



Bryssel den 13 mars 2019
(OR. en)

7452/19
ADD 1

AGRI 138
AGRIORG 16
AGRIFIN 19
DELECT 56

FÖLJENOT

från:	Jordi AYET PUIGARNAU, direktör, för Europeiska kommissionens generalsekreterare
till:	Jeppe TRANHOLM-MIKKELSEN, generalsekreterare för Europeiska unionens råd
Komm. dok. nr:	C(2019) 1869 final - Annexes 1 to 3
Ärende:	BILAGOR till KOMMISSIONENS DELEGERADE FÖRORDNING om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 vad gäller vinodlingsområden där alkoholhalten får höjas, tillåtna oenologiska metoder och restriktioner som är tillämpliga på framställning och bevarande av vinprodukter, lägsta alkoholhalt för biprodukter och bortskaffande av dessa samt offentliggörande av OIV-akter

För delegationerna bifogas dokument – C(2019) 1869 final - Annexes 1 to 3.

Bilaga: C(2019) 1869 final - Annexes 1 to 3



Bryssel den 12.3.2019
C(2019) 1869 final

ANNEXES 1 to 3

BILAGOR

till

KOMMISSIONENS DELEGERADE FÖRORDNING

om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 vad gäller vinodlingsområden där alkoholhalten får höjas, tillåtna oenologiska metoder och restriktioner som är tillämpliga på framställning och bevarande av vinprodukter, lägsta alkoholhalt för biprodukter och bortskaffande av dessa samt offentliggörande av OIV-akter

BILAGA I

DEL A

TILLÅTNA OENOLOGISKA METODER

TABELL 1: TILLÅTNA OENOLOGISKA BEHANDLINGAR SOM AVSES I ARTIKEL 3.1

	1	2
	Oenologisk behandling	Villkor och gränsvärden för användning ¹
1	Luftning eller syresättning	Endast med syrgas.
2	Värmebehandling	Omfattas av villkoren i akterna 1.8 (1970), 2.4.4 (1988), 3.4.3 (1988) och 3.4.3.1 (1990) i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder.
3	Centrifugering och filtrering med eller utan inert filtermaterial	Användning av inert filtermaterial får inte lämna kvar oönskade rester i den behandlade produkten.
4	Skapande av en inert atmosfär	Endast för att behandla produkten utan påverkan av luften.
5	Avlägsnande av svaveldioxid genom fysikaliska processer	Endast för färska druvor, druvmust, delvis jäst druvmust, delvis jäst druvmust framställd av lätt torkade druvor, koncentrerad druvmust, rektifierad koncentrerad druvmust eller ungt icke färdigjäst vin.
6	Jonbytarhartser	Endast för druvmust avsedd för framställning av rektifierad koncentrerad druvmust. Omfattas av villkoren som fastställs i tillägg 3.
7	Genomströmning	Endast med argon eller kvävgas.
8	Flotation	Endast med kvävgas eller koldioxid eller genom luftning. Omfattas av villkoren i akt 2.1.14 (1999).
9	Paraffinplattor som är impregnerade med allylisotiocyanat	Endast för att skapa en steril atmosfär. I Italien endast tillåtet förutsatt att det är förenligt med nationell lagstiftning och i behållare med en volym på mer än 20 liter. Användningen av allylisotiocyanat omfattas av villkoren och gränserna i tabell 2 om tillåtna oenologiska föreningar.
10	Elektrodialysbehandling	Endast för att säkerställa stabilisering av vinsyra i vinet. Endast för delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd och för de produkter som definieras i punkterna 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16 i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013. Omfattas av villkoren som fastställs i tillägg 5 till denna bilaga.

¹ Året inom parentes som står efter hänvisningar till akter i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder anger den version av akten som godkänts av unionen som tillåtna oenologiska metoder, med förbehåll för de villkor och gränsvärden för användning som anges i denna tabell.

11	Bitar av ek	Vid framställning och lagring av vin, inbegripet vid jäsning av färska druvor och druvmust. Omfattas av villkoren som fastställs i tillägg 7.
12	Korrigerigering av alkoholhalten i viner	Korrigerigering görs endast i fråga om vin. Omfattas av villkoren som fastställs i tillägg 8.
13	Katjonbytare för stabilisering av vinsyran	Endast för stabilisering av vinsyran i delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd och i de produkter som definieras i punkterna 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16 i del II bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013. Omfattas av villkoren som fastställs i akt 3.3.3 (2011) i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder. Behandlingen ska överensstämma med förordning (EG) nr 1935/2004 ² och med nationella bestämmelser om tillämpning av denna. Behandlingen ska registreras i det register som avses i artikel 147.2 i förordning (EU) nr 1308/2013.
14	Elektromembranbehandling	Endast för syring och avsyring. Omfattas av de villkor och gränsvärden som fastställs i del I avsnitten C och D i bilaga VIII till förordning (EU) nr 1308/2013 och i artikel 11 i den här förordningen. Behandlingen ska överensstämma med förordning (EG) nr 1935/2004 och förordning (EU) nr 10/2011 ³ samt med nationella bestämmelser om tillämpning av dessa. Omfattas av villkoren i akterna 2.1.3.1.3 (2010), 2.1.3.2.4 (2012), 3.1.1.4 (2010) och 3.1.2.3 (2012) i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder. Behandlingen ska registreras i det register som avses i artikel 147.2 i förordning (EU) nr 1308/2013.
15	Katjonbytare för syring	Omfattas av de villkor och gränsvärden som fastställs i del I avsnitten C och D i bilaga VIII till förordning (EU) nr 1308/2013 och i artikel 11 i den här förordningen. Behandlingen ska överensstämma med förordning (EG) nr 1935/2004 och med nationella bestämmelser om tillämpning av denna. Omfattas av villkoren i akterna 2.1.3.1.4 (2012) och 3.1.1.5 (2012) i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder. Behandlingen ska registreras i det register som avses i artikel 147.2 i förordning (EU) nr 1308/2013.
16	Kombinerad membranprocess	Endast för reducering av sockerhalten i must som definieras i punkt 10 i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013. Omfattas av villkoren som fastställs i tillägg 9.
17	Membran	Endast för hantering av upplöst gas i vin. Endast för de produkter som definieras i punkterna 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16 i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013. Tillsats av koldioxid i de produkter som definieras i punkterna 4, 5, 6 och 8 i del II i den bilagan är förbjuden. Behandlingen ska överensstämma med förordning (EG) nr 1935/2004 och förordning (EU) nr 10/2011 samt med nationella bestämmelser om tillämpning av dessa. Omfattas av villkoren i akt 3.5.17 (2013) i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder.
18	Membranteknik i kombination med aktivt kol	Endast för att minska överskott av 4-etylfenol och 4-etylguajakol i vin. Omfattas av villkoren som fastställs i tillägg 10.
19	Filterplattor innehållande zeoliten Y-faujasit	Endast för att absorbera haloanisoler. Omfattas av villkoren som fastställs i akt 3.2.15 (2016) i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder.

² Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1935/2004 av den 27 oktober 2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel och om upphävande av direktiven 80/590/EEG och 89/109/EEG (EUT L 338, 13.11.2004, s. 4).

³ Kommissionens förordning (EU) nr 10/2011 av den 14 januari 2011 om material och produkter av plast som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel (EUT L 12, 15.1.2011, s. 1).

TABELL 2: TILLÅTNA OENOLOGISKA FÖRENINGAR SOM AVSES I ARTIKEL 3.1

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Ämne/aktivitet	E-nummer och/eller CAS-nummer	OIV:s regelsamling över oenologiska metoder ¹	Hänvisning till akt i OIV:s kodex som avses i artikel 9.1	Tillsats	Processhjälpmedel/ämne som används som processhjälpmedel ²	Villkor och gränsvärden för användning ³	Kategorier av vinprodukter ⁴
1	Surhetsreglerande medel							
1.1	Vinsyra (L(+)-)	E 334 / CAS 87-69-4	Akt 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-LTARAC	x		Villkor och gränsvärden fastställs i del I avsnitten C och D i bilaga VIII till förordning (EU) nr 1308/2013 och i artikel 11 i den här förordningen. Specifikationer för vinsyra (L(+)-) fastställs i punkt 2 i tillägg 1 till denna bilaga.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
1.2	Äppelsyra (D,L-; L-)	E 296 / -	Akt 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACIMAL	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
1.3	Mjölksyra	E 270 / -	Akt 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACILAC	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
1.4	Kalium-L(+)-tartrat	E 336(ii) / CAS 921-53-9	Akt 2.1.3.2.2 (1979); 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTTAR		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
1.5	Kaliumbikarbonat	E 501(ii) / CAS 298-14-6	Akt 2.1.3.2.2 (1979); 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTBIC		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
1.6	Kalciumkarbonat	E 170 / CAS 471-34-1	Akt 2.1.3.2.2 (1979); 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-CALCAR		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16

1.7	Kalciumtartrat	E 354 / -	Akt 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
1.8	Kalciumsulfat	E 516 / -	Akt 2.1.3.1.1.1 (2017)		x		Villkor och gränsvärden fastställs i avsnitt A punkt 2 b i bilaga III. Högsta tillåtna mängd: 2 g/l.	3
1.9	Kaliumkarbonat	E 501 i	Akt 2.1.3.2.5 (2017); 3.1.2.2 (1979)			x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
2	Konserverings- och antioxidationsmedel							
2.1	Svaveldioxid	E 220 / CAS 7446-09-5	Akt 1.12 (2004); 2.1.2 (1987); 3.4.4 (2003)	COEI-1-SOUDIO	x		Gränsvärden (högsta tillåtna mängd i den produkt som släpps ut på marknaden) fastställs i avsnitt B i bilaga I.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
2.2	Kaliumbisulfid	E 228 / CAS 7773-03-7	Akt 2.1.2 (1987)	COEI-1-POTBIS	x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
2.3	Kaliumpyrosulfid	E 224 / CAS 16731-55-8	Akt 1.12 (2004), 3.4.4 (2003)	COEI-1-POTANH	x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
2.4	Kaliumsorbit	E 202	Akt 3.4.5 (1988)	COEI-1-POTSOR	x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
2.5	Lysozym	E 1105	Akt 2.2.6 (1997); 3.4.12 (1997)	COEI-1-LYSOZY	x	x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
2.6	L-askorbinsyra	E 300	Akt 1.11 (2001); 2.2.7 (2001); 3.4.7 (2001)	COEI-1-ASCACI	x		Högsta tillåtna mängd i det behandlade vin som släpps ut på marknaden: 250 mg/l. Högst 250 mg/l per behandling.	Färska druvor, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
2.7	Dimetyldikarbonat (DMDC)	E 242 / CAS 4525-33-1	Akt 3.4.13 (2001)	COEI-1-DICDIM	x		Behandlingen ska registreras i det register som avses i artikel 147.2 i förordning (EU) nr 1308/2013.	Delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
3	Komplexbildare							
3.1	Kol för oenologiskt bruk		Akt 2.1.9 (2002);	COEI-1-CHARBO		x		Vita viner, 2, 10 och

