II.

(Nezakonodavni akti)

UREDBE

DELEGIRANA UREDBA KOMISIJE (EU) 2022/68

od 27. listopada 2021.

o izmjeni Delegirane uredbe (EU) 2019/934 o dopuni Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu odobrenih enoloških postupaka

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća od 17. prosinca 2013. o uspostavljanju zajedničke organizacije tržišta poljoprivrednih proizvoda i stavljanju izvan snage uredbi Vijeća (EEZ) br. 922/72, (EEZ) br. 234/79, (EZ) br. 1037/2001 i (EZ) br. 1234/2007 ([1]), a posebno njezin članak 75. stavak 2. i članak 80. stavak 4.,

budući da:

(1) Delegiranom Uredbom Komisije (EU) 2019/934 ([2]) utvrđena su pravila o dopuni Uredbe (EU) br. 1308/2013 u pogledu vinogradarskih područja u kojima se može povećati alkoholna jakost, odobrenih enoloških postupaka i ograničenja primjenjivih na proizvodnju i čuvanje proizvoda od vinove loze, najmanjeg postotka alkohola za nusproizvode i njihova odlaganja te objave zapisa Međunarodne organizacije za vinogradarstvo i vinarstvo (OIV).

(2) U članku 2. Delegirane uredbe (EU) 2019/934 utvrđena su vinogradarska područja u kojima ukupna alkoholna jakost vina može iznositi najviše 20 % vol. Promijenjena su imena vina „Vin de pays de Franche-Comté" i „Vin de pays du Val de Loire" iz tog članka. Taj bi članak trebalo na odgovarajući način izmijeniti.

(3) U dijelu A Priloga I. Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934 utvrđen je popis odobrenih enoloških postupaka i ograničenja primjenjivih na proizvodnju i čuvanje proizvoda od vinove loze koji su obuhvaćeni područjem primjene dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013, a na koje se upućuje u članku 80. stavku 1. te uredbe. U tablici 1. dijela A Priloga I. Delegirane Uredbe (EU) 2019/934 navedeni su odobreni enološki postupci te uvjeti i ograničenja njihove upotrebe. U tablici 2. tog dijela navedeni su odobreni enološki spojevi te uvjeti i ograničenja njihove upotrebe. Tablice 1. i 2. trebalo bi dopuniti kako bi se uzeo u obzir tehnički napredak, posebno u odnosu na rezolucije koje je OIV donio 2019., 2020. i 2021. Osim toga, pojedine informacije navedene u tim tablicama trebalo bi dodatno pojasniti i uskladiti.

(4) Kako bi se poboljšala jasnoća i bolje informirali proizvođači proizvoda od vinove loze koji upotrebljavaju odobrene enološke postupke, u tablicu 1. dijela A Priloga I. Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934 trebalo bi dodati dodatni stupac. U tom bi stupcu trebalo navesti kategorije vinskih proizvoda u čijoj se proizvodnji može upotrebljavati enološki postupak.

([1]) SL L 347, 20.12.2013., str. 671.

([2]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2019/934 od 12. ožujka 2019. o dopuni Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu vinogradarskih područja u kojima se može povećati alkoholna jakost, odobrenih enoloških postupaka i ograničenja primjenjivih na proizvodnju i čuvanje proizvoda od vinove loze, najmanjeg postotka alkohola za nusproizvode i njihova odlaganja te objave zapisa OIV-a (SL L 149, 7.6.2019., str. 1.).

(5) Uvjeti i ograničenja upotrebe enoloških postupaka prozračivanja ili dodavanja kisika u stavci 1. tablice 1. dijela A Priloga I. Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934 trenutačno su previše ograničavajući jer dopuštaju samo upotrebu plinovitog kisika. Umjesto toga, trebali bi upućivati na relevantne zapise OIV-a 2.1.1. i 3.5.5. kojima se dopušta upotreba kisika i zraka.

(6) Radi cjelovitosti, uvjeti i ograničenja upotrebe enološkog postupka toplinske obrade u stavci 2. tablice 1. dijela A Priloga I. Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934 trebali bi upućivati na dodatne zapise OIV-a koji se odnose na toplinsku obradu, odnosno na zapise 2.3.6., 2.3.9., 3.5.4. i 3.5.10.

(7) Iako ju je OIV odobrio, hladna obrada trenutačno nije uključena u tablicu 1. dijela A Priloga I. Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934. S obzirom na njezinu važnost u proizvodnji vina, primjereno je odobriti njezinu upotrebu pod određenim uvjetima i dodati novu stavku u toj tablici.

(8) Radi jasnoće primjereno je navesti koja su inertna sredstva za filtriranje odobrena u stavci 3. tablice 1. dijela A Priloga I. Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934 upućivanjem na relevantne zapise OIV-a, odnosno zapise 2.1.11, 2.1.11.1, 3.2.2. i 3.2.2.1.

(9) U stavci 5. tablice 1. dijela A Priloga I. Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934 informacije o kategorijama vinskih proizvoda u čijoj se proizvodnji može upotrebljavati uklanjanje sumpornog dioksida fizikalnim postupcima trebalo bi radi dosljednosti izbrisati iz stupca 2. i unijeti u novi stupac 3. te tablice.

(10) Člankom 29. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2018/273 ([3]) propisano je da određene obrade treba upisati u registar iz članka 147. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013. Taj je zahtjev naveden u nekim, ali ne svim relevantnim stavkama tablice 1. dijela A Priloga I. Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934 te u nekim dodacima Prilogu I. toj uredbi. Radi veće dosljednosti unutar Delegirane uredbe (EU) 2019/934 taj bi zahtjev trebalo navesti u svim relevantnim stavkama tablice 1. tako da ih se doda ako nedostaju i da ih se, prema potrebi, prenese iz dodataka Prilogu I. To se odnosi na stupac 2. stavki 6., 10., 11., 12., 16., 17. i 18. tablice 1. i dodatke 5., 7., 8. i 10. Prilogu I.

(11) U podtočkama (b) i (c) točke 1. odjeljka B dijela I. Priloga VIII. Uredbi (EU) br. 1308/2013 upućuje se na mogućnost povećanja prirodne alkoholne jakosti mošta i vina djelomičnim koncentriranjem. Taj enološki postupak trenutačno nije uključen u tablicu 1. dijela A Priloga I. Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934. Stoga je primjereno odobriti i dodati novu stavku u toj tablici.

(12) Rezolucijom OIV-OENO 594 A-2019 utvrđen je novi enološki postupak, odnosno smanjenje količine autohtonih mikroorganizama iz grožđa i mošta diskontinuiranim visokotlačnim postupcima. Stoga bi trebalo dodati novi stavak u tablicu 1. dijela A Priloga I. Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934.

(13) Rezolucijom OIV-OENO 594B-2020 utvrđen je novi enološki postupak, odnosno obrada mošta kontinuiranim visokotlačnim postupcima radi uklanjanja divljih mikroorganizama. Stoga bi trebalo dodati novi stavak u tablicu 1. dijela A Priloga I. Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934.

(14) Rezolucijom OIV-OENO 616-2019 utvrđen je novi enološki postupak, odnosno obrada drobljenog grožđa ultrazvukom radi lakše ekstrakcije njegovih spojeva. Stoga bi trebalo dodati novi stavak u tablicu 1. dijela A Priloga I. Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934.

([3]) Delegirana uredba Komisije (EU) 2018/273 od 11. prosinca 2017. o dopuni Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu programa odobravanja sadnje vinove loze, registra vinograda, pratećih dokumenata i certificiranja, ulaznog i izlaznog registra, obveznih izjava, obavijesti i objave informacija o kojima se obavještava te o dopuni Uredbe (EU) br. 1306/2013 Europskog parlamenta i Vijeća u pogledu odgovarajućih kontrola i kazni, o izmjeni uredaba Komisije (EZ) br. 555/2008, (EZ) br. 606/2009 i (EZ) br. 607/2009 i o stavljanju izvan snage Uredbe Komisije (EZ) br. 436/2009 i Delegirane uredbe Komisije (EU) 2015/560 (SL L 58, 28.2.2018., str. 1.).

