II

(Ikke-lovgivningsmæssige retsakter)

FORORDNINGER

KOMMISSIONENS DELEGEREDE FORORDNING (EU) 2022/68

af 27. oktober 2021

om ændring af delegeret forordning (EU) 2019/934 om supplerende regler til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 for så vidt angår tilladte ønologiske fremgangsmåder

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 ([1]), særlig artikel 75, stk. 2, og artikel 80, stk. 4, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) I Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/934 ([2]) fastsættes supplerende regler til forordning (EU) nr. 1308/2013 for så vidt angår vindyrkningsområder, hvor alkoholindholdet kan forhøjes, de tilladte ønologiske fremgangsmåder og restriktioner for produktion og konservering af vinavlsprodukter, minimumsalkoholindholdet for biprodukter og deres bortskaffelse samt Den Internationale Vinorganisations (OIV) dossierer.

(2) I artikel 2 i delegeret forordning (EU) 2019/934 fastlægges de vindyrkningsområder, hvor vin kan have et totalt alkoholindhold på højst 20 % vol. Vinene »Vin de pays de Franche-Comté« og »Vin de pays du Val de Loire«, som nævnes i samme artikel, har fået nyt navn. Artiklen bør derfor ændres.

(3) Bilag I, del A, i delegeret forordning (EU) 2019/934 indeholder en liste over de tilladte ønologiske fremgangsmåder og restriktioner, der gælder ved fremstilling og konservering af vinavlsprodukter, som hører under anvendelsesområdet for del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013, jf. artikel 80, stk. 1, i nævnte forordning. I bilag I, del A, tabel 1, i delegeret forordning (EU) 2019/934 fastsættes de tilladte ønologiske behandlingsmetoder samt betingelserne og begrænsningerne for deres anvendelse. I tabel 2 i nævnte del fastsættes de tilladte ønologiske forbindelser samt betingelserne og begrænsningerne for deres anvendelse. Tabel 1 og 2 bør suppleres for at tage hensyn til den tekniske udvikling, navnlig vedrørende de resolutioner, der blev vedtaget af OIV i 2019, 2020 og 2021. Derudover bør nogle af oplysningerne i disse tabeller præciseres yderligere, og deres sammenhæng bør forbedres.

(4) For at skabe øget klarhed og informere de producenter af vinavlsprodukter, der anvender godkendte ønologiske fremgangsmåder, bedre, bør der indsættes en yderligere kolonne i del A, tabel 1, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934. I nævnte kolonne bør opføres de kategorier af vinavlsprodukter, ved hvis fremstilling der kan anvendes en ønologisk fremgangsmåde.

([1]) EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671.

([2]) Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/934 af 12. marts 2019 om supplerende regler til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 for så vidt angår vindyrkningsområder, hvor alkoholindholdet kan forhøjes, de tilladte ønologiske fremgangsmåder og restriktioner for produktion og konservering af vinavlsprodukter, minimumsalkoholindholdet for biprodukter og deres bortskaffelse samt offentliggørelsen af OIV-dossierer (EUT L 149 af 7.6.2019, s. 1).

(5) Betingelserne og begrænsningerne for anvendelsen af de ønologiske behandlingsmetoder luftning eller tilsætning af ilt i del A, tabel 1, linje 1, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934, som på nuværende tidspunkt er tilladt, er for restriktive, da de kun tillader anvendelse af luftformig ilt. Der bør i stedet være en henvisning til de relevante OIV-dossierer 2.1.1 og 3.5.5, som tillader brug af både ilt og luft.

(6) For fuldstændighedens skyld bør betingelserne og begrænsningerne for anvendelse af den ønologiske behandlingsmetode varmebehandling i del A, tabel 1, linje 2, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934 henvise til yderligere OIV-dossierer, der vedrører varmebehandling, nemlig dossier 2.3.6, 2.3.9, 3.5.4 og 3.5.10.

(7) Selv om det er accepteret af OIV, er kuldebehandlinger i øjeblikket ikke medtaget i del A, tabel 1, i bilag I delegeret forordning (EU) 2019/934. I lyset af deres betydning for vinfremstillingen bør det på visse betingelser tillades, at de anvendes, og der bør tilføjes en ny linje nævnte tabel.

(8) For at skabe større klarhed bør det præciseres, hvilke inaktive filtertilsætningsstoffer der er tilladt i del A, tabel 1, linje 3, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934 ved at henvise til de relevante OIV-dossierer, nemlig dossier 2.1.11, 2.1.11.1, 3.2.2 og 3.2.2.1.

(9) I del A, tabel 1, linje 5, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934 bør oplysningerne om de kategorier af vinavlsprodukter, ved hvis fremstilling der kan anvendes fjernelse af svovldioxid ved fysiske metoder, af hensyn til sammenhængen udgå af kolonne 2 og indsættes i en ny kolonne 3 i samme tabel.

(10) I henhold til artikel 29 i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2018/273 ([3]) skal en række behandlinger indføres i det register, der nævnes i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013. Dette krav er anført i nogle, men ikke alle relevante linjer i del A, tabel 1, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934 samt i nogle tillæg til nævnte forordnings bilag I. For at forbedre sammenhængen i teksten i delegeret forordning (EU) 2019/934 bør dette krav anføres i alle relevante linjer i tabel 1 ved at tilføje det, hvor det mangler, og ved at overføre det, hvis det er relevant, fra tillæggene til bilag I. Dette vedrører kolonne 2 i linje 6, 10, 11, 12, 16, 17 og 18 i tabel 1 og tillæg 5, 7, 8 og 10 til bilag I.

(11) Del I, afsnit B, nr. 1, litra b) og c), i bilag VIII til forordning (EU) nr. 1308/2013 omhandler muligheden for forhøjelse af det naturlige alkoholindhold i henholdsvis druemost og vin ved delvis koncentrering. Denne ønologiske behandlingsmetode er på nuværende tidspunkt ikke medtaget i del A, tabel 1, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934. Den bør derfor tillades, og der bør tilføjes en ny linje i nævnte tabel.

(12) Med resolution OIV-OENO 594A-2019 blev der indført en ny ønologisk fremgangsmåde, nemlig reduktionen af naturligt forekommende mikroorganismer i druer og most ved diskontinuerlige højtryksprocesser. Derfor bør der tilføjes en ny linje i del A, tabel 1, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934.

(13) Med resolution OIV-OENO 594B-2020 blev der indført en ny ønologisk fremgangsmåde, nemlig behandlingen af most ved kontinuerlige højtryksprocesser for at fjerne vilde mikroorganismer. Derfor bør der tilføjes en ny linje i del A, tabel 1, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934.

(14) Med resolution OIV-OENO 616-2019 blev der indført en ny ønologisk fremgangsmåde, nemlig behandlingen af knuste druer med ultralyd for at fremme ekstraktionen af deres forbindelser. Derfor bør der tilføjes en ny linje i del A, tabel 1, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934.

([3]) Kommissionens delegerede forordning (EU) 2018/273 af 11. december 2017 om supplerende regler til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 for så vidt angår tilladelsesordningen for plantning af vinstokke, fortegnelsen over vindyrkningsarealer, ledsagedokumenter og certificering, ind- og udgangsbøger, obligatoriske anmeldelser, meddelelser og offentliggørelse af meddelte oplysninger, om supplerende regler til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1306/2013 for så vidt angår de relevante kontroller og sanktioner, om ændring af Kommissionens forordning (EF) nr. 555/2008, (EF) nr. 606/2009 og (EF) nr. 607/2009 og om ophævelse af Kommissionens forordning (EF) nr. 436/2009 og Kommissionens delegerede forordning (EU) 2015/560 (EUT L 58 af 28.2.2018, s. 1).

