II

(Neleģislatīvi akti)

REGULAS

KOMISIJAS DELEĢĒTĀ REGULA (ES) 2022/68

(2021. gada 27. oktobris),

ar kuru attiecībā uz atļautām vīndarības metodēm groza Deleģēto regulu (ES) 2019/934, ar ko papildina Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) Nr. 1308/2013

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) Nr. 1308/2013 (2013. gada 17. decembris), ar ko izveido lauksaimniecības produktu tirgu kopīgu organizāciju un atceļ Padomes Regulas (EEK) Nr. 922/72, (EEK) Nr. 234/79, (EK) Nr. 1037/2001 un (EK) Nr. 1234/2007 ([1]), un jo īpaši tās 75. panta 2. punktu un 80. panta 4. punktu,

tā kā:

(1) Komisijas deleģētā regula (ES) 2019/934 ([2]) paredz noteikumus, ar ko Regulu (ES) Nr. 1308/2013 papildina attiecībā uz vīnogu audzēšanas apgabaliem, kuros spirta koncentrāciju var paaugstināt, atļautajām vīndarības metodēm un ierobežojumiem, kas piemērojami vīnkopības produktu ražošanai un konservācijai, minimālo spirta procentuālo daudzumu attiecībā uz blakusproduktiem un to realizēšanu, kā arī Starptautiskās Vīnkopības un vīna organizācijas (*OIV*) punktu publicēšanu.

(2) Deleģētās regulas (ES) 2019/934 2. pantā ir noteikti vīnogu audzēšanas apgabali, kuros spirta kopējā tilpumkoncentrācija vīnos var sasniegt maksimāli 20 %. Minētajā pantā norādīto vīnu "Vin de pays de Franche-Comté" un "Vin de pays du Val de Loire" nosaukumi ir mainījušies. Minētais pants būtu attiecīgi jāgroza.

(3) Deleģētās regulas (ES) 2019/934 I pielikuma A daļā ir iekļauts saraksts ar atļautajām vīndarības metodēm un ierobežojumiem, kas attiecināmi uz tādu vīnkopības produktu ražošanu un konservāciju, kuri ietilpst Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļas darbības jomā, kā norādīts minētās regulas 80. panta 1. punktā. Deleģētās regulas (ES) 2019/934 I pielikuma A daļas 1. tabulā ir noteikti atļautie vīndarības procesi un to izmantošanas nosacījumi un ierobežojumi. Minētās daļas 2. tabulā ir noteikti atļautie vīndarības savienojumi un to izmantošanas nosacījumi un ierobežojumi. 1. un 2. tabula būtu jāpapildina, lai ņemtu vērā tehnisko progresu, īpaši saistībā ar OIV 2019., 2020. un 2021. gadā pieņemtajām rezolūcijām. Turklāt būtu sīkāk jāprecizē daļa no minētajās tabulās sniegtās informācijas un jāuzlabo tās saskaņotība.

(4) Lai uzlabotu skaidrību un labāk informētu vīnkopības produktu ražotājus, kuri izmanto atļautus vīndarības procesus, Deleģētās regulas (ES) 2019/934 I pielikuma A daļas 1. tabulai būtu jāpievieno papildu sleja. Minētajā slejā būtu jāuzskaita to vīnkopības produktu kategorijas, kuru ražošanā drīkst izmantot kādu vīndarības procesu.

([1]) OV L 347, 20.12.2013., 671. lpp.

([2]) Komisijas Deleģētā regula (ES) 2019/934 (2019. gada 12. marts), ar ko Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) Nr. 1308/2013 papildina attiecībā uz vīnogu audzēšanas apgabaliem, kuros spirta koncentrāciju var paaugstināt, atļautajām vīndarības metodēm un ierobežojumiem, kas piemērojami vīnkopības produktu ražošanai un konservācijai, minimālo spirta procentuālo daudzumu attiecībā uz blakusproduktiem un to realizēšanu, un *OIV* punktu publicēšanu (OV L 149, 7.6.2019., 1. lpp.).

(5) Pašlaik atļautie aerācijas vai skābekļa pievienošanas vīndarības procesa izmantošanas nosacījumi un ierobežojumi atbilstoši Deleģētās regulas (ES) 2019/934 I pielikuma A daļas 1. tabulas 1. rindai ir pārāk ierobežojoši, jo tie ļauj izmantot tikai gāzveida skābekli. Tā vietā tajos būtu jāatsaucas uz *OIV* attiecīgo 2.1.1. un 3.5.5. punktu, kas ļauj izmantot gan skābekli, gan gaisu.

(6) Pilnīguma labad Deleģētās regulas (ES) 2019/934 I pielikuma A daļas 1. tabulas 2. rindā norādītajos nosacījumos par termiskās apstrādes izmantošanu vīndarības procesā un tās ierobežojumiem būtu jāatsaucas uz papildu *OIV* punktiem, kas attiecas uz termisko apstrādi, proti, 2.3.6., 2.3.9., 3.5.4. un 3.5.10. punktu.

(7) Lai gan *OIV* ir apstiprinājusi aukstumapstrādi, tā pašlaik nav iekļauta Deleģētās regulas (ES) 2019/934 I pielikuma A daļas 1. tabulā. Ņemot vērā aukstumapstrādes nozīmīgumu vīnu ražošanā, ir lietderīgi atļaut tās izmantošanu, ievērojot konkrētus nosacījumus, un minētajai tabulai pievienot jaunu rindu.

(8) Skaidrības labad ir lietderīgi Deleģētās regulas (ES) 2019/934 I pielikuma A daļas 1. tabulas 3. rindā norādīt, kuri inertie filtrēšanas līdzekļi ir atļauti, atsaucoties uz attiecīgajiem *OIV* punktiem, proti, 2.1.11., 2.1.11.1., 3.2.2. un 3.2.2.1. punktu.

(9) Konsekvences labad Deleģētās regulas (ES) 2019/934 I pielikuma A daļas 1. tabulas 5. rindā informācija par to vīnkopības produktu kategorijām, kuru ražošanā var izmantot sēra dioksīda izdalīšanu ar fizikāliem procesiem, būtu jāsvītro no minētās tabulas 2. slejas un jāieraksta minētās tabulas jaunajā 3. slejā.

(10) Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2018/273 ([3]) 29. pantā ir noteikts, ka virkne apstrādes darbību ir jāatzīmē Regulas (ES) Nr. 1308/2013 147. panta 2. punktā norādītajā reģistrā. Minētā prasība ir norādīta dažās, bet ne visās attiecīgajās Deleģētās regulas (ES) 2019/934 I pielikuma A daļas 1. tabulas rindās, kā arī dažos minētās regulas I pielikuma papildinājumos. Lai uzlabotu Deleģētās regulas (ES) 2019/934 konsekvenci, šī prasība būtu jānorāda visās attiecīgajās 1. tabulas rindās, pievienojot to, kur tā trūkst, un vajadzības gadījumā pārnesot to no I pielikuma papildinājumiem. Tas attiecas uz 1. tabulas 6., 10., 11., 12., 16., 17. un 18. rindas 2. sleju un I pielikuma 5., 7., 8. un 10. papildinājumu.

(11) Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VIII pielikuma I daļas B iedaļas 1. punkta b) un c) apakšpunktā minēta iespēja dabisko spirta tilpumkoncentrāciju palielināt attiecīgi vīnogu misai un vīnam, tos daļēji koncentrējot. Šis vīndarības process pašlaik nav iekļauts Deleģētās regulas (ES) 2019/934 I pielikuma A daļas 1. tabulā. Tāpēc ir lietderīgi to atļaut un minētajai tabulai pievienot jaunu rindu.

(12) Rezolūcijā OIV-OENO 594A-2019 ir noteikta jauna vīndarības metode, proti, vietējo mikroorganismu daudzuma samazināšana vīnogās un vīnogu misā, izmantojot pārtrauktos augstspiediena procesus. Tāpēc Deleģētās regulas (ES) 2019/934 I pielikuma A daļas 1. tabulai būtu jāpievieno jauna rinda.

(13) Rezolūcijā OIV-OENO 594B-2020 ir noteikta jauna vīndarības metode, proti, savvaļas mikroorganismu izskaušana misā, izmantojot nepārtrauktos augstspiediena procesus. Tāpēc Deleģētās regulas (ES) 2019/934 I pielikuma A daļas 1. tabulai būtu jāpievieno jauna rinda.

(14) Rezolūcijā OIV-OENO 616-2019 ir noteikta jauna vīndarības metode, proti, sasmalcinātu vīnogu apstrāde ar ultraskaņu nolūkā veicināt to komponentu ekstrahēšanu. Tāpēc Deleģētās regulas (ES) 2019/934 I pielikuma A daļas 1. tabulai būtu jāpievieno jauna rinda.

([3]) Komisijas Deleģētā regula (ES) 2018/273 (2017. gada 11. decembris), ar kuru Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) Nr. 1308/2013 papildina attiecībā uz vīnogulāju stādīšanas atļauju sistēmu, vīna dārzu reģistru, pavaddokumentiem un sertifikāciju, preču ievešanas un izvešanas reģistru, obligātajām deklarācijām, paziņojumiem un paziņotās informācijas publicēšanu, bet Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) Nr. 1306/2013 – attiecībā uz pārbaudēm un sodiem, kā arī groza Komisijas Regulu (EK) Nr. 555/2008, (EK) Nr. 606/2009 un (EK) Nr. 607/2009 un atceļ Komisijas Regulu (EK) Nr. 436/2009 un Komisijas Deleģēto regulu (ES) 2015/560 (OV L 58, 28.2.2018., 1. lpp.).

