

2. Die amtlichen Kontrollen werden von den zuständigen Behörden nach den allgemeinen Grundsätzen der Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates <sup>(1)</sup> durchgeführt.
3. Die Sachverständigen der Kommission führen, soweit erforderlich, gemeinsam mit den betreffenden zuständigen Behörden und gegebenenfalls mit Sachverständigen der Mitgliedstaaten, Vor-Ort-Kontrollen durch, um die Durchführung dieses Anhangs sicherzustellen.
4. Ein Mitgliedstaat, in dessen Hoheitsgebiet eine Kontrolle durchgeführt wird, stellt der Kommission alle zur Erfüllung ihrer Aufgaben erforderliche Unterstützung zur Verfügung.
5. Bei Fleisch, das aus Drittländern eingeführt wird, stellt eine von dem Drittland benannte zuständige Behörde oder gegebenenfalls eine unabhängige Einrichtung sicher, dass die Anforderungen dieses Teils erfüllt sind. Die unabhängige Einrichtung muss volle Gewähr dafür bieten, dass die Bedingungen der Europäischen Norm EN 45011 oder des ISO/IEC-Leitfadens 65 eingehalten werden.

## TEIL II

**Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

## 1) Wein

Der Ausdruck "Wein" bezeichnet das Erzeugnis, das ausschließlich durch vollständige oder teilweise alkoholische Gärung der frischen, auch eingemaischten Weintrauben oder des Traubenmostes gewonnen wird.

Wein weist

- a) nach etwaiger Anwendung der in Anhang VIII Teil I Abschnitt B genannten Verfahren einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 8,5 % vol – wenn der Wein ausschließlich aus in den Weinbauzonen A und B gemäß der Anlage I zum vorliegenden Anhang geernteten Trauben gewonnen wurde – und von mindestens 9 % vol bei den anderen Weinbauzonen auf;
- b) abweichend von dem ansonsten geltenden vorhandenen Mindestalkoholgehalt, wenn er eine geschützte Ursprungsbezeichnung oder eine geschützte geografische Angabe trägt, nach etwaiger Anwendung der in Anhang VIII Teil I Abschnitt B genannten Verfahren einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 4,5 % vol auf;
- c) einen Gesamtalkoholgehalt von höchstens 15 % vol auf. Abweichend hiervon gilt jedoch Folgendes:
  - Die Höchstgrenze für den Gesamtalkoholgehalt kann für Wein von bestimmten Weinanbauflächen der Europäischen Union, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, von der Kommission im Wege von delegierten Rechtsakten gemäß Artikel 75 Absatz 2 auf bis zu 20 % vol angehoben werden;
  - die Höchstgrenze für den Gesamtalkoholgehalt darf für Wein mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, 15 % vol überschreiten;
- d) vorbehaltlich etwaiger von der Kommission im Wege von delegierten Rechtsakten gemäß Artikel 75 Absatz 2 zu erlassender Ausnahmeregelungen einen als Weinsäure berechneten Gesamtsäuregehalt von mindestens 3,5 g je Liter, d. h. von 46,6 Milliäquivalent je Liter, auf.

Der Ausdruck "Retsina"-Wein bezeichnet Wein, der ausschließlich im geografischen Gebiet Griechenlands aus mit Aleppokiefernharz behandeltem Traubenmost hergestellt wurde. Aleppokiefernharz darf nur zur Herstellung eines "Retsina"-Weins nach der geltenden griechischen Regelung verwendet werden.

Abweichend von Unterabsatz 2 Buchstabe b gelten "Tokaji eszencia" und "Tokajská esencia" als Wein.

Jedoch können die Mitgliedstaaten die Verwendung des Begriffes "Wein" gestatten, wenn er

- a) in Verbindung mit dem Namen einer Frucht als zusammengesetzter Ausdruck zum Inverkehrbringen von Erzeugnissen, die durch Gärung anderer Früchte als Weintrauben gewonnen werden, verwendet wird oder
- b) Teil eines zusammengesetzten Ausdrucks ist.

