

DE



EUROPÄISCHE KOMMISSION

Brüssel, den xxx
K(2010) yyy endgültig

Entwurf

VERORDNUNG (EU) NR. .../.. DER KOMMISSION

vom [...]

**zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 mit Durchführungsvorschriften zur
Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates hinsichtlich der Durchführungsvorschriften
für ökologischen Wein**

DE

DE

Entwurf

VERORDNUNG (EU) NR. .../.. DER KOMMISSION

vom

zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates hinsichtlich der Durchführungsvorschriften für ökologischen Wein

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates vom 28. Juni 2007 über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91¹, insbesondere auf Artikel 19 Absatz 3 Unterabsatz 2, Artikel 21 Absatz 2, Artikel 22 Absatz 1, Artikel 38 Buchstabe a und Artikel 40,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Titel III Kapitel 4 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 enthält allgemeine Vorschriften für die ökologische/biologische Herstellung verarbeiteter Lebensmittel. Die Durchführungsvorschriften zu diesen allgemeinen Vorschriften wurden mit der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 der Kommission vom 5. September 2008 mit Durchführungsvorschriften zur Verordnung (EG) Nr. 834/2007 des Rates über die ökologische/biologische Produktion und die Kennzeichnung von ökologischen/biologischen Erzeugnissen hinsichtlich der ökologischen/biologischen Produktion, Kennzeichnung und Kontrolle² festgelegt.
- (2) Für die Herstellung von ökologischem/biologischem Wein sollten Sondervorschriften in die Verordnung (EG) Nr. 889/2008 eingefügt werden. Diese Vorschriften sollten für die Erzeugnisse des Weinsektors im Sinne der 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)³ gelten.
- (3) Bei der Verarbeitung von ökologischem/biologischem Wein müssen bestimmte Erzeugnisse und Stoffe unter genau definierten Bedingungen als Additive oder Verarbeitungshilfsstoffe eingesetzt werden. Zu diesem Zweck und auf der Grundlage

¹ ABl. L 189 vom 20.7.2007, S. 1.

² ABl. L 250 vom 18.9.2008, S. 1.

³ ABl. L 299 vom 16.11.2007, S. 1.

der Empfehlungen der EU-weiten Studie „Organischer Weinbau und organische Weinherstellung: Entwicklung von umwelt- und verbraucherfreundlichen Techniken für die Verbesserung der Qualität von biologischem Wein und eines wissenschaftlich fundierten Rechtsrahmens“ (auch „ORWINE“ genannt)⁴ sollten diese Erzeugnisse und Stoffe gemäß Artikel 21 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 zugelassen werden.

- (4) Bestimmte Erzeugnisse und Stoffe, die als Additive und Verarbeitungshilfsstoffe für önologische Verfahren gemäß der 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 Einschränkungen⁵ verwendet werden, stammen von Ausgangsstoffen landwirtschaftlichen Ursprungs. In diesem Fall sind die Ausgangsstoffe möglicherweise auch in ökologischer/biologischer Form auf dem Markt. Zur Stärkung einer entsprechenden Nachfrage sollte vorgeschrieben werden, dass bei der Verwendung von Additiven und Verarbeitungshilfsstoffen denjenigen der Vorzug zu geben ist, die aus ökologisch/biologisch erzeugten Ausgangsstoffen gewonnen werden.
- (5) Die Verfahren und Methoden für die Herstellung von Wein sind auf Unionsebene in der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 und ihren Durchführungsvorschriften in der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 sowie in der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 der Kommission vom 14. Juli 2009 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates hinsichtlich der geschützten Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben, der traditionellen Begriffe sowie der Kennzeichnung und Aufmachung bestimmter Weinbauerzeugnisse⁶ festgelegt. Die Anwendung dieser Verfahren und Methoden bei der Herstellung von ökologischem/biologischem Wein steht möglicherweise nicht mit den in der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 festgelegten Zielen und Grundsätzen und insbesondere mit den in Artikel 6 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 genannten spezifischen Grundsätzen für die Verarbeitung von ökologischen/biologischen Lebensmitteln im Einklang. Deshalb sollten für bestimmte önologische Verfahren und Prozesse besondere Einschränkungen und Begrenzungen festgelegt werden.
- (6) Bestimmte andere Verfahren, die in der Lebensmittelverarbeitung weit verbreitet sind, können auch für die Weinbereitung angewendet werden und gewisse Auswirkungen auf bestimmte wesentliche Merkmale der ökologischen/biologischen Erzeugnisse und somit auf ihre tatsächliche Beschaffenheit haben, aber zurzeit gibt es keine Alternativen zu ihnen. Dies gilt für thermische Behandlungen, Filtration, Umkehrosmose und die Anwendung von Ionenaustauschharzen. Diese Verfahren sollten Herstellern von ökologischem/biologischem Wein folglich zur Verfügung stehen, doch ihre Anwendung sollte eingeschränkt werden. Für die thermische Behandlung und die Anwendung von Ionenaustauschharzen sollte vorgesehen werden, dass sie zu gegebener Zeit überprüft werden.
- (7) Önologische Verfahren und Prozesse, die in Bezug auf die tatsächliche Beschaffenheit der ökologischen/biologischen Erzeugnisse irreführend sein könnten, sollten von der

