

DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) 2017/670 DER KOMMISSION**vom 31. Januar 2017****zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 251/2014 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der zugelassenen Herstellungsverfahren für aromatisierte Weinerzeugnisse**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EU) Nr. 251/2014 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 über die Begriffsbestimmung, Beschreibung, Aufmachung und Etikettierung von aromatisierten Weinerzeugnissen sowie den Schutz geografischer Angaben für aromatisierte Weinerzeugnisse ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 4 Absatz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Aromatisierte Weinerzeugnisse werden traditionell in der Union hergestellt, sind ein bedeutender Sektor für die Hersteller und die Verbraucher und stellen eine wichtige Absatzmöglichkeit für den Agrarsektor der Union dar. In Artikel 4 der Verordnung (EU) Nr. 251/2014 sind die Anforderungen, Einschränkungen und Beschreibungen für die Herstellung von aromatisierten Weinerzeugnissen festgelegt. Außerdem wird darin der Kommission die Befugnis übertragen, delegierte Rechtsakte zur Festlegung der Herstellungsverfahren für aromatisierte Weinerzeugnisse zu erlassen.
- (2) Um ein hohes Maß an Verbraucherschutz zu erreichen, betrügerische Praktiken zu verhindern und einen fairen Wettbewerb zwischen den Herstellern zu gewährleisten, sollten klar definierte Kriterien für die Herstellung von aromatisierten Weinerzeugnissen festgelegt werden. Ferner muss die Kommission gemäß Artikel 4 der Verordnung (EU) Nr. 251/2014 den von der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV) empfohlenen und veröffentlichten Herstellungsverfahren Rechnung tragen.
- (3) Die von der OIV empfohlenen und veröffentlichten Herstellungsverfahren für aromatisierte Weinerzeugnisse sind in der Resolution OIV-OENO 439-2012 enthalten und sollten als Bezugsbasis für die Festlegung der in der Union zugelassenen Herstellungsverfahren dienen. Allerdings geht aus der Konsultation von Sachverständigen der Mitgliedstaaten und Vertretern des Sektors aromatisierte Weinerzeugnisse hervor, dass einige dieser Verfahren die traditionellen Herstellungsverfahren in der Union nicht in vollem Umfang widerspiegeln. Sie sollten daher angepasst und ergänzt werden, um den Erfordernissen der Hersteller in Bezug auf die Herstellungsverfahren und den Erwartungen der Verbraucher hinsichtlich der Qualität der Erzeugnisse besser gerecht zu werden —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

*Artikel 1***Herstellungsverfahren für aromatisierte Weinerzeugnisse**

Die zugelassenen Herstellungsverfahren für aromatisierte Weinerzeugnisse gemäß der Verordnung (EU) Nr. 251/2014 sind im Anhang der vorliegenden Verordnung aufgeführt.

*Artikel 2***Inkrafttreten**Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

⁽¹⁾ ABl. L 84 vom 20.3.2014, S. 14.

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

Brüssel, den 31. Januar 2017

Für die Kommission

Der Präsident

Jean-Claude JUNCKER

ANHANG

**Verzeichnis der zugelassenen Herstellungsverfahren gemäß Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung
(EU) Nr. 251/2014**

