II

(Ne teisėkūros procedūra priimami aktai)

REGLAMENTAI

KOMISIJOS DELEGUOTASIS REGLAMENTAS (ES) 2022/68

2021 m. spalio 27 d.

kuriuo iš dalies keičiamas Deleguotasis reglamentas (ES) 2019/934, kuriuo papildomos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 nuostatos dėl leidžiamų vynininkystės metodų

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1308/2013, kuriuo nustatomas bendras žemės ūkio produktų rinkų organizavimas ir panaikinami Tarybos reglamentai (EEB) Nr. 922/72, (EEB) Nr. 234/79, (EB) Nr. 1037/2001 ir (EB) Nr. 1234/2007 ([1]), ypač į jo 75 straipsnio 2 dalį ir 80 straipsnio 4 dalį,

kadangi:

(1) Komisijos deleguotuoju reglamentu (ES) 2019/934 ([2]) nustatomos taisyklės, kuriomis papildomos Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 nuostatos dėl vynuogių auginimo zonų, kuriose galima padidinti alkoholio koncentraciją, leidžiamų vynininkystės metodų ir apribojimų, taikomų vynuogių produktų gamybai ir laikymui, mažiausios procentinės alkoholio koncentracijos šalutiniuose produktuose ir tų produktų šalinimo ir Tarptautinės vynuogių ir vyno organizacijos (OIV) bylų paskelbimo;

(2) Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 2 straipsnyje apibrėžtos vynuogių auginimo zonos, kuriose gaminamų vynų didžiausia visuminė alkoholio koncentracija gali būti 20 tūrio procentų. Pasikeitė tame straipsnyje nurodytų vynų „Vin de pays de Franche-Comté“ ir „Vin de pays du Val de Loire“ pavadinimai, todėl tas straipsnis turėtų būti atitinkamai iš dalies pakeistas;

(3) Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo A dalyje nustatytas leidžiamų vynininkystės metodų ir apribojimų, taikytinų gaminant ir laikant Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalyje apibrėžtus vynuogių produktus ir nurodytų to reglamento 80 straipsnio 1 dalyje, sąrašas. Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo A dalies 1 lentelėje nustatyti leidžiami vynininkystės procesai ir jų naudojimo sąlygos bei apribojimai. Tos dalies 2 lentelėje nustatyti leidžiami vynininkystės junginiai ir jų naudojimo sąlygos bei apribojimai. 1 ir 2 lentelės turėtų būti papildytos atsižvelgiant į technikos pažangą, visų pirma į OIV 2019, 2020 ir 2021 m. priimtas naujas rezoliucijas. Be to, kai kuri tose lentelėse pateikta informacija turėtų būti patikslinta ir pateikta nuosekliau;

(4) dėl aiškumo ir siekiant geriau informuoti vynuogių produktų, gaminamų naudojant leidžiamus vynininkystės procesus, gamintojus, į Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo A dalies 1 lentelę turėtų būti įtraukta papildoma skiltis. Toje skiltyje turėtų būti išvardytos vyno produktų, kuriuos gaminant gali būti naudojamas vynininkystės procesas, kategorijos;

([1]) OL L 347, 2013 12 20, p. 671.

([2]) 2019 m. kovo 12 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2019/934, kuriuo papildomos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 nuostatos dėl vynuogių auginimo zonų, kuriose galima padidinti alkoholio koncentraciją, leidžiamų vynininkystės metodų ir apribojimų, taikytinų vynuogių produktų gamybai ir laikymui, mažiausios procentinės alkoholio koncentracijos šalutiniuose produktuose bei tų produktų šalinimo ir OIV bylų paskelbimo (OL L 149, 2019 6 7, p. 1).

(5) Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo A dalies 1 lentelės 1 eilutėje nurodyto vynininkystės proceso – aeravimo arba prisotinimo deguonies – dabartinės naudojimo sąlygos ir apribojimai yra pernelyg griežti, nes jais remiantis leidžiama naudoti tik dujinį deguonį. Vietoj to turėtų būti pateikta nuoroda į atitinkamas OIV bylas Nr. 2.1.1. ir Nr. 3.5.5, kuriose leidžiama naudoti ir deguonį, ir orą;