(15) Med resolution OIV-OENO 634-2020 blev der indført en ny ønologisk fremgangsmåde, nemlig behandlingen af druer ved hjælp af pulserende elektriske felter for at lette og øge ekstraktionen af værdifulde stoffer. Derfor bør der tilføjes en ny linje i del A, tabel 1, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934.

(16) Med resolution OIV-OENO 614A-2020 og 614B-2020 blev der indført en ny ønologisk fremgangsmåde, nemlig behandling af most og vin med adsorbente styrendivinylbenzengranulater for at reducere eller eliminere organoleptiske afvigelser karakteriseret som »muggen, jordagtig smag«. Derfor bør der tilføjes en ny linje i del A, tabel 1, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934.

(17) Calciumtartrat er fejlagtigt medtaget i afsnittet om surhedsregulerende midler i del A, tabel 2, linje 1.7, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934. OIV-dossier 3.3.12 henviser kun til dets egenskab som stabilisator. Denne linje bør derfor udgå af tabellen.

(18) Citronsyre er medtaget i afsnittet om stabilisatorer i del A, tabel 2, linje 6.3, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934. Gær til vinfremstilling og mælkesyrebakterier er medtaget i afsnittet om gæringsmidler i nævnte tabels linje 9.1 og 9.2. Ud over deres henholdsvis stabiliserende egenskaber og gæringsegenskaber kan disse økologiske forbindelser også ændre vinsyre og smag som specificeret i de relevante dossierer i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder. Derfor bør der i afsnittet om surhedsregulerende midler i nævnte tabel tilføjes nye linjer for henholdsvis citronsyre, gær til vinfremstilling og mælkesyrebakterier.

(19) Det har vist sig, at ved de kategorier af vinavlsprodukter, der er anført i del A, tabel 2, kolonne 8, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934, mangler der for visse ønologiske forbindelser kategorier, eller kategorierne er ukorrekte. Dette vedrører linje 2.1-2.4, 4.1-4.6, 5.9, 5.11, 5.12, 5.16, 6.4, 6.11, 7.2-7.8 og 9.2. Kolonne 8 for disse linjer bør derfor ændres.

(20) Svovldioxid, kaliumbisulfit og kaliummetabisulfit som fastsat i henholdsvis i del A, tabel 2, linje 2.1, 2.2 og 2.3, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934 er lignende forbindelser, der er omfattet af de samme OIV-dossierer. Derfor bør de samme dossierer opføres i nævnte tabels kolonne 3, og de samme kategorier af vinavlsprodukter bør opføres i nævnte tabels kolonne 8 for disse tre forbindelser,

(21) Trækul til ønologisk brug i del A, tabel 2, linje 3.1, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934 og selektive plantefibre i nævnte tabels linje 3.2 anvendes mere for deres adsorptionsevne end for deres kompleksdannende egenskaber. Af hensyn til klarheden bør navnet på nummer 3 i nævnte tabel, som disse forbindelser hører under, derfor ændres fra »kompleksdannere« til »adsorptionsmidler«.

(22) Med resolution OIV-OENO 633-2019 blev målene og forskrifterne i OIV-dossier 2.3.2 vedrørende gæringsaktivatorer. Kolonne 3 bør derfor ændres for del A, tabel 2, linje 4.1, 4.6 og 4.8, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934.

(23) I Kommissionens forordning (EF) nr. 606/2009 ([4]) er der fastlagt betingelser for anvendelsen af thiaminhydrochlorid, idet det præciseres, at der højst må anvendes 0,6 mg/l (udtrykt i thiamin) pr. behandling. Ved delegeret forordning (EU) 2019/934, som ophævede forordning (EF) nr. 606/2009, blev dette krav opretholdt. Den udtrykkelige henvisning til den kvantitative begrænsning af anvendelsen af thiamin blev imidlertid fjernet, da det blev antaget, at OIV-dossierne 2.3.3 og 4.1.7, der er nævnt i del A, tabel 2, linje 4.5, kolonne 3, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934, allerede indeholder disse oplysninger. I løbet af det første år af gennemførelsen af delegeret forordning (EU) 2019/934 blev det ikke desto mindre klart, at den kombinerede læsning af de to OIV-dossierer kan

([4]) Kommissionens forordning (EF) nr. 606/2009 af 10. juli 2009 om gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 479/2008 for så vidt angår kategorier af vinavlsprodukter, ønologiske fremgangsmåder og restriktioner i forbindelse hermed (EUT L 193 af 24.7.2009, s. 1).

føre til forvirring med hensyn til den maksimalt tilladte mængde thiamin. I mangel af en udtrykkelig numerisk henvisning kan de særskilte henvisninger i dossier 2.3.3 (0,6 mg/l som tilstrækkelig dosis for most) og i dossier 4.1.7 (maksimalt 0,6 mg/l for mousserende vin) muligvis forstås som, at den kombinerede maksimumsgrænse er 1,2 mg/l. For at undgå mulige fejlfortolkninger med hensyn til anvendelsesbetingelserne for thiamin bør det angives i del A, tabel 2, i linje 4.5, kolonne 7, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934, at maksimumsmængden er 0,6 mg/l, som det var tilfældet for nævnte forbindelse i forordning (EF) nr. 606/2009.

(24) Siden den 1. juni 2013 har bentonit ikke længere været tilladt som fødevaretilsætningsstof i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 ([5]). Det er derfor hensigtsmæssigt, at dets E-nummer udgår i kolonne 2 i del A, linje 5.9, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934.

(25) Resolution OIV-OENO 612-2019 erstattede OIV-dossier 2.1.7 vedrørende tilsætning af tannin til most. Kolonne 3 bør derfor ændres for linje 5.12 og 6.4 i del A, tabel 2, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934.

(26) Resolution OIV-OENO 613-2019 erstattede OIV-dossier 3.2.6 vedrørende tilsætning af tannin til vin. Kolonne 3 bør derfor ændres for linje 5.12 og 6.4 i del A, tabel 2, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934.

(27) Ved forordning (EF) nr. 606/2009 blev anvendelsen af chitosan i vinfremstilling begrænset til forbindelser, der udelukkende hidrører fra *Aspergillus niger*. Denne begrænsning blev bibeholdt i del A, tabel 2, linje 5.13 og 10.3, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934. Med bilaget i Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2017/2470 ([6]) blev chitosanekstrakt fra svampe af *Agaricus bisporus* eller *Aspergillus niger* tilladt på EU-listen over nye fødevarer. Derfor bør henvisningerne i nævnte tabels linje 5.13 og 10.3 tilpasses den tilsvarende bestemmelse i tabel 1 i bilaget til gennemførelsesforordning (EU) 2017/2470. Således skal det i kolonne 1 ved disse linjer angives, at chitosan også kan stamme fra *Agaricus bisporus*.