(15) Rezolucijom OIV-OENO 634-2020 utvrđen je novi enološki postupak, odnosno obrada grožđa pulsirajućim električnim poljem radi lakše i bolje ekstrakcije korisnih tvari. Stoga bi trebalo dodati novi stavak u tablicu 1. dijela A Priloga I. Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934.

(16) Rezolucijama OIV-OENO 614 A-2020 i 614B-2020 utvrđen je novi enološki postupak, odnosno obrada mošta i vina upotrebom adsorpcijskih zrnaca stiren-divinilbenzena kako bi se smanjila ili spriječila odstupajuća organoleptička svojstva opisana kao „zemljana i ustajala”. Stoga bi trebalo dodati novi stavak u tablicu 1. dijela A Priloga I. Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934.

(17) Kalcijev tartarat greškom je uključen u odjeljak o regulatorima kiselosti u stavci 1.7. tablice 2. dijela A Priloga I. Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934. U zapisu OIV-a 3.3.12. navodi se samo njegovo svojstvo stabilizirajućeg sredstva. Stoga je primjereno tu stavku izbrisati iz te tablice.

(18) Limunska kiselina uključena je u odjeljak o stabilizirajućim sredstvima u stavci 6.3. tablice 2. dijela A Priloga I. Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934. Kvasci za proizvodnju vina i bakterije mliječne kiseline uključeni su u odjeljak o sredstvima za vrenje u stavci 9.1. i stavci 9.2. te tablice. Osim njihovih svojstava stabiliziranja i vrenja, ti enološki spojevi mogu promijeniti i kiselost i okus vina, kako je navedeno u relevantnim zapisima Kodeksa enoloških postupaka OIV-a. Stoga je primjereno u odjeljak o regulatorima kiselosti u toj tablici dodati nove stavke za limunsku kiselinu, kvasce za proizvodnju vina i bakterije mliječne kiseline.

(19) Iskustvo je pokazalo da za neke enološke spojeve nedostaju ili su netočne kategorije vinskih proizvoda navedenih u stupcu 8. tablice 2. dijela A Priloga I. Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934. To se odnosi na stavke od 2.1. do 2.4., od 4.1. do 4.6., 5.9., 5.11., 5.12., 5.16., 6.4., 6.11., od 7.2. do 7.8. i 9.2. Stupac 8. tih stavki trebalo bi stoga na odgovarajući način izmijeniti.

(20) Sumporov dioksid, kalijev bisulfit i kalijev metabisulfit navedeni u stavkama 2.1., 2.2. i 2.3. tablice 2. dijela A Priloga I. Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934 slični su spojevi obuhvaćeni istim zapisima OIV-a. Stoga je za ta tri sastojka primjereno u stupcu 3. te tablice navesti iste zapise OIV-a, a u stupcu 8. te tablice iste kategorije vinskih proizvoda.

(21) Drveni ugljen za primjenu u enologiji iz stavke 3.1. tablice 2. dijela A Priloga I. Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934 i selektivna biljna vlakna iz točke 3.2. te tablice upotrebljavaju se zbog njihove adsorpcije, a ne zbog njihovih sekvestracijskih svojstava. Stoga bi radi pojašnjenja naziv odjeljka 3. u toj tablici kojem ti spojevi pripadaju trebalo promijeniti iz „Sekvestranti” u „Adsorbensi”.

(22) Rezolucijom OIV-OENO 633-2019 izmijenjeni su ciljevi i upute iz zapisa OIV-a 2.3.2. u pogledu aktivatora vrenja. Na odgovarajući način trebalo bi izmijeniti stupac 3. stavki 4.1., 4.6. i 4.8. tablice 2. dijela A Priloga I. Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934.

(23) Uredbom Komisije (EZ) br. 606/2009 ([4]) utvrđeni su uvjeti upotrebe tiamin hidroklorida i navedeno je da se po obradi ne smije upotrebljavati više od 0,6 mg/l (izraženo u tiaminu). Taj je zahtjev zadržan i u Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934, kojom je stavljena izvan snage Uredba (EZ) br. 606/2009. Međutim, uklonjeno je izričito upućivanje na količinsko ograničenje upotrebe tiamina jer se smatralo da zapisi OIV-a 2.3.3. i 4.1.7. navedeni u stupcu 3. stavke 4.5. tablice 2. dijela A Priloga I. Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934 već sadržavaju tu informaciju. Tijekom prve godine provedbe Delegirane uredbe (EU) 2019/934 ipak je postalo jasno da bi zajedničko tumačenje dvaju zapisa OIV-a moglo dovesti do nejasnoća u pogledu najveće dopuštene količine tiamina. Čini se da bi se, bez

([4]) Uredba Komisije (EZ) br. 606/2009 od 10. srpnja 2009. o utvrđivanju određenih detaljnih pravila za provedbu Uredbe Vijeća (EZ) br. 479/2008 u pogledu kategorija proizvoda od vinove loze, enoloških postupaka i primjenjivih ograničenja (SL L 193, 24.7.2009., str. 1.).

izričitog brojčanog upućivanja, pojedinačna upućivanja na zapis 2.3.3. (u kojem se navodi da je za mošt dovoljna doza 0,6 mg/l) i zapis 4.1.7. (u kojem se za pjenušava vina dopušta najviše 0,6 mg/l) mogla tumačiti kao da se njima utvrđuje zajedničko ograničenje od najviše 1,2 mg/l. Kako bi se izbjeglo moguće pogrešno tumačenje uvjeta upotrebe tiamina, u stupcu 7. stavke 4.5. tablice 2. dijela A Priloga I. Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934 primjereno je odrediti najveću količinu od 0,6 mg/l kao što je za taj spoj bilo utvrđeno u Uredbi (EZ) br. 606/2009.

(24) Od 1. lipnja 2013. bentonit više nije odobren kao prehrambeni aditiv u skladu s Uredbom (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća ([5]). Stoga je primjereno izbrisati njegov E broj iz stupca 2. stavke 5.9. tablice 2. dijela A Priloga I. Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934.

(25) Rezolucija OIV-OENO 612-2019 zamijenila je zapis OIV-a 2.1.7. o dodavanju tanina moštu. Na odgovarajući način trebalo bi izmijeniti stupac 3. stavki 5.12. i 6.4. tablice 2. dijela A Priloga I. Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934.

(26) Rezolucija OIV-OENO 613-2019 zamijenila je zapis OIV-a 3.2.6. o dodavanju tanina vinu. Na odgovarajući način trebalo bi izmijeniti stupac 3. stavki 5.12. i 6.4. tablice 2. dijela A Priloga I. Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934.

(27) Uredbom (EZ) br. 606/2009 upotreba hitozana u proizvodnji vina ograničena je na spojeve dobivene isključivo iz gljive *Aspergillus niger*. To ograničenje zadržano je u stavkama 5.13. i 10.3. tablice 2. dijela A Priloga I. Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934. Međutim, Provedbenom uredbom Komisije (EU) 2017/2470 ([6]) u Unijinu popisu nove hrane utvrđenom u njezinu Prilogu odobrava se ekstrakt hitozana dobiven iz gljive *Agaricus bisporus* ili gljive *Aspergillus niger*. Stoga je upućivanja u stavkama 5.13. i 10.3. te tablice primjereno uskladiti s odgovarajućom odredbom u tablici 1. Priloga Provedbenoj uredbi (EU) 2017/2470. Stoga bi u stupcu 1. tih stavki trebalo navesti da se hitozan može dobiti i iz gljive *Agaricus bisporus*.