⁴ <http://www.orwine.org/default.asp?scheda=263>

⁵ ABl. L 193 vom 24.7.2009, S. 1.

⁶ ABl. L 193 vom 24.7.2009, S. 60.

Herstellung von ökologischem/biologischem Wein ausgeschlossen sein. Dies gilt für die Konzentration durch Kälte, die Entalkoholisierung, die Entschwefelung durch physikalische Verfahren, die Elektrodialyse und die Verwendung von Kationenaustauschern, da diese önologischen Verfahren die Zusammensetzung des Erzeugnisses so wesentlich verändern, dass sie in Bezug auf die tatsächliche Beschaffenheit des ökologischen/biologischen Weins irreführend sein können. Ebenso kann auch die Verwendung oder Zugabe bestimmter Stoffe in Bezug auf die tatsächliche Beschaffenheit des ökologischen/biologischen Weins irreführend sein. Es empfiehlt sich daher anzugeben, dass diese Stoffe bei den ökologischen/biologischen önologischen Verfahren und Behandlungen nicht verwendet oder zugegeben werden dürfen.

- (8) Die Ergebnisse der ORWINE-Studie haben gezeigt, dass es Erzeugern von ökologischem/biologischem Wein in der EU bereits gelungen ist, den Schwefeldioxidgehalt in Weinen aus ökologischen/biologischen Trauben unter den für nichtökologische/nichtbiologische Weine zugelassenen Schwefelhöchstgehalt zu senken. Es empfiehlt sich daher, für ökologische/biologische Weine einen niedrigeren Schwefelhöchstgehalt festzusetzen als für nichtökologische/nichtbiologische Weine. Unter extremen Witterungsbedingungen können in bestimmten Weinanbaugebieten jedoch Schwierigkeiten auftreten, die die Verwendung zusätzlicher Sulfitmengen bei der Weinbereitung erfordern, damit die Stabilität des Enderzeugnisses in dem betreffenden Jahr gewährleistet ist. Es sollte erlaubt werden, den Schwefelhöchstgehalt zu erhöhen, wenn diese Bedingungen erfüllt sind.
- (9) Wein ist ein Erzeugnis mit langer Haltbarkeit, und bestimmte Weine werden traditionell über Jahre in Fässern oder Tanks gelagert, bevor sie in den Verkehr gebracht werden. Nach den Vorschriften der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 des Rates vom 24. Juni 1991 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel⁷ und folglich der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 konnte Wein als „Wein aus ökologischen/biologischen Trauben“ hergestellt und gekennzeichnet werden. Deshalb sollte für einen Übergangszeitraum erlaubt sein, diese Weine unter Beibehaltung der Kennzeichnungsaufgaben der genannten Verordnung in den Verkehr zu bringen, wobei einige dieser Weine jedoch nach einem Weinbereitungsverfahren hergestellt wurden, das bereits mit den in der vorliegenden Verordnung vorgesehenen Vorschriften für ökologische/biologische Weine im Einklang stand. Kann dies nachgewiesen werden, so sollte die Verwendung des Logos der Europäischen Union für ökologische/biologische Produktion erlaubt sein, damit ein fairer Vergleich und Wettbewerb zwischen den ökologischen/biologischen Weinen, die vor und nach Inkrafttreten der vorliegenden Verordnung erzeugt wurden, möglich ist. Kann der Nachweis nicht erbracht werden, sollte der Wein ohne das Logo ausschließlich als „Wein aus ökologischen/biologischen Trauben“ gekennzeichnet werden.
- (10) Die Verordnung (EG) Nr. 889/2008 ist daher entsprechend zu ändern.
- (11) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Regelungsausschusses für ökologische/biologische Produktion —

⁷ ABl. L 198 vom 22.7.1991, S. 1. Die Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 wurde aufgehoben und mit Wirkung vom 1. Januar 2009 durch die Verordnung (EG) Nr. 834/2007 ersetzt.

