI-1-TANINS COEI-1-PROCYA COEI-1-ELLAGI COEI-1-GALLOT COEI-1-PROFIS			Es gilt nur Abschnitt 2 der Dossiers COEI-1-PROCYA, COEI-1-ELLAGI, COEI-1-GALLOT und COEI-1-PROFIS.	Frische Weintrauben, teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
6.5	Kaliumhexacyanoferrat	E 536/—	Dossiers 3.3.1 (1970), 3.3.10 (1970)			x	Nach den Bedingungen von Anlage 4 zu diesem Anhang. 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
6.6	Calciumphytat	—/CAS 3615-82-5	Dossier 3.3.1 (1970)	COEI-1-CALPHY		x	Nur 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

	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	Verarbeitungshilfsstoff/als Verarbeitungshilfsstoff verwendeter Stoff ⁽²⁾	Bedingungen und Grenzwerte für die Anwendung ⁽³⁾	Kategorien von Weinbauerzeugnissen ⁽⁴⁾
6.7	Metaweinsäure	E 353/—	Dossier 3.3.7 (1970)		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	Gummi arabicum	E 414/CAS 9000-01-5	Dossier 3.3.6 (2022)		x			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	Dossiers 2.1.21 (2008), 3.4.15 (2008)	COEI-1-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-Manno-proteine	—/—	Dossier 3.3.13 (2005)	COEI-1-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	Carboxymethyl-cellulose	E 466/—	Dossier 3.3.14 (2020)		x		Nur zur Weinstabilisierung.	Weißwein und Roséwein, 4, 5, 6, 7, 8 und 9

	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	Verarbeitungshilfsstoff/als Verarbeitungshilfsstoff verwendeter Stoff ⁽²⁾	Bedingungen und Grenzwerte für die Anwendung ⁽³⁾	Kategorien von Weinbauerzeugnissen ⁽⁴⁾
6.12	Polyvinylimidazol-Polyvinylpyrrolidon-Copolymere (PVI/PVP)	—/CAS 87865-40-5	Dossiers 2.1.20 (2014), 3.4.14 (2014)	COEI-1-PVIPVP		x	Die Behandlung wird in die Register gemäß Artikel 147 Absatz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 eingetragen. Die Dossiers 2.1.20 (2014) und 3.4.14 (2014) enthalten die Anforderung, dass die Durchführung der Behandlung einem Önologen oder spezialisierten Technikers obliegt.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
6.13	Kaliumpolyspartat	E 456/CAS 64723-18-8	Dossier 3.3.15 (2016)		x		Nur zur Förderung der Weinsteinstabilisierung.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
6.14	Fumarsäure	E 297/CAS 110-17-8	Dossiers 3.4.2 (2021), 3.4.23 (2021)		x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
7	Enzyme ⁽⁶⁾							
7.1	Urease	EG 3.5.1.5	Dossier 3.4.11 (1995)	COEI-1-UREASE COEI-1-PRENZY		x	Nur zur Verringerung des Harnstoffgehalts im Wein. Nach den Bedingungen von Anlage 6 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
7.2	Pectinlyasen	EG 4.2.2.10	Dossiers 1.1.3 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPLY COEI-1-PRENZY		x		Frische Weintrauben, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
7.3	Pectinmethylesterase	EG 3.1.1.11	Dossiers 1.1.3 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPME COEI-1-PRENZY		x		Frische Weintrauben, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16

	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	Verarbeitungshilfsstoff/als Verarbeitungshilfsstoff verwendeter Stoff ⁽²⁾	Bedingungen und Grenzwerte für die Anwendung ⁽³⁾	Kategorien von Weinbauerzeugnissen ⁽⁴⁾
7.4	Polygalacturonase	EG 3.2.1.15	Dossiers 1.1.3 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPGA COEI-1-PRENZY		x		Frische Weintrauben, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
7.5	Xylanase (Hemicellulase)	EG 3.2.1.8	Dossiers 1.1.3 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-XYLANA COEI-1-PRENZY		x		Frische Weintrauben, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
7.6	Cellulase	EG 3.2.1.4	Dossiers 1.1.3 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTCEL COEI-1-PRENZY		x		Frische Weintrauben, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
7.7	Betaglucanase	EG 3.2.1.58	Dossiers 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.10 (2004), 3.2.11 (2021), 3.5.7 (2013)	COEI-1-BGLUCA COEI-1-ACTGLU COEI-1-PRENZY		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
7.9	Arabinanase	EG 3.2.1.99	Dossiers 1.1.3 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTARA COEI-1-PRENZY		x		Frische Weintrauben, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
7.10	beta-Glucanase (β1-3, β1-6)	EG 3.2.1.6	Dossiers 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.10 (2004), 3.2.11 (2021), 3.5.7 (2013)	COEI-1-ACTGLU COEI-1-PRENZY		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
7.11	Glucosidase	EG 3.2.1.21	Dossiers 2.1.2019 (2013), 3.2.9 (2013)	COEI-1-GLYCOS COEI-1-PRENZY		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16