			3.5.9 (1970)					14
3.2	Selektiva vegetabiliska fibrer		Akt 3.4.20 (2017)	COEI-1-FIBVEG		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
4	Aktivatorer för alkoholjäsning och malolaktisk jäsning							
4.1	Mikrokristallinsk cellulosa	E 460(i) / CAS 9004-34-6	Akt 2.3.2 (2005), 3.4.21 (2015)	COEI-1-CELMIC		x	Ämnet ska överensstämma med specifikationerna i bilagan till förordning (EU) nr 231/2012.	Färska druvor, 2, 4, 5, 6, 7, 10, 11 och 12
4.2	Diammoniumvätefosfat	E 342 / CAS 7783-28-0	Akt 4.1.7 (1995)	COEI-1-PHODIA		x	Endast för alkoholjäsning. Upp till 1 g/l (uttryckt i salter) ⁵ respektive 0,3 g/l för den andra jäsningen av mousserande vin.	Färska druvor, 2, 10, 11, 12, 13, andra alkoholjäsningen 4, 5, 6 och 7
4.3	Ammoniumsulfat	E 517 / CAS 7783-20-2	Akt 4.1.7 (1995)	COEI-1AMMSUL		x		
4.4	Ammoniumbisulfid	- / CAS 10192-30-0		COEI-1-AMMHYD		x	Endast för alkoholjäsning. Upp till 0,2 g/l (uttryckt i salter) och inom de gränsvärden som anges i punkt 2.1–2.3.	Färska druvor, 2, 10, 11, 12 och 13
4.5	Tiaminhydroklorid	- / CAS 67-03-8	Akt 2.3.3 (1976); 4.1.7 (1995)	COEI-1-THIAMIN		x	Endast för alkoholjäsning.	Färska druvor, 2, 10, 11, 12, 13, andra alkoholjäsningen 4, 5, 6 och 7
4.6	Jästautolysater	- / -	Akt 2.3.2 (2005); 3.4.21 (2015)	COEI-1-AUTLYS		x ²		Färska druvor, 2, 10, 11, 12 och 13
4.7	Jästcellväggar	- / -	Akt 2.3.4 (1988); 3.4.21 (2015)	COEI-1-YEHULL		x ²		Färska druvor, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
4.8	Inaktiverad jäst	- / -	Akt 2.3.2 (2005); 3.4.21 (2015)	COEI-1-INAYEA		x ²		Färska druvor, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
4.9	Inaktiverad jäst med garantinivå av glutat	- / -	Akt 2.2.9 (2017)	COEI-1-LEVGLU		x ²	Endast för alkoholjäsning.	Färska druvor, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
5	Klarningsmedel							
5.1	Ätligt gelatin	- / CAS 9000-70-8	Akt 2.1.6 (1997); 3.2.1 (2011)	COEI-1-GELATI		x ²		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16

5.2	Veteprotein		Akt 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x ²		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
5.3	Ärtprotein		Akt 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x ²		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
5.4	Potatisprotein		Akt 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x ²		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
5.5	Husbloss		Akt 3.2.1 (2011)	COEI-1-COLPOI		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
5.6	Kasein	- / CAS 9005-43- 0	Akt 2.1.16 (2004)	COEI-1-CASEIN		x ²		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
5.7	Kaliumkaseinat	- / CAS 68131- 54-4	Akt 2.1.15 (2004); 3.2.1 (2011)	COEI-1-POTCAS		x ²		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
5.8	Äggalbumin	- / CAS 9006-59- 1	Akt 3.2.1 (2011)	COEI-1-OEUALB		x ²		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
5.9	Bentonit	E 558 / -	Akt 2.1.8 (1970); 3.3.5 (1970)	COEI-1-BENTON		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
5.10	Kiseldioxid i form av gel eller kolloid	E 551 / -	Akt 2.1.10 (1991); 3.2.1 (2011); 3.2.4 (1991)	COEI-1-DIOSIL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
5.11	Kaolin	- / CAS 1332-58- 7	Akt 3.2.1 (2011)	COEI-1-KAOLIN		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
5.12	Tanniner		Akt 2.1.7 (1970); 2.1.17 (2004); 3.2.6 (1970); 3.2.7 (2004); 4.1.8 (1981); 4.3.2 (1981)	COEI-1-TANINS		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 och 16
5.13	Kitosan från <i>Aspergillus niger</i>	- / CAS 9012-76- 4	Akt 2.1.22 (2009); 3.2.1 (2011); 3.2.12 (2009); 3.2.1 (2009)	COEI-1-CHITOS		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
5.14	Kitinglukan från <i>Aspergillus niger</i>	Kitin: CAS 1398- 61-4; glukon: CAS 9041-22-9.	Akt 2.1.23 (2009); 3.2.1 (2011); 3.2.13 (2009); 3.2.1 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16

5.15	Jästproteinextrakt	- / -	Akt 2.1.24 (2011); 3.2.14 (2011); 3.2.1 (2011)	COEI-1-EPLV		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
5.16	Polyvinylpyrrolidon	E 1202 / CAS 25249-54-1	Akt 3.4.9 (1987)	COEI-1-PVPP		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 och 16
5.17	Kalciumalginat	E 404 / CAS 9005-35-0	Akt 4.1.8 (1981)	COEI-1-ALGIAC		x	Endast för framställning av samtliga kategorier av mousserande vin och pärlande vin som framställs genom jäsningsresterna genom degorgering.	4, 5, 6, 7, 8 och 9
5.18	Kaliumalginat	E 402 / CAS 9005-36-1	Akt 4.1.8 (1981)	COEI-1-POTALG		x	Endast för framställning av samtliga kategorier av mousserande vin och pärlande vin som framställs genom jäsningsresterna genom degorgering.	4, 5, 6, 7, 8 och 9
6	Stabilisatorer							
6.1	Kaliumväteatrat	E 336(i) / CAS 868-14-4	Akt 3.3.4 (2004)	COEI-1-POTBIT		x	Endast för att främja utfällning av vinsyresalter.	Delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
6.2	Kalciumtartrat	E 354 / -	Akt 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR		x		Delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
6.3	Citronsyra	E 330	Akt 3.3.8 (1970); 3.3.1 (1970)	COEI-1-CITACI	x		Högsta tillåtna mängd i det behandlade vin som släpps ut på marknaden: 1 g/l.	Delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
6.4	Tanniner	- / -	3.3.1 (1970);	COEI-1-TANINS				Delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
6.5	Kaliumferrocyanid	E 536 / -	Akt 3.3.1 (1970)	COEI-1-POTFER		x	Omfattas av villkoren som fastställs i tillägg 4 till denna bilaga.	Delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat

								tillstånd, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
6.6	Kalciumfyttat	- / CAS 3615-82-5	Akt 3.3.1 (1970)	COEI-1-CALPHY		x	Upp till 8 g/hl för röda viner. Omfattas av villkoren som fastställs i tillägg 4 till denna bilaga.	Delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
6.7	Metavinsyra	E 353 / -	Akt 3.3.7 (1970)	COEI-1-METACI		x		Delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
6.8	Gummi arabicum	E 414 / CAS 9000-01-5	Akt 3.3.6 (1972)	COEI-1-GOMARA		x	<i>Quantum satis.</i>	Delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
6.9	Vinsyra (D, L-) eller dess neutrala kaliumsalt	- / CAS 133-37-9	Akt 2.1.21 (2008); 3.4.15 (2008)	COEI-1-DLTART		x	Endast för utfällning av överskott på kalcium. Omfattas av villkoren som fastställs i tillägg 4 till denna bilaga.	Delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
6.10	Mannoproteiner från jäst	- / -	Akt 3.3.13 (2005)	COEI-1-MANPRO		x		Delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
6.11	Karboximetylcellulosa	E 466 / -	Akt 3.3.14 (2008)	COEI-1-CMC		x	Endast för stabilisering av vinsyran.	Vita viner, 4, 5, 6, 7, 8, 9
6.12	Sampolymererna polyvinylimidazol-polyvinylpyrrolidon (PVI/PVP)	- / CAS 87865-40-5	Akt 2.1.20 (2014); 3.4.14 (2014)	COEI-1-PVIPVP		x	Behandlingen ska registreras i det register som avses i artikel 147.2 i förordning (EU) nr 1308/2013.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
6.13	Kaliumpolyaspartat	E 456 / CAS 64723-18-8	Akt 3.3.15 (2016)	COEI-1-POTASP		x	Endast för att främja stabilisering av vinsyran.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
7	Enzymer ⁶							
7.1	Ureas	EC 3.5.1.5	Akt 3.4.11 (1995)	COEI-1-UREASE		x	Endast för att minska ureahalten i vinerna.	Delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat

							Omfattas av villkoren som fastställs i tillägg 6 till denna bilaga.	tillstånd, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
7.2	Pektinlyas	EC 4.2.2.10	Akt 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPLY		x	Endast för oenologiskt bruk vid maceration, klarning, stabilisering, filtrering och för att avslöja aromatiska prekursorer av druvor.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
7.3	Pektinmetylesteras	EC 3.1.1.11	Akt 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPME		x	Endast för oenologiskt bruk vid maceration, klarning, stabilisering, filtrering och för att avslöja aromatiska prekursorer av druvor.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
7.4	Polygalakturonas	EC 3.2.1.15	Akt 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPGA		x	Endast för oenologiskt bruk vid maceration, klarning, stabilisering, filtrering och för att avslöja aromatiska prekursorer av druvor.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
7.5	Hemicellulas	EC 3.2.1.78	Akt 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTGHE		x	Endast för oenologiskt bruk vid maceration, klarning, stabilisering, filtrering och för att avslöja aromatiska prekursorer av druvor.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
7.6	Cellulas	EC 3.2.1.4	Akt 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTCEL		x	Endast för oenologiskt bruk vid maceration, klarning, stabilisering, filtrering och för att avslöja aromatiska prekursorer av druvor.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
7.7	Betaglukanas	EC 3.2.1.58	Akt 3.2.10 (2004)	COEI-1-BGLUCA		x	Endast för oenologiskt bruk vid maceration, klarning, stabilisering, filtrering och för att avslöja aromatiska prekursorer av druvor.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
7.8	Glykosidas	EC 3.2.1.20	Akt 2.1.19 (2013); 3.2.9 (2013)	COEI-1-GLYCOS		x	Endast för oenologiskt bruk vid maceration, klarning, stabilisering, filtrering och för att avslöja aromatiska prekursorer av druvor.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
8	Gaser och förpackningsgaser ⁷							
8.1	Argon	E 938 / CAS 7440-37-1	Akt 2.2.5 (1970); 3.2.3 (2002)	COEI-1-ARGON	x ⁷	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
8.2	Kväve	E 941 / CAS 7727-37-9	Akt 2.1.14 (1999); 2.2.5 (1970); 3.2.3 (2002)	COEI-1-AZOTE	x ⁷	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16

8.3	Koldioxid	E 290 / CAS 124-38-9	Akt 1.7 (1970); 2.1.14 (1999); 2.2.3 (1970); 2.2.5 (1970); 2.3.9 (2005); 4.1.10 (2002)	COEI-1-DIOCAR	x ⁷	x	För stilla viner får koldioxidhalten i det behandlade vin som släpps ut på marknaden vara högst 3 g/l och övertrycket på grund av koldioxiden måste vara mindre än 1 bar vid en temperatur på 20 °C.	Delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
8.4	Syrgas	E 948 / CAS 17778-80-2	Akt 2.1.1 (2016); 3.5.5 (2016)	COEI-1-OXYGEN		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
9	Jäsmedel							
9.1	Jäst för vinframställning	- / -	Akt 2.3.1 (2016); 4.1.8 (1981)	COEI-1-LESEAC		x ²		Färska druvor, 2, 10, 11, 12, 13, andra alkoholjäsningen 4, 5, 6 och 7
9.2	Mjölksyrabakterier	- / -	Akt 3.1.2 (1979); 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x ²		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 och 16
10	Korrigerig av defekter							
10.1	Koppersulfat, pentahydrat	- / CAS 7758-99-8	Akt 3.5.8 (1989)	COEI-1-CUISUL		x	Upp till 1 g/hl på villkor att den behandlade produkten inte har en högre halt av koppar än 1 mg/l, med undantag för likörviner som framställts av färsk ojäst eller delvis jäst druvmust, som inte får ha en högre halt av koppar än 2 mg/l.	Delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
10.2	Kopparcitrat	- / CAS 866-82-0	Akt 3.5.14 (2008)	COEI-1-CUICIT		x	Upp till 1 g/hl på villkor att den behandlade produkten inte har en högre halt av koppar än 1 mg/l, med undantag för likörviner som framställts av färsk ojäst eller delvis jäst druvmust, som inte får ha en högre halt av koppar än 2 mg/l.	Delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
10.3	Kitosan från <i>Aspergillus niger</i>	- / CAS 9012-76-4	Akt 3.4.16 (2009)	COEI-1-CHITOS		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
10.4	Kitinglukan från <i>Aspergillus niger</i>	Kitin: CAS 1398-61-4; glukon: CAS 9041-22-9.	Akt 3.4.17 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
10.5	Inaktiverad jäst	- / -		COEI-1-INAYEA		x ²		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10,

								11, 12, 15 och 16
11	Andra metoder							
11.1	Kåda från aleppotall	- / -			x		Omfattas av villkoren som fastställs i tillägg 2 till denna bilaga.	2, 10, 11
11.2	Färsk jäsningsrester	- / -				x ²	Endast i torra viner. Färsk jäsningsrester ska vara sunda, outspädda och innehålla jäst från nyligen avslutad framställning av torrt vin. Kvantiteterna får inte överstiga 5 volymprocent av den behandlade produkten.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
11.3	Sockerkulör	E 150 a-d / -	Akt 4.3 (2007)	COEI-1-CARAMEL	x		För att förstärka färgen, såsom anges i punkt 2 i bilaga I till förordning (EG) nr 1333/2008.	3
11.4	Allylisotiocyanat	- / CAS 57-06-7				x	Endast för att impregnera paraffinplattor. Se tabell 1. Det får inte förekomma några spår av allylisotiocyanat i vinet.	Endast för delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd och vin.
11.5	Inaktiverad jäst	- / -		COEI-1-INAYEA		x ²		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16

¹ Året inom parentes som står efter hänvisningar till akter i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder anger den version av akten som godkänts av unionen som tillåtna oenologiska metoder, med förbehåll för de villkor och gränsvärden för användning som anges i denna tabell.