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Verordnung (EG) Nr. 889/2008 wird wie folgt geändert:

1. Titel II wird wie folgt geändert:

a) In Artikel 27 Absatz 1 erhält der einleitende Satz folgende Fassung:

„Zum Zwecke von Artikel 19 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 dürfen bei der Verarbeitung von ökologischen/biologischen Lebensmitteln, ausgenommen Erzeugnisse des Weinsektors, für die die Bestimmungen von Kapitel 3a gelten, nur die folgenden Stoffe verwendet werden.“

b) das neue Kapitel 3a wird eingefügt:

„KAPITEL 3a

Besondere Vorschriften für die Weinbereitung

Artikel 29b

Anwendungsbereich

(1) Dieses Kapitel enthält besondere Vorschriften für die ökologische/biologische Produktion der Erzeugnisse des Weinsektors gemäß Artikel 1 Absatz 1 Buchstabe l der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates*.

(2) Vorbehaltlich anders lautender Bestimmungen in diesem Kapitel finden die Verordnungen (EG) Nr. 606/2009** und (EG) Nr. 607/2009 der Kommission*** Anwendung.

Artikel 29c

Verwendung bestimmter Erzeugnisse und Stoffe

(1) Zum Zwecke von Artikel 19 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 werden Erzeugnisse des Weinsektors aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen hergestellt.

(2) Zum Zwecke von Artikel 19 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 gilt zusätzlich zu den besonderen Bedingungen und Einschränkungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 606/2009, insbesondere Anhang I A der letztgenannten Verordnung, dass bei der Herstellung von Erzeugnissen des Weinsektors, einschließlich der önologischen Verfahren und Prozesse, nur Erzeugnisse und Stoffe verwendet werden dürfen, die in Anhang VIIIa der vorliegenden Verordnung aufgeführt sind.

(3) Bei den in Anhang VIIIa der vorliegenden Verordnung aufgeführten Erzeugnissen und Stoffen, die mit einem Sternchen gekennzeichnet sind, sind soweit verfügbar solche zu verwenden, die aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen gewonnen wurden.

Artikel 29d

Önologische Verfahren und Einschränkungen

(1) Unbeschadet des Artikels 29c und der in diesem Artikel vorgesehenen besonderen Verbote und Einschränkungen sind nur solche önologischen Verfahren, Prozesse und Behandlungen, unter Berücksichtigung der Einschränkungen gemäß der Artikel 120c und 120d der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 und gemäß der Artikel 3, 5 bis 9 sowie 11 bis 14 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 sowie gemäß den Anhängen der beiden Verordnungen, zugelassen, die zum Zeitpunkt des Inkrafttretens der Verordnung (EU) Nr. [die vorliegende Verordnung] angewendet wurden.

(2) Die Anwendung der folgenden önologischen Verfahren, Prozesse und Behandlungen ist verboten:

a) teilweise Konzentrierung durch Kälte gemäß Anhang XVa Abschnitt B Nummer 1 Buchstabe c der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007;

b) Entschwefelung durch physikalische Verfahren gemäß Anhang I A Nummer 8 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009;

c) Behandlung durch Elektrodialyse zur Weinsteinstabilisierung des Weins gemäß Anhang I A Nummer 36 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009;

d) teilweise Entalkoholisierung von Wein gemäß Anhang I A Nummer 40 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009;

e) Behandlung mit Kationenaustauschern zur Weinsteinstabilisierung des Weins gemäß Anhang I A Nummer 43 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009.

(3) Die Anwendung der folgenden önologischen Verfahren, Prozesse und Behandlungen ist unter folgenden Bedingungen erlaubt:

a) Die Umkehrosmose gemäß Anhang XVa Abschnitt B Nummer 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 darf nur für die Herstellung von konzentriertem Traubenmost und rektifiziertem Traubenmostkonzentrat angewendet werden;

b) bei thermischen Behandlungen gemäß Anhang I A Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 darf die Temperatur 65 °C nicht übersteigen;

c) bei der Zentrifugierung und Filtrierung mit oder ohne inerte Filtrierhilfsstoffe gemäß Anhang I A Nummer 3 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 darf die Porengröße nicht unter 0,2 Mikrometer liegen.