(15) Rezolūcijā OIV-OENO 634-2020 ir noteikta jauna vīndarības metode, proti, vīnogu apstrāde ar pulsējošiem elektriskiem laukiem nolūkā atvieglot un palielināt vērtīgo vielu ekstrahēšanu. Tāpēc Deleģētās regulas (ES) 2019/934 I pielikuma A daļas 1. tabulai būtu jāpievieno jauna rinda.

(16) Rezolūcijā OIV-OENO 614A-2020 un 614B-2020 ir noteikta jauna vīndarības metode, proti, attiecīgi misas un vīnu apstrāde, izmantojot adsorbējošas stirola-divinilbenzola lodītes nolūkā samazināt vai novērst organoleptiskās izmaiņas, kas dod "zemes pelējuma piegaršu". Tāpēc Deleģētās regulas (ES) 2019/934 I pielikuma A daļas 1. tabulai būtu jāpievieno jauna rinda.

(17) Kalcija tartrāts kļūdaini ir iekļauts iedaļā par skābuma regulatoriem, t. i., Deleģētās regulas (ES) 2019/934 I pielikuma A daļas 2. tabulas 1.7. rindā. *OIV* 3.3.12. punktā norādīta tikai tā stabilizējoša līdzekļa īpašība. Tāpēc ir lietderīgi minēto rindu no attiecīgās tabulas svītrot.

(18) Citronskābe ir iekļauta iedaļā par stabilizējošiem līdzekļiem, t. i., Deleģētās regulas (ES) 2019/934 I pielikuma A daļas 2. tabulas 6.3. rindā. Raugi vīna ražošanai un pienskābes baktērijas ir iekļauti iedaļā par fermentēšanas līdzekļiem – attiecīgi minētās tabulas 9.1. un 9.2. rindā. Kā norādīts attiecīgajos *OIV* Vīndarības prakses kodeksa punktos, papildus šo vīndarības savienojumu attiecīgajām stabilizējošām un fermentēšanas īpašībām tie var arī mainīt vīna skābumu un garšu. Tāpēc ir lietderīgi minētās tabulas iedaļā par skābuma regulatoriem iekļaut jaunas rindas attiecīgi par citronskābi, raugiem vīna ražošanai un pienskābes baktērijām.

(19) Pieredze rāda, ka attiecībā uz dažiem vīndarības savienojumiem vairākas vīnkopības produktu kategorijas, kas minētas Deleģētās regulas (ES) 2019/934 I pielikuma A daļas 2. tabulas 8. slejā, nebija norādītas vai bija norādītas nepareizi. Tas attiecas uz 2.1.–2.4., 4.1.–4.6., 5.9., 5.11., 5.12., 5.16., 6.4., 6.11., 7.2.–7.8. un 9.2. rindu. Tāpēc minēto rindu 8. sleja būtu attiecīgi jāgroza.

(20) Deleģētās regulas (ES) 2019/934 I pielikuma A daļas 2. tabulas 2.1., 2.2. un 2.3. rindā attiecīgi norādītais sēra dioksīds, kālija bisulfīts un kālija metabisulfīts ir līdzīgi savienojumi, uz kuriem attiecas tie paši *OIV* punkti. Tāpēc attiecībā uz šiem trim savienojumiem ir lietderīgi minētās tabulas 3. slejā norādīt tos pašus *OIV* punktus un minētās tabulas 8. slejā – tās pašas vīnkopības produktu kategorijas.

(21) Deleģētās regulas (ES) 2019/934 I pielikuma A daļas 2. tabulas 3.1. rindā norādīto apstrādi ar kokogli, ko izmanto vīndarībā, un minētās tabulas 3.2. rindā norādītās selektīvās augu šķiedras izmanto to adsorbcijas, nevis sekvestrācijas īpašību dēļ. Tāpēc skaidrības labad minētās tabulas 3. iedaļas, pie kuras pieder šie savienojumi, nosaukums būtu jāmaina no "Sekvestranti" uz "Adsorbenti".

(22) Ar rezolūciju OIV-OENO 633-2019 tika grozīti *OIV* 2.3.2. punkta mērķi un priekšraksti attiecībā uz fermentēšanas aktivatoriem. Attiecīgi būtu jāgroza Deleģētās regulas (ES) 2019/934 I pielikuma A daļas 2. tabulas 4.1., 4.6. un 4.8. rindas 3. sleja.

(23) Ar Komisijas Regulu (EK) Nr. 606/2009 ([4]) ir noteikti tiamīna hidrohlorīda lietošanas nosacījumi, precizējot, ka vienā apstrādē drīkst lietot ne vairāk kā 0,6 mg/l (izteikts tiamīnā). Deleģētajā regulā (ES) 2019/934, ar ko atcēla Regulu (EK) Nr. 606/2009, šī prasība ir saglabāta. Tomēr tika svītrota skaidrā atsauce uz tiamīna lietošanas kvantitatīvo ierobežojumu, jo tika uzskatīts, ka šī informācija jau ir sniegta *OIV* 2.3.3. un 4.1.7. punktā, kas minēts Deleģētās regulas (ES) 2019/934 I pielikuma A daļas 2. tabulas 4.5. rindas 3. slejā. Tomēr Deleģētās regulas (ES) 2019/934

([4]) Komisijas Regula (EK) Nr. 606/2009 (2009. gada 10. jūlijs), ar ko nosaka konkrētus sīki izstrādātus Padomes Regulas (EK) Nr. 479/2008 īstenošanas noteikumus attiecībā uz vīnkopības produktu kategorijām, vīndarības metodēm un piemērojamiem ierobežojumiem (OV L 193, 24.7.2009., 1. lpp.).

pirmajā īstenošanas gadā kļuva skaidrs, ka abu *OIV* punktu aplūkošana kopsakarā var radīt neskaidrības par maksimālo pieļaujamo tiamīna daudzumu. Tā kā nav skaidras skaitliskas atsauces, atsevišķās atsauces 2.3.3. punktā (0,6 mg/l kā pietiekams daudzums misai) un 4.1.7. punktā (maksimāli 0,6 mg/l dzirkstošajiem vīniem), iespējams, var saprast kā atsauces, kas ietver kombinētu maksimālo daudzumu 1,2 mg/l. Lai izvairītos no iespējamas nepareizas interpretācijas attiecībā uz tiamīna lietošanas nosacījumiem, ir lietderīgi Deleģētās regulas (ES) 2019/934 I pielikuma A daļas 2. tabulas 4.5. rindas 7. slejā norādīt maksimālo daudzumu 0,6 mg/l, kā tas par minēto savienojumu bija norādīts Regulā (EK) Nr. 606/2009.

(24) Kopš 2013. gada 1. jūnija bentonītu vairs nav atļauts izmantot par pārtikas piedevu atbilstoši Eiropas Parlamenta un Padomes Regulai (EK) Nr. 1333/2008 ([5]). Tāpēc ir lietderīgi svītrot tā E numuru Deleģētās regulas (ES) 2019/934 I pielikuma A daļas 2. tabulas 5.9. rindas 2. slejā.

(25) Rezolūcija OIV-OENO 612-2019 aizstāja *OIV* 2.1.7. punktu par tanīnu pievienošanu misām. Attiecīgi būtu jāgroza Deleģētās regulas (ES) 2019/934 I pielikuma A daļas 2. tabulas 5.12. un 6.4. rindas 3. sleja.

(26) Rezolūcija OIV-OENO 613-2019 aizstāja *OIV* 3.2.6. punktu par tanīnu pievienošanu vīniem. Attiecīgi būtu jāgroza Deleģētās regulas (ES) 2019/934 I pielikuma A daļas 2. tabulas 5.12. un 6.4. rindas 3. sleja.

(27) Regula (EK) Nr. 606/2009 ierobežoja hitozāna izmantošanu vīnu ražošanā, atļaujot izmantot tikai no *Aspergillus niger* iegūtus savienojumus. Šis ierobežojums ir saglabāts Deleģētās regulas (ES) 2019/934 I pielikuma A daļas 2. tabulas 5.13. un 10.3. rindā. Tomēr Komisijas Īstenošanas regula (ES) 2017/2470 ([6]) tās pielikumā iekļautajā jauno pārtikas produktu Savienības sarakstā atļauj no sēnēm *Agaricus bisporus* vai *Aspergillus niger* iegūtu hitozāna ekstraktu. Tāpēc ir lietderīgi saskaņot atsauces tabulas 5.13. un 10.3. rindā ar attiecīgo noteikumu, kas norādīts Īstenošanas regulas (ES) 2017/2470 pielikuma 1. tabulā. Tādējādi šo rindu 1. slejā būtu jānorāda, ka hitozānu drīkst iegūt arī no *Agaricus bisporus*.

