



Rundschreiben LEX-Nr. 12/2016

An die

Mitglieder des Fachausschusses Weinwirtschaft (DRV)

Mitglieder des Arbeitskreises Markt (DRV)

Mitgliedsverbände des Deutschen Weinbauverbandes

Mitglieder des DWV-Vorstandes

Mitglieder des Arbeitskreises "Weinrecht und Weinmarkt" (DWV)

18.05.2016

BI

Weinrecht

A. Blau

Delegierte Verordnung (EU) 2016/765 der Kommission vom 11. März 2016 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 hinsichtlich bestimmter önologischer Verfahren

Sehr geehrte Damen und Herren,

mit der im Betreff genannten Verordnung wird als neues önologisches Verfahren unter der Ziffer 56 des Anhangs I A der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 die Verwendung von Aktivatoren der malolaktischen Gärung unter den Bedingungen der neu eingefügten Anlage 22 zugelassen.

Diese Anlage lautet wie folgt:

„Anlage 22

Aktivatoren der malolaktischen Gärung

Ziel der Behandlung ist der Zusatz von Aktivatoren der malolaktischen Gärung am Ende oder nach Abschluss der alkoholischen Gärung, um die malolaktische Gärung zu erleichtern.

Förderung des Einsetzens, der Kinetik und des Abschlusses der malolaktischen Gärung

a) durch Anreicherung der Umgebung mit Nährstoffen und Wachstumsfaktoren für Milchsäurebakterien,

b) durch Adsorption einiger Bakterieninhibitoren.

Vorschriften

a) Bei den Aktivatoren handelt es sich um mikrokristalline Cellulose oder Produkte aus dem Abbau von Hefen (Autolysate, inaktivierte Hefen und Heferinde);

b) die Aktivatoren können dem Wein oder dem Jungwein vor oder während der malolaktischen Gärung zugesetzt werden;

c) die Aktivatoren dürfen nicht zu organoleptischen Veränderungen beim Wein führen;

d) die Aktivatoren für die malolaktische Gärung müssen den Spezifikationen des von der OIV veröffentlichten Internationalen Kodex der önologischen Praxis entsprechen. Wenn es sich bei den Aktivatoren um mikrokristalline Zellulose handelt, müssen diese den Spezifikationen des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission (*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) entsprechen.“

Über den Vorschlag zu der jetzt veröffentlichten Verordnung (EU) 2016/765 hatten wir Sie mit gemeinsamen dwv/drv-Rundschreiben LEX Nr. 07/2016 vom 18.03.2016 informiert. Hierbei hatten wir auch darauf hingewiesen, dass die von der OIV angenommenen neuen önologischen Verfahren der Behandlung von Wein bzw. von Most mit Glutathion derzeit noch nicht in die Verordnung (EG) Nr. 606/2009 aufgenommen werden sollen.

Zur Begründung hierzu wurde ausgeführt: „Da die Verfahren zur Behandlung von Wein bzw. Most mit Glutathion erst dann als neue önologische Verfahren in der Union zugelassen werden können, wenn dieser Stoff aufgrund eines befürwortenden Gutachtens der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit gemäß Artikel 3 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates in die EU-Liste der für die Verwendung in Lebensmitteln zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe aufgenommen wurde, sind diese Verfahren im vorliegenden Rechtsakt nicht enthalten.“

Die Verordnung (EU) 2016/765 tritt am 25. Mai 2016 in Kraft.

Ein Abdruck der Verordnung ist diesem Rundschreiben in Anlage beigelegt.

Mit freundlichen Grüßen

Gez. A. Blau

Anlage