	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	Verarbeitungshilfsstoff/als Verarbeitungshilfsstoff verwendeter Stoff ⁽²⁾	Bedingungen und Grenzwerte für die Anwendung ⁽³⁾	Kategorien von Weinbauerzeugnissen ⁽⁴⁾
7.12	Aspergillopepsin I	EG 3.4.23.18	Dossiers 2.2.12 (2021), 3.3.16 (2021)	COEI-1-PROTEA COEI-1-PRENZY		x		1, 2, 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	Dossiers 2.1.14 (2022), 2.2.5 (1970), 3.2.3 (2002)		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	Dossiers 2.1.14 (2022), 2.2.5 (1970), 3.2.3 (2002)		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	Dossiers 1.7 (1970), 2.2.3 (1970), 2.2.5 (1970), 2.3.9 (2005), 4.1.10 (2002)		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	Dossiers 2.1.1 (2016), 3.5.5 (2016)			x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
9	Gärungsmittel							
9.1	Hefen zur Weinbereitung	—/—	Dossiers 2.1.3.2.3.1 (2019), 2.3.1 (2016), 4.1.8 (1981)	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC		x ⁽²⁾		Frische Weintrauben, 2, 10, 11, 12, 13, zweite alkoholische Gärung von 4, 5, 6 und 7
9.2	Milchsäurebakterien	—/—	Dossiers 2.1.3.2.3.2 (2019), 3.1.2 (1979), 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x ⁽²⁾		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
10	Korrektur von Mängeln							
10.1	Kupfersulfat, Pentahydrat	—/CAS 7758-99-8	Dossier 3.5.8 (1989)	COEI-1-CUISUL		x	Nicht mehr als 1 g/hl, unter der Voraussetzung, dass der Kupfergehalt im behandelten Erzeugnis 1 mg/l	Teilweise gegorener, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren

	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	Verarbeitungshilfsstoff/als Verarbeitungshilfsstoff verwendeter Stoff ⁽²⁾	Bedingungen und Grenzwerte für die Anwendung ⁽³⁾	Kategorien von Weinbauerzeugnissen ⁽⁴⁾
							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.	menschlichen Verbrauch bestimmter Traubenmost, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 und 16
10.2	Kupfercitrat	—/CAS 866-82-0	Dossier 3.5.14 (2008)	COEI-1-CUICIT		x	Nicht mehr als 1 g/hl, 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

	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	Verarbeitungshilfsstoff/als Verarbeitungshilfsstoff verwendeter Stoff ⁽²⁾	Bedingungen und Grenzwerte für die Anwendung ⁽³⁾	Kategorien von Weinbauerzeugnissen ⁽⁴⁾
10.3	Aus <i>Aspergillus niger</i> oder <i>Agaricus bisporus</i> gewonnenes Chitosan	—/CAS 9012-76-4	Dossier 3.4.16 (2009)	COEI-1-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 3.4.17 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16
10.5	Inaktivierte Hefen	—/—		COEI-1-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 und 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	Zuckerkulör	E 150a/—	Dossier 4.3 (2007)		x		Zur Verstärkung der Farbe nach der Begriffsbestimmung von Anhang I Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008.	3
11.3a	Sulfitlaugen-Zuckerkulör	E 150b/—	Dossier 4.3 (2007)		x		Zur Verstärkung der Farbe nach der Begriffsbestimmung von Anhang I Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008.	3