(28) Tetrahidratni oblik kalcijeva tartarata iz stavke 6.2. tablice 2. dijela A Priloga I. Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934 upotrebljava se kao pomoćna tvar u vinskom sektoru Unije. Međutim, kalcijev tartarat postoji i u obliku dihidrata koji je, iako se rijetko upotrebljava u hrani, odobren kao prehrambeni aditiv E 354 u skladu s Uredbom (EZ) br. 1333/2008 i tvar je koja se razlikuje od tetrahidratnog oblika. Radi cjelovitosti upućivanje na E 354 sada je također uključeno u stavku 6.2. tablice 2. dijela A Priloga I. Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934. Međutim, u prvoj godini provedbe Delegirane uredbe (EU) 2019/934 postalo je jasno da se dihidratni oblik kalcijeva tartarata ne upotrebljava u proizvodnji vina. Osim toga, države članice i sektor navode da je u praksi kalcijev tartarat na tržištu dostupan jedino u tetrahidratnom obliku. Trebalo bi stoga izbrisati upućivanje na prehrambeni aditiv E 354 u stupcu 2. stavke 6.2. tablice 2. dijela A Priloga I. Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934 kako bi se pojasnila upotreba dvaju oblika kalcijeva tartarata i u tom pogledu izbjegla zabuna.

(29) Zapis OIV-a 3.3.10. odnosi se na obradu vina kalijevim ferocijanidom. Taj se zapis ne navodi u stupcu 3. stavke 6.5. tablice 2. dijela A Priloga I. Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934, iako je u tom kontekstu relevantan. Stoga je u tom stupcu primjereno dodati upućivanje na taj zapis.

(30) Rezolucijama OIV-OENO 586-2019 i IV-OENO 659-2020 izmijenjene su upute iz zapisa OIV-a 3.3.14. o obradi celuloznom gumom (karboksimetil-celuloza). Na odgovarajući način trebalo bi izmijeniti stupce 3. i 8. stavke 6.11. tablice 2. dijela A Priloga I. Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934.

([5]) Uredba (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o prehrambenim aditivima (SL L 354, 31.12.2008., str. 16.).

([6]) Provedbena uredba Komisije (EU) 2017/2470 od 20. prosinca 2017. o utvrđivanju Unijina popisa nove hrane u skladu s Uredbom (EU) 2015/2283 Europskog parlamenta i Vijeća o novoj hrani (SL L 351, 30.12.2017., str. 72.).

(31) Upućivanje na zapis COEI-1-POTASP Međunarodnog enološkog kodeksa OIV-a u stupcu 4. stavke 6.13. tablice 2. dijela A Priloga I. Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934 netočno je i trebalo bi ga zamijeniti upućivanjem na zapis COEI-1-POTPOL.

(32) Rezolucijom OIV-OENO 581 A-2021 utvrđen je novi enološki postupak, odnosno obrada fumarnom kiselinom u vinu kako bi se spriječila malolaktična fermentacija. Stoga bi trebalo dodati novi stavak u tablicu 1. dijela A Priloga I. Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934.

(33) Kako je navedeno u zapisu COEI-1-PRENZY Međunarodnog enološkog kodeksa OIV-a, u enzimskim pripravcima odvijaju se mnoge enzimske aktivnosti. Osim glavnih enzimskih aktivnosti, sekundarne aktivnosti dopuštene su samo unutar granica tehnoloških ograničenja za proizvodnju enzimskih pripravaka. Ta razlika između glavnih i sekundarnih aktivnosti trenutačno nije utvrđena u Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934. Stoga ju je primjereno uvrstiti u tablicu 2. dijela A Priloga I. toj delegiranoj uredbi, a u stupcu 4. stavki od 7.1. do 7.11. uputiti na zapis COEI-1-PRENZY.

(34) Rezolucijom OIV-OENO 682-2021 ažurirani su zapisi 1.13., 2.1.4., 2.1.18., 3.2.8. i 3.2.11. Kodeksa enoloških postupaka OIV-a. Stoga bi trebalo izmijeniti referentnu godinu za te zapise koja je navedena u stupcu 3. odjeljku 7. tablici 2. dijelu A Priloga I. Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934.

(35) Kodeks enoloških postupaka OIV-a sadržava popis različitih enzima. Neki od njih nisu uključeni u tablicu 2. dijela A Priloga I. Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934. Kako bi se proizvođačima vina ponudio najširi mogući raspon enzima za poboljšanje njihovih vina, primjereno je uskladiti popis odobrenih enzima u toj tablici s popisom prihvaćenih enzima u Kodeksu enoloških postupaka OIV-a. Stoga je u odjeljak 7. „Enzimi" te tablice potrebno dodati nove stavke za enzime arabinanaze, beta-glukanaze (β1-3, β1-6) i glukozidaze. Osim toga, upućivanje na zapis COEI-1-GLYCOS Međunarodnog enološkog kodeksa OIV-a trebalo bi izbrisati iz stupca 4. stavke 7.8. te tablice i premjestiti u stupac 4. nove stavke 7.11. jer se odnosi na enzim pod oznakom EC 3.2.1.21.

(36) Rezolucijama OIV-OENO 541 A-2021 i 541B-2021 utvrđen je novi enološki postupak, odnosno upotreba aspergilopepsina I za uklanjanje bjelančevina koje stvaraju zamućenje u moštu i vinu. Stoga bi trebalo dodati novi stavak u tablicu 1. dijela A Priloga I. Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934.

(37) Zapis COEI-1-LeSEAC u Međunarodnom enološkom kodeksu OIV-a zamijenjen je zapisima COEI-1-SACCHA i COEI-1-NOSACC. Stoga je primjereno izbrisati upućivanje na zapis COEI-1-LESEAC iz stupca 4. stavke 9.1. tablice 2. dijela A Priloga I. Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934 i zamijeniti ga upućivanjem na zapise COEI-1-SACCHA i COEI-1-NOSACC.

(38) Rezolucijom OIV-OENO 611-2019 dopunjen je zapis OIV-a 2.1.3.2.3.2. o otkiseljavanju bakterijama mliječne kiseline. Taj je zapis relevantan za stavku 9.2. tablice 2. dijela A Priloga I. Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934 i stoga ga treba dodati u stupac 3. te stavke.

(39) U skladu sa stavkom 1. Dodatka 1. Prilogu I. Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934 upotreba vinske kiseline za otkiseljavanje trenutačno je dopuštena samo za proizvode dobivene od sorti vinove loze elbling i rajnski rizling te dobivene od grožđa proizvedenog u sljedećim vinogradarskim područjima u sjevernom dijelu vinorodne zone A: Ahr, Rheingau, Mittelrhein, Mosel, Nahe, Rheinhessen, Pfalz i Moselle luxembourgeoise. Njemačka je obavijestila Komisiju da je uzgoj sorti vinove loze elbling i rajnski rizling sada odobren u Njemačkoj u drugim vinogradarskim područjima vinogradarske zone A. Popis regija iz tog stavka trebalo bi stoga izmijeniti kako bi se obuhvatila sva vinogradarska područja zone A u Njemačkoj.

(40) U dijelu B Priloga I. Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934 utvrđen je najveći sadržaj sumpornog dioksida u vinima. Promijenjeni su nazivi vina „Côteaux de l'Ardèche", „Lot", „Corrèze", „Oc", „Thau" i „Allobrogie" iz četrnaeste alineje točke A. podtočke 2. podpodtočke (c) tog dijela. Osim toga, Slovenija je zatražila da se vino „vrhunsko vino ZGP – slamno vino (vino iz sušenega grozdja)" doda na popis vina čiji najveći sadržaj sumpornog dioksida u vinima može iznositi do 400 mg//l. To vino ima vrlo visok sadržaj neprevrelih šećera pa je za njegovo čuvanje potrebna viša razina sumpornog dioksida. Dio B Priloga I. trebalo bi na odgovarajući način izmijeniti.

(41) Španjolska je zatražila izmjene odredaba koje se odnose na španjolska likerska vina iz Priloga III. Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934 kako bi se osigurala dosljednost s definicijom likerskih vina iz točke 3. dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013 i specifikacijama vina koja nose zaštićene oznake izvornosti Condado de Huelva i Lebrija. Na zahtjev proizvođača vina Španjolska je zatražila i dodavanje sorti Garnacha roja i Mazuela na popis sorti iz Dodatka 3. Prilogu III. Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934. Stoga je primjereno izmijeniti odgovarajuće odjeljke i dodatke Prilogu III. Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934.

