VERORDNUNG (EWG) Nr. 1539/71 DER KOMMISSION
vom 19. Juli 1971
zur Bestimmung gemeinsamer Analysemethoden für den Weinsektor

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFTEN —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 816/70 des Rates vom 28. April 1970 zur Festlegung ergänzender Vorschriften für die gemeinsame Marktorganisation für Wein (1), zuletzt geändert durch die Verordnung (EWG) Nr. 2612/70 (2), insbesondere auf Artikel 20 Absatz 4 und Artikel 39,

gestützt auf die Verordnung (EWG) Nr. 817/70 des Rates vom 28. April 1970 zur Festlegung besonderer Vorschriften für Qualitätsweine bestimmter Anbaugebiete (3), insbesondere auf Artikel 11 Absatz 4,

in Erwägung nachstehender Gründe :

Artikel 39 der Verordnung (EWG) Nr. 816/70 schreibt die Festlegung der erforderlichen Einzelheiten für die Durchführung der Bestimmungen der Anhänge I und II, insbesondere die Analysemethoden, vor.

Artikel 11 Absatz 1 der Verordnung (EWG) Nr. 817/70 sieht eine analytische Prüfung vor, die sich mindestens auf die Werte der charakteristischen Faktoren des betreffenden Qualitätsweins b.A. erstreckt, die zu denen gehören, die im Anhang der genannten Verordnung aufgeführt sind. Artikel 11 Absatz 3 sieht die Festsetzung gemeinsamer Methoden vor.

Die Regeln über önologische Verfahren und das Inverkehrbringen erfordern eine wirksame Kontrolle der betreffenden Erzeugnisse. Die einheitliche Durchführung dieser Kontrolle und die Überwachung der Angaben in den für die fraglichen Erzeugnisse erstellten Dokumenten machen die Einführung einheitlicher Analysemethoden zur Sicherstellung präziser und vergleichbarer Angaben notwendig. Diese Methoden müssen demnach für alle Handelsgeschäfte und Kontrolloperationen obligatorisch sein ; in Anbetracht der Erfodernisse und Möglichkeiten des Handels ist es jedoch angebracht, eine beschränkte Anzahl vereinfachter Verfahren zuzulassen, die eine schnelle und ausreichend sichere Bestimmung der gesuchten Faktoren ermöglichen.

Die angenommenen Methoden sollten allgemein anerkannt sein ; unter diesen Bedingungen wäre es angebracht, soweit wie irgend möglich von den Verfahren Gebrauch zu machen, die im Rahmen der Internationalen Konvention zur Vereinheitlichung der Analyse- und Bewertungsmethoden für Weine von 1954 aufgestellt wurden.

Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Verwaltungsausschusses für Wein —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN :

Artikel 1

(1) Die Analysemethoden für die Durchführung der Verordnungen (EWG) Nrn. 816/70 und 817/70 sind im Anhang dieser Verordnung angegeben.

Außer bei den in diesem Anhang ausdrücklich genannten Fällen erfolgt die Anwendung dieser Methoden nach der Beschreibung im Anhang des Verzeichnisses der internationalen Weinanalysemethoden, die im Rahmen der Internationalen Konvention zur Vereinheitlichung der Analyse- und Bewertungsmethoden für Weine von 1954 aufgestellt und ergänzt worden ist.

(2) Auf den Gebieten, für welche Referenzmethoden und gebräuchliche Methoden festgesetzt werden, sind allein die durch die Anwendung der Referenzmethoden gewonnenen Ergebnisse maßgebend.

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am 1. September 1971 in Kraft.

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

Brüssel, den 19. Juli 1971

Für die Kommission

Der Präsident

Franco M. MALFATTI

(1) ABl. Nr. L 99 vom 5. 5. 1970, S. 1.
(2) ABl. Nr. L 281 vom 27. 12. 1970, S. 6.
(3) ABl. Nr. L 99 vom 5. 5. 1970, S. 20.