² Ämnen som används som processhjälpmedel, såsom avses i artikel 20 d i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av

livsmedelsinformation till konsumenterna, och om ändring av Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 1924/2006 och (EG) nr 1925/2006 samt om upphävande av kommissionens direktiv 87/250/EEG, rådets direktiv 90/496/EEG, kommissionens direktiv 1999/10/EG, Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG, kommissionens direktiv 2002/67/EG och 2008/5/EG samt kommissionens förordning (EG) nr 608/2004 (EUT L 304, 22.11.2011, s. 18).

³ De tillåtna oenologiska föreningarna ska användas i enlighet med bestämmelserna i de akter i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder som avses i kolumn 3, såvida inte ytterligare villkor och gränsvärden för användning som fastställs i denna kolumn gäller.

⁴ Om inte alla kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013 omfattas.

⁵ De ammoniumsalter som avses i punkt 4.2, 4.3 och 4.4 får också användas tillsammans, upp till det totala gränsvärdet på 1g/l, eller upp till 0,3 g/l för den andra jäsningsen av mousserande vin. Det ammoniumsalt som avses i punkt 4.4 får dock inte överskrida det gränsvärde som anges i punkt 4.4.

⁶ Se även artikel 9.2 i denna förordning.

⁷ Om dessa används som tillsatser såsom avses i punkt 20 i bilaga I till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelstillsatser (EUT L 354, 31.12.2008, s. 16).

Tillägg 1

Vinsyra (L(+)-) och produkter därav

1. Vinsyra, vars användning för avsyrrning föreskrivs i punkt 1.1 i tabell 2 i denna bilaga, får endast användas för produkter som

härör från druvsorterna elbling och riesling, och

kommer från druvor som skördats i något av följande vinodlingsområden i den norra delen av vinodlingszon A:

- Ahr.
- Rheingau.
- Mittelrhein.
- Mosel.
- Nahe.
- Rheinhessen.
- Pfalz.
- Moselle luxembourgeoise.

2. Vinsyra (L(+)-), vars användning föreskrivs i punkt 1.1 i tabell 2 i denna bilaga, ska vara av jordbruksursprung och framställd specifikt ur vinprodukter. Den ska också uppfylla de renhetskriterier som anges i förordning (EU) nr 231/2012.

3. Följande produkter som framställts ur vinsyra (L(+)-), vars användning föreskrivs i följande punkter i tabell 2 i denna bilaga, ska vara av jordbruksursprung:

- Kalciumtartrat (1.7).
- Kaliumtartrat (1.4).
- Kaliumvätetartrat (6.1).
- Metavinsyra (6.7).

Tillägg 2

Kåda från aleppotal

1. Kåda från aleppotal, vars användning föreskrivs i punkt 11.1 i tabell 2 i denna bilaga, får endast användas för framställning av vin av retsinatyp. Denna oenologiska metod får endast användas

a) på Greklands geografiska territorium,

b) på druvmust från druvor vars sort, produktionsområde och vinframställningsområde fastställs i grekiska nationella bestämmelser som var i kraft den 31 december 1980,

c) genom tillsats av högst 1 000 gram kåda per hektoliter produkt som används före jäsningsen eller, under förutsättning att den verkliga alkoholhalten i volymprocent inte är högre än en tredjedel av den totala alkoholhalten i volymprocent, även under jäsningsen.

2. Om Grekland har för avsikt att ändra de bestämmelser som avses i punkt 1 b ska detta i förväg anmälas till kommissionen. Anmälan ska göras i enlighet med delegerad förordning (EU) 2017/1183. Om kommissionen inte framför några synpunkter inom två månader efter mottagandet av en sådan anmälan får Grekland göra de planerade ändringarna.

Tillägg 3

Jonbytarhartser

De jonbytarhartser som får användas i enlighet med punkt 6 i tabell 1 i denna bilaga är sampolymerer av styren eller divinylbensen som innehåller grupper av sulfonsyra eller ammonium. De ska överensstämma med bestämmelserna i förordning (EG) nr 1935/2004 samt med unionens och nationella bestämmelser om tillämpning av denna. Dessutom får de inte under den kontroll som görs med hjälp av den analysmetod som anges i punkt 3 i detta tillägg förlora mer än 1 mg/l organiska ämnen till någon av de uppräknade lösningarna. Hartserna ska regenereras med hjälp av ämnen som har godkänts för användning vid framställning av livsmedel.

Hartserna får endast användas om en oenolog eller tekniker kontrollerar processen och om den äger rum på en anläggning som godkänts av myndigheterna i den medlemsstat där hartserna används. Myndigheter ska fastställa de godkända oenologernas och teknikernas uppgifter och ansvar.

Analysmetod för bestämning av jonbytarhartsers förluster av organiska ämnen:

1. ANVÄNDNINGSSOMRÅDE

Bestämning av jonbytarhartsers förluster av organiska ämnen.

2. DEFINITION

Jonbytarhartsers förluster av organiska ämnen: förlusten av organiska ämnen bestäms med hjälp av den metod som beskrivs nedan.

3. PRINCIPER FÖR METODEN

Extraktionsvätskor får passera genom en kolonn som packats med hartser, och mängden extraherat organiskt material bestäms gravimetriskt.

4. REAGENSER

Alla reagenser ska vara av analytisk kvalitet.

Extraktionsvätskor:

4.1 Destillerat vatten eller avjoniserat vatten av motsvarande renhetsgrad.

4.2 Etanol, 15 % v/v. Bereds genom att 15 volymdelar absolut etanol blandas med 85 volymdelar vatten (punkt 4.1).

4.3 Ättiksyra, 5 % m/m. Bereds genom att 5 viktdelar isättika blandas med 95 viktdelar vatten (punkt 4.1).

5. UTRUSTNING

5.1 Kromatografiska jonbytarcolonner.

5.2 Mätglas, 2 l.

5.3 Indunstningsskålar som tål uppvärmning till 850 °C i muffelugn.

5.4 Torkskåp, termostatstyrt till 105 ± 2 °C.

5.5 Muffelugn, termostatstyrd till 850 ± 25 °C.

- 5.6 Analysvåg med en noggrannhet av 0,1 mg.
5.7 Indunstningsapparat, värmeplatta eller indunstningsapparat med infrarött ljus.

6. METOD

6.1 Den jonbytarharts som analysen gäller tvättas och behandlas i enlighet med tillverkarens anvisningar om hur den ska förberedas för användning med livsmedel. Därefter hålls 50 ml av hartsen i var och en av tre kromatografiska jonbytarcolonner (punkt 5.1).

6.2 Om hartsen är av anjonisk typ får de tre extraktionsvätskorna (punkt 4.1, 4.2 och 4.3) passera genom de packade kolonnerna (punkt 6.1) med en strömningshastighet av 350–450 ml/h. Den första litern eluat från alla tre kolonnerna kasseras och de följande två litrarna samlas upp i mätglas (punkt 5.2). Beträffande katjonhartser, låt endast de vätskor som anges i punkt 4.1 och 4.2 passera genom de hartspackade kolonnerna.

6.3 De tre eluaten indunstras över en värmeplatta eller en indunstningsapparat med infrarött ljus (punkt 5.7) i var sin indunstningsskål (punkt 5.3) som rengjorts och vägts i förväg (m_0). Sätt in skålarna i torkskåpet (punkt 5.4) och låt torka till konstant vikt (m_1).

6.4 När den konstanta vikten (punkt 6.3) har noterats, läggs indunstningsskålen i muffelugnen (punkt 5.5), där innehållet inaskas till konstant vikt (m_2).

6.5 Beräkna mängden extraherat organiskt material (punkt 7.1). Om halten överstiger 1 mg/l görs ett blindprov på reagenser, och mängden extraherat organiskt material beräknas på nytt.

Blindprovet utförs genom att punkterna 6.3 och 6.4 upprepas, men med användning av två liter extraktionsvätska för att erhålla vikterna m_3 och m_4 i punkt 6.3 respektive 6.4.

7. REDOVISNING AV RESULTATEN

7.1 Formler och beräkning av resultat

Mängden organiska ämnen i mg/l som extraherats ur jonbytarhartserna erhålls genom formeln

$$500 (m_1 - m_2)$$

där m_1 och m_2 anges i gram.

Den korrigerade mängden organiska ämnen i mg/l som extraherats ur jonbytarhartserna erhålls genom formeln

$$500 (m_1 - m_2 - m_3 + m_4)$$

där m_1 , m_2 , m_3 och m_4 anges i gram.

7.2 Skillnaden mellan resultaten från två parallella bestämningar som utförs på samma hartsprov får inte överstiga 0,2 mg/l.

Tillägg 4

Kaliumferrocyanid

Kalciumfytat

DL-vinsyra

Kaliumferrocyanid och kalciumfytat, vars användning regleras i punkt 6.5 och 6.6 i tabell 2 i denna bilaga, eller DL-vinsyra, vars användning föreskrivs i punkt 6.9 i tabell 2 i denna bilaga, får endast användas om denna behandling sker under kontroll av en oenolog eller tekniker som är godkänd av myndigheterna i den medlemsstat där produkterna används, och vars ansvarsområde ska fastställas, om det är nödvändigt, av den berörda medlemsstaten.

Efter behandlingen med kaliumferrocyanid eller kalciumfytat ska vinet innehålla spår av järn.

Bestämmelser om kontroll av användningen av de produkter som avses i första stycket ska antas av medlemsstaterna.

Bestämmelser för behandling genom elektrodialys

Denna behandling syftar till att säkerställa vinets stabilitet med avseende på förhållandet mellan vinsyran och dess salter, kaliumvätetartrat och kalciumtartrat (och andra kalciumsalter), genom selektiv extraktion av de överskottsjoner som finns i vinet under inverkan av ett elektriskt fält, dels med membran som endast är permeabla för anjoner, dels med membran som endast är permeabla för katjoner.

1. TILLÄMPNINGSBESTÄMMELSER FÖR MEMBRANEN

1.1 Membranen placeras växelvis i ett ”filter-presssystem” eller annat ändamålsenligt system som avgränsar avdelningarna för behandling (vin) och koncentration (spillvatten).

1.2 De membran som är permeabla för katjoner ska vara anpassade till extraktion av enbart katjoner, särskilt K^+ och Ca^{++} .

1.3 De membran som är permeabla för anjoner ska vara anpassade till extraktion av enbart anjoner, särskilt tartratjoner.

1.4 Membranen bör inte ge alltför stora förändringar av vinets fysikalisk-kemiska egenskaper och sammansättning eller dess organoleptiska karaktär. De ska uppfylla följande villkor:

— De ska vara tillverkade enligt god tillverkningssed och av ämnen som är tillåtna i tillverkningen av plastmaterial avsedda att komma i kontakt med de livsmedel som förtecknas i bilaga I till förordning (EU) nr 10/2011.