(6) siekiant išsamumo, Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo A dalies 1 lentelės 2 eilutėje nurodyto vynininkystės proceso – šiluminio apdorojimo – naudojimo sąlygose ir apribojimuose turėtų būti pateikta nuoroda į papildomas OIV bylas, susijusias su šiluminiu apdorojimu, t. y. bylas Nr. 2.3.6, Nr. 2.3.9, Nr. 3.5.4 ir Nr. 3.5.10;

(7) OIV pripažįsta apdorojimo šalčiu procesą, tačiau šiuo metu jis nėra įtrauktas į Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo A dalies 1 lentelę. Atsižvelgiant į šio proceso svarbą vyno gamybai, tikslinga leisti jį naudoti laikantis tam tikrų sąlygų ir į tą lentelę įtraukti naują eilutę;

(8) siekiant aiškumo, Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo A dalies 1 lentelės 3 eilutėje tikslinga nurodyti, kuriuos inertinius filtruojamuosius priedus leidžiama naudoti ir pateikti nuorodą į atitinkamas OIV bylas Nr. 2.1.11, Nr. 2.1.11.1, Nr. 3.2.2 ir Nr. 3.2.2.1;

(9) siekiant nuoseklumo, Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo A dalies 1 lentelės 5 eilutės informacija apie vyno produktų, kuriuos gaminant galima naudoti sieros dioksido šalinimą taikant fizinius procesus, kategorijas turėtų būti išbraukta iš 2 skilties ir įrašyta į naują tos lentelės 3 skiltį;

(10) Komisijos deleguotojo reglamento (ES) 2018/273 ([3]) 29 straipsnyje nustatyta, kad kai kurie apdorojimo būdai turi būti įtraukti į Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 147 straipsnio 2 dalyje nurodytą registrą. Tas reikalavimas paminėtas kai kuriose, bet ne visose atitinkamose Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo A dalies 1 lentelės eilutėse ir kai kuriuose to reglamento I priedo priedėliuose. Siekiant Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 nuoseklumo šis reikalavimas turėtų būti nurodytas visose atitinkamose 1 lentelės eilutėse – įtrauktas ten, kur jo trūksta, ir prireikus perkeltas iš priedėlių į I priedą. Tai susiję su I priedo 1 lentelės 6, 10, 11, 12, 16, 17 ir 18 eilučių 2 skiltimi ir 5, 7, 8 ir 10 priedėliais;

(11) Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VIII priedo I dalies B skirsnio 1 punkto b ir c papunkčiuose nurodyta galimybė iš dalies koncentruojant padidinti natūralią vynuogių misos ir vyno alkoholio koncentraciją. Šis vynininkystės procesas šiuo metu nėra įtrauktas į Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo A dalies 1 lentelę. Todėl tikslinga leisti jį naudoti ir į tą lentelę įtraukti naują eilutę;

(12) Rezoliucija OIV-OENO 594A-2019 nustatytas naujas vynininkystės metodas – vietinių mikroorganizmų sumažinimas vynuogėse ir misoje taikant nenuolatinius aukšto slėgio procesus. Todėl į Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo A dalies 1 lentelę turėtų būti įtraukta nauja eilutė;

(13) Rezoliucija OIV-OENO 594B-2020 nustatytas naujas vynininkystės metodas – laukinių mikroorganizmų naikinimas misoje taikant nuolatinius aukšto slėgio procesus. Todėl į Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo A dalies 1 lentelę turėtų būti įtraukta nauja eilutė;

(14) Rezoliucija OIV-OENO 616-2019 nustatytas naujas vynininkystės metodas – sutraiškytų vynuogių apdorojimas ultragarsu, skirtas jose esančių junginių ekstrahavimui paskatinti. Todėl į Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo A dalies 1 lentelę turėtų būti įtraukta nauja eilutė;

([3]) 2017 m. gruodžio 11 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2018/273, kuriuo papildomos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013 nuostatos dėl leidimų sodinti vynmedžius išdavimo tvarkos, vynuogynų registro, lydimųjų dokumentų ir sertifikavimo, įvežimo ir išvežimo operacijų registro, privalomųjų deklaracijų, pranešimų bei praneštos informacijos skelbimo ir Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1306/2013 nuostatos dėl atitinkamų patikrų bei nuobaudų, iš dalies keičiami Komisijos reglamentai (EB) Nr. 555/2008, (EB) Nr. 606/2009 bei (EB) Nr. 607/2009 ir panaikinamas Komisijos reglamentas (EB) Nr. 436/2009 bei Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2015/560 (OL L 58, 2018 2 28, p. 1).