(28) Tetrahydrat-formen af calciumtartrat, der er nævnt i del A, tabel 2, linje 6.2, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934, anvendes i Unionens vinsektor som teknisk hjælpestof. Imidlertid findes calciumtartrat også i en dihydrat-form, som, selv om det sjældent anvendes i fødevarer, er godkendt som fødevaretilsætningsstoffet E 354 i henhold til forordning (EF) nr. 1333/2008, og er et stof, der adskiller sig fra tetrahydrat-formen. For fuldstændighedens skyld indføjes der på nuværende tidspunkt en henvisning til E 354 i del A, tabel 2, linje 6.2, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934. I det første år af anvendelsen af delegeret forordning (EU) 2019/934 blev det imidlertid klart, at dihydrat-formen af calciumtartrat ikke anvendes til vinfremstilling. Medlemsstaterne og industrien oplyser desuden, at calciumtartrat i praksis kun findes på markedet i form af tetrahydrat. For at præcisere anvendelsen og undgå enhver forveksling mellem de to former for calciumtartrat bør henvisningen til fødevaretilsætningsstoffet E 354 i del A, tabel 2, linje 6.2, kolonne 2, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934 derfor udgå.

(29) OIV-dossier 3.3.10 vedrører behandlingen af vine med kaliumferrocyanid. Dette dossier nævnes ikke i del A, tabel 2, linje 6.5, kolonne 3, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934, selv om det er særlig relevant i forbindelse hermed. Derfor bør der tilføjes en henvisning til dette dossier i denne kolonne.

(30) Med resolution OIV-OENO 586-2019 og OIV-OENO 659-2020 ændredes forskrifterne i OIV-dossier 3.3.14 vedrørende behandlingen med cellulosegummi (carboxymethylcellulose). Kolonne 3 og 8 i del A, tabel 2, linje 6.11, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934 bør derfor ændres.

([5]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer (EUT L 354 af 31.12.2008, s. 16).

([6]) Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2017/2470 af 20. december 2017 om EU-listen over nye fødevarer i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2015/2283 om nye fødevarer (EUT L 351 af 30.12.2017, s. 72).

(31) Henvisningen til dossier COEI-1-POTASP i OIV's internationale ønologiske kodeks i del A, tabel 2, linje 6.13, kolonne 4, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934 er ikke korrekt. Den bør erstattes af en henvisning til dossieret COEI-1-POTPOL.

(32) Med resolution OIV-OENO 581A-2021 blev der fastlagt en ny ønologisk fremgangsmåde, nemlig behandling med fumarsyre i vin for at hæmme malolaktisk gæring. Derfor bør der tilføjes en ny linje i del A, tabel 1, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934.

(33) Som det fremgår af dossieret COEI-1-PRENZY i OIV's internationale kodeks for ønologiske fremgangsmåder, har enzympræparater mange enzymaktiviteter, og ud over enzymernes hovedaktivitet tolereres sideaktiviteter kun, hvis de ligger inden for de teknologiske grænser for fremstillingen af enzympræparater. Denne sondring mellem hovedaktivitet og sideaktiviteter er i øjeblikket ikke præciseret i delegeret forordning (EU) 2019/934. Derfor bør den opføres i del A, tabel 2, i bilag I til nævnte delegerede forordning og i kolonne 4 for linje 7.1-7.11 henvise til dossieret COEI-1-PRENZY.

(34) Med resolution OIV-OENO 682-2021 ajourførtes dossier 1.13, 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8 og 3.2.11 i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder Referenceåret for disse filer som omhandlet i del A, tabel 2, afsnit 7, kolonne 3, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934 bør derfor ændres.

(35) I OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder er der opført en række forskellige enzymer. Ikke alle af disse er opført i del A, tabel 2, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934. For at vinproducenterne kan have det bredest mulige spektrum af enzymer til rådighed til at forbedre deres vine, bør listen over tilladte enzymer i nævnte tabel tilpasses listen over accepterede enzymer i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder. Derfor bør der i afsnit 7 »Enzymer« i tabellen tilføjes nye linjer for enzymerne arabinanase, beta-glucanase (β1-3, β1-6) og glucosidase. Endvidere bør dossieret COEI-1-GLYCOS i OIV's internationale ønologiske kodeks udgå af kolonne 4 for linje 7.8 i nævnte tabel og flyttes til kolonne 4 for den nye linje 7.11, da der er tale om enzymet med nummer EC 3.2.1.21.

(36) Med resolution OIV-OENO 541A-2021 og 541B-2021 blev der fastlagt en ny ønologisk fremgangsmåde, nemlig anvendelse af aspergillopepsin I til at fjerne proteiner, der danner uklarheder i druemost og vin. Derfor bør der tilføjes en ny linje i del A, tabel 1, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934.

(37) Dossieret COEI-1-LESEAC i OIV's internationale ønologiske kodeks er erstattet af dossierne COEI-1-SACCHA og COEI-1-NOSACC. Det er derfor hensigtsmæssigt, at henvisningen til dossier COEI-1-LESEAC i kolonne 4 i linje 9.1 i del A, tabel 2, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934 udgår og erstattes af en henvisning til dossier COEI-1-SACCHA og COEI-1-NOSACC.

(38) Med resolution OIV-OENO 611-2019 blev OIV-dossier 2.1.3.2.3.2 om afsyring gennem mælkesyrebakterier komplet. Dette dossier er relevant for del A, tabel 2, linje 9.2, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934 og bør derfor tilføjes under denne linje i kolonne 3.

(39) Ifølge tillæg 1, punkt 1, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934 er det i øjeblikket kun tilladt at anvende vinsyre til afsyring for produkter, der stammer fra druesorterne »Elbling« og »Weißer Riesling«, og som er fremstillet af druer, der er høstet i følgende vindyrkningsområder i den nordlige del af vindyrkningszone A: Ahr, Rheingau, Mittelrhein, Mosel, Nahe, Rheinhessen, Pfalz og Moselle luxembourgeoise. Tyskland har meddelt Kommissionen, at dyrkning af druesorterne »Elbling« og »Weißer Riesling« nu er tilladt i Tyskland i andre vindyrkningsområder i vindyrkningszone A. Listen over de regioner, der angives i nævnte punkt, bør derfor ændres, så den omfatter alle områder i vindyrkningszone A i Tyskland.

(40) I del B i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934 fastsættes det højst tilladte indhold af svovldioxid i vin. Betegnelserne for vinen »Côteaux de l'Ardèche«, »Lot«, »Corrèze«, »Oc«, »Thau« og »Allobrogie« i punkt A, nr. 2, litra c), fjortende led, i nævnte del er blevet ændret. Slovenien har desuden anmodet om, at vinen »vrhunsko vino ZGP — slamno vino (vino iz sušenega grozdja)« opføres på listen over vine, for hvilke det maksimale indhold af svovldioxid kan forhøjes op til 400 mg/l. Denne vin har et meget højt indhold af restsukker og kræver derfor en højere mængde svovldioxid for at sikre dens holdbarhed. Del B i bilag I bør ændres tilsvarende.

(41) Spanien har anmodet om ændringer af bestemmelserne vedrørende spanske hedvine i bilag III til delegeret forordning (EU) 2019/934 for at sikre overensstemmelse med definitionen af hedvin som omhandlet i del II, punkt 3, i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013 og med produktspecifikationen for vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Condado de Huelva« og »Lebrija«. Efter anmodning fra landets vinproducenter har Spanien også anmodet om at få tilføjet sorterne Garnacha roja og Mazuela til listen over sorter i tillæg 3 til bilag III til delegeret forordning (EU) 2019/934. De relevante afsnit i og tillæg til bilag III til delegeret forordning (EU) 2019/934 bør derfor ændres.