— Den som använder utrustningen för elektrodialys ska kunna visa att de membran som används har de egenskaper som tidigare beskrivits och att byte av membran utförs av specialutbildad personal.

— Membranen får inte avge några farliga ämnen i mängder som medför fara för människors hälsa eller som skämmer livsmedlens smak eller doft, och de ska motsvara de kriterier som fastställs i förordning (EU) nr 10/2011.

— Vid användningen av membranerna bör beståndsdelarna i dessa inte påverka vinets beståndsdelar eller omvänt, på så sätt att det i den behandlade produkten kan bildas nya ämnen som skulle kunna ha toxiska effekter.

Stabiliteten hos nya elektrodialysmembran ska fastställas med hjälp av en provlösning med liknande fysikalisk-kemiska egenskaper som vinet för att det ska gå att studera om vissa ämnen eventuellt avges från membranerna.

Följande bestämningsmetod rekommenderas:

Provlösningen ska baseras på en vattenalkohollösning som är buffrad till samma pH och konduktivitet som vinet. Den ska ha följande sammansättning:

— Absolut etanol: 11 l.

— Kaliumvätetartrat: 380 g.

— Kaliumklorid: 60 g.

— Koncentrerad svavelsyra: 5 ml.

— Destillerat vatten: tillsätts upp till 100 l.

Denna lösning används för att testa överföringen i en sluten krets i ett membransystem för elektrodialys under spänning (1 volt/cell) med 50 liter/m² för anjonmembran och katjonmembran till dess att lösningen har avmineraliserats till 50 %. Som startlösning används en kaliumkloridlösning med koncentrationen 5 g/l. De beståndsdelar som överförs bestäms i såväl provlösningen som dialysatet.

De organiska molekylerna som ingår i membranets sammansättning och som kan överföras till den behandlade lösningen analyseras kvantitativt. En särskild kvantitativ analys för var och en av beståndsdelarna ska göras av ett godkänt laboratorium. Halten i provlösningen ska vara lägre än totalhalten för samtliga beståndsdelar, dvs. 50 µg/l.

Generellt kan sägas att de allmänna reglerna för kontroll av material som kommer i kontakt med livsmedel ska tillämpas för dessa membran.

2. BESTÄMMELSER FÖR ANVÄNDNINGEN AV MEMBRANEN

Det membranpar som används vid behandling för stabilisering av vinsyra genom elektrodialys ska uppfylla följande villkor:

- Minskningen av vinets pH ska inte vara större än 0,3 pH-enheter.
- Minskningen av halten av flyktiga syror ska vara mindre än 0,12 g/l uttryckt i ättiksyra (2 milliekvivalenter).
- Behandling genom elektrodialys ska inte påverka de beståndsdelar i vinet som inte är joner, särskilt polyfenoler och polysackarider.
- Diffusionen av små molekyler som etanol ska begränsas och får inte medföra en minskning av alkoholhalten på mer än 0,1 volymprocent.
- Förvaring och rengöring av membranerna ska göras enligt godkända metoder med ämnen som får användas vid beredning av livsmedel.
- Membranerna ska märkas för att det ska vara möjligt att bibehålla ordningen i membransystemet.
- Den utrustning som används ska ha ett styrsystem som innebär att instabiliteten hos varje vin beaktas, så att enbart överskottet av kaliumvätertartrat och olika kalciumsalter elimineras.
- Behandlingen ska genomföras under överinseende av en godkänd oenolog eller kvalificerad tekniker.

Behandlingen ska registreras i det register som avses i artikel 147.2 i förordning (EU) nr 1308/2013.

Tillägg 6

Bestämmelser för ureas

1. Internationell kod för ureas: EC 3-5-1-5, CAS-nr: 9002-13-5.
2. Aktivitet: ureas (verksamt i sur miljö), bryter ned urinämne till ammoniak och koldioxid. Den angivna aktiviteten ligger på minst 5 enheter/mg, där 1 enhet definieras som den mängd enzym som frigör 1 mikromol NH₃ per minut vid 37 °C och en koncentration av urinämne på 5 g/l (pH 4).
3. Ursprung: *Lactobacillus fermentum*.
4. Tillämpningsområde: nedbrytning av urinämne i sådant vin som ska lagras under lång tid, när den ursprungliga koncentrationen urinämne är högre än 1 mg/l.
5. Högsta tillåtna dosering: 75 mg enzympreparat per liter behandlat vin, dock högst 375 enheter ureas per liter vin. I slutet av behandlingen ska all resterande enzymaktivitet avlägsnas genom att vinet filtreras (porens diameter ska vara mindre än 1 µm).
6. Kemisk och mikrobiologisk renhet:

Förlust vid torkning	Mindre än 10 %
Tungmetaller	Mindre än 30 ppm
Pb	Mindre än 10 ppm
As	Mindre än 2 ppm
Koliformer totalt	Inga
<i>Salmonella</i> spp	Inga i ett prov på 25 g
Aeroba bakterier totalt	Mindre än 5 × 10 ⁴ bakterier/g

Ureas som får användas vid behandling av vin ska produceras under likvärdiga villkor som sådant ureas som behandlas i *Opinion on the use of urease prepared from Lactobacillus fermentum in wine production* från den vetenskapliga livsmedelskommittén av den 10 december 1998.

Tillägg 7

Bestämmelser för bitar av ek

SYFTE, URSPRUNG OCH TILLÄMPNINGSSOMRÅDE

Bitar av ek används för framställning och lagring av vin, inbegripet för jäsning av färska druvor och druvmust, och för att överföra vissa egenskaper från ekträ till vinet.

Träbitarna får härröra endast från *Quercus*-arter.

De ska antingen lämnas i sitt naturliga tillstånd eller värmas upp till en låg, medelhög eller hög temperatur, men de får inte ha genomgått förbränning, inbegripet på ytan, och inte heller vara förkollnade eller uppvisa skörhet vid beröring. De får inte ha genomgått någon kemisk, enzymatisk eller fysisk behandling utöver uppvärmningen. Ingen produkt får tillsättas för att förhöja deras naturliga aromatiska egenskaper eller öka mängden extraherbara fenolföreningar.

MÄRKNING AV DEN ANVÄNDA PRODUKTEN

På etiketten måste det finnas en uppgift om ursprunget för de aktuella ekarterna, om intensiteten vid en eventuell uppvärmning, om lagringsförhållanden samt om säkerhetsinstruktioner.

DIMENSIONER

Träpartiklarnas dimensioner måste vara sådana att minst 95 % (av vikten) hålls kvar av ett såll där maskorna är 2 mm (dvs. 9 mesh).

RENHET

Bitarna av ek får inte frigöra ämnen i koncentrationer som skulle kunna medföra hälsorisker.

Behandlingen ska registreras i det register som avses i artikel 147.2 i förordning (EU) nr 1308/2013.

Tillägg 8

Föreskrifter avseende behandling för korrigerig av alkoholhalten i viner

Behandlingen för korrigerig av alkoholhalten (nedan kallad *behandlingen*) syftar till att minska en alltför hög etanolhalt i vin, i avsigt att förbättra vinets smakmässiga balans.

Följande krav gäller:

1. Målen får uppnås genom enskilda eller kombinerade separationstekniker.
2. Det behandlade vinet får inte ha några organoleptiska brister och ska vara lämpligt för direkt konsumtion som livsmedel.
3. Alkohol får inte avlägsnas om någon av de berikningsmetoder som föreskrivs i del I i bilaga VIII till förordning (EU) nr 1308/2013 har tillämpats på någon av de vinprodukter som används för att framställa det berörda vinet.
4. Alkoholhalten får minskas med högst 20 % och den totala alkoholhalten i volymprocent i den färdiga produkten måste vara förenlig med bestämmelserna i del II punkt 1 andra stycket a i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013.
5. Behandlingen ska genomföras under överinseende av en godkänd oenolog eller kvalificerad tekniker.
6. Behandlingen ska registreras i det register som avses i artikel 147.2 i förordning (EU) nr 1308/2013.
7. Medlemsstaterna får föreskriva att denna behandling ska omfattas av en förhandsanmälan till de behöriga myndigheterna.

Tillägg 9

Föreskrifter avseende behandling för reducering av sockerhalten i must genom kombinerad membranprocess

Behandlingen för reducering av sockerhalten (nedan kallad *behandlingen*) syftar till att extrahera socker från musten, genom en kombinerad membranprocess som kombinerar mikrofiltrering eller ultrafiltrering med nanofiltrering eller omvänd osmos.

Följande krav gäller:

1. Behandlingen leder till en volymminskning som är beroende av den kvantitet sockerlösning som extraheras ur den ursprungliga musten och av lösningens sockerhalt.
2. Processerna ska medge att halterna av de övriga beståndsdelar i musten som inte är socker bevaras.
3. Reduceringen av mustens sockerhalt får inte kombineras med korrigering av alkoholhalten i de viner som blir resultatet.
4. Behandlingen får inte kombineras med någon av de berikningsprocesser som föreskrivs i del I i bilaga VIII till förordning (EU) nr 1308/2013.
5. Behandlingen ska utföras på en volym must som fastställs i förhållande till det reduceringsmål vad gäller sockerhalten som eftersträvas.
6. Den första etappen har som mål dels att göra musten redo för nästa koncentrationsetapp, dels att bevara de makromolekyler som är för stora för att tränga igenom membranet. Denna etapp kan genomföras med hjälp av ultrafiltrering.
7. Det permeat som erhålls vid behandlingens första etapp koncentreras sedan genom nanofiltrering eller omvänd osmos.
Ursprungligt vatten och organiska syror som framför allt försvinner vid nanofiltreringen får återtillsättas musten efter behandlingen.
8. Behandlingen ska genomföras under överinseende av en godkänd oenolog eller kvalificerad tekniker.
9. De membran som används ska uppfylla kraven i förordning (EG) nr 1935/2004 och förordning (EU) nr 10/2011 samt nationella bestämmelser om tillämpning av dessa. De ska uppfylla kraven i OIV:s internationella oenologiska kodex.

Tillägg 10

Krav för behandling av vin med membranteknik i kombination med aktivt kol för att minska överskott av 4-etylfenol och 4-etylguajakol

Syftet med behandlingen är att minska överskott av 4-etylfenol och 4-etylguajakol av mikrobiellt ursprung som utgör organoleptiska defekter och döljer vinets aromer.

Följande krav gäller:

1. Behandlingen ska genomföras under överinseende av en godkänd oenolog eller kvalificerad tekniker.
2. Behandlingen ska registreras i det register som avses i artikel 147.2 i förordning (EU) nr 1308/2013.
3. De membran som används ska uppfylla kraven i förordning (EG) nr 1935/2004 och förordning (EU) nr 10/2011 samt nationella bestämmelser om tillämpning av dessa. De ska uppfylla kraven i OIV:s internationella oenologiska kodex.

GRÄNSVÄRDEN FÖR SVAVELDIOXIDHALTEN I VIN

A. SVAVELDIOXIDHALTEN I VIN

1. Den totala svaveldioxidhalten får för andra viner än mousserande viner och likörviner när de släpps ut på marknaden för direkt konsumtion vara högst

- a) 150 mg/l för röda viner,
- b) 200 mg/l för vita viner och roséviner.

2. Utan hinder av punkt 1 a och b ska den högsta tillåtna svaveldioxidhalten för vin med en sockerhalt, uttryckt som summan av glukos + fruktos, av minst 5 g/l, höjas enligt följande:

- a) Till 200 mg/l för röda viner.
- b) Till 250 mg/l för vita viner och roséviner.
- c) Till 300 mg/l för följande viner:

— Viner som är berättigade till beteckningen ”spätlese” i enlighet med unionsbestämmelserna.

