Dieses Dokument ist lediglich eine Dokumentationsquelle, für deren Richtigkeit die Organe der Gemeinschaften keine Gewähr übernehmen

►**B**

VERORDNUNG (EG) Nr. 1037/2001 DES RATES

vom 22. Mai 2001

zur Genehmigung des Anbietens oder der Abgabe zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch von bestimmten eingeführten Weinen, bei denen angenommen werden kann, dass sie Gegenstand von in der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 vorgesehenen önologischen Verfahren waren

(ABl. L 145 vom 31.5.2001, S. 12)

Geändert durch:

		Amtsblatt		
		Nr.	Seite	Datum
►**M1**	Verordnung (EG) Nr. 2324/2003 des Rates vom 17. Dezember 2003	L 345	24	31.12.2003
►**M2**	Verordnung (EG) Nr. 2079/2005 der Kommission vom 19. Dezember 2005	L 333	6	20.12.2005

▼B

VERORDNUNG (EG) Nr. 1037/2001 DES RATES

vom 22. Mai 2001

zur Genehmigung des Anbietens oder der Abgabe zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch von bestimmten eingeführten Weinen, bei denen angenommen werden kann, dass sie Gegenstand von in der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 vorgesehenen önologischen Verfahren waren

DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Gemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 des Rates vom 17. Mai 1999 über die gemeinsame Marktorganisation für Wein ([1]), insbesondere auf Artikel 45 Absatz 2,

auf Vorschlag der Kommission,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Gemäß Artikel 45 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999, mit der die Verordnung (EWG) Nr. 822/87 des Rates ([2]) mit Wirkung vom 1. August 2000 ersetzt wurde, werden die in Absatz 1 desselben Artikels vorgesehenen Ausnahmen für eingeführte Erzeugnisse nach dem Verfahren des Artikels 133 des Vertrags festgelegt.

(2) Gemäß Artikel 68 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 dürfen die in Artikel 1 Absatz 2 Buchstaben a) und b) derselben Verordnung genannten Erzeugnisse nur eingeführt werden, wenn ihnen eine Bescheinigung beigefügt ist, wonach diese Erzeugnisse den Bestimmungen für die Erzeugung, die Vermarktung und gegebenenfalls für die Abgabe zum direkten menschlichen Verbrauch in dem Ursprungsdrittland entsprechen.

(3) In der Verordnung (EWG) Nr. 1873/84 des Rates ([3]) ist eine Ausnahmeregelung vorgesehen, wonach amerikanische Weine, die Gegenstand von in den Gemeinschaftsvorschriften nicht vorgesehenen önologischen Verfahren waren, in die Gemeinschaft eingeführt werden dürfen. Für einige önologische Verfahren gilt diese Genehmigung längstens bis zum 31. Dezember 2003.

(4) Mit Artikel 81 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 wurden mit Wirkung vom 1. August 2000 eine Reihe von Ratsverordnungen aufgehoben, einschließlich der Verordnung (EWG) Nr. 1873/84. Gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1608/2000 der Kommission vom 24. Juli 2000 mit Übergangsmaßnahmen bis zum Inkrafttreten der endgültigen Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 über die gemeinsame Marktorganisation für Wein ([4]) gelten jedoch einige Bestimmungen der Verordnung (EWG) Nr. 1873/84 bis zur Annahme der vorliegenden Verordnung durch den Rat und längstens bis zum 31. Dezember 2003.

(5) Zwischen der durch die Kommission vertretenen Gemeinschaft und den Vereinigten Staaten von Amerika werden im Hinblick auf den Abschluss eines Abkommens über den Weinhandel derzeit Verhandlungen geführt. Diese Verhandlungen betreffen insbesondere die jeweiligen angewandten önologischen Verfahren der beiden Vertragsparteien sowie den Schutz der geographischen Angaben. Der Rat „Landwirtschaft“ hat auf seiner Tagung am 23. Oktober 2000 den Bericht der

([1]) ABl. L 179 vom 14.7.1999, S. 1. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 2826/2000 (ABl. L 328 vom 23.12.2000, S. 2).
([2]) ABl. L 84 vom 27.3.1987, S. 1.
([3]) ABl. L 176 vom 3.7.1984, S. 6. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 2839/98 (ABl. L 354 vom 30.12.1998, S. 12).
([4]) ABl. L 185 vom 25.7.2000. Verordnung zuletzt geändert durch die Verordnung (EG) Nr. 491/2001 (ABl. L 71 vom 13.3.2001, S. 3).

▼B

Kommission über den Stand der Verhandlungen gemäß Artikel 1 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 1873/84 zur Kenntnis genommen, seinen Willen bekräftigt, bei den Verhandlungen voranzukommen, und die Vorgehensweise für diese festgelegt.

(6) Zur Erleichterung des Ablaufs dieser Verhandlungen sollten die Bestimmungen der Verordnung (EWG) Nr. 1873/84 anwendbar bleiben; insbesondere sollten übergangsweise — bis zum Inkrafttreten des aus diesen Verhandlungen hervorgehenden Abkommens, längstens jedoch bis zum 31. Dezember 2003 — die amerikanischen önologischen Verfahren gemäß Nummer 1 Buchstabe b) des Anhangs der Verordnung (EWG) Nr. 1873/84 weiterhin zugelassen werden, wie dies der Rat in der Verordnung (EG) Nr. 2839/98 zur Änderung der Verordnung (EG) Nr. 1873/84 beschlossen hatte.