(4) Die Kommission überprüft die Anwendung der folgenden önologischen Verfahren, Prozesse und Behandlungen bis zum 31. Dezember 2013 mit Blick auf eine schrittweise Abschaffung oder eine weitere Einschränkung dieser Verfahren:

a) thermische Behandlungen gemäß Anhang I A Nummer 2 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009;

b) Anwendung von Ionenaustauschharzen gemäß Anhang I A Nummer 20 der Verordnung (EG) Nr. 606/2009.

(5) Nach dem 1. August 2010 eingeführte Änderungen in Bezug auf die in der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 oder in der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 vorgesehenen önologischen Verfahren, Prozesse und Behandlungen dürfen in der ökologischen/biologischen Herstellung von Wein erst nach Erlass der zur Durchführung der Produktionsvorschriften gemäß Artikel 19 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und,

falls erforderlich, einem Bewertungsprozess gemäß Artikel 21 der genannten Verordnung angewendet werden.

* ABl. L 299 vom 16.11.2007, S. 1.

** ABl. L 193 vom 24.7.2009, S. 1.

*** ABl. L 193 vom 24.7.2009, S. 60.“

c) Artikel 47 wird wie folgt geändert:

i) an Unterabsatz 1 wird folgender Buchstabe angefügt:

„e) die Anhebung des Schwefeldioxidgehalts bis zu den Höchstwerten gemäß Anhang I B der Verordnung (EG) Nr. 606/2009, wenn dies aufgrund außergewöhnlicher Witterungsbedingungen in einem bestimmten Erntejahr erforderlich ist.“

ii) Unterabsatz 2 erhält folgende Fassung:

„Nach Genehmigung der zuständigen Behörde führen die betreffenden Unternehmer Buch über die Anwendung der genannten Ausnahmen. Die Mitgliedstaaten teilen den anderen Mitgliedstaaten und der Kommission die von ihnen gewährten Ausnahmen im Sinne von Unterabsatz 1 Buchstaben c und e mit.“

2. Titel V wird wie folgt geändert:

a) an Artikel 94 Absatz 1 wird folgender Buchstabe angefügt:

„d) innerhalb eines Monats nach ihrer Genehmigung die von den Mitgliedstaaten gemäß Artikel 47 Unterabsatz 1 Buchstaben c und e gewährten Ausnahmen.“

b) an Artikel 95 wird folgender Absatz angefügt:

„(12) Bei der Kennzeichnung von Wein aus ökologischen/biologischen Trauben, der vor dem 1. August 2010 verarbeitet und eingelagert wurde oder sich vor dem 1. August 2010 in der Verarbeitung befindet, darf das Gemeinschaftslogo für ökologische/biologische Produktion gemäß Artikel 25 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007, das ab dem 1. Juli 2010 „EU-Logo für ökologische/biologische Produktion“ heißt, verwendet werden, wenn der Weinbereitungsprozess mit Titel II Kapitel 3a der vorliegenden Verordnung im Einklang steht. Unternehmer, die das Logo verwenden, bewahren die Nachweise, dass der Wein aus ökologischen/biologischen Trauben gewonnen wurde, mit Angabe der Mengen in Liter je Weinkategorie und Jahrgang, mindestens fünf Jahre nach Inverkehrbringen des Weins auf.

Sind diese Nachweise nicht verfügbar, darf der Wein als „Wein aus ökologischen/biologischen Trauben“ gekennzeichnet werden, sofern er vor Beginn der Gültigkeit der Verordnung (EU) Nr. [die vorliegende Verordnung] die Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 erfüllt. Er darf jedoch nicht das „EU-Logo für ökologische/biologische Produktion“ tragen.“

3. Ein neuer Anhang VIIIa mit dem im Anhang dieser Verordnung festgelegten Wortlaut wird eingefügt.

Artikel 2

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

Sie gilt ab dem 1. August 2010 für aus dem Erntejahr 2010 stammende Erzeugnisse des Weinsektors, ausgenommen Artikel 1 Nummer 2 Buchstabe b, der ab dem Tag des Inkrafttretens der vorliegenden Verordnung gilt.

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

Brüssel, den [...]