(28) Deleģētās regulas (ES) 2019/934 I pielikuma A daļas 2. tabulas 6.2. rindā norādītā kalcija tartrāta tetrahidrātu Savienības vīna nozarē izmanto kā pārstrādes palīglīdzekli. Tomēr kalcija tartrāts ir arī dihidrāta veidā, kas, lai arī to reti lieto pārtikā, saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 1333/2008 ir atļauts kā pārtikas piedeva E 354 un ir no tetrahidrāta atšķirīga viela. Pilnīguma labad Deleģētās regulas (ES) 2019/934 I pielikuma A daļas 2. tabulas 6.2. rindā pašlaik ir iekļauta arī atsauce uz E 354. Tomēr Deleģētās regulas (ES) 2019/934 pirmajā īstenošanas gadā kļuvis skaidrs, ka kalcija tartrāta dihidrātu vīnu ražošanā neizmanto. Turklāt dalībvalstis un nozares pārstāvji ziņo, ka praksē vienīgais tirgū pieejamais kalcija tartrāta veids ir tetrahidrāts. Lai precizētu lietojumu un izvairītos no neskaidrībām par abiem kalcija tartrāta veidiem, atsauce uz pārtikas piedevu E 354 Deleģētās regulas (ES) 2019/934 I pielikuma A daļas 2. tabulas 6.2. rindas 2. slejā būtu jāsvītro.

(29) *OIV* 3.3.10. punkts attiecas uz vīnu apstrādi ar kālija ferocianīdu. Šis punkts nav minēts Deleģētās regulas (ES) 2019/934 I pielikuma A daļas 2. tabulas 6.5. rindas 3. slejā, lai gan tas šajā vietā ir īpaši relevants. Tāpēc ir lietderīgi šeit pievienot atsauci uz minēto punktu.

(30) Rezolūcija OIV-OENO 586-2019 un OIV-OENO 659-2020 grozīja *OIV* 3.3.14. punkta priekšrakstus par apstrādi ar celulozes sveķiem (karboksimetilcelulozi). Attiecīgi būtu jāgroza Deleģētās regulas (ES) 2019/934 I pielikuma A daļas 2. tabulas 6.11. rindas 3. un 8. sleja.

([5]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) Nr. 1333/2008 (2008. gada 16. decembris) par pārtikas piedevām (OV L 354, 31.12.2008., 16. lpp.).

([6]) Komisijas Īstenošanas regula (ES) 2017/2470 (2017. gada 20. decembris), ar ko saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2015/2283 izveido jauno pārtikas produktu Savienības sarakstu (OV L 351, 30.12.2017., 72. lpp.).

(31) Atsauce uz *OIV* Starptautiskā vīndarības prakses kodeksa punktu COEI-1-POTASP Deleģētās regulas (ES) 2019/934 I pielikuma A daļas 2. tabulas 6.13. rindas 4. slejā nav pareiza. Tā būtu jāaizstāj ar atsauci uz punktu COEI-1-POTPOL.

(32) Ar rezolūciju OIV-OENO 581A-2021 ir noteikta jauna vīndarības metode, proti, vīna apstrāde ar fumārskābi, kas aizkavē malolaktisko fermentāciju. Tāpēc Deleģētās regulas (ES) 2019/934 I pielikuma A daļas 1. tabulai būtu jāpievieno jauna rinda.

(33) Kā norādīts *OIV* Starptautiskā vīndarības prakses kodeksa punktā COEI-1-PRENZY, fermentu preparāti satur vairākas fermentatīvas darbības un papildus galvenajām fermentatīvajām darbībām sekundāras darbības ir pieļaujamas tikai tad, ja tās nepārsniedz fermentu preparātu ražošanas tehnoloģiskos ierobežojumus. Šī atšķirība starp galvenajām un sekundārajām darbībām Deleģētajā regulā (ES) 2019/934 pašlaik nav precizēta. Tāpēc ir lietderīgi to iekļaut minētās deleģētās regulas I pielikuma A daļas 2. tabulā, savukārt 7.1.–7.11. rindas 4. slejā atsaukties uz punktu COEI-1-PRENZY.

(34) Ar rezolūciju OIV-OENO 682-2021 ir atjaunināti *OIV* Vīndarības prakses kodeksa punkti, proti, 1.13., 2.1.4., 2.1.18., 3.2.8. un 3.2.11. punkts. Tāpēc minēto punktu atsauces gads Deleģētās regulas (ES) 2019/934 I pielikuma A daļas 2. tabulas 7. iedaļas 3. slejā būtu jāgroza.

(35) *OIV* Vīndarības prakses kodeksā ir uzskaitīta virkne dažādu fermentu. Tie ne visi ir iekļauti Deleģētās regulas (ES) 2019/934 I pielikuma A daļas 2. tabulā. Lai vīna ražotājiem piedāvātu pēc iespējas plašāku fermentu klāstu vīnu uzlabošanai, ir lietderīgi atļauto fermentu sarakstu minētajā tabulā saskaņot ar *OIV* Vīndarības prakses kodeksa atzīto fermentu sarakstu. Tāpēc minētās tabulas 7. iedaļai "Fermenti" būtu jāpievieno jaunas rindas attiecībā uz šādiem fermentiem: arabinanāze, beta-glikanāze (β1-3, β1-6) un glikozidāze. Turklāt *OIV* Starptautiskā vīndarības prakses kodeksa punkts COEI-1-GLYCOS būtu jāsvītro no minētās tabulas 7.8. rindas 4. slejas un jāpārceļ uz jaunās 7.11. rindas 4. sleju, jo tas attiecas uz fermentu Nr. EC 3.2.1.21.

(36) Ar rezolūciju OIV-OENO 541A-2021 un 541B-2021 ir noteikta jauna vīndarības metode, proti, aspergillopepsīna I izmantošana, ar ko attiecīgi vīnogu misā un vīnā atdala dūmakainību veidojošus proteīnus. Tāpēc Deleģētās regulas (ES) 2019/934 I pielikuma A daļas 1. tabulai būtu jāpievieno jauna rinda.

(37) *OIV* Starptautiskā vīndarības prakses kodeksa punkts COEI-1-LESEAC ir aizstāts ar punktu COEI-1-SACCHA un COEI-1-NOSACC. Tāpēc ir lietderīgi Deleģētās regulas (ES) 2019/934 I pielikuma A daļas 2. tabulas 9.1. rindas 4. slejā atsauci uz punktu COEI-1-LESEAC svītrot un aizstāt to ar atsauci uz punktu COEI-1-SACCHA un COEI-1-NOSACC.

(38) Rezolūcija OIV-OENO 611-2019 papildināja *OIV* 2.1.3.2.3.2. punktu par atskābināšanu ar pienskābes baktērijām. Šis punkts attiecas uz Deleģētās regulas (ES) 2019/934 I pielikuma A daļas 2. tabulas 9.2. rindu un tāpēc būtu jāpievieno tās 3. slejai.

(39) Saskaņā ar Deleģētās regulas (ES) 2019/934 I pielikuma 1. papildinājuma 1. punktu vīnskābes izmantošana atskābināšanai pašlaik ir atļauta tikai tiem produktiem, kuri ir iegūti no 'Elbling' un 'Weißer Riesling' šķirnes vīnogām, kas novāktas šādos A vīnkopības zonas ziemeļdaļas vīnogu audzēšanas apgabalos: *Ahr, Rheingau, Mittelrhein, Mosel, Nahe, Rheinhessen, Pfalz* un *Moselle luxembourgeoise*. Vācija informēja Komisiju, ka vīnogulāju šķirņu 'Elbling' un 'Weißer Riesling' audzēšana Vācijā tagad ir atļauta citos A vīnkopības zonas vīnogu audzēšanas apgabalos. Tāpēc minētajā punktā iekļautais apgabalu saraksts būtu jāgroza, lai aptvertu visus A vīnkopības zonas vīnogu audzēšanas apgabalus Vācijā.

(40) Deleģētās regulas (ES) 2019/934 I pielikuma B daļā ir noteikts maksimālais sēra dioksīda saturs vīnos. Ir mainīti nosaukumi minētās daļas A iedaļas 2. punkta c) apakšpunkta četrpadsmitajā ievilkumā minētajiem vīniem, proti,"Côteaux de l'Ardèche", "Lot", "Corrèze", "Oc", "Thau" un "Allobrogie". Turklāt Slovēnija ir lūgusi pievienot vīnu "vrhunsko vino ZGP – slamno vino (vino iz sušenega grozdja)" to vīnu sarakstam, kuriem maksimālo sēra dioksīda saturu drīkst paaugstināt līdz 400 mg/l. Šim vīnam ir ļoti augsts atlikumcukuru saturs, tāpēc, lai nodrošinātu tā saglabāšanu, ir vajadzīgs augstāks sēra dioksīda saturs. Attiecīgi būtu jāgroza I pielikuma B daļa.

(41) Lai nodrošinātu atbilstību Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļas 3. punktā norādītajai desertvīnu definīcijai un to vīnu specifikācijām, kuriem ir aizsargāts cilmes vietas nosaukums *Condado de Huelva* un *Lebrija*, Spānija ir pieprasījusi grozīt Deleģētās regulas (ES) 2019/934 III pielikumā paredzētos noteikumus par Spānijas desertvīniem. Pēc vīna ražotāju pieprasījuma Spānija ir arī lūgusi šķirnes 'Garnacha roja' un 'Mazuela' pievienot vīnogu šķirņu sarakstam, kas minēts Deleģētās regulas (ES) 2019/934 III pielikuma 3. papildinājumā. Tāpēc ir lietderīgi grozīt Deleģētās regulas (ES) 2019/934 III pielikuma attiecīgās iedaļas un papildinājumus.