— Vita viner som är berättigade till de skyddade ursprungsbeteckningarna ”Bordeaux supérieur”, ”Graves de Vayres”, ”Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire” för viner som beskrivs med beteckningen ”moelleux”, ”Premières Côtes de Bordeaux”, ”Côtes de Bergerac”, ”Côtes de Montravel”, ”Gaillac” åtföljd av beteckningen ”doux” eller ”vendanges tardives”, ”Rosette” och ”Savennières”.

— Vita viner som är berättigade till de skyddade ursprungsbeteckningarna ”Allela”, ”Navarra”, ”Penedès”, ”Tarragona” och ”Valencia” samt viner som är berättigade till en skyddad ursprungsbeteckning från Comunidad Autónoma del País Vasco och som beskrivs med beteckningen ”vendimia tardía”.

— Söta viner som är berättigade till den skyddade ursprungsbeteckningen ”Binissalem-Mallorca”.

— Viner som framställts av övermogna druvor eller lätt torkade druvor och som är berättigade till den skyddade ursprungsbeteckningen ”Málaga” och har en restsockerhalt som är lika med eller överstiger 45 g/l.

— Viner från Förenade kungariket som framställts enligt brittisk lagstiftning och har en sockerhalt som överstiger 45 g/l.

— Viner från Ungern med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Tokaji” och som i enlighet med ungersk lagstiftning beskrivs med beteckningen ”Tokaji édes szamorodni” eller ”Tokaji szàraz szamorodni”.

— Viner som är berättigade till de skyddade ursprungsbeteckningarna ”Loazzolo”, ”Alto Adige” och ”Trentino” och beskrivs med beteckningen ”passito” eller ”vendemmia tardiva”.

— Viner som är berättigade till den skyddade ursprungsbeteckningen ”Colli orientali del Friuli” åtföljd av beteckningen ”picolit”.

— Viner som är berättigade till de skyddade ursprungsbeteckningarna ”Moscato di Pantelleria naturale” och ”Moscato di Pantelleria”.

- Viner från Tjeckien som är berättigade till beteckningen ”pozdní sběr”.
- Viner från Slovakien som är berättigade till en skyddad ursprungsbeteckning och beskrivs med beteckningen ”neskorý zber” samt slovakiska Tokajviner som är berättigade till den skyddade ursprungsbeteckningen ”Tokajské samorodné suché” eller ”Tokajské samorodné sladké”.
- Viner från Slovenien som är berättigade till en skyddad ursprungsbeteckning och beskrivs med beteckningen ”vrhunsko vino ZGP – pozna trgatev”.
- Vita viner med följande skyddade geografiska beteckningar med en total alkoholhalt som överstiger 15 volymprocent och en sockerhalt som överstiger 45 g/l:

- Franche-Comté.
- Coteaux de l’Auxois.
- Saône-et-Loire.
- Coteaux de l’Ardèche.
- Collines rhodaniennes.
- Comté Tolosan.
- Côtes de Gascogne.
- Gers.
- Lot.
- Côtes du Tarn.
- Corrèze.
- Ile de Beauté.
- Oc.
- Thau.
- Val de Loire.
- Méditerranée.
- Comtés rhodaniens.
- Côtes de Thongue.
- Côte Vermeille.
- Agenais.
- Landes.
- Allobrogie.
- Var.

- Söta viner från Grekland som har en verklig alkoholhalt som är lika med eller överstiger 15 volymprocent och en sockerhalt som är lika med eller överstiger 45 g/l och som är berättigade till någon av följande skyddade geografiska beteckningar:

- Άγιο Όρος (Mount Athos – Holly Mount Athos – Holly Mountain Athos – Mont Athos – Άγιο Όρος Αθως).

- Αργολίδα (Argolida).
- Αχαΐα (Achaia).
- Επανομή (Epanomi).
- Κυκλάδες (Cyclades).
- Λακωνία (Lakonia).
- Πιερία (Pieria).
- Τύρναβος (Tyrnavos).
- Φλώρινα (Florina).

— Söta viner från Cypern som har en verklig alkoholhalt som är lika med eller överstiger 15 volymprocent och en sockerhalt som är lika med eller överstiger 45 g/l och som är berättigade till den skyddade ursprungsbeteckningen ”Κουμανδαρία” (Commandaria).

— Söta viner från Cypern som är framställda av övermogna eller lätt torkade druvor och har en total alkoholhalt som är lika med eller överstiger 15 volymprocent och en restsockerhalt som är lika med eller överstiger 45 g/l och som är berättigade till någon av följande skyddade geografiska beteckningar:

- Τοπικός Οίνος Λεμεσός (Regional wine of Lemesos).
- Τοπικός Οίνος Πάφος (Regional wine of Pafos).
- Τοπικός Οίνος Λάρνακα (Regional wine of Larnaka).
- Τοπικός Οίνος Λευκωσία (Regional wine of Lefkosia).

— Viner från Malta som har en total alkoholhalt som är lika med eller överstiger 13,5 volymprocent och en sockerhalt som är lika med eller överstiger 45 g/l och som är berättigade till de skyddade ursprungsbeteckningarna ”Malta” och ”Gozo”.

— Viner från Kroatien som är berättigade till en skyddad ursprungsbeteckning och beskrivs med beteckningen ”kvalitetno vino KZP – desertno vino” eller ”vrhunsko vino KZP – desertno vino” om sockerhalten överstiger 50 g/l, eller ”vrhunsko vino KZP – kasna berba”.

— Viner som framställts av lätt torkade druvor och som är berättigade till den skyddade ursprungsbeteckningen ”Ponikve” och har en sockerhalt som överstiger 50 g/l.

— Viner som är berättigade till den skyddade ursprungsbeteckningen ”Muškat momjanski”/”Moscato di Momiano” och beskrivs med beteckningen ”kvalitetno vino KZP – desertno vino” eller ”vrhunsko vino KZP – desertno vino” om sockerhalten överstiger 50 g/l.

d) Till 350 mg/l för följande viner:

— Viner som är berättigade till beteckningen ”auslese” i enlighet med unionsbestämmelserna.

— Vita viner från Rumänien som är berättigade till de skyddade ursprungsbeteckningarna ”Murfatlar”, ”Cotnari”, ”Târnavé”, ”Pietroasa” och ”Valea Călugărească”.

- Viner från Tjeckien som är berättigade till beteckningen ”výběr z hroznů”.
- Viner från Slovakien som är berättigade till en skyddad ursprungsbeteckning och beskrivs med beteckningen ”výber z hrozna” samt slovakiska Tokajviner som är berättigade till den skyddade ursprungsbeteckningen ”Tokajský másláš” eller ”Tokajský forditáš”.
- Viner från Slovenien som är berättigade till en skyddad ursprungsbeteckning och beskrivs med beteckningen ”vrhunsko vino ZGP – izbor”.
- Viner som är berättigade till det traditionella uttrycket ”Késői szüretelésű bor”.
- Viner från Italien av typen ”aleatico” som är berättigade till den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pergola” och till det traditionella uttrycket ”passito”.
- Viner från Kroatien som är berättigade till en skyddad ursprungsbeteckning och beskrivs med beteckningen ”vrhunsko vino KZP – izborna berba”.
- Viner från Ungern som är berättigade till en skyddad ursprungsbeteckning och som i enlighet med ungersk lagstiftning beskrivs med beteckningen ”Válogatott szüretelésű bor” eller ”Főbor”.

e) Till 400 mg/l för följande viner:

- Viner som är berättigade till beteckningen ”beerenauslese”, ”ausbruch”, ”ausbruchwein”, ”trockenbeerenauslese”, ”strohwein”, ”schilfwein” eller ”eiswein” i enlighet med unionsbestämmelserna.
- Vita viner som är berättigade till de skyddade ursprungsbeteckningarna ”Sauternes”, ”Barsac”, ”Cadillac”, ”Cérons”, ”Loupillac”, ”Sainte-Croix-du-Mont”, ”Monbazillac”, ”Bonnezeaux”, ”Quarts de Chaume”, ”Coteaux du Layon”, ”Coteaux de l’Aubance”, ”Graves Supérieures”, ”Sainte-Foy Bordeaux”, ”Haut-Montravel”, ”Saussignac”, ”Jurançon” utom med den åtföljande beteckningen ”sec”, ”Anjou-Coteaux de la Loire”, ”Coteaux du Layon” åtföljd av namnet på ursprungskommunen, ”Chaume”, ”Coteaux de Saumur”, ”Coteaux du Layon” åtföljd av beteckningen ”premier cru” och det kompletterande geografiska namnet ”Chaume”, ”Pacherenc du Vic Bilh” utom med den åtföljande beteckningen ”sec”, ”Alsace” och ”Alsace grand cru” åtföljd av beteckningen ”vendanges tardives” eller ”sélection de grains nobles”.
- Söta viner från Grekland som är framställda av övermogna eller lätt torkade druvor med en restsockerhalt uttryckt som socker som är lika med eller överstiger 45 g/l och som är berättigade till någon av följande skyddade ursprungsbeteckningar:

- Δαφνές (Dafnes).
- Λήμνος (Limnos).
- Malvasia Πάρου (Malvasia Paros).
- Malvasia Σητείας (Malvasia Sitia).
- Malvasia Χάνδακας-Candia.
- Μονεμβασία-Malvasia (Monemvasia – Malvasia).
- Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat of Kefalonia – Muscat de Céphalonie).
- Μοσχάτος Λήμνου (Muscat of Limnos).
- Μοσχάτο Πατρών (Muscat of Patra).

- Μοσχάτος Ρίου Πάτρας (Muscat of Rio Patra).
- Μοσχάτος Ρόδου (Muscat of Rodos).
- Νεμέα (Nemea).
- Σάμος (Samos).
- Σαντορίνη (Santorini).
- Σητεία (Sitia).

Samt söta viner från Grekland som är berättigade till någon av följande skyddade geografiska beteckningar:

- Άγιο Όρος (Mount Athos – Holly Mount Athos – Holly Mountain Athos – Mont Athos – Άγιο Όρος Άθως).
- Αιγαίο Πέλαγος (Aegean Sea – Aigaio Pelagos).
- Δράμα (Drama).
- Ηράκλειο (Iraklio).
- Καστοριά (Kastoria).
- Κρήτη (Crete).
- Μακεδονία (Macedonia).
- Ρέθυμνο (Rethimno).
- Σιάτιστα (Siatista).
- Στερεά Ελλάδα (Sterea Ellada).
- Χανιά (Chania).

— Viner från Tjeckien som är berättigade till beteckningen ”výběr z bobulí”, ”výběr z cibéb”, ”ledové víno” eller ”slámové víno”,

— Viner från Slovakien som är berättigade till en skyddad ursprungsbeteckning och beskrivs med beteckningen ”bobul’ový výber”, ”hrozienský výber”, ”cibébový výber”, ”ľadové víno” eller ”slamové víno” samt slovakiska Tokajviner som är berättigade till den skyddade ursprungsbeteckningen ”Tokajský výber”, ”Tokajská esencia” eller ”Tokajská výberová esencia”.

— Viner från Ungern som är berättigade till en skyddad ursprungsbeteckning och i enlighet med ungersk lagstiftning beskrivs med beteckningen ”Tokaji máslás”, ”Tokaji fordítás”, ”Tokaji aszúeszencia”, ”Tokaji eszencia”, ”Tokaji aszú”, ”Töppedt szőlőből készült bor” eller ”Jégbor”.

— Viner som är berättigade till den skyddade ursprungsbeteckningen ”Albana di Romagna” och beskrivs med beteckningen ”passito”.

— Viner från Luxemburg som är berättigade till en skyddad ursprungsbeteckning och beskrivs med beteckningen ”vendanges tardives”, ”vin de glace” eller ”vin de paille”.

— Viner från Portugal som är berättigade till en skyddad ursprungsbeteckning eller en skyddad geografisk beteckning och till beteckningen ”colheita tardia”.

— Viner från Slovenien som är berättigade till en skyddad ursprungsbeteckning och beskrivs med beteckningen ”vrhunsko vino ZGP – jagodni izbor”, ”vrhunsko vino ZGP – ledeno vino” eller ”vrhunsko vino ZGP – suhi jagodni izbor”.