(7) Aufgrund der Entwicklung des rechtlichen Rahmens und der önologischen Verfahren ist eine technische Aktualisierung des Anhangs erforderlich, um ihn mit den geltenden einschlägigen Rechtsvorschriften in Einklang zu bringen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

(1) In Abweichung von Artikel 45 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 dürfen Erzeugnisse der KN-Codes 2204 10, 2204 21, 2204 29 und 2204 30 10, die aus in den Vereinigten Staaten von Amerika geernteten und verarbeiteten Trauben gewonnen wurden und bei deren Gewinnung oder Lagerung nach den Vorschriften der Vereinigten Staaten von Amerika eines oder mehrere der unter Nummer 1 Buchstaben a) und b) des Anhangs der vorliegenden Verordnung genannten önologischen Verfahren verwendet werden durften, in der Gemeinschaft zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch angeboten oder abgegeben werden.

▼M2

Für die Anwendung der im Anhang unter Nummer 1 Buchstabe b genannten önologischen Verfahren gilt diese Genehmigung jedoch nur bis zum Datum der Anwendung der Artikel 4 und 9 des Abkommens zwischen der Europäischen Gemeinschaft und den Vereinigten Staaten über den Handel mit Wein, längstens jedoch drei Jahre ab dem Inkrafttreten des Abkommens in Form eines Briefwechsels zwischen der Europäischen Gemeinschaft und den Vereinigten Staaten von Amerika über Fragen betreffend den Handel mit Wein ([1]).

▼B

(2) Die Mitgliedstaaten dürfen das Anbieten oder die Abgabe zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch von Wein aus in den Vereinigten Staaten von Amerika nach den dortigen Vorschriften geernteten und verarbeiteten Trauben nicht mit der Begründung untersagen, dass möglicherweise eines oder mehrere der im Anhang unter Nummer 2 Buchstaben a) und b) genannten önologischen Verfahren angewandt werden durften.

(3) Weine aus in den Vereinigten Staaten von Amerika geernteten und verarbeiteten Trauben, denen Zuckerarten in wässriger Lösung zugesetzt wurden, dürfen in der Gemeinschaft nicht zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch angeboten oder abgegeben werden.

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am Tag ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaften* in Kraft.

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

([1]) ABl. L 301 vom 18.11.2005, S. 16.

▼B

ANHANG

1. **Zulässige önologische Verfahren**

   a) *ohne zeitliche Begrenzung:*

   — Katalase aus Aspergillus niger,

   — Glukose-Oxydase aus Aspergillus niger,

   — Eisensulfat,

   — Sojamehl;

   b) ►M2 *bis längstens zu dem in Artikel 1 Absatz 1 Unterabsatz 2 genannten Datum* ◄:

   — Dimethyl-Polysiloxan,

   — Polyoxyäthylen-Monostearat (40),

   — Sorbitan-Monostearat,

   — Fumarsäure,

   — Ionenaustauscher,

   — Milchsäure,

   — Apfelsäure.

2. **Önologische Verfahren, die den in der Gemeinschaft zulässigen önologischen Verfahren gleich oder mit ihnen vergleichbar sind**

   a) *gleiche önologische Verfahren:*

   — Acacia (Gummi arabicum),

   — Aktivkohle,

   — tierisches Albumin (einschließlich Eieralbumin in Pulver oder in Lösung),

   — zweibasisches Ammoniumphosphat,

   — Ascorbinsäure,

   — Bentonit (Wyoming),

   — Bentonitpulver in Suspension,

   — Kohlendioxid,

   — Kasein,

   — Zitronensäure,

   — Pressluft (Belüftung),

   — Kupfersulfat,

   — Infusorienerde,

   — Pektolytische Enzyme aus Aspergillus niger,

   — Speisegelatine,

   — flüssige Gelatine,

   — Fischleim,

   — Stickstoff,

   — Kaliumbitartrat,

   — Kaliumkaseinat,

   — Kaliumdisulfit,

   — Kaliumsorbat,

   — Siliciumdioxid (Gel oder 30 %ige Koloidallösung),

   — Sorbinsäure,

   — Gerbsäuretannin,

   — Weinsäure,

▼B

— Kalziumkarbonate, die gegebenenfalls kleine Mengen von Kalziumdoppelsalz der L (+)-Wein- und der L (-)-Apfelsäuren enthalten,

— Kalziumsulfat zur Herstellung von Likörwein,

— Polyvinylpolypyrrolidone (PVPP),

— Sauerstoff;

b) *vergleichbare önologische Verfahren:*

— Agar agar,

— Ammoniumkarbonat,

— einbasisches Ammoniumphosphat,

— Korkgranulat,

— Milchpulver,

— Eichenspäne und -mehl, nicht kalziniert und nicht behandelt,

— Kaliumkarbonat,

— Carraghene,

— Zellulase aus Aspergillus niger,

— Zellulose,

— autolysierte Hefen,

— Zusammensetzungen auf der Basis von Kalium-Cyanoferrat und Eisensulfat in wässriger Lösung, gegebenenfalls in Verbindung mit Kupfersulfat und Aktivkohle.