(42) Deleģētās regulas (ES) 2019/934 III pielikuma 1. papildinājuma B daļā ir uzskaitīti desertvīni ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu, kuru ražošana ietver Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļas 3. punkta f) apakšpunktā minēto produktu pievienošanu. Pēc tam, kad tika grozītas specifikācijas vīnam ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu "Κουμανδαρία (Commandaria)", Kipra lūdza šo vīnu iekļaut minētās deleģētās regulas III pielikuma 1. papildinājuma B daļas 5. un 6. punktā. Minētie punkti būtu attiecīgi jāgroza.

(43) Tāpēc Deleģētā regula (ES) 2019/934 būtu attiecīgi jāgroza,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Grozījumi Deleģētajā regulā (ES) 2019/934

Deleģēto regulu (ES) 2019/934 groza šādi:

1) regulas 2. pantu aizstāj ar šādu:

"*2. pants*

Vīnogu audzēšanas apgabali, kuros spirta kopējā tilpumkoncentrācija vīnos var sasniegt maksimāli 20 %

Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļas 1) punkta otrās daļas c) apakšpunkta pirmajā ievilkumā minētie vīnogu audzēšanas apgabali ir C I, C II un C III zona, kuras ir norādītas minētā pielikuma 1. papildinājumā, kā arī tie B zonas apgabali, kuros var ražot baltvīnus ar šādām aizsargātām ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm: "Franche-Comté" and "Val de Loire".";

2) I pielikumu groza saskaņā ar šīs regulas I pielikumu;

3) III pielikumu groza saskaņā ar šīs regulas II pielikumu.

2. pants

Stāšanās spēkā

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2021. gada 27. oktobrī

Komisijas vārdā –
priekšsēdētāja
Ursula VON DER LEYEN

I PIELIKUMS

Deleģētās regulas (ES) 2019/934 I pielikumu groza šādi:

1) A daļu groza šādi:

a) daļas 1. un 2. tabulu aizstāj ar šādām:

"**1. tabula**

Atļautie vīndarības procesi, kas minēti 3. panta 1. punktā

	1	2	3
	Vīndarības procesi	Izmantošanas nosacījumi un ierobežojumi ([1])	Vīnkopības produktu kategorijas ([4])
1	Aerācija vai skābekļa pievienošana	Ievēro nosacījumus, kas izklāstīti *OIV* Vīndarības prakses kodeksa 2.1.1. (2016) un 3.5.5. punktā (2016).	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)
2	Termiskā apstrāde	Ievēro nosacījumus, kas izklāstīti *OIV* Vīndarības prakses kodeksa 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) un 3.5.10. punktā (1982).	Svaigas vīnogas, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)
2.a	Aukstumapstrāde	Ievēro nosacījumus, kas izklāstīti Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VIII pielikuma I daļas B iedaļas 1. punkta c) apakšpunktā un *OIV* Vīndarības prakses kodeksa 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) un 3.5.11.1. punktā (2001).	Svaigas vīnogas, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)
3	Izgulsnēšana ar centrifūgu un filtrēšana ar inertu filtrēšanas līdzekli vai bez tā	Izmanto inertos filtrēšanas līdzekļus, kas minēti *OIV* Vīndarības prakses kodeksa 2.1.11. (1970), 2.1.11.1. (1990), 3.2.2. (1989) un 3.2.2.1. punktā (1990). To izmantošanas rezultātā apstrādātajā produktā nedrīkst palikt nekādi nevēlami piemaisījumi.	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)
4	Inertas atmosfēras radīšana	Tikai nolūkā rīkoties ar produktu, kas ir pasargāts no gaisa.	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)
5	Sēra dioksīda izdalīšana ar fizikāliem procesiem		Svaigas vīnogas, 2), 10), 11), 12), 13) un 14)
6	Jonapmaiņas sveķi	Ievēro šā pielikuma 3. papildinājumā paredzētos nosacījumus. Apstrādes darbību atzīmē Regulas (ES) Nr. 1308/2013 147. panta 2. punktā norādītajā reģistrā.	Vīnogas, no kurām paredzēta rektificētas koncentrētas vīnogu misas gatavošana.
7	Barbotēšana	Tikai tad, ja izmanto argonu vai slāpekli.	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)

8	Flotācija	Tikai tad, ja izmanto slāpekli vai oglekļa dioksīdu, vai aerējot. Ievēro nosacījumus, kas izklāstīti 2.1.14. punktā (1999).	10), 11) un 12)
9	Tīra parafīna diski, kas piesūcināti ar alilizotiocianātu	Tikai nolūkā radīt sterilu atmosfēru. Atļauts tikai Itālijā, kamēr vien tas ir atbilstīgs šīs valsts tiesību aktiem un tikai tilpnēs ar vairāk nekā 20 litru ietilpību. Alilizotiocianāta lietošana ir atkarīga no 2. tabulas nosacījumiem un ierobežojumiem attiecībā uz atļautajiem savienojumiem, ko izmanto vīndarībā.	Daļēji fermentēta misa, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) un 16)
10	Elektrodialīzes apstrāde	Vienīgi lai nodrošinātu vīna vīnskābes stabilizāciju. Ievēro šā pielikuma 5. papildinājumā paredzētos nosacījumus. Apstrādes darbību atzīmē Regulas (ES) Nr. 1308/2013 147. panta 2. punktā norādītajā reģistrā.	Daļēji fermentēta misa, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) un 16)
11	Ozola šķelda	Izmanto vīndarības procesā, vīna izturēšanā, arī svaigu vīnogu un vīnogu misas fermentācijā. Ievēro šā pielikuma 7. papildinājumā paredzētos nosacījumus. Apstrādes darbību atzīmē Regulas (ES) Nr. 1308/2013 147. panta 2. punktā norādītajā reģistrā.	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)
12	Spirta satura korekcija vīnā	Korekcija veikta tikai attiecībā uz vīnu. Ievēro šā pielikuma 8. papildinājumā paredzētos nosacījumus. Apstrādes darbību atzīmē Regulas (ES) Nr. 1308/2013 147. panta 2. punktā norādītajā reģistrā.	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) un 16)
13	Apstrāde ar katjonītiem vīnskābes stabilizācijai	Ievēro nosacījumus, kas paredzēti *OIV* Vīndarības prakses kodeksa 3.3.3. punktā (2011). Tai jāatbilst arī Eiropas Parlamenta un Padomes Regulai (EK) Nr. 1935/2004 ([2]) un valstu noteikumiem, kas pieņemti tās īstenošanai. Apstrādes darbību atzīmē Regulas (ES) Nr. 1308/2013 147. panta 2. punktā norādītajā reģistrā.	Daļēji fermentēta misa, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) un 16)
14	Apstrāde pēc jonselektīvo membrānu metodes	Tikai paskābināšanai vai atskābināšanai. Ievēro nosacījumus un ierobežojumus, kas izklāstīti Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VIII pielikuma I daļas C un D iedaļā un šīs regulas 11. pantā. Tai jāatbilst Regulas (EK) Nr. 1935/2004 un Regulas (ES) Nr. 10/2011 ([3]) prasībām, un valstu noteikumiem, kas pieņemti to īstenošanai. Ievēro nosacījumus, kas izklāstīti *OIV* Vīndarības prakses kodeksa 2.1.3.1.3. (2010), 2.1.3.2.4. (2012), 3.1.1.4. (2010), 3.1.2.4. punktā (2012). Apstrādes darbību atzīmē Regulas (ES) Nr. 1308/2013 147. panta 2. punktā norādītajā reģistrā.	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)
15	Apstrāde ar katjonītiem paskābināšanai	Ievēro nosacījumus un ierobežojumus, kas izklāstīti Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VIII pielikuma I daļas C un D iedaļā un šīs regulas 11. pantā. Tai ir jāatbilst Regulai (EK) Nr. 1935/2004 un valstu noteikumiem, kas pieņemti tās īstenošanai. Ievēro nosacījumus, kas izklāstīti *OIV* Vīndarības prakses kodeksa 2.1.3.1.4. (2012) un 3.1.1.5. punktā (2012). Apstrādes darbību atzīmē Regulas (ES) Nr. 1308/2013 147. panta 2. punktā norādītajā reģistrā.	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)