(15) Rezoliucija OIV-OENO 634-2020 nustatytas naujas vynininkystės metodas – vynuogių apdorojimas impulsiniais elektriniais laukais, skirtas vertingų medžiagų ekstrahavimui palengvinti ir padidinti. Todėl į Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo A dalies 1 lentelę turėtų būti įtraukta nauja eilutė;

(16) rezoliucijomis OIV-OENO 614A-2020 ir 614B-2020 nustatytas naujas vynininkystės metodas – misos ir vynų apdorojimas stireno divinilbenzeno adsorbuojančiomis granulėmis, skirtas juslinių savybių nuokrypiams (pelėsių ir žemės skoniui) sumažinti ir pašalinti. Todėl į Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo A dalies 1 lentelę turėtų būti įtraukta nauja eilutė;

(17) kalcio tartratas per klaidą įtrauktas į Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo A dalies 2 lentelės rūgštingumą reguliuojančių medžiagų skirsnio 1.7 eilutę. OIV byloje Nr. 3.3.12 jis nurodomas tik kaip stabilizatorius. Todėl šią eilutę tikslinga iš tos lentelės išbraukti;

(18) citrinų rūgštis įtraukta į Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo A dalies 2 lentelės stabilizatorių skirsnio 6.3 eilutę. Vynui gaminti naudojamos mielės ir pieno rūgšties bakterijos įtrauktos atitinkamai į tos lentelės fermentacijos medžiagų skirsnio 9.1 ir 9.2 eilutes. Šie vynininkystės junginiai pasižymi ne tik atitinkamomis stabilizavimo ir fermentacinėmis savybėmis, bet taip pat gali pakeisti vyno rūgštingumą ir skonį, kaip nurodyta atitinkamose OIV vynininkystės metodų kodekso bylose. Todėl į tos lentelės rūgštingumą reguliuojančių medžiagų skirsnį tikslinga įtraukti naujas eilutes, skirtas atitinkamai citrinų rūgščiai, vynui gaminti naudojamoms mielėms ir pieno rūgšties bakterijoms;

(19) patirtis rodo, kad Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo A dalies 2 lentelės 8 skiltyje prie kai kurių vynininkystės junginių nenurodytos arba neteisingai nurodytos vyno produktų kategorijos. Tai pasakytina apie 2.1–2.4, 4.1–4.6, 5.9, 5.11, 5.12, 5.16, 6.4, 6.11, 7.2–7.8 ir 9.2 eilutes. Todėl šių eilučių 8 skiltis turėtų būti atitinkamai iš dalies pakeista;

(20) Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo A dalies 2 lentelės 2.1, 2.2 ir 2.3 eilutėse nurodytas sieros dioksidas, kalio bisulfitas ir kalio metabisulfitas yra panašūs junginiai, įtraukti į tas pačias OIV bylas. Todėl tos lentelės 3 skiltyje tikslinga nurodyti tas pačias OIV bylas, o jos 8 skiltyje prie tų trijų junginių – tas pačias vyno produktų kategorijas;

(21) Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo A dalies 2 lentelės 3.1 eilutėje nurodyti vyno gamybai skirti anglies preparatai ir tos lentelės 3.2 punkte nurodyti selektyvieji augaliniai pluoštai naudojami daugiau dėl savo adsorbcinių, o ne izoliacinių savybių. Todėl, siekiant aiškumo, tos lentelės 3 skirsnio, į kurį įtraukti šie junginiai, pavadinimas „Izoliuojančios medžiagos“ turėtų būti pakeistas į „Adsorbentai“;

(22) Rezoliucija OIV-OENO 633-2019 iš dalies pakeisti OIV bylos Nr. 2.3.2 dėl fermentacijos aktyviklių tikslai ir reikalavimai. Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo A dalies 2 lentelės 4.1, 4.6 ir 4.8 eilučių 3 skiltyje pateikta informacija turėtų būti atitinkamai iš dalies pakeista;