(42) I tillæg 1, del B, i bilag III til delegeret forordning (EU) 2019/934 er anført hedvine med beskyttet oprindelsesbetegnelse, hvis fremstilling indebærer tilsætning af de produkter, der er nævnt del II, punkt 3, litra f), i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013. Der er foretaget ændringer af produktspecifikationen for vin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Κουμανδαρία (Commandaria)«, og Cypern har anmodet om få opført denne vin i tillæg 1, del B, punkt 5 og 6, i bilag III til nævnte delegerede forordning. Disse punkter bør derfor ændres —

(43) Delegeret forordning (EU) 2019/934 bør derfor ændres —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Ændringer af delegeret forordning (EU) 2019/934

I delegeret forordning (EU) 2019/934 foretages følgende ændringer:

1) Artikel 2 affattes således:

»*Artikel 2*

Vindyrkningsområder, hvor vine kan have et totalt alkoholindhold på højst 20 % vol.

De vindyrkningsområder, der er omhandlet i del II, punkt 1, andet afsnit, litra c), første led, i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013, er vindyrkningszone C I, C II og C III, der er omhandlet i tillæg 1 til nævnte bilag, og de områder i zone B, hvor hvidvine med følgende beskyttede oprindelsesbetegnelser kan produceres: »Franche-Comté« og »Val de Loire«.«

2) Bilag I ændres som angivet i bilag I til nærværende forordning.

3) Bilag III ændres som angivet i bilag II til nærværende forordning.

Artikel 2

Ikrafttræden

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 27. oktober 2021.

På Kommissionens vegne
Ursula VON DER LEYEN
Formand

BILAG I

I bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934 foretages følgende ændringer:

(1) I del A foretages følgende ændringer:

a) Tabel 1 og 2 erstattes af følgende:

»**Tabel 1**

Tilladte ønologiske behandlingsmetoder, jf. artikel 3, stk. 1.

	1	2	3
	Ønologiske behandlingsmetoder	Betingelser og begrænsninger for anvendelse ([1])	Kategorier af vinavlsprodukter ([4])
1	Luftning eller tilsætning af ilt	På de betingelser, der er fastlagt i dossier 2.1.1 (2016) og 3.5.5 (2016) OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
2	Varmebehandling	På de betingelser, der er fastlagt i dossier 1.8 (1970), 2.2.4 (1988), 2.3.6 (1988), 2.3.9 (2005), 3.4.3 (1988), 3.4.3.1 (1990), 3.5.4 (1997) og 3.5.10 (1982) i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder.	Friske druer, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
2a	Kuldebehandling	På de betingelser, der er fastlagt i del I, afsnit B, nr. 1, litra c), i bilag VIII til forordning (EU) nr. 1308/2013 og i dossier 1.14 (2005), 1.15 (2005), 2.1.12.4 (1998), 2.3.6 (1988), 3.1.2 (1979), 3.1.2.1 (1979), 3.3.4 (2004) og 3.5.11.1 (2001) i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder.	Friske druer, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
3	Centrifugering og filtrering med eller uden anvendelse af inaktivt filtertilsætningsstof	Ved inaktive filtertilsætningsstoffer forstås de stoffer, der er nævnt i dossier 2.1.11 (1970), 2.1.11.1 (1990), 3.2.2 (1989) og 3.2.2.1 (1990) i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder. Deres anvendelse må ikke efterlade uønskede rester i det behandlede produkt	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
4	Frembringelse af en inaktiv atmosfære	Kun til behandling af produktet uden luftens indvirkning.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
5	Fjernelse af svovldioxid ved fysiske metoder		Friske druer, 2, 10, 11, 12, 13 og 14
6	Ionbyttende harpikser (resiner)	Efter betingelserne i dette bilags tillæg 3. Behandlingen registreres i de ind- og udgangsbøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.	Druemost bestemt til fremstilling af rektificeret koncentreret druemost.
7	Gennemledning	Kun når der anvendes argon eller nitrogen.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16

8	Flotation	Kun når der anvendes nitrogen eller kuldioxid eller ved luftning. På de betingelser, der er fastlagt i dossier 2.1.14 (1999).	10, 11 og 12
9	Plader af ren paraffin, der er præpareret med allylisothiocyanat	Kun til at danne en steril atmosfære. I Italien kun tilladt, så længe det er i overensstemmelse med den italienske lovgivning, og kun i beholdere på over 20 liter. Anvendelsen af allyl isothiocyanate er omfattet af de betingelser og begrænsninger, der er fastlagt i tabel 2 om tilladte ønologiske forbindelser.	Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
10	Behandling med elektrodialyse.	Kun til stabilisering af vinens vinsyreindhold. Efter betingelserne i dette bilags tillæg 5. Behandlingen registreres i de ind- og udgangsbøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.	Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
11	Egetræsstykker	Ved fremstilling og lagring af vin, herunder ved gæring af friske druer og druemost Efter betingelserne i dette bilags tillæg 7. Behandlingen registreres i de ind- og udgangsbøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
12	Korrektion af alkoholindholdet i vin.	Korrektion, der udelukkende foretages i forbindelse med vin. Efter betingelserne i dette bilags tillæg 8. Behandlingen registreres i de ind- og udgangsbøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
13	Kationbyttere for at stabilisere vinsyreindholdet	Efter betingelserne i dossier 3.3.3 (2011) i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder. Behandlingen skal også være i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1935/2004 ([2]) og de nationale bestemmelser, der er vedtaget til dens gennemførelse. Behandlingen registreres i de ind- og udgangsbøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.	Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
14	Elektromembranbehandling	Kun til syring eller afsyring. Omfattet af betingelserne og grænseværdierne i del I, afdeling C og D, i bilag VIII til forordning (EU) nr. 1308/2013 og nærværende forordnings artikel 11. Behandlingen skal være i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1935/2004, Kommissionens forordning (EU) nr. 10/2011 ([3]) og de nationale bestemmelser, der er vedtaget til gennemførelse heraf. Efter betingelserne i dossier 2.1.3.1.3 (2010), 2.1.3.2.4 (2012), 3.1.1.4 (2010), 3.1.2.4 (2012) i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder. Behandlingen registreres i de ind- og udgangsbøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
15	Kationbyttere til syring	Omfattet af betingelserne og grænseværdierne i del I, afdeling C og D, i bilag VIII til forordning (EU) nr. 1308/2013 og nærværende forordnings artikel 11. Behandlingen skal være i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1935/2004 og de nationale bestemmelser, der er vedtaget til gennemførelse heraf. Efter betingelserne i 2.1.3.1.4 (2012) og 3.1.1.5 (2012) i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder. Behandlingen registreres i de ind- og udgangsbøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16