16	Membrānu apvienojums	Tikai misas cukura satura pazemināšanai. Ievēro šā pielikuma 9. papildinājumā paredzētos nosacījumus. Apstrādes darbību atzīmē Regulas (ES) Nr. 1308/2013 147. panta 2. punktā norādītajā reģistrā.	10
17	Membrānu kontaktfiltri	Tikai nolūkā pārvaldīt izšķīdināto gāzi vīnā. Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļas 4), 5), 6) un 8) punktā definētajiem produktiem ir aizliegts pievienot oglekļa dioksīdu. Tiem jāatbilst Regulas (EK) Nr. 1935/2004 un Regulas (ES) Nr. 10/2011 prasībām, kā arī valstu noteikumiem, kas pieņemti to īstenošanai. Ievēro nosacījumus, kas izklāstīti *OIV* Vīndarības prakses kodeksa 3.5.17. punktā (2013). Apstrādes darbību atzīmē Regulas (ES) Nr. 1308/2013 147. panta 2. punktā norādītajā reģistrā.	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) un 16)
18	Membrānu tehnoloģija kopā ar aktivēto ogli	Tikai nolūkā samazināt lieko 4-etilfenola un 4-etilgvajakola daudzumu vīnā. Ievēro šā pielikuma 10. papildinājumā paredzētos nosacījumus. Apstrādes darbību atzīmē Regulas (ES) Nr. 1308/2013 147. panta 2. punktā norādītajā reģistrā.	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) un 16)
19	Filtru plāksnes, kas satur ceolītu y-faujasītu	Tikai haloanizolu adsorbēšanai. Ievēro nosacījumus, kas paredzēti *OIV* Vīndarības prakses kodeksa 3.2.15. punktā (2016).	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) un 16)
20	Daļēja koncentrēšana	Attiecībā uz vīnogu misu: ievēro nosacījumus, kas paredzēti Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VIII pielikuma I daļas B iedaļas 1. punkta b) apakšpunktā un *OIV* Vīndarības prakses kodeksa 2.1.12. (1998), 2.1.12.1. (1993), 2.1.12.2. (2001), 2.1.12.3.(1998) un 2.1.12.4. punktā (1998). Attiecībā uz vīnu: ievēro nosacījumus, kas paredzēti Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VIII pielikuma I daļas B iedaļas 1. punkta c) apakšpunktā un *OIV* Vīndarības prakses kodeksa 3.5.11. (2001) un 3.5.11.1. punktā (2001). Apstrādes darbību atzīmē Regulas (ES) Nr. 1308/2013 147. panta 2. punktā norādītajā reģistrā.	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 15) un 16)
21	Apstrāde, izmantojot pārtrauktos augstspiediena procesus	Ievēro nosacījumus, kas paredzēti *OIV* Vīndarības prakses kodeksa 1.18. (2019) un 2.1.26. punktā (2019).	Svaigas vīnogas, 10), 11) un 12)
22	Apstrāde, izmantojot nepārtrauktos augstspiediena procesus	Ievēro nosacījumus, kas paredzēti *OIV* Vīndarības prakses kodeksa 2.2.10. punktā (2020).	10), 11) un 12)
23	Sasmalcinātu vīnogu apstrāde ar ultraskaņu nolūkā veicināt to komponentu ekstrahēšanu	Ievēro nosacījumus, kas paredzēti *OIV* Vīndarības prakses kodeksa 1.17. punktā (2019).	Svaigas vīnogas
24	Vīnogu apstrāde ar pulsējošiem elektriskiem laukiem	Ievēro nosacījumus, kas paredzēti *OIV* Vīndarības prakses kodeksa 2.1.27. punktā (2020).	Svaigas vīnogas
25	Misas un vīnu apstrāde, izmantojot adsorbējošas stirola-divinilbenzola lodītes	Ievēro nosacījumus, kas paredzēti *OIV* Vīndarības prakses kodeksa 2.2.11. (2020) un 3.4.22. punktā (2020).	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)

(1) Gadskaitlis iekavās aiz atsaucēm uz *OIV* Vīndarības prakses kodeksa punktu norāda attiecīgā gada redakciju, kurā aprakstīto praksi Savienība atļāvusi izmantot kā atļauto vīndarības metodi, ievērojot šajā tabulā izklāstītos izmantošanas nosacījumus un ierobežojumus.

(2) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) Nr. 1935/2004 (2004. gada 27. oktobris) par materiāliem un izstrādājumiem, kas paredzēti saskarei ar pārtikas produktiem, un par Direktīvu 80/590/EEK un 89/109/EEK atcelšanu (OV L 338, 13.11.2004., 4. lpp.).

(3) Komisijas Regula (ES) Nr. 10/2011 (2011. gada 14. janvāris) par plastmasas materiāliem un izstrādājumiem, kas paredzēti saskarei ar pārtiku (OV L 12, 15.1.2011., 1. lpp.).

(4) Ja nav piemērojams visām vīna produktu kategorijām, kas noteiktas Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļā.

2. tabula

Atļautie vīndarības savienojumi, kas minēti 3. panta 1. punktā

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Vielas/darbības	E numurs un/vai *CAS* numurs	*OIV* Vīndarības prakses kodekss (1)	Atsauce uz *OIV* kodeksa punktu saskaņā ar 9. panta 1. punktu	Piedeva	Pārstrādes palīglīdzeklis/ viela, ko izmanto kā pārstrādes palīglīdzekli (2)	Izmantošanas nosacījumi un ierobežojumi (3)	Vīnkopības produktu kategorijas (4)
1	Skābuma regulatori							
1.1	Vīnskābe (L(+)-)	E 334/*CAS* 87-69-4	2.1.3.1.1. punkts (2001); 3.1.1.1. punkts (2001)	COEI-1-LTARAC	x		Nosacījumi un ierobežojumi, kas noteikti Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VIII pielikuma I daļas C un D iedaļā un šīs regulas 11. pantā. Apstrādes darbību atzīmē Regulas (ES) Nr. 1308/2013 147. panta 2. punktā norādītajā reģistrā. Vīnskābes (L(+)-) specifikācijas, kas noteiktas šā pielikuma 1. papildinājuma 2. punktā.	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)
1.2	Ābolskābe (D,L-; L-)	E 296/–	2.1.3.1.1. punkts (2001); 3.1.1.1. punkts (2001)	COEI-1-ACIMAL	x			1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)
1.3	Pienskābe	E 270/–	2.1.3.1.1. punkts (2001); 3.1.1.1. punkts (2001)	COEI-1-ACILAC	x			1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)
1.4	Kālija L(+)-tartrāts	E 336(ii)/*CAS* 921-53-9	2.1.3.2.2. punkts (1979); 3.1.2.2. punkts (1979)	COEI-1-POTTAR		x		1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)

1.5	Kālija bikarbonāts	E 501(ii)/*CAS* 298-14-6	2.1.3.2.2. punkts (1979); 3.1.2.2. punkts (1979)	COEI-1-POTBIC		x		1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)
1.6	Kalcija karbonāts	E 170/*CAS* 471-34-1	2.1.3.2.2. punkts (1979); 3.1.2.2. punkts (1979)	COEI-1-CALCAR		x		1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)
1.8	Kalcija sulfāts	E 516/–	2.1.3.1.1.1. punkts (2017)		x		Nosacījumi un ierobežojumi, kas noteikti III pielikuma A iedaļas 2. punkta b) apakšpunktā. Maksimālais lietošanas daudzums: 2 g/l.	3)
1.9	Kālija karbonāts	E 501(i)	2.1.3.2.5. punkts (2017); 3.1.2.2. punkts (1979)			x	Nosacījumi un ierobežojumi, kas noteikti Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VIII pielikuma I daļas C un D iedaļā un šīs regulas 11. pantā. Apstrādes darbību atzīmē Regulas (ES) Nr. 1308/2013 147. panta 2. punktā norādītajā reģistrā. Citronskābe: piemēro tikai *OIV* 3.1.1. (1979) un 3.1.1.1. punkta (2001) a) mērķi. Maksimālais saturs šādi apstrādātā vīnā, kas laists tirgū: 1 g/l.	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)
1.10	Citronskābe	E 330	3.1.1. punkts (1979); 3.1.1.1. punkts (2001)	COEI-1-CITACI	x			1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) un 16)
1.11	Raugi vīna ražošanai	–/–	2.1.3.2.3. punkts (2019); 2.1.3.2.3.1. punkts (2019); 2.3.1. punkts (2016)	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC		x [2]		10), 11) un 12)
1.12	Pienskābes baktērijas	–/–	2.1.3.2.3. punkts (2019); 2.1.3.2.3.2. punkts (2019); 3.1.2. punkts (1979); 3.1.2.3. punkts (1980)	COEI-1-BALACT		x [2]		1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)

2	Konservanti un antioksidanti							
2.1	Sēra dioksīds	E 220/*CAS* 7446-09-5	1.12. punkts (2004); 2.1.2. punkts (1987); 3.4.4. punkts (2003)	COEI-1-SOUDIO	x		Ierobežojumi (t. i., maksimālais daudzums tirgū laistā produktā), kas noteikti I pielikuma B daļā.	Svaigas vīnogas, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)
2.2	Kālija bisulfīts	E 228/*CAS* 7773-03-7	1.12. punkts (2004); 2.1.2. punkts (1987); 3.4.4. punkts (2003)	COEI-1-POTBIS	x			Svaigas vīnogas, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)
2.3	Kālija metabisulfīts	E 224/*CAS* 16731-55-8	1.12. punkts (2004); 2.1.2. punkts (1987); 3.4.4. punkts (2003)	COEI-1-POTANH	x			Svaigas vīnogas, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)
2.4	Kālija sorbāts	E 202	3.4.5. punkts (1988)	COEI-1-POTSOR	x			1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) un 16)
2.5	Lizocīms	E 1105	2.2.6. punkts (1997); 3.4.12. punkts (1997)	COEI-1-LYSOZY	x	x		1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)
2.6	L-askorbīnskābe	E 300	1.11. punkts (2001); 2.2.7. punkts (2001); 3.4.7. punkts (2001)	COEI-1-ASCACI	x		Maksimālais saturs šādi apstrādātā vīnā, kas laists tirgū: 250 mg/l. Nepārsniedzot 250 mg/l katrai apstrādei.	Svaigas vīnogas, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)
2.7	Dimetildikarbonāts (DMDC)	E 242/*CAS* 4525-33-1	3.4.13. punkts (2001)	COEI-1-DICDIM	x		Apstrādes darbību atzīmē Regulas (ES) Nr. 1308/2013 147. panta 2. punktā norādītajā reģistrā.	Daļēji fermentēta misa, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) un 16)