— Viner från Kanada som är berättigade till beteckningen ”icewine”.

— Viner från Kroatien som är berättigade till en skyddad ursprungsbeteckning och beskrivs med beteckningen ”vrhunsko vino KZP – izborna berba bobica”, ”vrhunsko vino KZP – izborna berba prosušenih bobica” eller ”vrhunsko vino KZP – ledeno vino”.

3. Förteckningarna över viner med skyddad ursprungsbeteckning eller skyddad geografisk beteckning som anges i punkt 2 c–e får ändras och nya viner läggs till om produktionsförhållandena för vinerna eller deras ursprungsbeteckning eller geografiska beteckning ändras. Medlemsstaterna ska skicka en begäran om undantag till kommissionen i enlighet med kommissionens delegerade förordning (EU) 2017/1183 och tillhandahålla all nödvändig teknisk dokumentation för de berörda vinerna, inklusive specifikationer och årsproduktion.

4. Medlemsstaterna får under år då väderleksförhållandena i undantagsfall gör det nödvändigt ge tillstånd till att den högsta tillåtna totala svaveldioxidhalten, om den är under 300 mg/l, höjs med högst 50 mg/l för viner som framställs inom deras territorium i vissa vinodlingsområden. Medlemsstaterna ska i enlighet med delegerad förordning (EU) 2017/1183 meddela dessa undantag till kommissionen inom en månad efter det att undantaget beviljats genom att uppge år, vinodlingsområden och berörda viner samt tillhandahålla bevis på att höjningen var nödvändig på grund av väderförhållandena. Kommissionen ska sedan offentliggöra dessa undantag på sin webbplats.

5. Medlemsstaterna får tillämpa strängare bestämmelser för viner odlade inom deras territorium.

B. SVAVELDIOXIDHALTEN I LIKÖRVINER

Den totala svaveldioxidhalten i likörviner får när de släpps ut på marknaden för direkt konsumtion vara högst

- a) 150 mg/l när sockerhalten är lägre än 5 g/l,
- b) 200 mg/l när sockerhalten är lägst 5 g/l.

C. SVAVELDIOXIDHALTEN I MOUSSERANDE VINER

1. Den totala svaveldioxidhalten i mousserande viner får när de släpps ut på marknaden för direkt konsumtion vara högst

- a) 185 mg/l för samtliga kategorier av mousserande kvalitetsviner,
- b) 235 mg/l för övriga mousserande viner.

2. Om väderleksförhållandena gör det nödvändigt, får de berörda medlemsstaterna för de mousserande viner som avses i punkt 1 a och b och som framställts inom deras territorium i vissa vinodlingsområden inom unionen ge tillstånd till att den högsta tillåtna totala svaveldioxidhalten höjs med högst 40 mg/l, under förutsättning att de viner som har omfattats av detta tillstånd inte sänds utanför de aktuella medlemsstaternas gränser.

GRÄNSVÄRDEN FÖR HALTEN FLYKTIGA SYROR I VIN

1. Halten av flyktiga syror får inte överstiga

- a) 18 milliekvivalenter/l för delvis jäst druvmust,
- b) 18 milliekvivalenter/l för vita viner och roséviner,
- c) 20 milliekvivalenter/l för röda viner.

2. De halter som anges i punkt 1 ska gälla för

- a) produkter från druvor som har skördats inom unionen, i produktionsledet och i alla handelsled,
- b) delvis jäst druvmust och vin som härstammar från tredjeland, i alla led efter införsel till unionens geografiska territorium.

3. Medlemsstaterna får bevilja undantag från de gränsvärden som anges i punkt 1

- a) för vissa viner som har en skyddad ursprungsbezeichnung och vissa viner som har en skyddad geografisk beteckning,
 - om de har lagrats under en period av minst två år, eller
 - om de har framställts med särskilda metoder,
- b) för viner med en total alkoholhalt på lägst 13 volymprocent.

Medlemsstaterna ska i enlighet med delegerad förordning (EU) 2017/1183 meddela dessa undantag till kommissionen inom en månad efter det att undantaget beviljats. Kommissionen ska sedan offentliggöra dessa undantag på sin webbplats.

GRÄNSVÄRDEN OCH VILLKOR FÖR SÖTNING AV VIN

1. Sötning av vin är endast tillåtet med hjälp av en eller flera av följande produkter:

- a) Druvmust.
- b) Koncentrerad druvmust.
- c) Rektifierad koncentrerad druvmust.

Vinets totala alkoholhalt får inte höjas med mer än 4 volymprocent.

2. Sötning av importerade viner som är avsedda för direkt konsumtion och som har en geografisk beteckning är förbjuden inom unionens territorium. För sötning av andra importerade viner gäller samma villkor som för viner som är producerade inom unionen.

3. En medlemsstat får endast ge tillstånd för sötning av ett vin med skyddad ursprungsbeteckning om sötningen utförs

- a) i enlighet med de villkor och gränsvärden som fastställs i denna bilaga,
- b) inom den region där vinet framställs eller i det omedelbara närområdet.

Den druvmust och koncentrerade druvmust som avses i punkt 1 ska ha sitt ursprung i samma region som det vin som ska sötas med den musten.

4. Sötning av vin får endast ske i produktionsledet och i grossistledet.

BILAGA II

TILLÅTNA OENOLOGISKA METODER OCH RESTRIKTIONER SOM SKA GÄLLA FÖR MOUSSERANDE VINER, MOUSSERANDE KVALITETSVINER OCH MOUSSERANDE KVALITETSVINER AV AROMATISK TYP

A. Mousserande vin

1. I denna punkt, liksom i avsnitt B och C i denna bilaga, avses med

- a) *tiragelikör*: den produkt som tillsätts cuvéen för att ge en andra jäsning,
- b) *expeditionslikör*: den produkt som tillsätts mousserande viner för att ge dem särskilda smakegenskaper.

2. Expeditionslikör får endast innehålla

- sackaros,
- druvmust,
- delvis jäst druvmust,
- koncentrerad druvmust,
- rektifierad koncentrerad druvmust,
- vin, eller
- en blandning av dessa produkter,

eventuellt med en tillsats av en destillationsprodukt av vin.

3. Utan att det påverkar den berikning av beståndsdelarna i en cuvée som är tillåten enligt förordning (EU) nr 1308/2013 ska berikning av cuvéen vara förbjudet.

4. Varje medlemsstat får dock för regioner och sorter för vilka detta är tekniskt motiverat tillåta berikning av cuvéen där det mousserande vinet framställs. Detta får ske under följande förutsättningar:

- a) Att ingen av beståndsdelarna i cuvéen tidigare har varit föremål för berikning.
- b) Att dessa beståndsdelar endast härrör från druvor som har skördats i medlemsstaten.
- c) Att berikningsprocessen genomförs i ett enda arbetsmoment.
- d) Att följande gränser inte överskrids:

- i) 3 volymprocent för en cuvée med beståndsdelar från vinodlingszon A.
- ii) 2 volymprocent för en cuvée med beståndsdelar från vinodlingszon B.
- iii) 1,5 volymprocent för en cuvée med beståndsdelar från vinodlingszon C.

e) Att den använda metoden består i tillsättning av sackaros, koncentrerad druvmust eller rektifierad koncentrerad druvmust.

5. Tillsats av tiragelikör och expeditjonslikör ska inte betraktas som berikning eller sötning. Tillsatsen av tiragelikör får inte ge en ökning av den totala alkoholhalten med mer än 1,5 volymprocent. Denna ökning ska fastställas genom att skillnaden mellan cuvées totala alkoholhalt i volymprocent och den totala alkoholhalten i volymprocent hos det mousserande vinet före tillsats av expeditjonslikör beräknas.

6. Tillsatsen av expeditjonslikör ska göras på ett sådant sätt att den verkliga alkoholhalten i volymprocent av det mousserande vinet inte höjs med mer än 0,5 volymprocent.

7. Sötning av cuvéen och dess beståndsdelar ska vara förbjudet.

8. Förutom eventuell syrning eller avsyrring enligt bestämmelserna om cuvées beståndsdelar i förordning (EU) nr 1308/2013 är det tillåtet att tillsätta syra till cuvéen eller att avsyra den. Syrning och avsyrring av cuvéen ska utesluta varandra. Syrning av vin får endast göras upp till 1,5 g/l uttryckt som vinsyra, eller 20 milliekvivalenter/l.

9. Under år med ovanliga väderleksförhållanden får den högsta gränsen på 1,5 g/l eller 20 milliekvivalenter/l höjas till 2,5 g/l eller 34 milliekvivalenter/l, förutsatt att produktens naturliga syra är minst 3 g/l, uttryckt som vinsyra, eller 40 milliekvivalenter/l.

10. Koldioxidhalten i mousserande viner får endast resultera av alkoholjäsning av den cuvée av vilken vinet framställs.

Denna jäsning får endast ske genom tillsats av tiragelikör, om det inte rör sig om en jäsning som är avsedd att förvandla druvor, druvmust eller delvis jäst druvmust direkt till mousserande vin. Jäsningen får endast ske i flaskor eller i en sluten tank.

Användning av koldioxid vid mottryckstappning ska vara tillåten under kontrollerade former och under förutsättning att oundvikliga gasutbyten med koldioxid som härrör från alkoholjäsningen av cuvéen inte leder till att koldioxidtrycket höjs i de mousserande vinerna.

11. För andra mousserande viner än mousserande viner med en skyddad ursprungsbeteckning gäller följande:

- a) Tiragelikör avsedd för framställning av vinerna får endast innehålla

- druvmust,
- delvis jäst druvmust,
- koncentrerad druvmust,
- rektifierad koncentrerad druvmust, eller
- sackaros och vin.

b) Vinernas verkliga alkoholhalt i volymprocent, inbegripet alkoholen i all expeditionslikör som tillsätts, ska vara minst 9,5 volymprocent.

B. Mousserande kvalitetsviner

1. Tiragelikör för framställning av mousserande kvalitetsvin får endast innehålla

- a) sackaros,
- b) koncentrerad druvmust,
- c) rektifierad koncentrerad druvmust,
- d) druvmust eller delvis jäst druvmust, eller
- e) vin.

2. Producentmedlemsstaterna får fastställa ytterligare eller strängare bestämmelser om egenskaper eller villkor för produktion och omsättning av mousserande kvalitetsviner som framställs på deras territorium.

3. För framställning av mousserande kvalitetsviner gäller dessutom de regler som avses i

- punkterna 1–10 i avsnitt A,
- punkt 3 i avsnitt C i fråga om den verkliga alkoholhalten i volymprocent, punkt 5 i avsnitt C i fråga om det lägsta tillåtna övertrycket samt punkterna 6 och 7 i avsnitt C i fråga om den kortaste tiden för framställningen, utan att det påverkar tillämpningen av avsnitt B punkt 4 d i denna bilaga.

4. För mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ gäller följande:

- a) Om inte annat följer av undantagsbestämmelser får cuvéen till sådana viner framställas endast av druvmust eller delvis jäst druvmust som härrör från druvsorter som anges i förteckningen i tillägget till denna bilaga. Mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ får emellertid framställas på traditionellt sätt där cuvéen framställs av viner framställda av druvor av sorten glera som har skördats i regionerna Veneto och Friuli-Venezia Giulia.
- b) Den jäsningsprocess som sätts i gång före och efter framställning av cuvéen för att göra denna mousserande får endast styras genom kylning eller andra fysikaliska processer.
- c) Tillsats av expeditionslikör ska vara förbjudet.
- d) Tiden för framställning av mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ får inte vara kortare än en månad.

C. Mousserande viner och mousserande kvalitetsviner med skyddad ursprungsbeteckning

1. Den totala alkoholhalten i volymprocent ska i de cuvées som är avsedda för framställning av mousserande kvalitetsviner med skyddad ursprungsbeteckning vara minst

- 9,5 volymprocent i vinodlingszon C III,
- 9 volymprocent i övriga vinodlingszoner.