16	Membrankobling	Kun for reduktion af sukkerindholdet i most. Efter betingelserne i dette bilags tillæg 9. Behandlingen registreres i de ind- og udgangsbøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.	10
17	Membrankontaktorer	Kun til håndtering af opløste gasser i vin. Tilsætning af kuldioxid i forbindelse med produkterne i del II, nr. 4), 5), 6) og 8), i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013 forbudt. Behandlingen skal være i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1935/2004, forordning (EU) nr. 10/2011 og de nationale bestemmelser, der er vedtaget til gennemførelse heraf. Efter betingelserne i dossier 3.5.17 (2013) i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder. Behandlingen registreres i de ind- og udgangsbøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
18	Membranteknologi kombineret med aktivt kul	Kun til reduktion af overskydende 4-ethylphenol og 4-ethylguaiacol i vin. Efter betingelserne i dette bilags tillæg 10. Behandlingen registreres i de ind- og udgangsbøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
19	Filterplader, der indeholder zeolit Y-faujasit	Kun til absorption af haloanisoler. Efter betingelserne i dossier 3.2.15 (2016) i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
20	Delvis koncentrering	For druemost: Efter betingelserne i del I, afsnit B, punkt 1, litra b), i bilag VIII til forordning (EU) nr. 1308/2013 og i dossier 2.1.12 (1998), 2.1.12.1 (1993), 2.1.12.2 (2001), 2.1.12.3 (1998) og 2.1.12.4 (1998) i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder. For vin: På de betingelser, der er fastsat i del I, afsnit B, punkt 1, litra c), i bilag VIII til forordning (EU) nr. 1308/2013 og i dossier 3.5.11 (2001) og 3.5.11.1 (2001) i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder. Behandlingen registreres i de ind- og udgangsbøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 og 16
21	Behandling med diskontinuerlige højtryksprocesser	Efter betingelserne i dossier 1.18 (2019) og 2.1.26 (2019) i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder.	Friske druer, 10, 11 og 12
22	Behandling med kontinuerlige højtryksprocesser	Efter betingelserne i dossier 2.2.10 (2020) i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder.	10, 11 og 12
23	Behandling af knuste druer med ultralyd for at fremme ekstraktionen af deres forbindelser	Efter betingelserne i dossier 1.17 (2019) i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder.	Friske druer
24	Behandling af druer med pulserende elektriske felter	Efter betingelserne i dossier 2.1.27 (2020) i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder.	Friske druer
25	Behandling af most og vin ved brug af adsorbente styrendivinylbenzenperler	Efter betingelserne i dossier 2.2.11 (2020) og 3.4.22 (2020) i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16

(1) Det årstal i parentes, der følger efter henvisninger til et dossier i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder, angiver den version af dossieret, som Unionen har godkendt som tilladt ønologisk fremgangsmåde, med forbehold af de betingelser og begrænsninger for anvendelse, der er angivet i denne tabel.

(2) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1935/2004 af 27. oktober 2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer og om ophævelse af direktiv 80/590/EØF og 89/109/EØF (EUT L 338 af 13.11.2004, s. 4).

(3) Kommissionens forordning (EU) nr. 10/2011 af 14. januar 2011 om plastmaterialer og -genstande bestemt til kontakt med fødevarer (EUT L 12 af 15.1.2011, s. 1).

(4) Hvis det ikke gælder for alle kategorier af vinavlsprodukter som fastlagt i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013.

Tabel 2

Tilladte ønologiske forbindelser som omhandlet i artikel 3, stk. 1

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Stof/aktivitet	E-nummer og/eller CAS-nummer	OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder (1)	Henvisning til dossier i OIV's kodeks som omhandlet i artikel 9, stk. 1	Tilsætningsstof	Teknisk hjælpestof/stof, der anvendes som teknisk hjælpestof (2)	Betingelser og begrænsninger for anvendelse (3)	Kategorier af vinavlsprodukter (4)
1	Surhedsregulerende midler							
1.1	Vinsyre (L(+)–)	E 334/ CAS-nr.- 87-69-4	Dossier 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-LTARAC	x		Betingelser og grænseværdier i del I, afdeling C og D, i bilag VIII til forordning (EU) nr. 1308/2013 og nærværende forordnings artikel 11. Behandlingen registreres i de ind- og udgangsbøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013. Specifikationer for vinsyre(L(+)-), jf. dette bilags tillæg 1, nr. 2.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
1.2	Æblesyre (D,L-; L-)	E 296/-	Dossier 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 og 16
1.3	Mælkesyre	E 270/-	Dossier 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 og 16
1.4	Kalium L(+)-tartrat	E 336 (ii)/ CAS-nr.- 921-53-9	Dossier 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 og 16

1.5	Kaliumbicarbonat	E 501 (ii)/ CAS-nr.- 298-14-6	Dossier 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 og 16
1.6	Calciumkarbonat	E 170/ CAS-nr.- 471-34-1	Dossier 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 og 16
1.8	Calciumsulfat	E 516/-	Dossier 2.1.3.1.1.1 (2017)		x		Betingelser og grænseværdier i bilag III, afdeling A, nr. 2, litra b). Højst tilladte mængde: mindst 2 g/l	3
1.9	Kaliumcarbonat	E 501(ii)	Dossier 2.1.3.2.5 (2017), 3.1.2.2 (1979)			x	Betingelser og grænseværdier i del I, afdeling C og D, i bilag VIII til forordning (EU) nr. 1308/2013 og nærværende forordnings artikel 11. Behandlingen registreres i de ind- og udgangsbøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013. Citronsyre: Kun mål a) i OIV-dossier 3.1.1 (1979) og 3.1.1.1 (2001) finder anvendelse. Maksimal mængde i den behandlede vin, der bringes i omsætning: 1 g/l.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
1.10	Citronsyre	E 330	Dossier 3.1.1 (1979), 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-CITACI	x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
1.11	Gær til vinfremstilling	-/-	Dossier 2.1.3.2.3 (2019), 2.1.3.2.3.1 (2019), 2.3.1 (2016)	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC		x [2]		10, 11 og 12
1.12	Mælkesyrebakterier	-/-	Dossier 2.1.3.2.3 (2019), 2.1.3.2.3.2 (2019), 3.1.2 (1979), 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x [2]		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16

2	Konserveringsmidler og antioxidanter							
2.1	Svovldioxid	E 220/ CAS-nr.- 7446-09-5	Dossier 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)	COEI-1-SOUDIO	x		Grænseværdier (dvs. maksimal mængde i det produkt, der bringes i omsætning) som fastsat i bilag I, del B.	Friske druer, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
2.2	Kaliumbisulfit	E 228/ CAS-nr.- 7773-03-7	Dossier 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)	COEI-1-POTBIS	x			Friske druer, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
2.3	Kaliummetabisulfit	E 224/ CAS-nr.- 16731-55-8	Dossier 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)	COEI-1-POTANH	x			Friske druer, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
2.4	Kaliumsorbat	E 202	Dossier 3.4.5 (1988)	COEI-1-POTSOR	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
2.5	Lysozym	E 1105	Dossier 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 og 16
2.6	L-ascorbinsyre	E 300	Dossier 1.11 (2001), 2.2.7 (2001), 3.4.7 (2001)	COEI-1-ASCACI	x		Maksimal mængde i den behandlede vin, der bringes i omsætning: 250 mg/l. Maksimalt 250 mg/l for hver behandling.	Friske druer, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
2.7	Dimethyldicarbonat (DMDC)	E 242/ CAS-nr.- 4525-33-1	Dossier 3.4.13 (2001)	COEI-1-DICDIM	x		Behandlingen registreres i de ind- og udgangsbøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.	Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16