	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	Verarbeitungshilfsstoff/als Verarbeitungshilfsstoff verwendeter Stoff ⁽²⁾	Bedingungen und Grenzwerte für die Anwendung ⁽³⁾	Kategorien von Weinbauerzeugnissen ⁽⁴⁾
11.3b	Ammoniak-Zuckerulör	E 150c/—	Dossier 4.3 (2007)		x		Zur Verstärkung der Farbe nach der Begriffsbestimmung von Anhang I Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008.	3
11.3c	Ammonsulfit-Zuckerulör	E 150d/—	Dossier 4.3 (2007)		x		Zur Verstärkung der Farbe nach der Begriffsbestimmung von Anhang I Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008.	3
11.4	Allylisothiocyanat	—/57-06-7				x	Nur zur Imprägnierung von Scheiben aus reinem Paraffin. Siehe Tabelle 1. Im Wein dürfen keinerlei Spuren von Allylisothiocyanat auftreten.	Nur bei teilweise gegorenem, in unverarbeiteter Form zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch bestimmtem Traubenmost und bei Wein
11.5	Inaktivierte Hefen	—/—		COEI-1-INAYEA		x ⁽²⁾		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 und 16

⁽¹⁾ 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 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, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2011/1169/oj>).

⁽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, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>) verwendet werden.“

b) Anlage 10 wird gestrichen.

2. Teil B Abschnitt A Nummer 2 Buchstabe c zweiter Gedankenstrich erhält folgende Fassung:

„— 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, Savennières und Corrèze, gefolgt durch die Angabe ‚Vin de paille‘;“.

Anhang III der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 wird wie folgt geändert:

1. Abschnitt B wird wie folgt geändert:

a) Nach Nummer 2 wird folgende Nummer eingefügt:

„2a. Das Verzeichnis der Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung, auf das in Anhang VII Teil II Nummer 3 Buchstabe a Satz 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 verwiesen wird, ist in Abschnitt C der Anlage 1 zum vorliegenden Anhang enthalten.“

b) Nummer 5 Buchstabe b erhält folgende Fassung:

„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, ist in Abschnitt B der Anlage 2 zum vorliegenden Anhang enthalten.“

c) Nach Nummer 5 wird folgende Nummer eingefügt:

„5a. Soll eine Ausnahmeregelung gemäß Anlage 1 oder Anlage 2 zu diesem Anhang nur für bestimmte Erzeugnisse verwendet werden, die unter dieselbe geschützte Ursprungsbezeichnung fallen, so muss das Verzeichnis dieser Erzeugnisse, für die die betreffende Ausnahmeregelung verwendet werden darf, Bestandteil der Spezifikation dieser geschützten Ursprungsbezeichnung sein.“

d) Die Nummern 8, 9 und 10 werden gestrichen.

2. Anlage 1 wird wie folgt geändert:

a) In Abschnitt A erhält die Tabelle für „SPANIEN“ folgende Fassung:

„Alicante, Cariñena, Condado de Huelva, Empordà, Jerez-Xérès-Sherry, Lebrija, Málaga, Montilla-Moriles, Priorato, Tarragona, Valencia.“

b) Abschnitt B wird wie folgt geändert:

i) Unter Nummer 1 erhält das Verzeichnis der Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung unter der Überschrift „SPANIEN“ folgende Fassung:

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

ii) Unter Nummer 4 erhält das Verzeichnis für „SPANIEN“ folgende Fassung:

„Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Málaga, Montilla Moriles.“

iii) Unter Nummer 5 erhält das Verzeichnis für „SPANIEN“ folgende Fassung:

„Alicante, Condado de Huelva, Empordà, Jerez-Xérès-Sherry, Málaga, Montilla-Moriles, Navarra.“

iv) Unter Nummer 6 erhält das Verzeichnis für „SPANIEN“ folgende Fassung:

„Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Málaga, Montilla-Moriles, Tarragona.“

c) Nach Abschnitt B wird folgender Abschnitt angefügt:

„C. VERZEICHNIS DER LIKÖRWEINE mit geschützter Ursprungsbezeichnung, bei denen der vorhandene Alkoholgehalt des ausgebauten Weins weniger als 15 % vol, aber nicht weniger als 14 % vol beträgt

(Abschnitt B Nummer 2a dieses Anhangs)

SPANIEN

Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Lebrija, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Málaga, Montilla-Moriles.“

3. Anlage 2 Abschnitt B wird wie folgt geändert:
 - a) Der einleitende Satz erhält folgende Fassung:
„Verzeichnis der Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung, deren Gesamtalkoholgehalt weniger als 17,5 % vol, aber nicht weniger als 15 % vol beträgt“.
 - b) Das Verzeichnis für „SPANIEN“ erhält folgende Fassung:
„Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Lebrija, Málaga, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Montilla-Moriles, Priorato, Rueda, Tarragona.“
 - c) Das Verzeichnis für „PORTUGAL“ erhält folgende Fassung:
„Porto — Port.“