Nr.	Herstellungsverfahren	Zweck	Bedingungen für die Anwendung	Vorschriften
1	Säuerung und Entsäuerung	Erhöhung oder Senkung des titrierten und des tatsächlichen Säuregehalts (Senkung oder Erhöhung des pH-Werts), um besondere organoleptische Eigenschaften zu erzielen und die Stabilität zu erhöhen.	<ul style="list-style-type: none"> — Elektromembranbehandlung — Behandlung mit Kationenaustauschern 	<p>Für die Säuerung durch Elektromembranbehandlung gelten die Vorschriften in Anlage 14 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 der Kommission ⁽¹⁾ sinngemäß.</p> <p>Für die Entsäuerung durch Elektromembranbehandlung gelten die Vorschriften in Anlage 17 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 sinngemäß.</p> <p>Für die Behandlung mit Kationenaustauschern gelten die Vorschriften in Anlage 15 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 sinngemäß.</p>
2	Filtration und Zentrifugierung	<p>Zielsetzung:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Transparenz der Erzeugnisse — biologische Stabilität durch die Abscheidung von Mikroorganismen — chemische Stabilität 	<p>Aromatisierte Weinerzeugnisse werden durch Filter geleitet, die Schwebstoffe und Stoffe in kolloidaler Lösung zurückhalten.</p> <p>Die Filtration kann mit oder ohne inerte Filtrierhilfsstoffe, mit organischen und mineralischen Membranen, einschließlich semipermeabler Membranen, erfolgen.</p>	
3	Korrektur von Farbe und Geschmack	<ul style="list-style-type: none"> — Anpassung der Farbe des Erzeugnisses — Erzielen besonderer organoleptischer Eigenschaften des Erzeugnisses 	<ul style="list-style-type: none"> — Behandlung mit önologischer Holzkohle (Aktivkohle) — Behandlung mit Polyvinylpyrrolidon 	<p>Aktivkohle: höchstens 200 g/hl</p> <p>Polyvinylpyrrolidon: höchstens 80 g/hl</p>
4	Erhöhung des Alkoholgehalts	Erhöhung des Alkoholgehalts	<ul style="list-style-type: none"> — Wasserentzug durch: <ul style="list-style-type: none"> — Anreicherungstechniken wie Umkehrosmose — Gefrierkonzentrierung (Cryo) durch Ausfrieren und anschließende Entfernung des dabei gebildeten Eises — Erneute Gärung durch Zusatz von gärfähigem Zucker gemäß Anhang I Nummer 2 der Verordnung (EU) Nr. 251/2014 und anschließende Gärung durch die Zugabe von Reinzuchthefen 	

Nr.	Herstellungsverfahren	Zweck	Bedingungen für die Anwendung	Vorschriften
5	Senkung des Alkoholgehalts	Verringerung des Alkoholgehalts	Abtrennung von Ethanol mithilfe physikalischer Trennverfahren	<p>Behandelte aromatisierte Weinerzeugnisse dürfen keine organoleptischen Mängel aufweisen und müssen zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch geeignet sein.</p> <p>Die Verringerung des Alkoholgehalts kann bei aromatisierten Weinerzeugnissen nicht durchgeführt werden, wenn während der Herstellung des aromatisierten Weinerzeugnisses einer der folgenden Vorgänge stattgefunden hat:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Zusatz von Alkohol — Konzentration — erneute Gärung
6	Weinsteinstabilisierung	Verhinderung der Ausfällung von Kaliumhydrogentartrat und Calciumtartrat sowie anderer Calciumsalze	<ul style="list-style-type: none"> — Behandlung durch Elektrodialyse — Behandlung mit Kationenaustauscher, bei der der Ausgangswein durch eine Säule mit polymerisiertem Harz geleitet wird, das sich wie ein unlösliches Polyelektrolyt verhält und dessen Kationen mit Kationen aus der Umgebung ausgetauscht werden können. — Kühlung, bei der die Erzeugnisse auf eine niedrige Temperatur heruntergekühlt werden 	<p>Für die Behandlung durch Elektrodialyse gelten die Vorschriften in Anlage 7 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 sinngemäß.</p> <p>Für die Behandlung mit Kationenaustauschern gelten die Vorschriften in Anlage 12 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 sinngemäß.</p>
7	Mischung	Einstellung des endgültigen organoleptischen Profils von aromatisierten Weinerzeugnissen	Mischung von verschiedenen Weinbauerzeugnissen gemäß Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe a, Absatz 3 Buchstabe a und Absatz 4 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 251/2014	
8	Konservierung durch Wärme	Konservierung des Erzeugnisses durch Sicherstellung der mikrobiologischen Stabilität	Wärmebehandlungen, einschließlich der Pasteurisierung, Erhitzung auf eine zur Entfernung von Hefen und Bakterien erforderliche Temperatur	
9	Klärung	Entfernung von unlöslichen Partikeln	<p>Verwendung folgender Verarbeitungshilfsstoffe:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Speisegelatine — Proteine pflanzlichen Ursprungs aus Weizen und Erbsen — Hausenblase — Kasein und Kaliumkaseinate — Eieralbumin — Bentonit — Siliziumdioxid in Form von Gel oder kolloidaler Lösung 	

(¹) Verordnung (EG) Nr. 606/2009 der Kommission vom 10. Juli 2009 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates hinsichtlich der Weinbauerzeugniskategorien, der önologischen Verfahren und der diesbezüglichen Einschränkungen (ABl. L 193 vom 24.7.2009, S. 1).