

ANHANG III

„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
Nummer 1: Verwendung zur Belüftung oder Sauerstoffanreicherung	<ul style="list-style-type: none"> — Luft — Gasförmiger Sauerstoff 	
Nummer 3: Zentrifugierung oder Filtrierung	<ul style="list-style-type: none"> — Perlit — Zellulose — Kieselgur 	Verwendung nur als inerte Filtrierhilfsstoff
Nummer 4: Verwendung zur Herstellung einer inerten Atmosphäre und zur Handhabung des Erzeugnisses unter Luftabschluss	<ul style="list-style-type: none"> — Stickstoff — Kohlenstoffdioxid — Argon 	
Nummern 5, 15 und 21: Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> — Hefen ⁽¹⁾ 	
Nummer 6: Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> — Diammoniumphosphat — Thiaminhydrochlorid — inaktivierte Hefen, Hefeautolysate und Heferinden 	
Nummer 7: Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> — Schwefeldioxid — Kaliumdisulfit oder Kaliummetabisulfit 	<p>Der maximale Schwefeldioxidgehalt darf bei Rotwein gemäß Anhang I B Teil A Nummer 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 100 mg/l bei einem Restzuckergehalt unter 2 g/l nicht übersteigen.</p> <p>a) Der maximale Schwefeldioxidgehalt darf bei Weißwein und Roséwein gemäß Anhang I B Teil A Nummer 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 150 mg/l bei einem Restzuckergehalt unter 2 g/l nicht übersteigen.</p> <p>b) Bei allen anderen Weinen wird der am 1. August 2010 gemäß Anhang I B der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 angewendete maximale Schwefeldioxidgehalt um 30 mg/l verringert.</p>
Nummer 9: Verwendung	<ul style="list-style-type: none"> — Önologische Holzkohle (Aktivkohle) 	
Nummer 10: Klärung	<ul style="list-style-type: none"> — Speisegelatine ⁽²⁾ — Proteine pflanzlichen Ursprungs aus Weizen oder Erbsen ⁽²⁾ — Hausenblase ⁽²⁾ — Eieralbumin ⁽²⁾ — Tannine ⁽²⁾ — Kartoffeleiweiß ⁽²⁾ 	

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
	<ul style="list-style-type: none"> — Hefeproteinextrakte ⁽²⁾ — Kasein — aus <i>Aspergillus niger</i> gewonnenes Chitosan, — Kaliumkaseinat — Siliziumdioxid — Bentonit — pektolytische Enzyme 	
Nummer 12: Verwendung zur Säuerung	<ul style="list-style-type: none"> — Milchsäure — L(+)-Weinsäure 	
Nummer 13: Verwendung zur Entsäuerung	<ul style="list-style-type: none"> — L(+)-Weinsäure — Calciumcarbonat — neutrales Kaliumtartrat — Kaliumbicarbonat 	
Nummer 14: Zusatz	— Aleppokiefernharz	
Nummer 15: Zusatz	— Inaktivierte Hefe, Autolysate von Hefe und Heferinde	
Nummer 17: Verwendung	— Milchsäurebakterien	
Nummer 19: Zusatz	— L-Ascorbinsäure	
Nummer 22: Verwendung zur Belüftung	— Stickstoff	
Nummer 23: Zusatz	— Kohlenstoffdioxid	
Nummer 24: Zugabe zur Stabilisierung des Weins	— Citronensäure	
Nummer 25: Zusatz	— Tannine ⁽²⁾	
Nummer 27: Zusatz	— Metaweinsäure	
Nummer 28: Verwendung	— Gummiarabicum ⁽²⁾	
Nummer 30: Verwendung	— Kaliumbitartrat	
Nummer 31: Verwendung	— Kupfercitrat	
Nummer 31: Verwendung	— Kupfersulfat	
Nummer 35: Verwendung	— Hefe-Mannoproteinen	
Nummer 38: Verwendung	— Eichenholzstücke	
Nummer 39: Verwendung	— Kaliumalginat	
Nummer 44: Verwendung	— aus <i>Aspergillus niger</i> gewonnenes Chitosan	
Nummer 51: Verwendung	— Inaktivierte Hefe	
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‘

⁽¹⁾ Für die individuellen Hefestämme: falls verfügbar, aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen gewonnen.

⁽²⁾ Falls verfügbar, aus ökologischen/biologischen Ausgangsstoffen gewonnen.“