Jegliche Verwechslung mit Erzeugnissen, die unter die Weinkategorien gemäß diesem Anhang fallen, ist zu vermeiden.

<sup>(1)</sup> Verordnung (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung der Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz (ABl. L 165 vom 30.4.2004, S. 1).

## 2) Jungwein

Der Ausdruck "Jungwein" bezeichnet das Erzeugnis, dessen alkoholische Gärung noch nicht beendet ist und der noch nicht von seiner Hefe getrennt ist.

## 3) Likörwein

Der Ausdruck "Likörwein" bezeichnet das Erzeugnis,

- a) das einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 15 % vol und höchstens 22 % vol aufweist;
- b) das einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 17,5 % vol aufweist; ausgenommen hiervon sind bestimmte in einem von der Kommission im Wege von delegierten Rechtsakten gemäß Artikel 75 Absatz 2 festzulegenden Verzeichnis aufgeführte Likörweine mit Ursprungsbezeichnung oder geografischer Angabe;
- c) das gewonnen wird aus
  - teilweise gegorenem Traubenmost,
  - Wein,
  - einer Mischung der vorgenannten Erzeugnisse oder
  - Traubenmost oder der Mischung dieses Erzeugnisses mit Wein für bestimmte, von der Kommission im Wege von delegierten Rechtsakten gemäß Artikel 75 Absatz 2 festzulegende Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geschützter geografischer Angabe;
- d) das einen ursprünglichen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 12 % vol aufweist; ausgenommen hiervon sind bestimmte Likörweine mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder einer geschützten geografischen Angabe, die in einem von der Kommission im Wege von delegierten Rechtsakten gemäß Artikel 75 Absatz 2 festzulegenden Verzeichnis aufgeführt sind;
- e) dem Folgendes zugesetzt wurde:
  - i) jeweils für sich oder als Mischung:
    - neutraler Alkohol aus Erzeugnissen der Weinrebe, einschließlich des bei der Destillation von getrockneten Weintrauben gewonnenen Alkohols, mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 96 % vol,
    - Destillat aus Wein oder getrockneten Weintrauben mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 52 % vol und höchstens 86 % vol,
  - ii) sowie gegebenenfalls eines oder mehrere der nachstehenden Erzeugnisse:
    - konzentrierter Traubenmost,
    - Mischung eines der unter Buchstabe e Ziffer i genannten Erzeugnisse mit einem unter Buchstabe c erster und vierter Gedankenstrich genannten Traubenmost;
- f) dem abweichend von Buchstabe e im Falle bestimmter Likörweine mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder einer geschützten geografischen Angabe, die in einem von der Kommission im Wege von delegierten Rechtsakten gemäß Artikel 75 Absatz 2 festzulegenden Verzeichnis aufgeführt sind, Folgendes zugesetzt wurde:
  - i) eines der Erzeugnisse nach Buchstabe e Ziffer i, jeweils für sich oder als Mischung, oder
  - ii) eines oder mehrere der nachstehenden Erzeugnisse:
    - Alkohol aus Wein oder getrockneten Weintrauben mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 95 % vol und höchstens 96 % vol,
    - Weinbrand oder Tresterbrand mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 52 % vol und höchstens 86 % vol,
    - Brand aus getrockneten Weintrauben mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 52 % vol und weniger als 94,5 % vol, und

iii) gegebenenfalls eines oder mehrere der nachstehenden Erzeugnisse:

- teilweise gegorener Traubenmost aus eingetrockneten Weintrauben,
- durch direkte Einwirkung von Feuerwärme gewonnener konzentrierter Traubenmost, der – abgesehen von diesem Vorgang – der Definition von konzentriertem Traubenmost entspricht,
- konzentrierter Traubenmost,
- eine Mischung eines unter Buchstabe f Ziffer ii genannten Erzeugnisses mit einem unter Buchstabe c erster und vierter Gedankenstrich genannten Traubenmost.