3	Adsorbenter							
3.1	Trækul til ønologisk brug		Dossier 2.1.9 (2002), 3.5.9 (1970)	COEI-1-CHARBO		x	Behandlingen registreres i de ind- og udgangsbøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.	Hvidvin, 2, 10 og 14
3.2	Selektive plantefibre		Dossier 3.4.20 (2017)	COEI-1-FIBVEG		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
4	Aktivatorer til alkoholisk og malolaktisk gæring							
4.1	Mikrokrystallinsk cellulose	E 460(i)/ CAS-nr.- 9004-34-6	Dossier 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-CELMIC		x	Skal være i overensstemmelse med specifikationerne i bilaget til forordning (EU) nr. 231/2012.	Friske druer, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
4.2	Diammoniumhydrogenphosphat	E 342/ CAS-nr.- 7783-28-0	Dossier 4.1.7 (1995)	COEI-1-PHODIA		x	Kun ved alkoholisk gæring. Højst 1 g/l (udtrykt som salte) [5] eller 0,3 g/l til anden gæring af mousserende vin.	Friske druer, 2, 10, 11, 12, anden alkoholiske gæring af 4, 5, 6 og 7
4.3	Ammoniumsulfat	E 517/ CAS-nr.- 7783-20-2	Dossier 4.1.7 (1995)	COEI-1AMMSUL		x		
4.4	Ammoniumbisulfit	-/CAS-nr.- 10192-30-0		COEI-1-AMMHYD		x	Kun ved alkoholisk gæring. Højst 0,2 g/l (udtrykt som salte) og inden for de grænseværdier, der er fastsat i punkt 2.1, 2.2 og 2.3.	Friske druer, 2, 10, 11 og 12
4.5	Thiaminhydrochlorid	-/CAS-nr.- 67-03-8	Dossier 2.3.3 (1976), 4.1.7 (1995)	COEI-1-THIAMIN		x	Kun ved alkoholisk gæring. Højst 0,6 mg/l (udtrykt som thiamin) ved hver behandling	Friske druer, 2, 10, 11, 12, anden alkoholiske gæring af 4, 5, 6 og 7

4.6	Autolyseret gær	-/-	Dossier 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-AUTLYS		x [2]		Friske druer, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
4.7	Gærcellevægge	-/-	Dossier 2.3.4 (1988), 3.4.21 (2015)	COEI-1-YEHULL		x [2]		Friske druer, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
4.8	Inaktiveret gær	-/-	Dossier 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-INAYEA		x [2]		Friske druer, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
4.9	Inaktiveret gær med et garanteret glutathionindhold	-/-	Dossier 2.2.9 (2017)	COEI-1-LEVGLU		x [2]	Kun ved alkoholisk gæring.	Friske druer, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
5	Klaringsmidler							
5.1	Spiselig gelatine	-/CAS-nr.- 9000-70-8	Dossier 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 og 16
5.2	Hvedeprotein		Dossier 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 og 16

5.3	Ærteprotein		Dossier 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 og 16
5.4	Kartoffelprotein		Dossier 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 og 16
5.5	Ægte husblas (isinglass)		Dossier 3.2.1 (2011)	COEI-1-COLPOI		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
5.6	Kasein	-/CAS-nr.-9005-43-0	Dossier 2.1.16 (2004)	COEI-1-CASEIN		x [2]		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
5.7	Kaliumkaseinater	-/CAS-nr.-68131-54-4	Dossier 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 og 16
5.8	Ægalbumin	-/CAS-nr.-9006-59-1	Dossier 3.2.1 (2011)	COEI-1-OEUALB		x [2]		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
5.9	Bentonit	-/-	Dossier 2.1.8 (1970), 3.3.5 (1970)	COEI-1-BENTON		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16

5.10	Siliciumdioxid (i form af gel eller kolloid opløsning)	E 551/-	Dossier 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 og 16
5.11	Kaolin	-/CAS-nr.- 1332-58-7	Dossier 3.2.1 (2011)	COEI-1-KAOLIN		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
5.12	Tanniner		Dossier 2.1.7 (2019), 2.1.17 (2004), 3.2.6 (2019), 3.2.7 (2004), 4.1.8 (1981), 4.3.2 (1981)	COEI-1-TANINS		x		Friske druer, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
5.13	Chitosan udvundet af *Aspergillus niger* eller *Agaricus bisporus*	-/CAS-nr.- 9012-76-4	Dossier 2.1.22 (2009), 3.2.1 (2011), 3.2.12 (2009)	COEI-1-CHITOS		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
5.14	Chitin-glucan udvundet af *Aspergillus niger*	Chitin: CAS-nr.- 1398-61-4; Glucan: CAS-nr.- 9041-22-9.	Dossier 2.1.23 (2009),3.2.1 (2011), 3.2.13 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
5.15	Gærproteinekstrakter	-/-	Dossier 2.1.24 (2011), 3.2.14 (2011), 3.2.1 (2011)	COEI-1-EPLEV		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
5.16	Polyvinylpolypyrrolidon	E 1202/ CAS-nr.- 25249-54-1	Dossier 3.4.9 (1987)	COEI-1-PVPP		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16

5.17	Calciumalginat	E 404/ CAS-nr.- 9005-35-0	Dossier 4.1.8 (1981)	COEI-1-ALGIAC		x	Kun i fremstillingen af alle kategorier af mousserende vin og perlevin ved gæring på flaske, når bærmen udskilles ved degorgering.	4, 5, 6, 7, 8 og 9
5.18	Kaliumalginat	E 402/ CAS-nr.- 9005-36-1	Dossier 4.1.8 (1981)	COEI-1-POTALG		x	Kun i fremstillingen af alle kategorier af mousserende vin og perlevin ved gæring på flaske, når bærmen udskilles ved degorgering.	4, 5, 6, 7, 8 og 9
6	Stabilisatorer							
6.1	Kaliumhydrogentartrat	E 336(i)/ CAS-nr.- 868-14-4	Dossier 3.3.4 (2004)	COEI-1-POTBIT		x	Kun for at fremme bundfældning af vinsyresalte.	Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
6.2	Calciumtartrat	-/-	Dossier 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR		x		Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
6.3	Citronsyre	E 330	Dossier 3.3.1 (1970), 3.3.8 (1970)	COEI-1-CITACI	x		Maksimal mængde i den behandlede vin, der bringes i omsætning: 1 g/l.	Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16

6.4	Tanniner	-/-	Dossier 2.1.7 (2019), 3.2.6 (2019), 3.3.1 (1970)	COEI-1-TANINS				Friske druer, delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
6.5	Kaliumferrocyanid	E 536/-	Dossier 3.3.1 (1970), 3.3.10 (1970)	COEI-1-POTFER		x	Efter betingelserne i dette bilags tillæg 4. Behandlingen registreres i de ind- og udgangsbøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.	Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
6.6	Calciumphytat	-/CAS-nr.-3615-82-5	Dossier 3.3.1 (1970)	COEI-1-CALPHY		x	Kun for rødvin og ikke over 8 g/hl Efter betingelserne i dette bilags tillæg 4.	Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
6.7	Metavinsyre	E 353/-	Dossier 3.3.7 (1970)	COEI-1-METACI	x			Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16

