

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	— Luft — Gasförmiger Sauerstoff	
Nummer 3: Zentrifugierung oder Filtrierung	— Perlit — Cellulose — Kieselgur	Verwendung nur als inerter Filtrierhilfsstoff
Nummer 4: Verwendung zur Herstellung einer inerten Atmosphäre und zur Handhabung des Erzeugnisses unter Luftabschluss	— Stickstoff — Kohlendioxid — Argon	
Nummern 5, 15 und 21: Verwendung	— Hefen ⁽¹⁾	
Nummer 6: Verwendung	— Diammoniumphosphat — Thiaminium-Dichlorhydrat	
Nummer 7: Verwendung	— Schwefeldioxid — Kaliumdisulfit oder Kaliummetabisulfit	<p>a) 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>b) 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>c) 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>

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 9: Verwendung	— Önologische Holzkohle (Aktivkohle)	
Nummer 10: Klärung	— Speisegelatine ⁽²⁾ — Proteine pflanzlichen Ursprungs aus Weizen oder Erbsen ⁽²⁾ — Hausenblase ⁽²⁾ — Eieralbumin ⁽²⁾ — Tannine ⁽²⁾	
	— Kasein — Kaliumkaseinat — Siliziumdioxid — Bentonit — pektolytische Enzyme	
Nummer 12: Verwendung zur Säuerung	— Milchsäure — L(+)-Weinsäure	
Nummer 13: Verwendung zur Entsäuerung	— L(+)-Weinsäure — Calciumcarbonat — neutrales Kaliumtartrat — Kaliumbicarbonat	
Nummer 14: Zugabe	— Aleppokiefernharz	
Nummer 17: Verwendung	— Milchsäurebakterien	
Nummer 19: Zugabe	— L-Ascorbinsäure	
Nummer 22: Verwendung zur Belüftung	— Stickstoff	
Nummer 23: Zugabe	— Kohlendioxid	

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 24: Zugabe zur Stabilisierung des Weins	— Citronensäure	
Nummer 25: Zugabe	— Tannine ⁽²⁾	
Nummer 27: Zugabe	— Metaweinsäure	
Nummer 28: Verwendung	— Gummiarabicum ⁽²⁾	
Nummer 30: Verwendung	— Kaliumbitartrat	
Nummer 31: Verwendung	— Kupfercitrat	
Nummer 31: Verwendung	— Kupfersulfat	zugelassen bis zum 31. Juli 2015
Nummer 38: Verwendung	— Eichenholzstücke	
Nummer 39: Verwendung	— Kaliumalginat	
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.