4) Schaumwein

Der Ausdruck "Schaumwein" bezeichnet das Erzeugnis,

a) das durch erste oder zweite alkoholische Gärung von

- frischen Weintrauben,
- Traubenmost, oder
- Wein gewonnen wurde;

b) das beim Öffnen des Behältnisses durch Entweichen von ausschließlich aus der Gärung stammendem Kohlendioxid gekennzeichnet ist;

c) der in geschlossenen Behältnissen bei 20 °C einen auf gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 3 bar aufweist; und

d) bei dem die zu seiner Herstellung bestimmte Cuvée einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 8,5 % vol hat.

5) Qualitätsschaumwein

Der Ausdruck "Qualitätsschaumwein" bezeichnet das Erzeugnis,

a) das durch erste oder zweite alkoholische Gärung von

- frischen Weintrauben,
- Traubenmost oder
- Wein gewonnen wurde;

b) das beim Öffnen des Behältnisses durch Entweichen von ausschließlich aus der Gärung stammendem Kohlendioxid gekennzeichnet ist;

c) der in geschlossenen Behältnissen bei 20 °C einen auf gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 3,5 bar aufweist; und

d) bei dem die zu seiner Herstellung bestimmte Cuvée einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 9 % vol hat.

6) Aromatischer Qualitätsschaumwein

Der Ausdruck "Aromatischer Qualitätsschaumwein" bezeichnet Qualitätsschaumwein,

a) der bei der Bereitung der Cuvée ausschließlich unter Verwendung von Traubenmost oder gegorenem Traubenmost gewonnen wurde, der von bestimmten Keltertraubensorten stammt, die in einem von der Kommission im Wege von delegierten Rechtsakten gemäß Artikel 75 Absatz 2 zu erstellenden Verzeichnis aufgeführt sind.

Die bei der Bereitung der Cuvée unter Verwendung von Wein traditionell hergestellten aromatischen Qualitätsschaumweine werden von der Kommission im Wege von delegierten Rechtsakten gemäß Artikel 75 Absatz 2 bestimmt;

- b) der in geschlossenen Behältnissen bei 20 °C einen auf gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 3 bar aufweist;
  - c) der einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 6 % vol aufweist;
  - d) der einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 10 % vol aufweist.
- 7) Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure
- Der Ausdruck "Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure" bezeichnet das Erzeugnis, das
- a) aus Wein ohne geschützte Ursprungsbezeichnung oder geschützte geografische Angabe hergestellt wird;
  - b) beim Öffnen des Behältnisses durch Entweichen von Kohlendioxid gekennzeichnet ist, das ganz oder teilweise zugesetzt wurde;
  - c) in geschlossenen Behältnissen bei 20 °C einen auf gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 3 bar aufweist.
- 8) Perlwein
- Der Ausdruck "Perlwein" bezeichnet das Erzeugnis, das
- a) aus Wein, Jungwein, Traubenmost oder teilweise gegorenem Traubenmost hergestellt wird, sofern diese Erzeugnisse einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 9 % vol aufweisen;
  - b) einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 7 % vol aufweist;
  - c) in geschlossenen Behältnissen bei 20 °C einen auf endogenes gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar aufweist; und
  - d) in Behältnissen mit einem Inhalt von höchstens 60 Litern abgefüllt ist.
- 9) Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure
- Der Ausdruck "Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure" bezeichnet das Erzeugnis, das
- a) aus Wein, Jungwein, Traubenmost oder teilweise gegorenem Traubenmost gewonnen wurde;
  - b) einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 7 % vol und einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 9 % vol aufweist;
  - c) in geschlossenen Behältnissen bei 20 °C einen auf gelöstes Kohlendioxid, das ganz oder teilweise zugesetzt wurde, zurückzuführenden Überdruck von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar aufweist; und
  - d) in Behältnissen mit einem Inhalt von höchstens 60 Litern abgefüllt ist.
- 10) Traubenmost
- Der Ausdruck "Traubenmost" bezeichnet das aus frischen Weintrauben auf natürlichem Wege oder durch physikalische Verfahren gewonnene flüssige Erzeugnis. Ein vorhandener Alkoholgehalt des Traubenmostes von bis zu 1 % vol wird geduldet.
- 11) Teilweise gegorener Traubenmost
- Der Ausdruck "Teilweise gegorener Traubenmost" bezeichnet das durch Gärung von Traubenmost gewonnene Erzeugnis mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mehr als 1 % vol und von weniger als drei Fünfteln seines Gesamtalkoholgehalts.
- 12) Teilweise gegorener Traubenmost aus eingetrockneten Trauben
- Der Ausdruck "Teilweise gegorener Traubenmost aus eingetrockneten Trauben" bezeichnet das aus eingetrockneten Trauben durch teilweise Gärung eines Traubenmosts gewonnene Erzeugnis mit einem Gesamtzuckergehalt vor der Gärung von mindestens 272 Gramm je Liter, dessen natürlicher und vorhandener Alkoholgehalt nicht geringer als 8 % vol sein darf. Bestimmte Weine, die diese Anforderungen erfüllen und von der Kommission im Wege von delegierten Rechtsakten gemäß Artikel 75 Absatz 2 festzulegen sind, gelten jedoch nicht als teilweise gegorener Traubenmost aus eingetrockneten Trauben.