(42) Dio B Dodatka 1. Prilogu III. Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934 sadržava popis likerskih vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti pri čijoj se proizvodnji dodaju proizvodi iz podtočke (f) točke 3. dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013. Nakon izmjena specifikacija vina sa zaštićenom oznakom izvornosti „Κουμανδαρία (Commandaria)" Cipar je zatražio dodavanje tog vina u točke 5. i 6. dijela B Dodatka 1. Prilogu III. toj delegiranoj uredbi. Te bi točke trebalo na odgovarajući način izmijeniti.

(43) Delegiranu uredbu (EU) 2019/934 trebalo bi stoga na odgovarajući način izmijeniti,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Izmjene Delegirane uredbe (EU) 2019/934

Delegirana uredba (EU) 2019/934 mijenja se kako slijedi:

(1) članak 2. zamjenjuje se sljedećim:

„*Članak 2.*

Vinogradarska područja u kojima ukupna alkoholna jakost vina može iznositi najviše 20 % vol.

Vinogradarska područja iz prve alineje točke (c) drugog odlomka točke 1. dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013 jesu zone C I., C II. i C III. iz Dodatka 1. tom prilogu te područja zone B u kojima je dopušteno proizvoditi bijela vina sljedećih zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla: „Franche-Comté" i „Val de Loire".";

(2) Prilog I. mijenja se u skladu s Prilogom I. ovoj Uredbi.

(3) Prilog III. mijenja se u skladu s Prilogom II. ovoj Uredbi.

Članak 2.

Stupanje na snagu

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 27. listopada 2021.

Za Komisiju
Predsjednica
Ursula VON DER LEYEN

PRILOG I.

Prilog I. Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934 mijenja se kako slijedi:

(1) dio A mijenja se kako slijedi:

(a) tablice 1. i 2. zamjenjuju se sljedećim:

„**Tablica 1.**

Odobreni enološki postupci iz članka 3. stavka 1.

	1.	2.	3.
	Enološki postupci	Uvjeti i ograničenja upotrebe [1]	Kategorije vinskih proizvoda [4]
1.	Prozračivanje ili dodavanje kisika	Podložno uvjetima iz zapisa 2.1.1. (2016.) i 3.5.5. (2016.) Kodeksa enoloških postupaka OIV-a.	(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
2.	Toplinska obrada	Podložno uvjetima iz zapisa 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.) i 3.5.10. (1982.) Kodeksa enoloških postupaka OIV-a.	Svježe grožđe, (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
2.a	Hladna obrada	Podložno uvjetima iz točke 1. podtočke (c) odjeljka B dijela I. Priloga VIII. Uredbi (EU) br. 1308/2013 i zapisa 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.) i 3.5.11.1. (2001.) Kodeksa enoloških postupaka OIV-a.	Svježe grožđe, (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
3.	Centrifugiranje i filtracija, s inertnim sredstvima za filtriranje ili bez njih	Na inertna sredstva za filtriranje upućuje se u zapisima 2.1.11. (1970.), 2.1.11.1. (1990.), 3.2.2. (1989.) i 3.2.2.1. (1990.) Kodeksa enoloških postupaka OIV-a. Nakon njihove upotrebe u tretiranom proizvodu ne smije biti nepoželjnih ostataka.	(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
4.	Stvaranje inertne atmosfere	Samo za potrebe rukovanja proizvodom bez pristupa zraka.	(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
5.	Uklanjanje sumpornog dioksida fizikalnim postupcima		Svježe grožđe, (2), (10), (11), (12), (13) i (14)
6.	Ionske izmjenjivačke smole	Podložno uvjetima iz Dodatka 3. ovom Prilogu. Postupak se upisuje u registar iz članka 147. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013.	Mošt namijenjen proizvodnji pročišćenog ugušćenog mošta
7.	Propuhivanje mjehurića	Samo kada se upotrebljava argon ili dušik.	(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)

8.	Flotacija	Samo kada se upotrebljava dušik ili ugljikov dioksid ili prozračivanjem. Podložno uvjetima iz zapisa 2.1.14. (1999.).	(10), (11) i (12)
9.	Pločice čistog parafina impregnirane alil izotiocijanatom	Samo za potrebe stvaranja sterilne atmosfere. U Italiji dopušteno samo ako je u skladu sa zakonodavstvom te države te samo u posudama zapremine veće od 20 litara. Upotreba alil izotiocijanata podliježe uvjetima i ograničenjima iz tablice 2. koja sadržava odobrene enološke spojeve.	Djelomično fermentirani mošt za neposrednu prehranu ljudi, (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)
10.	Obrada elektrodijalizom	Samo za potrebe postizanja stabilnosti vina na tartarate. Podložno uvjetima iz Dodatka 5. ovom Prilogu. Postupak se upisuje u registar iz članka 147. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013.	Djelomično fermentirani mošt za neposrednu prehranu ljudi, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)
11.	Hrastove strugotine	U proizvodnji i odležavanju vina, što uključuje i vrenje svježega grožđa i mošta. Podložno uvjetima iz Dodatka 7. ovom Prilogu. Postupak se upisuje u registar iz članka 147. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013.	(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
12.	Korekcija alkoholne jakosti u vinu	Korekcija se provodi samo za vino. Podložno uvjetima iz Dodatka 8. ovom Prilogu. Postupak se upisuje u registar iz članka 147. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013.	(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)
13.	Kationski izmjenjivači za stabilizaciju tartarata	Podložno uvjetima iz zapisa 3.3.3. (2011.) Kodeksa enoloških postupaka OIV-a. Mora biti u skladu i s Uredbom (EZ) br. 1935/2004 Europskog parlamenta i Vijeća [2] i nacionalnim odredbama donesenima za njezinu provedbu. Postupak se upisuje u registar iz članka 147. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013.	Djelomično fermentirani mošt za neposrednu prehranu ljudi, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)
14.	Elektromembranska obrada	Samo za dokiseljavanje ili otkiseljavanje. Podložno uvjetima i ograničenja iz odjeljaka C i D dijela I. Priloga VIII. Uredbi (EU) br. 1308/2013 i članku 11. ove Uredbe. Mora biti u skladu s Uredbom (EZ) br. 1935/2004 i Uredbom Komisije (EU) br. 10/2011 [3] te nacionalnim odredbama donesenima za njihovu provedbu. Podložno uvjetima iz zapisa 2.1.3.1.3. (2010.), 2.1.3.2.4. (2012.), 3.1.1.4. (2010.), 3.1.2.4. (2012.) Kodeksa enoloških postupaka OIV-a. Postupak se upisuje u registar iz članka 147. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013.	(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
15.	Kationski izmjenjivači za dokiseljavanje	Podložno uvjetima i ograničenja iz odjeljaka C i D dijela I. Priloga VIII. Uredbi (EU) br. 1308/2013 i članku 11. ove Uredbe. Mora biti u skladu s Uredbom (EZ) br. 1935/2004 i nacionalnim odredbama donesenima za njezinu provedbu. Podložno uvjetima iz zapisa 2.1.3.1.4. (2012.) i 3.1.1.5. (2012.) Kodeksa enoloških postupaka OIV-a. Postupak se upisuje u registar iz članka 147. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013.	(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)