3	Adsorbenti							
3.1	Apstrāde ar kokogli, ko izmanto vīndarībā		2.1.9. punkts (2002); 3.5.9. punkts (1970)	COEI-1-CHARBO		x	Apstrādes darbību atzīmē Regulas (ES) Nr. 1308/2013 147. panta 2. punktā norādītajā reģistrā.	Baltvīni, 2), 10), un 14)
3.2	Selektīvas augu šķiedras		3.4.20. punkts (2017)	COEI-1-FIBVEG		x		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) un 16)
4	Spirta rūgšanas un malolaktiskās fermentācijas aktivatori							
4.1	Mikrokristāliskā celuloze	E 460(i)/*CAS* 9004-34-6	2.3.2. punkts (2019), 3.4.21. punkts (2015)	COEI-1-CELMIC		x	Tam jāatbilst Regulas (ES) Nr. 231/2012 pielikumā noteiktajām specifikācijām.	Svaigas vīnogas, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)
4.2	Diamonija hidrogēnfosfāts	E 342/*CAS* 7783-28-0	4.1.7. punkts (1995)	COEI-1-PHODIA		x	Tikai spirta rūgšanas procesam. Izmantošana attiecīgi 1 g/l (izteikts sāļos) [3] robežās vai 0,3 g/l robežās dzirkstošo vīnu otrējai raudzēšanai.	Svaigas vīnogas, 2), 10), 11), 12); spirta sekundārās rūgšanas process attiecībā uz 4), 5), 6) un 7)
4.3	Amonija sulfāts	E 517/*CAS* 7783-20-2	4.1.7. punkts (1995)	COEI-1AMMSUL		x		
4.4	Amonija bisulfīts	–/*CAS* 10192-30-0		COEI-1-AMMHYD		x	Tikai spirta rūgšanas procesam. Izmantošana attiecīgi 0,2 g/l (izteikts sāļos) robežās un 2.1., 2.2. un 2.3. punktā paredzētajās robežās.	Svaigas vīnogas, 2), 10), 11) un 12)
4.5	Tiamīna hidrohlorīds	–/*CAS* 67-03-8	2.3.3. punkts (1976); 4.1.7. punkts (1995)	COEI-1-THIAMIN		x	Tikai spirta rūgšanas procesam. Izmantošana 0,6 mg/l (izteikts tiamīnā) robežās katrai apstrādei.	Svaigas vīnogas, 2), 10), 11), 12); spirta sekundārās rūgšanas process attiecībā uz 4), 5), 6) un 7)

4.6	Rauga autolizāti	–/–	2.3.2. punkts (2019), 3.4.21. punkts (2015)	COEI-1-AUTLYS		x (2)		Svaigas vīnogas, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)
4.7	Rauga sēņu šūnu sieniņas	–/–	2.3.4. punkts (1988), 3.4.21. punkts (2015)	COEI-1-YEHULL		x (2)		Svaigas vīnogas, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)
4.8	Inaktivēti raugi	–/–	2.3.2. punkts (2019), 3.4.21. punkts (2015)	COEI-1-INAYEA		x (2)		Svaigas vīnogas, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)
4.9	Inaktivēti raugi ar garantētu glutationa līmeni	–/–	2.2.9. punkts (2017)	COEI-1-LEVGLU		x (2)	Tikai spirta rūgšanas procesam.	Svaigas vīnogas, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)
5	Dzidrinātāji							
5.1	Pārtikas želatīns	–/*CAS* 9000-70-8	2.1.6. punkts (1997); 3.2.1. punkts (2011)	COEI-1-GELATI		x (2)		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)
5.2	Kviešu proteīns		2.1.17. punkts (2004); 3.2.7. punkts (2004)	COEI-1-PROVEG		x (2)		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)

5.3	Zirņu proteīns		2.1.17. punkts (2004); 3.2.7. punkts (2004)	COEI-1-PROVEG		x (2)		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)
5.4	Kartupeļu proteīns		2.1.17. punkts (2004); 3.2.7. punkts (2004)	COEI-1-PROVEG		x (2)		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)
5.5	Zivju līme		3.2.1. punkts (2011)	COEI-1-COLPOI		x		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) un 16)
5.6	Kazeīns	–/*CAS* 9005-43-0	2.1.16. punkts (2004)	COEI-1-CASEIN		x (2)		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)
5.7	Kālija kazeināti	–/*CAS* 68131-54-4	2.1.15. punkts (2004); 3.2.1. punkts (2011)	COEI-1-POTCAS		x (2)		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)
5.8	Olu albumīns	–/*CAS* 9006-59-1	3.2.1. punkts (2011)	COEI-1-OEUALB		x (2)		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) un 16)
5.9	Bentonīts	–/–	2.1.8. punkts (1970); 3.3.5. punkts (1970)	COEI-1-BENTON		x		1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)

5.10	Silīcija dioksīds (gela vai koloīda šķīduma veidā)	E 551/–	2.1.10. punkts (1991); 3.2.1. punkts (2011); 3.2.4. punkts (1991)	COEI-1-DIOSIL		x		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)
5.11	Kaolīns	–/*CAS* 1332-58-7	3.2.1. punkts (2011)	COEI-1-KAOLIN		x		1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) un 16)
5.12	Tanīni		2.1.7. punkts (2019); 2.1.17. punkts (2004); 3.2.6. punkts (2019); 3.2.7. punkts (2004); 4.1.8. punkts (1981); 4.3.2. punkts (1981)	COEI-1-TANINS		x		Svaigas vīnogas, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)
5.13	No *Aspergillus niger* vai *Agaricus bisporus* iegūts hitozāns	–/*CAS* 9012-76-4	2.1.22. punkts (2009); 3.2.1. punkts (2011); 3.2.12. punkts (2009)	COEI-1-CHITOS		x		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)
5.14	No *Aspergillus niger* iegūts hitīns–glikāns	Hitīns: *CAS* 1398-61-4; glikāns: *CAS* 9041-22-9.	2.1.23. punkts (2009); 3.2.1. punkts (2011); 3.2.13. punkts (2009)	COEI-1-CHITGL		x		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)
5.15	Rauga proteīnu ekstrakti	–/–	2.1.24. punkts (2011); 3.2.14. punkts (2011); 3.2.1. punkts (2011)	COEI-1-EPLEV		x		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)
5.16	Polivinilpolipirolidons	E 1202/*CAS* 25249-54-1	3.4.9. punkts (1987)	COEI-1-PVPP		x		1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)

5.17	Kalcija alginmāts	E 404/*CAS* 9005-35-0	4.1.8. punkts (1981)	COEI-1-ALGIAC		x	Tikai tādu visu kategoriju dzirkstošo un pusdzirkstošo vīnu ražošanai, kuri iegūti, tos raudzējot pudelē, un kuriem nogulsnes atdala dekantējot.	4), 5), 6), 7), 8) un 9)
5.18	Kālija alginmāts	E 402/*CAS* 9005-36-1	4.1.8. punkts (1981)	COEI-1-POTALG		x	Tikai tādu visu kategoriju dzirkstošo un pusdzirkstošo vīnu ražošanai, kuri iegūti, tos raudzējot pudelē, un kuriem nogulsnes atdala dekantējot.	4), 5), 6), 7), 8) un 9)
6	Stabilizējoši līdzekļi							
6.1	Kālija hidrogēntartrāts	E 336(i)/*CAS* 868-14-4	3.3.4. punkts (2004)	COEI-1-POTBIT		x	Tikai lai veicinātu vīnskābes sāļu izgulsnēšanos.	Daļēji fermentēta misa, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) un 16)
6.2	Kalcija tartrāts	–/–	3.3.12. punkts (1997)	COEI-1-CALTAR		x		Daļēji fermentēta misa, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) un 16)
6.3	Citronskābe	E 330	3.3.1. punkts (1970); 3.3.8. punkts (1970)	COEI-1-CITACI	x		Maksimālais saturs šādi apstrādātā vīnā, kas laists tirgū: 1 g/l.	Daļēji fermentēta misa, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) un 16)

6.4	Tanīni	–/–	2.1.7. punkts (2019); 3.2.6. punkts (2019); 3.3.1. punkts (1970)	COEI-1-TANINS				Svaigas vīnogas, daļēji fermentēta misa, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)
6.5	Kālija ferocianīds	E 536/–	3.3.1. punkts (1970), 3.3.10. punkts (1970)	COEI-1-POTFER		x	Ievēro šā pielikuma 4. papildinājumā paredzētos nosacījumus. Apstrādes darbību atzīmē Regulas (ES) Nr. 1308/2013 147. panta 2. punktā norādītajā reģistrā.	Daļēji fermentēta misa, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) un 16)
6.6	Kalcija fitāts	–/*CAS* 3615-82-5	3.3.1. punkts (1970)	COEI-1-CALPHY		x	Sarkanvīniem – ne vairāk kā 8 g/hl. Ievēro šā pielikuma 4. papildinājumā paredzētos nosacījumus.	Daļēji fermentēta misa, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) un 16)
6.7	Metavīnskābe	E 353/–	3.3.7. punkts (1970)	COEI-1-METACI	x			Daļēji fermentēta misa, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) un 16)