*Für die Kommission
Der Präsident*

ANHANG

„Anhang VIIIa

Erzeugnisse und Stoffe gemäß Artikel 29c, die zur Verwendung in oder zur Zugabe zu ökologischen/biologischen Erzeugnissen des Weinsektors zugelassen sind

| Art der Behandlung gemäß Anhang I A der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 | Bezeichnung der Erzeugnisse oder Stoffe | Besondere Bedingungen, Einschränkungen im Rahmen der Grenzen und Auflagen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 |
|--|--|--|
| <i>Nummer 1: Verwendung zur Belüftung oder Sauerstoffanreicherung</i> | - Gasförmiger Sauerstoff | |
| <i>Nummer 4: Verwendung zur Herstellung einer inerten Atmosphäre und zur Handhabung des Erzeugnisses unter Luftabschluss</i> | - Stickstoff - Kohlendioxid | |
| <i>Nummern 5, 15 und 21: Verwendung</i> | - Hefen* | |
| <i>Nummer 6: Verwendung</i> | - Diammoniumphosphat - Thiaminhydrochlorid | |
| <i>Nummer 7: Verwendung</i> | - Schwefeldioxid - Kaliumdisulfit oder Kaliummetabisulfit | Der maximale Schwefeldioxidgehalt, ausgedrückt in Milligramm je Liter (mg/l), darf folgende Werte nicht übersteigen: a) 100 mg/l bei Rotwein gemäß Anhang I B Teil A Nummer 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 606/2009; a) 150 mg/l bei Weißwein und Roséwein gemäß Anhang I B Teil A Nummer 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 606/2009; c) bei allen anderen Weinkategorien die in Anhang I B der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 zum |

| | | Zeitpunkt des Inkrafttretens der vorliegenden Verordnung festgelegte Menge, abzüglich 30 mg/l. |
|--|--|--|
| <i>Nummer 9: Verwendung</i> | - Önologische Holzkohle (Aktivkohle) | |
| <i>Nummer 10: Klärung</i> | <ul style="list-style-type: none"> - Speisegelatine* - Proteine pflanzlichen Ursprungs aus Weizen oder Erbsen* - Hausenblase* - Eieralbumin* - Tannine* | |
| | <ul style="list-style-type: none"> - Kasein - Kaliumkaseinat - Siliziumdioxid - Bentonit - pektolytische Enzyme | |
| <i>Nummer 12: Verwendung zur Säuerung</i> | <ul style="list-style-type: none"> - Milchsäure - L(+)-Weinsäure | |
| <i>Nummer 13: Verwendung zur Entsäuerung</i> | <ul style="list-style-type: none"> - L(+)-Weinsäure - Calciumcarbonat - neutrales Kaliumtartrat | |

| | | |
|---|---|--------------------------------------|
| | - Kaliumbicarbonat - Kaliumbitartrat | |
| <i>Nummer 14: Zugabe</i> | - Aleppokieferharz | |
| <i>Nummer 17: Verwendung</i> | - Milchsäurebakterien | |
| <i>Nummer 19: Zugabe</i> | - L-Ascorbinsäure | |
| <i>Nummer 22: Verwendung zur Belüftung</i> | - Stickstoff | |
| <i>Nummer 23: Zugabe</i> | - Kohlendioxid | |
| <i>Nummer 24: Zugabe zur Stabilisierung des Weins</i> | - Citronensäure | |
| <i>Nummer 25: Zugabe</i> | - Tannine* | |
| <i>Nummer 27: Zugabe</i> | - Metaweinsäure | |
| <i>Nummer 28: Verwendung</i> | - Gummiarabicum* | |
| <i>Nummer 30: Verwendung</i> | - Kaliumbitartrat | |
| <i>Nummer 31: Verwendung</i> | - Kupfercitrat | |
| <i>Nummer 31: Verwendung</i> | - Kupfersulfat | zugelassen bis zum 31. Dezember 2015 |
| <i>Nummer 32: Verwendung</i> | - Perlit - Cellulose - Kieselgur | als inerter Filtrierhilfsstoff |
| <i>Nummer 38: Verwendung</i> | - Eichenholzstücke | |

| | | |
|---|-----------------|---|
| <i>Nummer 39: Verwendung</i> | - Kaliumalginat | |
| Art der Behandlung gemäß Anhang III Abschnitt A Nummer 2 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 | - Calciumsulfat | Nur für „vino generoso“ oder „vino generoso de licor“ |

*) vorzugsweise aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen gewonnen.

“