16.	Povezivanje membranskih procesa	Samo za smanjenje sadržaja šećera u moštu. Podložno uvjetima iz Dodatka 9. ovom Prilogu. Postupak se upisuje u registar iz članka 147. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013.	(10)
17.	Membranski kontaktori	Samo za potrebe upravljanja otopljenim plinom u vinu. Zabranjeno je dodavanje ugljikova dioksida za proizvode iz točaka (4), (5), (6) i (8) dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013. Mora biti u skladu s Uredbom (EZ) br. 1935/2004 i Uredbom (EU) br. 10/2011 te nacionalnim odredbama donesenima za njihovu provedbu. Podložno uvjetima iz zapisa 3.5.17. (2013.) Kodeksa enoloških postupaka OIV-a. Postupak se upisuje u registar iz članka 147. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013.	(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)
18.	Membranska tehnologija u kombinaciji s aktivnim ugljenom	Samo za potrebe smanjenja viška 4-etilfenola i 4-etilgvajakola u vinima. Podložno uvjetima iz Dodatka 10. ovom Prilogu. Postupak se upisuje u registar iz članka 147. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013.	(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)
19.	Filtar ploče koje sadržavaju zeolit Y-faujasit	Samo za potrebe adsorpcije haloanisola. Podložno uvjetima iz zapisa 3.2.15. (2016.) Kodeksa enoloških postupaka OIV-a.	(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)
20.	Djelomično koncentriranje	Za mošt; podložno uvjetima iz točke 1. podtočke (b) odjeljka B dijela I. Priloga VIII. Uredbi (EU) br. 1308/2013 i zapisa 2.1.12. (1998.), 2.1.12.1. (1993.), 2.1.12.2. (2001.), 2.1.12.3. (1998.) i 2.1.12.4. (1998.) Kodeksa enoloških postupaka OIV-a. Za vino: podložno uvjetima iz točke 1. podtočke (c) odjeljka B dijela I. Priloga VIII. Uredbi (EU) br. 1308/2013 i zapisa 3.5.11. (2001.) i 3.5.11.1. (2001.) Kodeksa enoloških postupaka OIV-a. Postupak se upisuje u registar iz članka 147. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013.	(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (15) i (16)
21.	Obrada diskontinuiranim visokotlačnim postupcima	Podložno uvjetima iz zapisa 1.18. (2019.) i 2.1.26. (2019.) Kodeksa enoloških postupaka OIV-a.	Svježe grožđe, (10), (11) i (12)
22.	Obrada kontinuiranim visokotlačnim postupcima	Podložno uvjetima iz zapisa 2.2.10. (2020.) Kodeksa enoloških postupaka OIV-a.	(10), (11) i (12)
23.	Obrada drobljenog grožđa ultrazvukom radi lakše ekstrakcije njegovih spojeva	Podložno uvjetima iz zapisa 1.17. (2019.) Kodeksa enoloških postupaka OIV-a.	Svježe grožđe
24.	Obrada grožđa pulsirajućim električnim poljem	Podložno uvjetima iz zapisa 2.1.27. (2020.) Kodeksa enoloških postupaka OIV-a.	Svježe grožđe
25.	Obrada mošta i vina upotrebom adsorpcijskih zrnaca stiren-divinilbenzena	Podložno uvjetima iz zapisa 2.2.11. (2020.) i 3.4.22. (2020.) Kodeksa enoloških postupaka OIV-a.	(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)

(1) Godina u zagradama nakon upućivanja na zapis Kodeksa enoloških postupaka OIV-a odnosi se na inačicu zapisa koju je Unija odobrila kao odobreni enološki postupak podložno uvjetima i ograničenjima upotrebe navedenima u ovoj tablici.
(2) Uredba (EZ) br. 1935/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 27. listopada 2004. o materijalima i predmetima koji dolaze u dodir s hranom i stavljanju izvan snage direktiva 80/590/EEZ i 89/109/EEZ (SL L 338, 13.11.2004., str. 4.).
(3) Uredba Komisije (EU) br. 10/2011 od 14. siječnja 2011. o plastičnim materijalima i predmetima koji dolaze u dodir s hranom (SL L 12, 15.1.2011., str. 1.).
(4) The authorised oenological compounds are to be used in line with the provisions contained in the files of the OIV Code of Oenological Practices referred to in column 3 unless any further conditions and limits of use as laid down in this column apply.

Tablica 2.

Odobreni enološki spojevi iz članka 3. stavka 1.

	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
	Tvari/aktivnosti	E broj i/ili CAS broj	Kodeks enoloških postupaka OIV-a (1)	Upućivanje na zapis Kodeksa OIV-a iz članka 9. stavka 1.	Aditiv	Pomoćna tvar u postupku proizvodnje (2)	Uvjeti i ograničenja upotrebe (3)	Kategorije vinskih proizvoda (4)
1.	Regulatori kiselosti							
1.1.	Vinska kiselina (L(+)-)	E 334/CAS 87-69-4	Zapisi 2.1.3.1.1. (2001.), 3.1.1.1. (2001.)	COEI-1-LTARAC	x		Uvjeti i ograničenja iz odjeljaka C i D dijela I. Priloga VIII. Uredbi (EU) br. 1308/2013 i članka 11. ove Uredbe. Postupak se upisuje u registar iz članka 147. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013. Specifikacije za vinsku kiselinu (L(+)-) iz točke 2. Dodatka 1. ovom Prilogu.	(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
1.2.	Jabučna kiselina (D, L-; L-)	E 296/-	Zapisi 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) i (16)
1.3.	Mliječna kiselina	E 270/-	Zapisi 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) i (16)
1.4.	Kalijev L(+)-tartarat	E 336(ii)/CAS 921-53-9	Zapisi 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) i (16)

1.5.	Kalijev bikarbonat	E 501(ii)/CAS 298-14-6	Zapisi 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) i (16)
1.6.	Kalcijev karbonat	E 170/CAS 471-34-1	Zapisi 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) i (16)
1.8.	Kalcijev sulfat	E 516/-	Zapisi 2.1.3.1.1.1. (2017.)		x		Uvjeti i ograničenja iz točke 2. podtočke (b) odjeljka A Priloga III. Najveća dopuštena razina upotrebe: 2 g/l.	(3)
1.9.	Kalijev karbonat	E 501(i)	Zapisi 2.1.3.2.5. (2017.), 3.1.2.2. (1979.)			x	Uvjeti i ograničenja iz odjeljaka C i D dijela I. Priloga VIII. Uredbi (EU) br. 1308/2013 i članka 11. ove Uredbe. Postupak se upisuje u registar iz članka 147. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013. Limunska kiselina: primjenjuje se samo cilj (a) iz zapisa OIV-a 3.1.1. (1979.) i 3.1.1.1. (2001.) Najveći sadržaj u tako obrađenom vinu stavljenom na tržište: 1 g/l.	(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
1.10.	Limunska kiselina	E 330	Zapisi 3.1.1. (1979.), 3.1.1.1. (2001.)	COEI-1-CITACI	x			(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)
1.11.	Kvasci za proizvodnju vina	-/-	Zapisi 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) i (12)
1.12.	Bakterije mliječne kiseline	-/-	Zapisi 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) i (16)

2.	Konzervansi i antioksidansi							
2.1.	Sumporov dioksid	E 220/CAS 7446-09-5	Zapisi 1.12. (2004.), 2.1.2. (1987.), 3.4.4. (2003.)	COEI-1-SOUDIO	x		Ograničenja (npr. najveća količina u proizvodu stavljenom na tržište) kako su utvrđena u dijelu B Priloga I.	Svježe grožđe, (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
2.2.	Kalijev bisulfit	E 228/CAS 7773-03-7	Zapisi 1.12. (2004.), 2.1.2. (1987.), 3.4.4. (2003.)	COEI-1-POTBIS	x			Svježe grožđe, (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
2.3.	Kalijev metabisulfit	E 224/CAS 16731-55-8	Zapisi 1.12. (2004.), 2.1.2. (1987.), 3.4.4. (2003.)	COEI-1-POTANH	x			Svježe grožđe, (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
2.4.	Kalijev sorbat	E 202	Zapis 3.4.5. (1988.)	COEI-1-POTSOR	x			(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)
2.5.	Lisozim	E 1105	Zapisi 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) i (16)
2.6.	L-askorbinska kiselina	E 300	Zapisi 1.11. (2001.), 2.2.7. (2001.), 3.4.7. (2001.)	COEI-1-ASCACI	x		Najveći sadržaj u tako obrađenom vinu stavljenom na tržište: 250 mg/l. Najviše 250 mg/l po postupku.	Svježe grožđe, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
2.7.	Dimetil dikarbonat (DMDC)	E242/CAS 4525-33-1	Zapis 3.4.13. (2001.)	COEI-1-DICDIM	x		Postupak se upisuje u registar iz članka 147. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013.	Djelomično fermentirani mošt za neposrednu prehranu ljudi, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)