2. Cuvées avsedda för framställning av mousserande kvalitetsviner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Prosecco”, ”Conegliano Valdobbiadene – Prosecco” och ”Colli Asolani – Prosecco” eller ”Asolo – Prosecco” och som framställs från en enda druvsort får emellertid ha en total alkoholhalt på minst 8,5 volymprocent.

3. Den verkliga alkoholhalten i volymprocent i mousserande kvalitetsviner med skyddad ursprungsbeteckning, inbegripet alkoholen i all expeditionslikör som tillsätts, ska vara minst 10 volymprocent.

4. Tiragelikören för mousserande viner och mousserande kvalitetsviner med skyddad ursprungsbeteckning får endast innehålla

- a) sackaros,
- b) koncentrerad druvmust,
- c) rektifierad koncentrerad druvmust,

och

- a) druvmust,
- b) delvis jäst druvmust,
- c) vin

som lämpar sig för framställning av samma mousserande viner och mousserande kvalitetsviner med skyddad ursprungsbeteckning som de till vilka tiragelikören tillsätts.

5. Utan hinder av del II punkt 5 c i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013 ska mousserande kvalitetsviner med skyddad ursprungsbeteckning som förvaras i slutna behållare som rymmer mindre än 25 cl vid en temperatur av 20 °C ha ett övertryck av minst 3 bar.

6. Tiden för framställning av mousserande kvalitetsvin med skyddad ursprungsbeteckning, inbegripet lagring på företaget där de framställs och räknat från det att den jäsningsprocess som ska göra vinet mousserande börjar, ska vara

- a) minst sex månader om jäsningsprocessen som ska göra vinet mousserande sker i slutna tankar,
- b) minst nio månader om jäsningsprocessen som ska göra vinet mousserande sker i flaskorna.

7. Tiden för den jäsningsprocess som ska göra cuvéen mousserande och den tid cuvéen lagras på jäsningsresterna ska inte vara kortare än

- 90 dagar,
- 30 dagar om jäsningen sker i behållare med omrörare.

8. De bestämmelser som anges i avsnitt A punkterna 1–10 och avsnitt B punkt 2 ska även tillämpas på mousserande viner och på mousserande kvalitetsviner med skyddad ursprungsbeteckning.

9. För mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ med skyddad ursprungsbeteckning gäller följande:

a) Cuvéen till sådana viner får framställas endast av druvmust eller delvis jäst druvmust som härrör från druvsorter som anges förteckningen i tillägget till denna bilaga under förutsättning att dessa sorter erkänns som lämpliga för att framställa mousserande kvalitetsviner med skyddad ursprungsbeteckning i den region som har gett namn åt de mousserande kvalitetsvinerna med skyddad ursprungsbeteckning. Genom undantag får ett mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ med skyddad ursprungsbeteckning framställas genom att viner framställda av druvor av sorten glera som har skördats i regionerna med ursprungsbeteckningen ”Prosecco”, ”Conegliano-Valdobbiadene – Prosecco”, ”Colli Asolani – Prosecco” och ”Asolo – Prosecco” används för framställning av cuvéen.

b) Den jäsningsprocess som sätts i gång före och efter framställning av cuvéen för att göra denna mousserande får endast styras genom kylning eller andra fysikaliska processer.

c) Tillsats av expeditjonslikör ska vara förbjudet.

d) Den verkliga alkoholhalten i volymprocent i mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ med skyddad ursprungsbeteckning får inte vara lägre än 6 volymprocent.

e) Den totala alkoholhalten i volymprocent i mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ med skyddad ursprungsbeteckning får inte vara lägre än 10 volymprocent.

f) Mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ med skyddad ursprungsbeteckning som förvaras i slutna behållare vid en temperatur av 20 °C ska ha ett övertryck av minst 3 bar.

g) Utan hinder av punkt 6 i detta avsnitt får framställningsprocessen för mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ med skyddad ursprungsbeteckning inte vara kortare än en månad.

Tillägg

Förteckning över druvsorter som får användas för framställning av cuvéen för mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ och mousserande kvalitetsviner med skyddad ursprungsbeteckning

Airén
Albariño
Aleatico N
Alvarinho
ΑΣύρτικο (Assyrtiko)
Bourboulenc B
Brachetto N.
Busuioacă de Bohotin
Clairette B
Colombard B
Csaba gyöngye B
Cserszegi fűszeres B
Devín
Fernão Pires
Freisa N
Gamay N
Gewürztraminer Rs
Girò N
Glera
Γλυκερύθρα (Glykerythra)
Huxelrebe
Irsai Olivér B
Macabeo B
Macabeu B
Alla Malvasía-sorter
Alla Malvoisie-sorter
Mauzac, vit och rosé
Monica N
Alla Moscatel-sorter
Μοσχοφίλερο (Moschofilero)
Müller-Thurgau B

Alla Muscat-sorter
Manzoni moscato
Nektár
Pálava B
Parellada B
Perle B
Piquepoul B
Poulsard
Ροδίτης (Roditis)
Scheurebe
Tămâioasă românească
Torbato
Touriga Nacional
Verdejo
Zefir B

BILAGA III

TILLÅTNA OENOLOGISKA METODER OCH RESTRIKTIONER SOM SKA GÄLLA FÖR LIKÖRVINER OCH FÖR LIKÖRVINER MED SKYDDAD URSPRUNGSBETECKNING ELLER SKYDDAD GEOGRAFISK BETECKNING

A. Likörviner

1. De produkter som avses i del II punkt 3 c i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013 och som används för att framställa likörviner och likörviner med skyddad ursprungsbeteckning eller skyddad geografisk beteckning får i förekommande fall endast ha varit föremål för de oenologiska metoder och behandlingar som avses i antingen förordning (EU) nr 1308/2013 eller i den här förordningen.

2. Dock gäller följande:

a) En ökning av den naturliga alkoholhalten i volymprocent får endast åstadkommas genom användning av de produkter som avses i del II punkt 3 e och f i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013.

b) Genom undantag från denna bestämmelse får Spanien ge tillstånd för användning av kalciumsulfat för spanska viner som beskrivs med det traditionella uttrycket ”vino generoso” eller ”vino generoso de licor”, där detta är en traditionell metod, förutsatt att sulfathalten i den behandlade produkten är högst 2,5 g/l uttryckt som kaliumsulfat. Vin som framställts på detta sätt får syras ytterligare upp till högst 1,5 g/l.

3. Utan att detta påverkar eventuella strängare bestämmelser som medlemsstaterna får anta för likörviner och likörviner med skyddad ursprungsbeteckning eller skyddad geografisk beteckning som framställs inom deras territorium ska sådana produkter tillåtas genomgå de oenologiska metoder som avses i förordning (EU) nr 1308/2013 eller i den här förordningen.

4. Även följande ska vara tillåtet:

a) Sötning, med anmälnings- och registreringskyldighet, i sådana fall då de använda produkterna inte har berikats med koncentrerad druvmust, genom

— koncentrerad druvmust eller rektifierad koncentrerad druvmust, förutsatt att förutsatt att vinets totala alkoholhalt inte höjs med mer än 3 volymprocent,

— koncentrerad druvmust, rektifierad koncentrerad druvmust eller druvmust från lätt torkade druvor där neutral alkohol framställd av vinprodukter har tillsatts för att hindra jäsningen, för spanska viner som beskrivs med det traditionella uttrycket ”vino generoso de licor”, förutsatt att vinets totala alkoholhalt inte höjs med mer än 8 volymprocent,

— koncentrerad druvmust eller rektifierad koncentrerad druvmust, för likörviner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Madeira”, förutsatt att vinets totala alkoholhalt inte höjs med mer än 8 volymprocent.

b) Tillsats av alkohol, destillat eller sprit, enligt del II punkt 3 e och f i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013, för att kompensera för förluster genom förångning under lagringen.

c) Lagring i kärl vid en temperatur av högst 50 °C för likörviner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Madeira”.

5. De druvsorter som används för att framställa de produkter som avses i del II punkt 3 c i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013 och som används vid framställningen av likörviner och likörviner med skyddad ursprungsbeteckning eller skyddad geografisk beteckning ska väljas bland dem som avses i artikel 81.2 i förordning (EU) nr 1308/2013.

6. Den naturliga alkoholhalten i volymprocent av de produkter som avses i del II punkt 3 c i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013 och som används vid framställning av andra likörviner än likörviner med skyddad ursprungsbeteckning eller skyddad geografisk beteckning ska vara minst 12 volymprocent.

B. Likörviner med skyddad ursprungsbeteckning (andra bestämmelser än dem som anges i avsnitt A i den här bilagan och som gäller särskilt för likörviner med skyddad ursprungsbeteckning)

1. I avsnitt A i tillägg 1 till denna bilaga upprättas en förteckning över de likörviner med skyddad ursprungsbeteckning som enligt del II punkt 3 c fjärde strecksatsen i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013 får framställas genom användning av druvmust eller en blandning av denna produkt och vin.

2. I avsnitt B i tillägg 1 till denna bilaga upprättas en förteckning över de likörviner med skyddad ursprungsbeteckning i vilka de produkter som avses i del II punkt 3 f i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013 får tillsättas.

3. De produkter som avses i del II punkt 3 c i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013 samt den koncentrerade druvmust och den delvis jästa druvmust från lätt torkade druvor som avses i del II punkt 3 f iii i bilaga VII och som används för att framställa likörvin med skyddad ursprungsbeteckning måste härröra från den region vars namn likörvinet med den skyddade ursprungsbeteckningen bär.

När det gäller likörviner med de skyddade ursprungsbeteckningarna ”Málaga” och ”Jerez-Xérès-Sherry” får den druvmust från lätt torkade druvor till vilken neutral alkohol framställd av vinprodukter tillsatts för att hindra jäsningen, och som framställts av druvsorten pedro ximénez, härröra från regionen Montilla-Moriles.

4. De behandlingar som avses i avsnitt A punkterna 1–4 i denna bilaga och som används för att framställa ett likörvin med skyddad ursprungsbeteckning får endast utföras inom den region som avses i punkt 3.

När det emellertid gäller likörvin med en skyddad ursprungsbeteckning för vilken beteckningen ”Porto” är reserverad för den produkt som framställs med druvor från regionen Douro får den vidare framställningen och lagringsprocessen ske antingen inom den nämnda regionen eller i regionen Vila Nova de Gaia – Porto.

5. Utan att det påverkar eventuella strängare bestämmelser som medlemsstaterna får anta för likörviner med skyddad ursprungsbeteckning som framställs inom deras territorier gäller följande:

a) Den naturliga alkoholhalten i volymprocent av de produkter som avses i del II punkt 3 c i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013 och som används vid framställning av likörviner med skyddad ursprungsbeteckning ska vara minst 12 volymprocent. Vissa likörviner med skyddad ursprungsbeteckning som anges i någon av förteckningarna i avsnitt A i tillägg 2 till denna bilaga får emellertid härröra från

i) druvmust med en naturlig alkoholhalt av minst 10 volymprocent vad gäller likörviner med skyddad ursprungsbeteckning som framställs genom tillsats av

sprit från vin eller återstoder från vindruvspressning med ursprungsbeteckning, eventuellt från samma företag, eller

ii) delvis jäst druvmust eller, vad gäller andra strecksatsen nedan, från vin med en ursprunglig naturlig alkoholhalt av minst

— 11 volymprocent vad gäller likörviner med skyddad ursprungsbeteckning som framställs genom tillsats av neutral alkohol eller ett destillat av vin med en verklig alkoholhalt på minst 70 volymprocent, eller av sprit framställd av vinprodukter,

— 10,5 volymprocent för viner som framställs från druvmust av gröna druvor som anges i avsnitt A förteckning 3 i tillägg 2,

— 9 volymprocent vad gäller portugisiska likörviner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Madeira” som framställs på ett traditionellt sätt enligt nationell lagstiftning som särskilt avser ett sådant vin.

b) I avsnitt B i tillägg 2 anges den förteckning över likörviner med skyddad ursprungsbeteckning där den totala alkoholhalten utan hinder av del II punkt 3 b i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013 får vara lägre än 17,5 volymprocent, men ska vara minst 15 volymprocent, där nationell lagstiftning som var tillämplig på vinet före den 1 januari 1985 uttryckligen föreskriver detta.