## 13) Konzentrierter Traubenmost

Der Ausdruck "Konzentrierter Traubenmost" bezeichnet den nicht karamellisierten Traubenmost, der durch teilweisen Wasserentzug aus Traubenmost unter Anwendung beliebiger zugelassener Methoden außer der unmittelbaren Einwirkung von Feuerwärme so hergestellt wird, dass der bei einer Temperatur von 20 °C nach einer gemäß Artikel 80 Absatz 5 Unterabsatz 1 und Artikel 91 Unterabsatz 1 Buchstabe d noch vorzuschreibenden Refraktometer-Methode gemessene Zahlenwert nicht unter 50,9 % liegt.

Ein vorhandener Alkoholgehalt des konzentrierten Traubenmostes von bis zu 1 % vol wird geduldet.

## 14) Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat

Der Ausdruck "Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat" bezeichnet

## a) das flüssige, nicht karamellierte Erzeugnis, das

i) durch teilweisen Wasserentzug aus Traubenmost unter Anwendung beliebiger zugelassener Methoden außer der unmittelbaren Einwirkung von Feuerwärme so hergestellt wird, dass der bei einer Temperatur von 20 °C nach einer gemäß Artikel 80 Absatz 5 Unterabsatz 1 und Artikel 91 Unterabsatz 1 Buchstabe d noch vorzuschreibenden Refraktometer-Methode gemessene Zahlenwert nicht unter 61,7 % liegt;

ii) zugelassenen Behandlungen zur Entsäuerung und Entfernung anderer Bestandteile als Zucker unterzogen worden ist;

iii) folgende Merkmale aufweist:

- einen pH-Wert von höchstens 5 bei 25 Brix,
- eine optische Dichte von höchstens 0,100 bei 425 nm und 1 cm Dicke bei auf 25 Brix konzentriertem Traubenmost,
- einen Saccharosegehalt, der so niedrig ist, dass er mit einer noch festzulegenden Analyseverfahren nicht nachgewiesen werden kann,
- einen Index von Folin-Ciocalteu von höchstens 6,00 bei 25 Brix,
- eine titrierbare Säure von höchstens 15 Milliäquivalent/kg Gesamtzucker,
- einen Schwefeldioxidgehalt von höchstens 25 mg/kg Gesamtzucker,
- einen Gesamtkationengehalt von höchstens 8 Milliäquivalent/kg Gesamtzucker,
- eine Leitfähigkeit von höchstens 120 Mikro-Siemens/cm bei 25 Brix und 20 °C,
- einen Gehalt an Hydroxymethylfurfurol von höchstens 25 mg/kg Gesamtzucker,
- Spuren von Mesoinositol.