3.	Adsorbensi							
3.1.	Drveni ugljen za primjenu u enologiji		Zapisi 2.1.9. (2002.), 3.5.9. (1970.)	COEI-1-CHARBO		x	Postupak se upisuje u registar iz članka 147. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013.	Bijela vina, (2), (10) i (14)
3.2.	Selektivna biljna vlakna		Zapis 3.4.20. (2017.)	COEI-1-FIBVEG		x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)
4.	Aktivatori alkoholnog i jabučnog mliječnog vrenja							
4.1.	Mikrokristalna celuloza	E 460(i)/CAS 9004-34-6	Zapisi 2.3.2. (2019.), 3.4.21. (2015.)	COEI-1-CELMIC		x	Mora biti u skladu sa specifikacijama iz Priloga Uredbi (EU) br. 231/2012.	Svježe grožđe, (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
4.2.	Diamonijev hidrogenfosfat	E 342/CAS 7783-28-0	Zapis 4.1.7. (1995.)	COEI-1-PHODIA		x	Samo za alkoholno vrenje. Najviše 1 g/l (izraženo u soli) ([3]) ili 0,3 g/l za sekundarno alkoholno vrenje pjenušavih vina.	Svježe grožđe, (2), (10), (11), (12), sekundarno alkoholno vrenje proizvoda (4), (5), (6) i (7)
4.3.	Amonijev sulfat	E 517/CAS 7783-20-2	Zapis 4.1.7. (1995.)	COEI-1AMMSUL		x		
4.4.	Amonijev bisulfit	-/CAS 10192-30-0		COEI-1-AMMHYD		x	Samo za alkoholno vrenje. Najviše 0,2 g/l (izraženo u soli) i do ograničenja iz točaka 2.1., 2.2. i 2.3.	Svježe grožđe, (2), (10), (11) i (12)
4.5.	Tiamin hidroklorid	-/CAS 67-03-8	Zapisi 2.3.3. (1976.), 4.1.7. (1995.)	COEI-1-THIAMIN		x	Samo za alkoholno vrenje. Najviše 0,6 mg/l (izraženo u tiaminu) po postupku.	Svježe grožđe, (2), (10), (11), (12), sekundarno alkoholno vrenje proizvoda (4), (5), (6) i (7)

4.6.	Autolizati kvasca	-/-	Zapisi 2.3.2. (2019.), 3.4.21. (2015.)	COEI-1-AUTLYS		x (2)		Svježe grožđe, (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
4.7.	Stanične stijenke kvasca	-/-	Zapisi 2.3.4. (1988.), 3.4.21. (2015.)	COEI-1-YEHULL		x (2)		Svježe grožđe, (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
4.8.	Inaktivirani kvasci	-/-	Zapisi 2.3.2. (2019.), 3.4.21. (2015.)	COEI-1-INAYEA		x (2)		Svježe grožđe, (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
4.9.	Inaktivirani kvasci sa zajamčenom razinom glutationa	-/-	Zapis 2.2.9. (2017.)	COEI-1-LEVGLU		x (2)	Samo za alkoholno vrenje.	Svježe grožđe, (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
5.	Sredstva za bistrenje							
5.1.	Jestiva želatina	-/CAS 9000-70-8	Zapisi 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) i (16)
5.2.	Pšenične bjelančevine		Zapisi 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) i (16)

5.3.	Bjelančevine iz graška		Zapisi 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) i (16)
5.4.	Bjelančevine iz krumpira		Zapisi 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) i (16)
5.5.	Želatina od ribljih mjehura		Zapis 3.2.1. (2011.)	COEI-1-COLPOI		x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)
5.6.	Kazein	-/CAS 9005-43-0	Zapis 2.1.16. (2004.)	COEI-1-CASEIN		x (2)		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
5.7.	Kalijevi kazeinati	-/CAS 68131-54-4	Zapisi 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) i (16)
5.8.	Albumin iz jaja	-/CAS 9006-59-1	Zapis 3.2.1. (2011.)	COEI-1-OEUALB		x (2)		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)
5.9.	Bentonit	-/-	Zapisi 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) i (16)

5.10.	Silicijev dioksid (u obliku gela ili koloidne otopine)	E 551/-	Zapisi 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) i (16)
5.11.	Kaolin	-/CAS 1332-58-7	Zapis 3.2.1. (2011.)	COEI-1-KAOLIN		x		(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)
5.12.	Tanini		Zapisi 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		Svježe grožđe, (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
5.13.	Hitozan dobiven iz gljive *Aspergillus niger* ili gljive *Agaricus bisporus*.	-/CAS 9012-76-4	Zapisi 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) i (16)
5.14.	Hitin-glukan iz gljive *Aspergillus niger*	Hitin: CAS 1398-61-4; Glukan: CAS 9041-22-9.	Zapisi 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) i (16)
5.15.	Ekstrakti proteina kvasca	-/-	Zapisi 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) i (16)
5.16.	Polivinilpolipirolidon	E 1202/CAS 25249-54-1	Zapis 3.4.9. (1987.)	COEI-1-PVPP		x		(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)

5.17.	Kalcijev alginat	E 404/CAS 9005-35-0	Zapis 4.1.8. (1981.)	COEI-1-ALGIAC		x	Samo za proizvodnju svih kategorija pjenušavih i biser vina dobivenih vrenjem u boci i s vinskim talogom odvojenim pretakanjem.	(4), (5), (6), (7), (8) i (9)
5.18.	Kalijev alginat	E 402/CAS 9005-36-1	Zapis 4.1.8. (1981.)	COEI-1-POTALG		x	Samo za proizvodnju svih kategorija pjenušavih i biser vina dobivenih vrenjem u boci i s vinskim talogom odvojenim pretakanjem.	(4), (5), (6), (7), (8) i (9)
6.	Stabilizirajuća sredstva							
6.1.	Kalijev hidrogen tartarat	E336(i)/CAS 868-14-4	Zapis 3.3.4. (2004.)	COEI-1-POTBIT		x	Samo radi pospješivanja taloženja soli tartarata.	Djelomično fermentirani mošt za neposrednu prehranu ljudi, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)
6.2.	Kalcijev tartarat	-/-	Zapis 3.3.12. (1997.)	COEI-1-CALTAR		x		Djelomično fermentirani mošt za neposrednu prehranu ljudi, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)
6.3.	Limunska kiselina	E 330	Zapisi 3.3.1. (1970.), 3.3.8. (1970.)	COEI-1-CITACI	x		Najveći sadržaj u tako obrađenom vinu stavljenom na tržište: 1 g/l.	Djelomično fermentirani mošt za neposrednu prehranu ljudi, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)

6.4.	Tanini	-/-	Zapisi 2.1.7. (2019.), 3.2.6. (2019.), 3.3.1. (1970.)	COEI-1-TANINS				Svježe grožđe, djelomično fermentirani mošt za neposrednu prehranu ljudi, (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
6.5.	Kalijev ferocijanid	E 536/-	Zapisi 3.3.1. (1970.), 3.3.10. (1970.)	COEI-1-POTFER		x	Podložno uvjetima iz Dodatka 4. ovom Prilogu. Postupak se upisuje u registar iz članka 147. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013.	Djelomično fermentirani mošt za neposrednu prehranu ljudi, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)
6.6.	Kalcijev fitat	-/CAS 3615-82-5	Zapis 3.3.1. (1970.)	COEI-1-CALPHY		x	Samo za crna vina i najviše 8 g/hl Podložno uvjetima iz Dodatka 4. ovom Prilogu.	Djelomično fermentirani mošt za neposrednu prehranu ljudi, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)
6.7.	Metavinska kiselina	E 353/-	Zapis 3.3.7. (1970.)	COEI-1-METACI	x			Djelomično fermentirani mošt za neposrednu prehranu ljudi, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)