6.8	Gumiarābiks	E 414/*CAS* 9000-01-5	3.3.6. punkts (1972)	COEI-1-GOMARA	x		*Quantum satis.*	Daļēji fermentēta misa, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) un 16)
6.9	Vīnskābe D, L- vai tās neitrālā kālija sāls	–/*CAS* 133-37-9	2.1.21. punkts (2008), 3.4.15. punkts (2008)	COEI-1-DLTART		x	Tikai liekā kalcija izgulsnēšanai. Ievēro šā pielikuma 4. papildinājumā paredzētos nosacījumus.	Daļēji fermentēta misa, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) un 16)
6.10	Rauga mannoproteīni	–/–	3.3.13. punkts (2005)	COEI-1-MANPRO	x			Daļēji fermentēta misa, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) un 16)
6.11	Karboksimetilceluloze	E 466/–	3.3.14. punkts (2020)	COEI-1-CMC	x		Tikai lai nodrošinātu vīnskābes stabilizāciju.	Baltvīni un sārtvīni, 4), 5), 6), 7), 8) un 9)
6.12	Polivinilimidazola/ polivinilpirolidona (PVI/PVP) kopolimēri	–/*CAS* 87865-40-5	2.1.20. punkts (2014), 3.4.14. punkts (2014)	COEI-1-PVIPVP		x	Apstrādes darbību atzīmē Regulas (ES) Nr. 1308/2013 147. panta 2. punktā norādītajā reģistrā.	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)

6.13	Kālija poliaspartāts	E 456/*CAS* 64723-18-8	3.3.15. punkts (2016)	COEI-1-POTPOL	x		Tikai lai veicinātu vīnskābes stabilizāciju.	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) un 16)
6.14	Fumārskābe	E 297/*CAS* 110-17-8	3.4.2. punkts (2021), 3.4.23. punkts (2021)		x			1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) un 16)
7	Fermenti [6]							
7.1	Ureāze	EC 3.5.1.5	3.4.11. punkts (1995)	COEI-1-UREASE COEI-1-PRENZY		x	Tikai urīnvielas satura pazemināšanai vīnā. Ievēro šā pielikuma 6. papildinājumā paredzētos nosacījumus.	Daļēji fermentēta misa, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) un 16)
7.2	Pektīnliāzes	EC 4.2.2.10	1.13. punkts (2021); 2.1.4. punkts (2021); 2.1.18. punkts (2021); 3.2.8. punkts (2021); 3.2.11. punkts (2021)	COEI-1-ACTPLY COEI-1-PRENZY		x	Tikai vīndarības vajadzībām macerācijā, dzidrināšanā, stabilizācijā, filtrēšanā un vīnogu aromātisko prekursoru atklāšanā.	Svaigas vīnogas, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)
7.3	Pektīnmetilesterāze	EC 3.1.1.11	1.13. punkts (2021); 2.1.4. punkts (2021); 2.1.18. punkts (2021); 3.2.8. punkts (2021); 3.2.11. punkts (2021)	COEI-1-ACTPME COEI-1-PRENZY		x	Tikai vīndarības vajadzībām macerācijā, dzidrināšanā, stabilizācijā, filtrēšanā un vīnogu aromātisko prekursoru atklāšanā.	Svaigas vīnogas, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)
7.4	Poligalakturonāze	EC 3.2.1.15	1.13. punkts (2021); 2.1.4. punkts (2021); 2.1.18. punkts (2021); 3.2.8. punkts (2021); 3.2.11. punkts (2021)	COEI-1-ACTPGA COEI-1-PRENZY		x	Tikai vīndarības vajadzībām macerācijā, dzidrināšanā, stabilizācijā, filtrēšanā un vīnogu aromātisko prekursoru atklāšanā.	Svaigas vīnogas, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)

7.5	Hemicelulāze	EC 3.2.1.78	1.13. punkts (2021); 2.1.4. punkts (2021); 2.1.18. punkts (2021); 3.2.8. punkts (2021); 3.2.11. punkts (2021)	COEI-1-ACTGHE COEI-1-PRENZY		x	Tikai vīndarības vajadzībām macerācijā, dzidrināšanā, stabilizācijā, filtrēšanā un vīnogu aromātisko prekursoru atklāšanā.	Svaigas vīnogas, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)
7.6	Celulāze	EC 3.2.1.4	1.13. punkts (2021); 2.1.4. punkts (2021); 2.1.18. punkts (2021); 3.2.8. punkts (2021); 3.2.11. punkts (2021)	COEI-1-ACTCEL COEI-1-PRENZY		x	Tikai vīndarības vajadzībām macerācijā, dzidrināšanā, stabilizācijā, filtrēšanā un vīnogu aromātisko prekursoru atklāšanā.	Svaigas vīnogas, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)
7.7	Betaglikonāze	EC 3.2.1.58	3.2.10. punkts (2004)	COEI-1-BGLUCA COEI-1-PRENZY		x	Tikai vīndarības vajadzībām macerācijā, dzidrināšanā, stabilizācijā, filtrēšanā un vīnogu aromātisko prekursoru atklāšanā.	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) un 16)
7.8	Glikozidāze	EC 3.2.1.20	2.1.19. punkts (2013); 3.2.9. punkts (2013)	COEI-1-PRENZY		x	Tikai vīndarības vajadzībām macerācijā, dzidrināšanā, stabilizācijā, filtrēšanā un vīnogu aromātisko prekursoru atklāšanā.	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)
7.9	Arabinanāze	EC 3.2.1.99	1.13. punkts (2021); 2.1.4. punkts (2021); 2.1.18. punkts (2021); 3.2.8. punkts (2021); 3.2.11. punkts (2021)	COEI-1-ACTARA COEI-1-PRENZY		x	Tikai vīndarības vajadzībām macerācijā, dzidrināšanā, stabilizācijā, filtrēšanā un vīnogu aromātisko prekursoru atklāšanā.	Svaigas vīnogas, 1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)
7.10	Beta-glikanāze (β1-3, β1-6)	EC 3.2.1.6	3.5.7. punkts (2013)	COEI-1-ACTGLU COEI-1-PRENZY		x	Tikai vīndarības vajadzībām macerācijā, dzidrināšanā, stabilizācijā, filtrēšanā un vīnogu aromātisko prekursoru atklāšanā.	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) un 16)

7.11	Glikozidāze	EC 3.2.1.21	2.1.19. punkts (2013); 3.2.9. punkts (2013)	COEI-1-GLYCOS COEI-1-PRENZY		x	Tikai vīndarības vajadzībām macerācijā, dzidrināšanā, stabilizācijā, filtrēšanā un vīnogu aromātisko prekursoru atklāšanā.	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)
7.12	Aspergillopepsīns I	EC 3.4.23.18	2.2.12. punkts (2021), 3.3.16. punkts (2021)	COEI-1-PROTEA COEI-1-PRENZY		x	Tikai vīndarības vajadzībām macerācijā, dzidrināšanā, stabilizācijā, filtrēšanā un vīnogu aromātisko prekursoru atklāšanā	1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)
8	Gāzes un iepakojuma gāzes ([7])							
8.1	Argons	E 938/CAS 7440-37-1	2.2.5. punkts (1970); 3.2.3. punkts (2002)	COEI-1-ARGON	x ([7])	x		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)
8.2	Slāpeklis	E 941/CAS 7727-37-9	2.1.14. punkts (1999); 2.2.5. punkts (1970); 3.2.3. punkts (2002)	COEI-1-AZOTE	x ([7])	x		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)
8.3	Oglekļa dioksīds	E 290/CAS 124-38-9	1.7. punkts (1970); 2.1.14. punkts (1999); 2.2.3. punkts (1970); 2.2.5. punkts (1970); 2.3.9. punkts (2005); 4.1.10. punkts (2002)	COEI-1-DIOCAR	x ([7])	x	Attiecībā uz negāzētiem vīniem maksimālais oglekļa dioksīda saturs šādi apstrādātā vīnā, kas laists tirgū, ir 3 g/l, un ar oglekļa dioksīdu saistītajam pārspiedienam 20 °C temperatūrā jābūt mazākam par 1 bāru.	Daļēji fermentēta misa, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)
8.4	Gāzveida skābeklis	E 948/CAS 17778-80-2	2.1.1. punkts (2016); 3.5.5. punkts (2016)	COEI-1-OXYGEN		x		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)

9	Fermentēšanas līdzekļi							
9.1	Raugi vīna ražošanai	–/–	2.1.3.2.3.1. punkts (2019); 2.3.1. punkts (2016); 4.1.8. punkts (1981)	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC		x ([2])		Svaigas vīnogas, 2), 10), 11), 12), 13); spirta sekundārās rūgšanas process attiecībā uz 4), 5), 6) un 7)
9.2	Pienskābes baktērijas	–/–	2.1.3.2.3.2. punkts (2019); 3.1.2. punkts (1979); 3.1.2.3. punkts (1980)	COEI-1-BALACT		x ([2])		1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)
10	Defektu korekcija							
10.1	Vara sulfāts, pentahidrāts	–/*CAS* 7758-99-8	3.5.8. punkts (1989)	COEI-1-CUISUL		x	Izmantošanas robeža ir 1 g/hl ar nosacījumu, ka vara saturs šādi apstrādātā produktā nav augstāks par 1 mg/l, izņemot desertvīnus, kuri izgatavoti no svaigas nefermentētas vai viegli fermentētas vīnogu misas un kuros vara saturs nedrīkst pārsniegt 2 mg/l.	Daļēji fermentēta misa, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) un 16)
10.2	Vara citrāts	–/*CAS* 866-82-0	3.5.14. punkts (2008)	COEI-1-CUICIT		x	Izmantošanas robeža ir 1 g/hl ar nosacījumu, ka vara saturs šādi apstrādātā produktā nav augstāks par 1 mg/l, izņemot desertvīnus, kuri izgatavoti no svaigas nefermentētas vai viegli fermentētas vīnogu misas un kuros vara saturs nedrīkst pārsniegt 2 mg/l.	Daļēji fermentēta misa, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, 1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) un 16)
10.3	No *Aspergillus niger* vai *Agaricus bisporus* iegūts hitozāns	–/*CAS* 9012-76-4	3.4.16. punkts (2009)	COEI-1-CHITOS		x		1), 2), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)