6.8	Gummi arabicum	E 414/ CAS-nr.- 9000-01-5	Dossier 3.3.6 (1972)	COEI-1-GOMARA	x		Så meget som er tilstrækkeligt.	Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
6.9	Vinsyre D, L- eller dens neutrale kaliumsalt	-/CAS-nr.- 133-37-9	Dossier 2.1.21 (2008), 3.4.15 (2008)	COEI-1-DLTART		x	Kun til bundfældning af overskydende calcium. Efter betingelserne i dette bilags tillæg 4.	Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
6.10	Gærmannoproteiner	-/-	Dossier 3.3.13 (2005)	COEI-1-MANPRO	x			Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
6.11	Carboxymethylcellulose	E466/-	Dossier 3.3.14 (2020)	COEI-1-CMC	x		Kun til vinsyrestabilisering.	Hvidvin og rosévin, 1, 3, 4, 5, 4, 5, 6, 7, 8 og 9
6.12	Polyvinylimidazol- og polyvinylpyrrolidon-copolymerer (PVI/PVP)	-/CAS-nr.- 87865-40-5	Dossier 2.1.20 (2014), 3.4.14 (2014)	COEI-1-PVIPVP		x	Behandlingen registreres i de ind- og udgangsbøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16

6.13	Kaliumpolyaspartat	E 456/ CAS-nr.- 64723-18-8	Dossier 3.3.15 (2016)	COEI-1-POTPOL	x		Kun for at fremme stabilisering af vinsyreindholdet.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
6.14	Fumarsyre	E 297/ CAS-nr.- 110-17-8	Dossier 3.4.2 (2021), 3.4.23 (2021)		x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
7	Enzymer (6)							
7.1	Urease	EC 3.5.1.5	Dossier 3.4.11 (1995)	COEI-1-UREASE COEI-1-PRENZY		x	Kun for at nedsætte vinens urinstofindhold. Efter betingelserne i dette bilags tillæg 6.	Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
7.2	Pektin lyaser	EC 4.2.2.10	Dossier 1.13 (2021); 2.1.4 (2021); 2.1.18 (2021); 3.2.8 (2021); 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPLY COEI-1-PRENZY		x	Kun til ønologiske formål i forbindelse med udblødning, klaring, stabilisering, filtrering og til påvisning af druens aromatiske forløberstoffer.	Friske druer, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
7.3	Pektinmethylesterase	EC 3.1.1.11	Dossier 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPME COEI-1-PRENZY		x	Kun til ønologiske formål i forbindelse med udblødning, klaring, stabilisering, filtrering og til påvisning af druens aromatiske forløberstoffer.	Friske druer, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
7.4	Polygalakturonase	EC 3.2.1.15	Dossier 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPGA COEI-1-PRENZY		x	Kun til ønologiske formål i forbindelse med udblødning, klaring, stabilisering, filtrering og til påvisning af druens aromatiske forløberstoffer.	Friske druer, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16

7.5	Hemicellulase	EC 3.2.1.78	Dossier 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTGHE COEI-1-PRENZY		x	Kun til ønologiske formål i forbindelse med udblødning, klaring, stabilisering, filtrering og til påvisning af druens aromatiske forløberstoffer.	Friske druer, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
7.6	Cellulase	EC 3.2.1.4	Dossier 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTCEL COEI-1-PRENZY		x	Kun til ønologiske formål i forbindelse med udblødning, klaring, stabilisering, filtrering og til påvisning af druens aromatiske forløberstoffer.	Friske druer, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
7.7	Betaglucanase	EC 3.2.1.58	Dossier 3.2.10 (2004)	COEI-1-BGLUCA COEI-1-PRENZY		x	Kun til ønologiske formål i forbindelse med udblødning, klaring, stabilisering, filtrering og til påvisning af druens aromatiske forløberstoffer.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
7.8	Glykosidase	EC 3.2.1.20	Dossier 2.1.19 (2013), 3.2.9 (2013)	COEI-1-PRENZY		x	Kun til ønologiske formål i forbindelse med udblødning, klaring, stabilisering, filtrering og til påvisning af druens aromatiske forløberstoffer.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
7.9	Arabinanase	EC 3.2.1.99	Dossier 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTARA COEI-1-PRENZY		x	Kun til ønologiske formål i forbindelse med udblødning, klaring, stabilisering, filtrering og til påvisning af druens aromatiske forløberstoffer.	Friske druer, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
7.10	Beta-glucanase (β1-3, β1-6)	EC 3.2.1.6	Dossier 3.5.7 (2013)	COEI-1-ACTGLU COEI-1-PRENZY		x	Kun til ønologiske formål i forbindelse med udblødning, klaring, stabilisering, filtrering og til påvisning af druens aromatiske forløberstoffer.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16

7.11	Glucosidase	EC 3.2.1.21	Dossier 2.1.19 (2013), 3.2.9 (2013)	COEI-1-GLYCOS COEI-1-PRENZY		x	Kun til ønologiske formål i forbindelse med udblødning, klaring, stabilisering, filtrering og til påvisning af druens aromatiske forløberstoffer.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
7.12	Aspergillopepsin I	EC 3.4.23.18	Dossier 2.2.12 (2021), 3.3.16 (2021)	COEI-1-PROTEA COEI-1-PRENZY		x	Kun til ønologiske formål i forbindelse med udblødning, klaring, stabilisering, filtrering og til påvisning af druens aromatiske forløberstoffer.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
8	Gasser og emballagegasser (7)							
8.1	Argon	E 938/ CAS-nr.- 7440-37-1	Dossier 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 og 16
8.2	Kvælstof	E 941/ CAS-nr.- 7727-37-9	Dossier 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 og 16
8.3	Kuldioxid	E 290/ CAS-nr.- 124-38-9	Dossier 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	Hvad angår stille vine er den maksimale mængde kuldioxid i den behandlede vin, der bringes i omsætning, 3 g/l, og overtrykket, der skyldes kuldioxid, skal være under 1 bar ved 20 °C.	Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
8.4	Luftformig ilt	E 948/ CAS-nr.- 17778-80-2	Dossier 2.1.1 (2016), 3.5.5 (2016)	COEI-1-OXYGEN		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16

9	Gæringsmidler							
9.1	Gær til vinfremstilling	-/-	Dossier 2.1.3.2.3.1. (2019), 2.3.1 (2016), 4.1.8 (1981)	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC		x ([2])		Friske druer, 2, 10, 11, 12, 13, anden alkoholiske gæring af 4, 5, 6 og 7
9.2	Mælkesyrebakterier	-/-	Dossier 2.1.3.2.3.2 (2019), 3.1.2 (1979), 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x ([2])		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
10	Korrigering af defekter							
10.1	Kobbersulfat, pentahydrat	-/CAS-nr.-7758-99-8	Dossier 3.5.8 (1989)	COEI-1-CUISUL		x	Højst 1 g/hl og på betingelse af, at det behandlede produkt ikke har et kobberindhold på over 1 mg/l, bortset fra hedvine fremstillet af frisk ugæret eller let gæret druemost, hvor kobberindholdet højst må være 2 mg/l.	Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
10.2	Kobbercitrat	-/CAS-nr.-866-82-0	Dossier 3.5.14 (2008)	COEI-1-CUICIT		x	Højst 1 g/hl og på betingelse af, at det behandlede produkt ikke har et kobberindhold på over 1 mg/l, bortset fra hedvine fremstillet af frisk ugæret eller let gæret druemost, hvor kobberindholdet højst må være 2 mg/l.	Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
10.3	Chitosan udvundet af *Aspergillus niger* eller *Agaricus bisporus*	-/CAS-nr.-9012-76-4	Dossier 3.4.16 (2009)	COEI-1-CHITOS		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16