6. De traditionella uttrycken ”οίνοϛ γλυκός φυσικός”, ”vino dulce natural”, ”vino dolce naturale” och ”vinho doce natural” ska uteslutande användas för likörviner med skyddad ursprungsbeteckning som

— framställs av produkter varav minst 85 % härrör från de druvsorter som anges i förteckningen i tillägg 3,

— framställs av must med en ursprunglig naturlig sockerhalt av minst 212 g/l,

— utan någon annan berikning framställs genom tillsats av alkohol, destillat eller sprit som avses i del II punkt 3 e och f i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013.

7. I den mån den traditionella produktionen kräver det får medlemsstaterna för likörviner med skyddad ursprungsbeteckning som framställts inom deras territorium föreskriva att det traditionella uttrycket ”vin doux naturel” endast får användas i fråga om likörvin med skyddad ursprungsbeteckning

— som framställs direkt av de producenter som skördar druvorna och uteslutande av druvor från deras skörd av muscat, grenache, maccabeo eller malvoisie; dock får detta även omfatta skördar från vinodlingar som också är planterade med andra druvsorter än dessa fyra, förutsatt att de senare inte utgör mer än 10 % av alla druvsorter,

— som framställs med iakttagande av den avkastningsbegränsning på 40 hl druvmust per hektar som avses i del II punkt 3 c första och fjärde strecksatserna i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013, varvid ett överskridande medför att hela skörden mister rätten till det traditionella uttrycket ”vin doux naturel”,

— som framställs av druvmust med en ursprunglig naturlig sockerhalt av minst 252 g/l,

— som utan någon annan berikning framställs genom tillsats av vinsprit som i ren alkohol motsvarar minst 5 % av volymen av den ovanmända druvmust som använts och högst motsvarar den andel som är lägst av antingen

— 10 % av volymen av den ovanmända druvmust som använts, eller

— 40 % av den totala alkoholhalten i volymprocent i slutprodukten beräknad som summan av den verkliga alkoholhalten i volymprocent och det värde som motsvarar den potentiella alkoholhalten i volymprocent, beräknat som 1 volymprocent av ren alkohol per 17,5 g restsocker per liter.

8. Det traditionella uttrycket ”vino generoso” ska, när det gäller likörviner, endast användas för torra likörviner med skyddad ursprungsbeteckning som helt eller delvis framställts under flor och som

— framställs av gröna druvor från druvsorterna palomino de jerez, palomino fino, pedro ximénez, verdejo, zalema och garrido fino,

— släpps ut på marknaden efter i genomsnitt två års lagring på ekfat.

Med utveckling under flor enligt första stycket avses den biologiska process som genom spontanbildning av ett täcke av för vinet typiska jäster på vinets fria yta efter fullständig alkoholjäsning av druvmusten tillför produkten specifika analytiska och organoleptiska egenskaper.

9. Det traditionella uttrycket ”vinho generoso” ska användas endast för likörviner med de skyddade ursprungsbeteckningarna ”Porto”, ”Madeira”, ”Moscatel de Setúbal” och ”Carcavelos” i förbindelse med respektive skyddad ursprungsbeteckning.

10. Det traditionella uttrycket ”vino generoso de licor” ska endast användas för likörviner med skyddad ursprungsbeteckning som

— framställs av ”vino generoso” som avses i punkt 8 eller av vin under flor av vilket ett sådant ”vino generoso” kan framställas, som är tillsatt antingen med druvmust framställd av lätt torkade druvor till vilken neutral alkohol framställd av vinprodukter tillsatts för att hindra jäsningen, med rektifierad koncentrerad druvmust, eller med ”vino dulce natural”,

— släpps ut på marknaden efter i genomsnitt två års lagring på ekfat.

Tillägg 1

Förteckning över likörviner med skyddad ursprungsförteckning för vilka särskilda regler gäller för framställningen

A. FÖRTECKNING ÖVER LIKÖRVINER MED SKYDDAD URSPRUNGSBETECKNING VARS FRAMSTÄLLNING INNEBÄR ANVÄNDNING AV DRUVMUST ELLER EN BLANDNING AV DRUVMUST OCH VIN

(Avsnitt B punkt 1 i denna bilaga)

GREKLAND

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Muscat of Patra), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muscat of Rio Patra), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat of Kefalonia/ Muscat de Kefhalonia), Μοσχάτος Ρόδου (Muscat of Rodos), Μοσχάτος Λήμνου (Muscat of Limnos), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemea), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodaphne of Kefalonia), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodaphni of Patra)

SPANIEN

Likörviner med skyddad ursprungsbezeichnung	Produktens beteckning enligt unionens eller medlemsstatens lagstiftning
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Condado de Huelva	Pedro Ximénez Moscatel Mistela
Empordà	Mistela Moscatel
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez Moscatel

Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

ITALIEN

Cannonau di Sardegna, Giró di Cagliari, Malvasia di Bosa, Marsala, Moscato di Sorso-Sennori, Moscato di Trani, Nascodi Cagliari, Oltrepó Pavese Moscato, San Martino della Battaglia, Trentino, Vesuvio Lacrima Christi.

B. FÖRTECKNING ÖVER LIKÖRVINER MED SKYDDAD URSPRUNGSBETECKNING VARS FRAMSTÄLLNING INNEBÄR TILLSATS AV SÅDANA PRODUKTER SOM AVSES I DEL II PUNKT 3 f I BILAGA VII TILL FÖRORDNING (EU) nr 1308/2013

(Avsnitt B punkt 2 i denna bilaga)

1. Förteckning över likörviner med skyddad ursprungsbeteckning vars framställning innebär tillsats av en spritprodukt som härrör från destillation av vin eller torkade druvor, med en verklig alkoholhalt på lägst 95 volymprocent och högst 96 volymprocent

(Del II punkt 3 f ii första strecksatsen i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013)

GREKLAND

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Muscat of Patra), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muscat of Rio Patra), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat of Kefalonia/ Muscat de Kefhalonia), Μοσχάτος Ρόδου (Muscat of Rodos), Μοσχάτος Λήμνου (Muscat of Limnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodaphni of Patra), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodaphne of Kefalonia).

SPANIEN

Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Málaga, Montilla-Moriles, Rueda, Terra Alta.

CYPERN

Κουμανδαρία (Commandaria).

2. Förteckning över likörviner med skyddad ursprungsbeteckning vars framställning innebär tillsats av sprit som härrör från destillation av vin eller återstoder från vindruvspressning, med en verklig alkoholhalt på lägst 52 volymprocent och högst 86 volymprocent

(Del II punkt 3 f ii andra strecksatsen i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013)

GREKLAND

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodaphni of Patra), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodaphne of Kefalonia), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Νεμέα (Nemea).

FRANKRIKE

Pineau des Charentes eller Pineau charentais, Flocc de Gascogne, Macvin du Jura.

CYPERN

Κουμανδαρία (Commandaria).

3. Förteckning över likörviner med skyddad ursprungsbeteckning vars framställning innebär tillsats av sprit som härrör från destillation av torkade druvor, med en alkoholhalt på lägst 52 volymprocent och högst 94,5 volymprocent

(Del II punkt 3 f ii tredje strecksatsen i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013)

GREKLAND

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodaphni of Patra), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodaphne of Kefalonia).

4. Förteckning över likörviner med skyddad ursprungsbeteckning vars framställning innebär tillsats av delvis jäst druvmust framställd av lätt torkade druvor

(Del II punkt 3 f iii första strecksatsen i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013)

SPANIEN

Likörviner med skyddad ursprungsbeteckning	Produktens beteckning enligt unionens eller medlemsstatens lagstiftning
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ITALIEN

Aleatico di Gradoli, Giró di Cagliari, Malvasia delle Lipari, Pantelleria passito.

CYPERN

Κουμανδαρία (Commandaria).

5. Förteckning över likörviner med skyddad ursprungsbeteckning vars framställning innebär tillsats av koncentrerad druvmust framställd genom direkt uppvärmning, men som i övrigt svarar mot definitionen för koncentrerad druvmust

(Del II punkt 3 f iii andra strecksatsen i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013)

SPANIEN

Likörviner med skyddad ursprungsbeteckning	Produktens beteckning enligt unionens eller medlemsstatens lagstiftning
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Empordà	Garnacha/Garnatxa
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

ITALIEN

Marsala

6. Förteckning över likörviner med skyddad ursprungsbeteckning vars framställning innebär tillsats av koncentrerad druvmust

(Del II punkt 3 f iii tredje strecksatsen i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013)

SPANIEN

Likörviner med skyddad ursprungsbeteckning	Produktens beteckning enligt unionens eller medlemsstatens lagstiftning
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce Vino generoso de licor
Tarragona	Vino dulce
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor

Condado de Huelva	Vino generoso de licor
-------------------	------------------------

ITALIEN

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

Tillägg 2

A. Förteckningar som avses i avsnitt B punkt 5 a i bilaga III

1. Förteckning över likörviner med skyddad ursprungsbeteckning som framställs av druvmust vars naturliga alkoholhalt i volymprocent är minst 10 volymprocent och som har framställts med tillsats av sprit som härrör från vin eller återstoder från vindruvspressning med skyddad ursprungsbeteckning, eventuellt från samma företag

FRANKRIKE

Pineau des Charentes eller Pineau charentais, Floc de Gascogne, Macvin du Jura.

2. Förteckning över likörviner med skyddad ursprungsbeteckning framställd av delvis jäst druvmust vars ursprungliga naturliga alkoholhalt är minst 11 volymprocent och som har framställts med tillsats av neutral alkohol eller ett destillat av vin med en verklig alkoholhalt på minst 70 volymprocent, eller av sprit som härrör från vinprodukter

PORTUGAL

Porto – Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro

ITALIEN

Moscato di Noto

3. Förteckning över likörviner med skyddad ursprungsbeteckning som framställs av vin vars ursprungliga naturliga alkoholhalt är minst 10,5 volymprocent

SPANIEN

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda

ITALIEN

Trentino

4. Förteckning över likörviner med skyddad ursprungsbeteckning som framställs av delvis jäst druvmust vars ursprungliga naturliga alkoholhalt är minst 9 volymprocent

PORTUGAL

Madeira

B. Förteckningar som avses i avsnitt B punkt 5 b i bilaga III

Förteckning över likörviner med skyddad ursprungsbeteckning där den totala alkoholhalten får vara lägre än 17,5 volymprocent, men ska vara minst 15 volymprocent, där nationell lagstiftning som var tillämplig på vinet före den 1 januari 1985 uttryckligen föreskriver detta

(Del II punkt 3 b i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013)

SPANIEN

Likörviner med skyddad ursprungsbeteckning	Produktens beteckning enligt unionens eller medlemsstatens lagstiftning
Condado de Huelva	Vino generoso
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso
Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda	Vino generoso
Málaga	Seco
Montilla-Moriles	Vino generoso
Priorato	Rancio seco
Rueda	Vino generoso
Tarragona	Rancio seco

ITALIEN

Trentino

PORTUGAL

Likörviner med skyddad ursprungsbeteckning	Produktens beteckning enligt unionens eller medlemsstatens lagstiftning
Porto – Port	Branco leve seco

--	--

Tillägg 3

Förteckning över druvsorter som får användas för framställning av likörviner med skyddad ursprungsbeteckning där de traditionella uttrycken ”vino dulce natural”, ”vino dolce naturale”, ”vinho doce natural” och ”οίνος γλυκός φυσικός” används

Muscats – grenache – garnacha blanca – garnacha peluda – listán blanco – listán negro-negramoll – maccabéo – malvoisies – mavrodaphne – assirtiko – liatiko – garnacha tintorera – monastrell – palomino – pedro ximénez – albarola – aleatico – bosco – cannonau – corinto nero – giró – monica – nasco – primitivo – vermentino – zibibbo – moscatel – garnacha.