6.8.	Gumi arabika	E 414/CAS 9000-01-5	Zapis 3.3.6. (1972.)	COEI-1-GOMARA	x		*Quantum satis.*	Djelomično fermentirani mošt za neposrednu prehranu ljudi, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)
6.9.	Vinska kiselina D, L- ili njezina neutralna kalijeva sol	-/CAS 133-37-9	Zapisi 2.1.21. (2008.), 3.4.15. (2008.)	COEI-1-DLTART		x	Samo za uklanjanje viška kalcija. Podložno uvjetima iz Dodatka 4. ovom Prilogu.	Djelomično fermentirani mošt za neposrednu prehranu ljudi, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)
6.10.	Manoproteini kvasca	-/-	Zapis 3.3.13. (2005.)	COEI-1-MANPRO	x			Djelomično fermentirani mošt za neposrednu prehranu ljudi, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)
6.11.	Karboksimetil-celuloza	E466/-	Zapis 3.3.14. (2020.)	COEI-1-CMC	x		Samo za postizanje stabilnosti vina na tartarate.	Bijela i ružičasta vina, (4), (5), (6), (7), (8) i (9)
6.12.	Kopolimeri polivinilimidazola-polivinilpirolidona (PVI/PVP)	-/CAS 87865-40-5	Zapisi 2.1.20. (2014.), 3.4.14. (2014.)	COEI-1-PVIPVP		x	Postupak se upisuje u registar iz članka 147. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013.	(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)

6.13.	Kalijev poliaspartat	E 456/CAS 64723-18-8	Zapis 3.3.15. (2016.)	COEI-1-POTPOL	x		Samo za stabilizaciju tartarata.	(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)
6.14.	Fumarna kiselina	E 297/CAS 110-17-8	Zapisi 3.4.2. (2021.), 3.4.23. (2021.)		x			(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)
7.	Enzimi ([6])							
7.1.	Ureaza	EC 3.5.1.5	Zapis 3.4.11. (1995.)	COEI-1-UREASE COEI-1-PRENZY		x	Samo za smanjenje količine uree u vinu. Podložno uvjetima iz Dodatka 6. ovom Prilogu.	Djelomično fermentirani mošt za neposrednu prehranu ljudi, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)
7.2.	Pektin liaze	EC 4.2.2.10	Zapisi 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	Samo za enološku upotrebu prilikom maceracije, bistrenja, stabilizacije, filtracije i identifikacije aromatskih prekursora grožđa.	Svježe grožđe, (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
7.3.	Pektin metilesteraza	EC 3.1.1.11	Zapisi 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	Samo za enološku upotrebu prilikom maceracije, bistrenja, stabilizacije, filtracije i identifikacije aromatskih prekursora grožđa.	Svježe grožđe, (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
7.4.	Poligalakturonaza	EC 3.2.1.15	Zapisi 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	Samo za enološku upotrebu prilikom maceracije, bistrenja, stabilizacije, filtracije i identifikacije aromatskih prekursora grožđa.	Svježe grožđe, (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)

7.5.	Hemicelulaza	EC 3.2.1.78	Zapisi 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	Samo za enološku upotrebu prilikom maceracije, bistrenja, stabilizacije, filtracije i identifikacije aromatskih prekursora grožđa.	Svježe grožđe, (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
7.6.	Celulaza	EC 3.2.1.4	Zapisi 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	Samo za enološku upotrebu prilikom maceracije, bistrenja, stabilizacije, filtracije i identifikacije aromatskih prekursora grožđa.	Svježe grožđe, (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
7.7.	Betaglukanaza	EC 3.2.1.58	Zapis 3.2.10. (2004.)	COEI-1-BGLUCA COEI-1-PRENZY		x	Samo za enološku upotrebu prilikom maceracije, bistrenja, stabilizacije, filtracije i identifikacije aromatskih prekursora grožđa.	(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)
7.8.	Glikozidaza	EC 3.2.1.20	Zapisi 2.1.19. (2013.), 3.2.9. (2013.)	COEI-1-PRENZY		x	Samo za enološku upotrebu prilikom maceracije, bistrenja, stabilizacije, filtracije i identifikacije aromatskih prekursora grožđa.	(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
7.9.	Arabinanaza	EC 3.2.1.99	Zapisi 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	Samo za enološku upotrebu prilikom maceracije, bistrenja, stabilizacije, filtracije i identifikacije aromatskih prekursora grožđa.	Svježe grožđe, (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
7.10.	Betaglukanaza (β1-3, β1-6)	EC 3.2.1.6	Zapis 3.5.7. (2013.)	COEI-1-ACTGLU COEI-1-PRENZY		x	Samo za enološku upotrebu prilikom maceracije, bistrenja, stabilizacije, filtracije i identifikacije aromatskih prekursora grožđa.	(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)

7.11.	Glukozidaza	EC 3.2.1.21	Zapisi 2.1.19. (2013.), 3.2.9. (2013.)	COEI-1-GLYCOS COEI-1-PRENZY		x	Samo za enološku upotrebu prilikom maceracije, bistrenja, stabilizacije, filtracije i identifikacije aromatskih prekursora grožđa.	(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
7.12.	Aspergilopepsin I	EC 3.4.23.18	Zapisi 2.2.12. (2021.), 3.3.16. (2021.)	COEI-1-PROTEA COEI-1-PRENZY		x	Samo za enološku upotrebu prilikom maceracije, bistrenja, stabilizacije, filtracije i identifikacije aromatskih prekursora grožđa.	(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
8.	Plinovi i plinovi za pakiranje ([7])							
8.1.	Argon	E 938/CAS 7440-37-1	Zapisi 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) i (16)
8.2.	Dušik	E 941/CAS 7727-37-9	Zapisi 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) i (16)
8.3.	Ugljikov dioksid	E 290/CAS 124-38-9	Zapisi 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	U tako obrađenim mirnim vinima stavljenima na tržište najveća količina ugljikova dioksida iznosi 3 g/l, dok nadtlak koji uzrokuje ugljikov dioksid mora biti niži od 1 bara pri temperaturi od 20 °C.	Djelomično fermentirani mošt za neposrednu prehranu ljudi, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
8.4.	Plinoviti kisik	E 948/CAS 17778-80-2	Zapisi 2.1.1. (2016.), 3.5.5. (2016.)	COEI-1-OXYGEN		x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)

9.	Sredstva za vrenje							
9.1.	Kvasci za proizvodnju vina	-/-	Zapisi 2.1.3.2.3.1. (2019.), 2.3.1. (2016.), 4.1.8. (1981.)	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC		x ([2])		Svježe grožđe, (2), (10), (11), (12), (13), sekundarno alkoholno vrenje proizvoda (4), (5), (6) i (7)
9.2.	Bakterije mliječne kiseline	-/-	Zapisi 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) i (16)
10.	Uklanjanje nedostataka							
10.1.	Bakrov sulfat, pentahidrat	-/CAS 7758-99-8	Zapis 3.5.8. (1989.)	COEI-1-CUISUL		x	Najviše 1 g/hl, pod uvjetom da količina bakra u tako obrađenom proizvodu ne premaši 1 mg/l, uz izuzeće likerskih vina proizvedenih od svježeg nefermentiranog ili lagano fermentiranog mošta od grožđa kod kojih količina bakra ne smije premašiti 2 mg/l.	Djelomično fermentirani mošt za neposrednu prehranu ljudi, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)
10.2.	Bakrov citrat	-/CAS 866-82-0	Zapis 3.5.14. (2008.)	COEI-1-CUICIT		x	Najviše 1 g/hl, pod uvjetom da količina bakra u tako obrađenom proizvodu ne premaši 1 mg/l, uz izuzeće likerskih vina proizvedenih od svježeg nefermentiranog ili lagano fermentiranog mošta od grožđa kod kojih količina bakra ne smije premašiti 2 mg/l.	Djelomično fermentirani mošt za neposrednu prehranu ljudi, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)
10.3.	Hitozan dobiven iz gljive *Aspergillus niger* ili gljive *Agaricus bisporus*.	-/CAS 9012-76-4	Zapis 3.4.16. (2009.)	COEI-1-CHITOS		x		(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)