10.4	Chitin-glucan udvundet af *Aspergillus niger*	Chitin: CAS-nr.- 1398-61-4; Glucan: CAS-nr.- 9041-22-9.	Dossier 3.4.17 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
10.5	Inaktiveret gær	-/-		COEI-1-INAYEA		x [2]		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
11	Andre fremgangsmåder							
11.1	Aleppofyrharpiks	-/-			x		Efter betingelserne i dette bilags tillæg 2.	2, 10 og 11
11.2	Frisk vinbærme	-/-				x [2]	Kun i tørre vine. Frisk vinbærme er sund og ufortyndet og indeholder vingær, der stammer fra nylig fremstilling af tørre vine. Mængder på højst 5 % af den behandlede produktmængde.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
11.3	Karamel	E 150 a-d/-	Dossier 4.3 (2007)	COEI-1-CARAMEL	x		For at gøre farven mørkere som defineret i nr. 2 i bilag I til forordning (EF) nr. 1333/2008.	3
11.4	Allylisothiocyanat	-/57-06-7				x	Kun til at præparere plader af ren paraffin. Se tabel 1. Der må ikke være spor af allylisothiocyanat i vinen	Kun i forbindelse med delvis gæret druemost til direkte konsum i uforarbejdet tilstand og vin.
11.5	Inaktiveret gær	-/-		COEI-1-INAYEA		x [2]		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16

(1) Det år i parentes, der følger efter henvisninger til et dossier i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder, angiver den version af dossieret, som Unionen har godkendt som tilladte ønologiske fremgangsmåder, med forbehold af de betingelser og begrænsninger for anvendelse, der er angivet i denne tabel.
(2) Stoffer, der anvendes som tekniske hjælpestoffer, jf. artikel 20, litra d), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevareinformation til forbrugerne, om ændring af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 og (EF) nr. 1925/2006 og om ophævelse af Kommissionens direktiv 87/250/EØF, Rådets direktiv 90/496/EØF, Kommissionens direktiv 1999/10/EF, Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF, Kommissionens direktiv 2002/67/EF og 2008/5/EF og Kommissionens forordning (EF) nr. 608/2004 (EUT L 304 af 22.11.2011, s. 18).
(3) De tilladte ønologiske forbindelser skal anvendes i overensstemmelse med bestemmelserne i dossierne i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder som angivet i kolonne 3, medmindre der i kolonnen er fastsat andre anvendelsesbetingelser og -begrænsninger, som finder anvendelse.
(4) Hvis det ikke gælder for alle kategorier af vinavlsprodukter som fastlagt i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013.
(5) De ammoniumsalte, der angives i punkt 4.2, 4.3 og 4.4, kan også anvendes i kombination inden for en samlet grænseværdi på 1g/l eller 0,3 g/l for anden gæring af mousserende vin. Det ammoniumsalt, der er omhandlet i linje 4.4, må dog ikke overstige den grænseværdi, der er angivet i linje 4.4.
(6) e også denne forordnings artikel 9, stk. 2.
(7) Når de anvendes som tilsætningsstoffer som omhandlet i punkt 20 i bilag I til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer (EUT L 354 af 31.12.2008, s. 16).«

b) Tillæg 1, stk. 1, erstattes af følgende:

»1. Vinsyre, der i henhold til dette bilags tabel 2, linje 1.1, kan anvendes til afsyring, må kun anvendes i forbindelse med produkter:

der stammer fra druesorterne Elbling og Riesling og at de:

er fremstilles af druer høstet i Tyskland i vindyrkningszone A.«

c) I tillæg 5 udgår sætningen »Behandlingen skal registreres i de ind- og udgangsbøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.«

d) I tillæg 7 udgår sætningen »Behandlingen skal registreres i de ind- og udgangsbøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.«

e) I tillæg 8 udgår sætningen »Behandlingen skal registreres i de ind- og udgangsbøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.«

f) I tillæg 10 udgår sætningen »Behandlingen skal registreres i de ind- og udgangsbøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.«

2. Del B, afdeling A, punkt ændres således:

a) Litra c), fjortende led, affattes således:

»— hvidvin med følgende beskyttede geografiske betegnelser, der har et totalt alkoholindhold udtrykt i volumen på mere end 15 % og et sukkerindhold på over 45 g/l:

— Franche-Comté

— Coteaux de l'Auxois

— Saône-et-Loire

— Ardèche,

— Collines rhodaniennes
— Comté Tolosan
— Côtes de Gascogne
— Gers
— Côtes du Lot
— Côtes du Tarn
— Vins de la Corrèze
— Ile de Beauté
— Pays d'Oc
— Côtes de Thau
— Val de Loire
— Méditerranée
— Comtés rhodaniens
— Côtes de Thongue
— Côte Vermeille
— Agenais
— Landes
— Vins des Allobroges
— Var«

b) Litra e), tiende led, affattes således:

»— vin fra Slovenien, der er berettiget til en beskyttet oprindelsesbetegnelse, med benævnelsen »vrhunsko vino ZGP — jagodni izbor«, »vrhunsko vino ZGP — ledeno vino«, »vrhunsko vino ZGP — suhi jagodni izbor« or »vrhunsko vino ZGP — slamno vino (vino iz sušenega grozdja)«.«

BILAG II

I bilag III til delegeret forordning (EU) 2019/934 foretages følgende ændringer:

(1) Afdeling A, punkt 4, litra a), andet led, affattes således:

»— koncentreret druemost, koncentreret druemost, der er fremstillet ved direkte opvarmning, som, bortset fra denne behandling, svarer til definitionen af koncentreret druemost, rektificeret koncentreret druemost eller druemost af let tørrede druer, til hvilken der er tilsat neutral vinsprit for at forhindre gæring, for spansk vin med den traditionelle benævnelse »vino generoso de licor«, og forudsat at den pågældende vins totale alkoholindhold udtrykt i volumen højst forøges med 8 % vol.«

(2) I afdeling B, punkt 3, andet afsnit, affattes andet afsnit således:

»Hvad angår hedvin med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Condado de Huelva«, »Málaga« og »Jerez-Xérès-Sherry«, må den druemost af let tørrede druer, til hvilken der er tilsat neutral vinsprit for at forhindre gæring, og som er fremstillet af druesorten Pedro Ximénez, dog hidrøre fra regionen »Montilla-Moriles«.«

(3) I tillæg 1 foretages følgende ændringer:

a) I afdeling A affattes tabellen vedrørende »SPANIEN« således:

»**Hedvine med en beskyttet oprindelsesbetegnelse**	**Produktets betegnelse som fastsat i Unionens eller medlemsstatens bestemmelser**
Alicante	Moscatel de Alicante
	Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Condado de Huelva	Pedro Ximénez
	Moscatel
	Mistela
	Vino dulce
Empordà	Mistela
	Moscatel
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez
	Moscatel

Lebrija	
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez
	Moscatel
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia
	Vino dulce«

b) Afdeling B ændres således:

i) I punkt 4 affattes tabellen vedrørende »SPANIEN« således:

»**Hedvine med en beskyttet oprindelsesbetegnelse**	**Produktets betegnelse som fastsat i Unionens eller medlemsstatens bestemmelser**
Condado de Huelva	
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor«

ii) I punkt 5 indsættes følgende efter »ITALIEN Marsala«:

»CYPRUS

Κουμανδαρία (Commandaria).«

iii) I punkt 6 indsættes følgende efter »ITALIEN Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani«:

»CYPRUS

Κουμανδαρία (Commandaria).«.

(4) I tillæg 3 affattes listen over sorter således:

»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 — Moscateles — Garnacha — Garnacha roja — Mazuela.«