ANHANG

1. Für die Bestimmung der Dichte und der Volumenmasse kommt

   a) als Referenzmethode die Bestimmung mit dem Pyknometer,

   b) als gebräuchliche Methode die Bestimmung mit dem Aräometer

   zur Anwendung.

   Diese Methoden sind unter A 1 c) im Anhang der in Artikel 1 genannten Sammlung angegeben.

2. Für die Bestimmung des vorhandenen Alkoholgehalts werden angewandt :

   a) bei Weinen :

      aa) als Referenzmethode die doppelte Destillation und die Messung der Dichte des Destillats mit dem Pyknometer,

      bb) als gebräuchliche Methode die einfache Destillation der neutralisierten Flüssigkeit und die Messung des Alkoholgrads mit dem Aräometer ;

   b) bei Mosten und teilweise gegorenen Mosten mit einem Gehalt an vorhandenem Alkohol von 6° oder weniger :

      aa) als Referenzmethode die chemische Alkoholbestimmung,

      bb) als gebräuchliche Methode das unter a) bb) angegebene Verfahren.

   Diese Methoden sind unter A 2 c) im Anhang des in Artikel 1 genannten Verzeichnisses angegeben.

3. Der Gesamttrockenextrakt wird indirekt aus der Dichte des Destillationsrückstands von der Alkoholbestimmung berechnet.

   Diese Methode ist unter A 3 c) im Anhang des in Artikel 1 genannten Verzeichnisses angegeben.

4. Die Bestimmung des Gehalts an reduzierenden Zuckern wird wie folgt vorgenommen :

   a) Klärung :

      — bei Rotweinen : durch basisches Bleiacetat,

      — bei anderen Erzeugnissen : durch Zinkferrocyanid.

   b) Die Bestimmung erfolgt in der Weise, daß eine bestimmte Menge einer alkalischen Kupfersalzlösung mit dem geklärten Wein reagiert und der Überschuß an Kupferionen jodometrisch bestimmt wird.

   Diese Methoden sind unter A 4 d) im Anhang des in Artikel 1 genannten Verzeichnisses angegeben.

5. Für die Bestimmung des Saccharosegehalts werden angewandt :

   a) als Referenzmethode

      aa) für die qualitativen Nachweise : Dünnschichtchromatographie und Papierchromatographie,

      bb) für die Bestimmung nach Inversion : das in Punkt 4 angegebene Verfahren ;

   b) als gebräuchliche Methode

      aa) für die qualitativen Untersuchungen : die Kolorimetrie,

      bb) für die Dosierung nach Inversion : das in Punkt 4 angegebene Verfahren.

   Diese Methoden werden unter A 5 f) im Anhang des in Artikel 1 genannten Verzeichnisses angegeben.

Liegt das bei der Bestimmung des Gehalts an Saccharose erhaltene Ergebnis bei trockenen Weinen unter 1 g/l und bei süßen Weinen unter 2 g/l, so ist der qualitative Nachweis anzuschließen. Ergibt dieser ein negatives Ergebnis, so gilt der gefundene Wert nicht als Saccharose.

6. Die Bestimmung der Asche erfolgt durch Veraschung des Trockenextrakts bis zur vollständigen Verbrennung des Kohlenstoffs bei 500° bis 550° C.

   Diese Methode ist unter A 6 a) im Anhang des in Artikel 1 genannten Verzeichnisses angegeben.

7. Für die Bestimmung der Aschenalkalität werden angewandt :

   a) für die Gesamtalkalität : Rücktitration der Schwefelsäure nach Erhitzen unter Verwendung von Methylorange als Indikator, dem eventuell ein Tropfen Methylenblau zugesetzt wurde,

   b) für die Teilalkalität : Rücktitration der Schwefelsäure in Gegenwart eines geringen Überschusses von Cer-III-Ionen unter Verwendung eines bei pH 4,5 umschlagenden Indikators.