## b) das feste, nicht karamellierte Erzeugnis, das

i) durch Kristallisation von flüssigem rektifiziertem Traubenmostkonzentrat ohne Anwendung eines Lösungsmittels gewonnen wird;

ii) zugelassenen Behandlungen zur Entsäuerung und Entfernung anderer Bestandteile als Zucker unterzogen worden ist;

iii) nach Verdünnung in einer Lösung bei 25 Brix folgende Merkmale aufweist:

- einen pH-Wert von höchstens 7,5,
- eine optische Dichte von höchstens 0,100 bei 425 nm und 1 cm Dicke,
- einen Saccharosegehalt, der so niedrig ist, dass er mit einer noch festzulegenden Analyseverfahren nicht nachgewiesen werden kann,
- ein Indiz von Folin-Ciocalteu von höchstens 6,00,
- eine titrierbare Säure von höchstens 15 Milliäquivalent/kg Gesamtzucker,
- einen Schwefeldioxidgehalt von höchstens 10 mg/kg Gesamtzucker,

- einen Gesamtkationengehalt von höchstens 8 Milliäquivalent/kg Gesamtzucker,
- eine Leitfähigkeit von höchstens 120 Mikro-Siemens/cm bei 20 °C,
- einen Gehalt an Hydroxymethylfurfurol von höchstens 25 mg/kg Gesamtzucker,
- Spuren von Mesoinositol.

Ein vorhandener Alkoholgehalt des rektifizierten Traubenmostkonzentrats von bis zu 1 % vol wird geduldet.

#### 15) Wein aus eingetrockneten Trauben

Der Ausdruck "Wein aus eingetrockneten Trauben" bezeichnet das Erzeugnis, das

- a) ohne Anreicherung aus Trauben, denen durch Lagerung in der Sonne oder im Schatten teilweise Wasser entzogen wurde, hergestellt wird;
- b) einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 16 % vol und einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 9 % vol aufweist und
- c) einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 16 % vol (oder 272 Gramm Zucker/Liter) aufweist.

#### 16) Wein aus überreifen Trauben

Der Ausdruck "Wein aus überreifen Trauben" bezeichnet das Erzeugnis, das

- a) ohne Anreicherung hergestellt wird;
- b) einen natürlichen Alkoholgehalt von mehr als 15 % vol aufweist und
- c) einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 15 % vol und einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 12 % vol aufweist.

Die Mitgliedstaaten können eine Reifungszeit für dieses Erzeugnis vorsehen.

#### 17) Weinessig

Der Ausdruck "Weinessig" bezeichnet den Essig, der

- a) ausschließlich durch Essigsäuregärung aus Wein hergestellt wird und
- b) einen als Essigsäure berechneten Säuregehalt von mindestens 60 g/l aufweist.

### TEIL III

#### Milch und Milcherzeugnisse

1. Der Ausdruck "Milch" ist ausschließlich dem durch ein- oder mehrmaliges Melken gewonnenen Erzeugnis der normalen Eutersekretion, ohne jeglichen Zusatz oder Entzug, vorbehalten.

Jedoch kann die Bezeichnung "Milch"

- a) für Milch verwendet werden, die einer ihre Zusammensetzung nicht verändernden Behandlung unterzogen worden ist, wie auch für Milch, deren Fettgehalt gemäß Teil IV standardisiert worden ist;
  - b) zusammen mit einem oder mehreren Worten verwendet werden, um den Typ, die Qualitätsklasse, den Ursprung und/oder die vorgesehene Verwendung der Milch zu bezeichnen oder um die physikalische Behandlung, der die Milch unterzogen worden ist, oder die in der Zusammensetzung der Milch eingetretenen Veränderungen zu beschreiben, sofern diese Veränderungen lediglich in dem Zusatz und/oder dem Entzug natürlicher Milchbestandteile bestehen.
2. "Milcherzeugnisse" im Sinne dieses Teils sind ausschließlich aus Milch gewonnene Erzeugnisse, wobei jedoch für die Herstellung erforderliche Stoffe zugesetzt werden können, sofern diese nicht verwendet werden, um einen der Milchbestandteile vollständig oder teilweise zu ersetzen.