

ANHANG I A

ZUGELASSENE ÖNOLOGISCHE VERFAHREN UND BEHANDLUNGEN

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

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

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

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

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

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

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

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

⁽⁴⁾ ABl. L 247 vom 10.9.1994, S. 13.