10.4.	Hitin-glukan iz gljive *Aspergillus niger*	Hitin: CAS 1398-61-4; Glukan: CAS 9041-22-9.	Zapis 3.4.17. (2009.)	COEI-1-CHITGL		x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
10.5.	Inaktivirani kvasci	-/-		COEI-1-INAYEA		x ([2])		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)
11.	Ostali postupci							
11.1.	Smola alepskog bora	-/-			x		Podložno uvjetima iz Dodatka 2. ovom Prilogu.	(2), (10) i (11)
11.2.	Svjež vinski talog	-/-				x ([2])	Samo u suhim vinima. Svjež vinski talog zdrav je i nerazrijeđen i sadržava kvasce iz nedavne vinifikacije suhih vina. Količine ne smiju premašiti 5 % volumena obrađenog proizvoda.	(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) i (16)
11.3.	Karamel	E 150 a-d/-	Zapis 4.3. (2007.)	COEI-1-CARAMEL	x		Za pojačanje boje kako je definirano u točki 2. Priloga I. Uredbi (EZ) br. 1333/2008.	(3)
11.4.	Alil izotiocijanat	-/57-06-7				x	Samo za impregniranje pločica čistog parafina. Vidjeti tablicu 1. U vinu ne smije biti prisutan alil izotiocijanat u tragovima.	Samo za djelomično fermentirani mošt za neposrednu prehranu ljudi i vino.
11.5.	Inaktivirani kvasci	-/-		COEI-1-INAYEA		x ([2])		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) i (16)

(1) Godina u zagradama nakon upućivanja na zapis Kodeksa enoloških postupaka OIV-a odnosi se na inačicu zapisa koju je Unija odobrila kao odobreni enološki postupak podložno uvjetima i ograničenjima upotrebe navedenima u ovoj tablici.
(2) Tvari koje se upotrebljavaju kao pomoćne tvari u postupku proizvodnje iz članka 20. točke (d) Uredbe (EU) br. 1169/2011 Europskog parlamenta i Vijeća od 25. listopada 2011. o informiranju potrošača o hrani, izmjeni uredbi (EZ) br. 1924/2006 i (EZ) br. 1925/2006 Europskog parlamenta i Vijeća te o stavljanju izvan snage Direktive Komisije 87/250/EEZ, Direktive Vijeća 90/496/EEZ, Direktive Komisije 1999/10/EZ, Direktive 2000/13/EZ Europskog parlamenta i Vijeća, direktiva Komisije 2002/67/EZ i 2008/5/EZ i Uredbe Komisije (EZ) br. 608/2004 (SL L 304, 22.11.2011., str. 18.).
(3) Odobreni enološki spojevi upotrebljavaju se u skladu s odredbama iz zapisâ Kodeksa enoloških postupaka OIV-iz stupca 3., osim ako se primjenjuju dodatni uvjeti i ograničenja upotrebe kako su utvrđeni u ovom stupcu.
(4) Ako se ne primjenjuje na sve kategorije vinskih proizvoda iz dijela II. Priloga VII. Uredbi (EU) br. 1308/2013.
(5) Amonijeve soli iz stavki 4.2., 4.3. i 4.4. mogu se upotrebljavati i u kombinaciji, do ukupne granice od 1 g/l ili 0,3 g/l za drugo vrenje pjenušavog vina. Međutim, amonijeva sol iz stavke 4.4. ne smije prijeći granicu iz stavke 4.4.
(6) Vidjeti i članak 9. stavak 2. ove Uredbe.
(7) Kada se upotrebljavaju kao aditivi iz točke 20. Priloga I. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o prehrambenim aditivima (SL L 354, 31.12.2008., str. 16.).”

(b) u Dodatku 1. stavak 1. zamjenjuje se sljedećim:

„1. Vinska kiselina, čija je upotreba za potrebe otkiseljavanja propisana u stavci 1.1. tablice 2. ovog Priloga, može se upotrebljavati samo za proizvode koji su:

dobiveni od sorti vinove loze elbling i rizling; i

dobiveni od grožđa proizvedenog u Njemačkoj u vinorodnoj zoni A.”;

(c) u Dodatku 5. briše se rečenica „Postupak se upisuje u registar iz članka 147. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013.”;

(d) u Dodatku 7. briše se rečenica „Postupak se upisuje u registar iz članka 147. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013.”;

(e) u Dodatku 8. briše se rečenica „Postupak mora biti upisan u registar iz članka 147. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013.”;

(f) u Dodatku 10. briše se rečenica „Postupak mora biti upisan u registar iz članka 147. stavka 2. Uredbe (EU) br. 1308/2013.”;

2. dio B odjeljak A točka 2. mijenja se kako slijedi:

(a) u točki (c) četrnaesta alineja zamjenjuje se sljedećim:

„— bijela vina koja nose sljedeće zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla, čija je ukupna volumna alkoholna jakost veća od 15 % vol. i sadržaj šećera veći od 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) u točki (e) deseta alineja zamjenjuje se sljedećim:

„— vina iz Slovenije koja nose zaštićenu oznaku izvornosti i oznaku „vrhunsko vino ZGP – jagodni izbor", „vrhunsko vino ZGP – ledeno vino", „vrhunsko vino ZGP — suhi jagodni izbor" ili „vrhunsko vino ZGP — slamno vino (vino iz sušenega grozdja)",".

PRILOG II.

Prilog III. Delegiranoj uredbi (EU) 2019/934 mijenja se kako slijedi:

(1) u odjeljku A točki 4. podtočki (a) druga alineja zamjenjuje se sljedećim:

„— koncentriranim moštom, koncentriranim moštom dobivenim izravnim zagrijavanjem koji odgovara definiciji koncentriranog mošta, uz iznimku navedenog postupka, pročišćenim ugušćenim moštom ili moštom dobivenim od prosušenoga grožđa kojem je za sprečavanje vrenja dodan neutralni alkohol vinskog podrijetla, za španjolska vina koja nose tradicionalni izraz „vino generoso de licor" i pod uvjetom da povećanje ukupne volumne alkoholne jakosti predmetnog vina nije veće od 8 % vol.,";

(2) u odjeljku B točki 3. druga alineja zamjenjuje se sljedećim:

„Međutim, u pogledu likerskih vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti „Condado de Huelva", „Málaga" i „Jerez – Xérès – Sherry" mošt od prosušenoga grožđa kojem je za sprečavanje vrenja dodan neutralni alkohol vinskog podrijetla, dobiven od sorte vinove loze Pedro Ximénez, može potjecati iz regije „Montilla – Moriles".";

(3) Dodatak 1. mijenja se kako slijedi:

(a) u odjeljku A. tablica „ŠPANJOLSKA" zamjenjuje se sljedećim:

„**Likerska vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti**	**Opis proizvoda kako je predviđeno pravilima Unije ili nacionalnim zakonodavstvom**
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) odjeljak B mijenja se kako slijedi:

i. u točki 4. tablica „ŠPANJOLSKA” zamjenjuje se sljedećim:

„**Likerska vina koja nose zaštićenu oznaku izvornosti**	**Opis proizvoda kako je predviđeno pravilima Unije ili nacionalnim zakonodavstvom**
Condado de Huelva	
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor”;

ii. u točki 5. sljedeće se riječi dodaju nakon „ITALIJA Marsala”:

„CIPAR

Κουμανδαρία (Commandaria).”;

iii. u točki 6. sljedeće se riječi dodaju nakon „ITALIJA Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani”:

„CIPAR

Κουμανδαρία (Commandaria).”

(4) U Dodatku 3. popis sorti zamjenjuje se sljedećim:

„Muscats – Grenache – Garnacha Blanca – Garnacha Peluda – Listán Blanco – Listán Negro-Negramoll – Maccabéo – Malvoisie – 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.”