10.4	No *Aspergillus niger* iegūts hitīns–glikāns	Hitīns: *CAS* 1398-61-4; glikāns: *CAS* 9041-22-9.	3.4.17. punkts (2009)	COEI-1-CHITGL		x		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)
10.5	Inaktivēti raugi	–/–		COEI-1-INAYEA		x ([2])		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)
11	Citas metodes							
11.1	Alepas priedes sveķi	–/–			x		Ievēro šā pielikuma 2. papildinājumā paredzētos nosacījumus.	2), 10) un 11)
11.2	Svaigas vīna nogulsnes	–/–				x ([2])	Tikai sausajos vīnos. Svaigās vīna nogulsnes ir nebojātas un neatšķaidītas un satur raugus, kuri radušies nesenā sausvīna vinifikācijā. Daudzumi, kas nepārsniedz 5 % no apstrādātā produkta tilpuma.	1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 15) un 16)
11.3	Grauzdēts cukurs	E 150 a-d/–	4.3. punkts (2007)	COEI-1-CARAMEL	x		Krāsas paspilgtināšanai, kā noteikts Regulas (EK) Nr. 1333/2008 I pielikuma 2. punktā.	3)
11.4	Alilizotiocianāts	–/57-06-7				x	Tikai lai piesūcinātu tīra parafīna diskus. Sk. 1. tabulu. Vīnā nedrīkst saglabāties nekādi alilizotiocianāta piemaisījumi.	Daļēji fermentētai misai, ko lieto tiešam patēriņam pārtikā kā tādu, un vīnam
11.5	Inaktivēti raugi	–/–		COEI-1-INAYEA		x ([2])		1), 3), 4), 5), 6), 7), 8), 9), 10), 11), 12), 15) un 16)

(1) Gadskaitlis iekavās aiz atsaucēm uz *OIV* Vīndarības prakses kodeksa punktu norāda attiecīgā gada redakciju, kurā aprakstīto praksi Savienība atļāvusi izmantot kā atļauto vīndarības metodi, ievērojot šajā tabulā izklāstītos izmantošanas nosacījumus un ierobežojumus.

(2) Vielas, ko izmanto kā pārstrādes palīglīdzekļus, kuri minēti 20. panta d) punktā Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1169/2011 (2011. gada 25. oktobris) par pārtikas produktu informācijas sniegšanu patērētājiem un par grozījumiem Eiropas Parlamenta un Padomes Regulās (EK) Nr. 1924/2006 un (EK) Nr. 1925/2006, un par Komisijas Direktīvas 87/250/EEK, Padomes Direktīvas 90/496/EEK, Komisijas Direktīvas 1999/10/EK, Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvas 2000/13/EK, Komisijas Direktīvu 2002/67/EK un 2008/5/EK un Komisijas Regulas (EK) Nr. 608/2004 atcelšanu (OV L 304, 22.11.2011., 18. lpp.).

(3) Atļautie vīndarības savienojumi izmantojami saskaņā ar noteikumiem, kas ietverti 3. slejā norādītajos *OIV* Vīndarības prakses kodeksa punktos, ja vien nav spēkā citi izmantošanas nosacījumi un ierobežojumi, kas izklāstīti šajā slejā.

(4) Ja nav piemērojams visām vīna produktu kategorijām, kas noteiktas Regulas (ES) Nr. 1308/2013 VII pielikuma II daļā.

(5) Amonija sāļus, kas minēti 4.2., 4.3. un 4.4. rindā, var izmantot arī kombinācijā, dzirkstošā vīna otrējai fermentēšanai nepārsniedzot kopējo ierobežojumu 1 g/l vai 0,3 g/l. Tomēr 4.4. rindā minētais amonija sāls nepārsniedz 4.4. rindā minēto ierobežojumu.

(6) Sk. arī šīs regulas 9. panta 2. punktu.

(7) Ja tās izmanto kā piedevas, kas minētas I pielikuma 20. punktā Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 1333/2008 (2008. gada 16. decembris) par pārtikas piedevām (OV L 354, 31.12.2008., 16. lpp.).";

b) pielikuma 1. papildinājuma 1. punktu aizstāj ar šādu:

"1. Vīnskābi, kuras lietošana atskābināšanai ir paredzēta šā pielikuma 2. tabulas 1.1. rindā, drīkst izmantot tikai tiem produktiem, kuri

ir iegūti no 'Elbling' un 'Riesling' šķirnes vīnogām; kā arī

ir iegūti no vīnogām, kas novāktas Vācijā A vīnkopības zonā.";

c) pielikuma 5. papildinājumā svītro teikumu: "Apstrāde jāieraksta reģistrā, kas minēts Regulas (ES) Nr. 1308/2013 147. panta 2. punktā.";

d) pielikuma 7. papildinājumā svītro teikumu: "Apstrāde jāieraksta reģistrā, kas minēts Regulas (ES) Nr. 1308/2013 147. panta 2. punktā.";

e) pielikuma 8. papildinājumā svītro teikumu: "Apstrāde jāieraksta reģistrā, kas minēts Regulas (ES) Nr. 1308/2013 147. panta 2. punktā.";

f) pielikuma 10. papildinājumā svītro teikumu: "Apstrāde jāieraksta reģistrā, kas minēts Regulas (ES) Nr. 1308/2013 147. panta 2. punktā.";

2) pielikuma B daļas A iedaļas 2. punktu groza šādi:

a) punkta c) apakšpunkta četrpadsmito ievilkumu aizstāj ar šādu:

"– baltvīniem ar šādām ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm, ja to kopējā spirta tilpumkoncentrācija ir augstāka par 15 % un cukuru saturs ir augstāks par 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) punkta e) apakšpunkta desmito ievilkumu aizstāj ar šādu:

"– Slovēnijas vīniem, attiecībā uz kuriem ir tiesības izmantot aizsargātu cilmes vietas nosaukumu un kuri ir aprakstīti ar apzīmējumiem: "vrhunsko vino ZGP – jagodni izbor", "vrhunsko vino ZGP – ledeno vino", "vrhunsko vino ZGP – suhi jagodni izbor" vai "vrhunsko vino ZGP – slamno vino (vino iz sušenega grozdja)","

II PIELIKUMS

Deleģētās regulas (ES) 2019/934 III pielikumu groza šādi:

1) pielikuma A iedaļas 4. punkta a) apakšpunkta otro ievilkumu aizstāj ar šādu:

"– koncentrētu vīnogu misu, koncentrētu vīnogu misu, ko iegūst, karsējot ar vaļēju liesmu, un kas, izņemot šo darbību, atbilst koncentrētas vīnogu misas definīcijai, rektificētu koncentrētu vīnogu misu vai vēlīni novāktu, žuvušu vīnogu misu, kam fermentācijas kavēšanai ir pievienots neitrāls vīnogu izcelsmes spirts, – Spānijas vīnam ar tradicionālo apzīmējumu "vino generoso de licor", taču ar nosacījumu, ka attiecīgā vīna kopējās spirta tilpumkoncentrācijas paaugstinājums nepārsniedz 8 %,";

2) pielikuma B iedaļas 3. punkta otro daļu aizstāj ar šādu:

"Tomēr ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu "Condado de Huelva", "Málaga" un "Jerez-Xérès-Sherry" apzīmētajiem desertvīniem izmantojamā vēlīni novāktu, žuvušu vīnogu misa, kurai fermentācijas kavēšanai pievienots neitrāls vīnogu izcelsmes spirts un kura iegūta no 'Pedro Ximénez' šķirnes vīnogām, drīkst būt no *Montilla-Moriles* reģiona.";

3) pielikuma 1. papildinājumu groza šādi:

a) papildinājuma A iedaļā tabulu "SPĀNIJA" aizstāj ar šādu:

"**Desertvīni ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu**	**Produkta apraksts, kā tas noteikts Savienības noteikumos vai valsts tiesību aktos**
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) papildinājuma B iedaļu groza šādi:

i) papildinājuma 4. punktā tabulu “SPĀNIJA” aizstāj ar šādu:

“**Desertvīni ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu**	**Produkta apraksts, kā tas noteikts Savienības noteikumos vai valsts tiesību aktos**
Condado de Huelva	
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor”;

ii) papildinājuma 5. punktā aiz vārdiem “ITĀLIJA Marsala” pievieno šādus vārdus:

“KIPRA

Κουμανδαρία (Commandaria).”;

iii) papildinājuma 6. punktā aiz vārdiem “ITĀLIJA Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani” pievieno šādus vārdus:

“KIPRA

Κουμανδαρία (Commandaria).”;

4) pielikuma 3. papildinājumā šķirņu sarakstu aizstāj ar šādu:

“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.”