   Diese Methoden sind unter A 7 a) im Anhang des in Artikel 1 genannten Verzeichnisses angegeben.

8. Die Bestimmung der Gesamtsäure erfolgt :

   Nach vorheriger Entfernung der Kohlensäure und der schwefeligen Säure :

   a) nach der Referenzmethode durch potentiometrische Titration,

   b) der gebräuchlichen Methode durch Endpunktbestimmungen mit Bromthymolblau als Indikator.

   Die Gesamtsäure wird in Milliäquivalenten in 1 Liter angegeben.
   Diese Methoden sind unter A 10 a) im Anhang des in Artikel 1 genannten Verzeichnisses angegeben.

9. Die Bestimmung der flüchtigen Säuren erfolgt durch Abtrennung der flüchtigen Säuren durch Wasserdampfdestillation. Als Indikator dient Phenolphtalein.

   Die flüchtige Säure wird in Milliäquivalenten in 1 Liter angegeben.

   Diese Methode ist unter A 11 a) im Anhang des in Artikel 1 genannten Verzeichnisses angegeben.

10. Die Bestimmung der nicht flüchtigen Säure ergibt sich aus der Differenz der Gehalte an Gesamtsäure und flüchtigen Säure.

11. Bei der Bestimmung der Weinsäure werden angewandt :

    a) als Referenzmethode die kolorimetrische Bestimmung der über einer Anionenaustauschsäule isolierten Weinsäure im Eluat durch Messung der mit Vanadinsäure entstehenden Rotfärbung.

    b) als gebräuchliche Methode die acidimetrische Bestimmung als Kaliumhydrogentartrat unter Bedingungen, die seine Löslichkeit auf ein Minimum verringern.

    Diese Methoden sind unter A 12 g) im Anhang des in Artikel 1 genannten Verzeichnisses angegeben.

12. Die Citronensäure wird mit den übrigen Säuren durch einen Ionenaustauscher bestimmt. Durch fraktionierte Eluierung wird die Citramalsäure getrennt. Die Citronensäure wird durch vorsichtige Oxydation in Aceton übergeführt, welches durch Destillation abgetrennt wird. Das Aceton wird jodometrisch bestimmt.

Diese Methode ist unter A 29 e) im Anhang des in Artikel 1 genannten Verzeichnisses angegeben.

13. Für die Bestimmung der schwefeligen Säure werden angewandt :

a) als Referenzmethode die Bestimmung der durch einen Luft- oder Stickstoffstrom übergetriebenen gesamten schwefeligen Säure mit einer eingestellten Natronlauge ;

b) als gebräuchliche Methode

aa) zur Bestimmung der freien schwefeligen Säure die direkte jodometrische Titration mit Korrekturtitration des gleichen Weines, dessen freie schwefelige Säure durch einen Überschuß an Äthanol oder Propanol gebunden wurde ;

bb) zur Bestimmung der gebundenen schwefeligen Säure die jodometrische Titration nach doppelter alkalischer Hydrolyse des Weines, dessen freie schwefelige Säure durch jodometrische Titration oxydiert wurde ;

cc) der Gehalt an gesamter schwefeliger Säure ergibt sich aus der Addition der Ergebnisse der beiden unter aa) und bb) genannten Analysen.

Diese Methoden sind unter A 17 e) im Anhang des in Artikel 1 genannten Verzeichnisses angegeben.

14. Der pH-Wert des Weins und des Mostes wird durch Messung der Potentialdifferenz zwischen zwei Elektroden, die in die zu untersuchende Flüssigkeit tauchen, bestimmt. Eine der Elektroden besitzt ein Potential, welches eine bestimmte Funktion des pH-Wertes dieser Lösung darstellt, die andere Elektrode ist die Referenzelektrode mit einem festen und bekannten Potential.

Diese Methode ist unter A 31 f) im Anhang des in Artikel 1 genannten Verzeichnisses angegeben.