(23) Komisijos reglamente (EB) Nr. 606/2009 ([4]) nustatytos tiamino hidrochlorido naudojimo sąlygos ir nurodyta, kad kiekvieno apdorojimo proceso metu galima naudoti ne daugiau kaip 0,6 mg/l tiamino. Šis reikalavimas toliau taikomas pagal Deleguotąjį reglamentą (ES) 2019/934, kuriuo panaikintas Reglamentas (EB) Nr. 606/2009. Tačiau aiški nuoroda į kiekybinį tiamino naudojimo apribojimą buvo išbraukta, nes manyta, kad ši informacija jau pateikta Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo A dalies 2 lentelės 4.5 eilutės 3 skiltyje minimose OIV bylose Nr. 2.3.3 ir Nr. 4.1.7. Vis dėlto pirmaisiais Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 įgyvendinimo metais tapo aišku, kad kartu aiškinant abi OIV bylas gali kilti painiavos dėl didžiausio leidžiamo tiamino kiekio. Nenurodžius tikslaus

([4]) 2009 m. liepos 10 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 606/2009, kuriuo nustatoma tam tikra Tarybos reglamento (EB) Nr. 479/2008 taikymo vynuogių produktų kategorijoms, vynininkystės metodams ir jų apribojimams tvarka (OL L 193, 2009 7 24, p. 1).

kiekio, atskiros nuorodos, pateiktos byloje Nr. 2.3.3 (0,6 mg/l kiekis laikomas pakankamu misai) ir byloje Nr. 4.1.7 (gaminant putojančius vynus jo leidžiama naudoti ne daugiau kaip 0,6 mg/l), galėtų būti suprastos kaip bendras 1,2 mg/l didžiausias leidžiamas naudoti kiekis. Siekiant išvengti galimo klaidingo tiamino naudojimo sąlygų aiškinimo, Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo A dalies 2 lentelės 4.5 eilutės 7 skiltyje tikslinga nurodyti didžiausią 0,6 mg/l šio junginio kiekį, kuris buvo nustatytas Reglamente (EB) Nr. 606/2009;

(24) pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1333/2008 ([5]) nuo 2013 m. birželio 1 d. bentonito nebeleidžiama naudoti kaip maisto priedo. Todėl iš Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo A dalies 2 lentelės 5.9 eilutės 2 skilties tikslinga išbraukti jo E numerį;

(25) Rezoliucija OIV-OENO 612-2019 pakeista OIV byla Nr. 2.1.7 dėl tanino įmaišymo į misą. Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo A dalies 2 lentelės 5.12 ir 6.4 eilučių 3 skiltyje pateikta informacija turėtų būti atitinkamai iš dalies pakeista;

(26) Rezoliucija OIV-OENO 613-2019 pakeista OIV byla Nr. 3.2.6 dėl tanino įmaišymo į vynus. Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo A dalies 2 lentelės 5.12 ir 6.4 eilučių 3 skiltyje pateikta informacija turėtų būti atitinkamai iš dalies pakeista;

(27) Reglamentu (EB) Nr. 606/2009 chitozaną vyno gamyboje leidžiama naudoti tik tada, jei junginiai gauti iš *Aspergillus niger*. Šis apribojimas nurodytas Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo A dalies 2 lentelės 5.13 ir 10.3 eilutėse. Tačiau Komisijos įgyvendinimo reglamento (ES) 2017/2470 ([6]) priede nustatytame Sąjungos naujų maisto produktų sąraše leidžiama naudoti iš *Agaricus bisporus* arba *Aspergillus niger* ekstrahuotą chitozaną. Todėl tos lentelės 5.13 ir 10.3 eilutėse pateiktas nuorodas tikslinga suderinti su atitinkama Įgyvendinimo reglamento (ES) 2017/2470 priedo 1 lentelės nuostata. Todėl tų eilučių 1 skiltyje turėtų būti nurodyta, kad chitozanas taip pat gali būti gautas iš *Agaricus bisporus*;

(28) Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo A dalies 2 lentelės 6.2 eilutėje nurodytas kalcio tartratas (tetrahidrato pavidalu) Sąjungos vyno sektoriuje naudojamas kaip pagalbinė perdirbimo medžiaga. Tačiau kalcio tartratas būna ir dihidrato pavidalo ir, nors maiste naudojamas retai, pagal Reglamentą (EB) Nr. 1333/2008 yra leidžiamas naudoti kaip maisto priedas E 354 ir yra kita medžiaga nei tetrahidratas. Siekiant išsamumo, nuoroda į E 354 šiuo metu taip pat įtraukta į Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo A dalies 2 lentelės 6.2 eilutę. Tačiau pirmaisiais Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 įgyvendinimo metais tapo aišku, kad kalcio tartratas dihidrato pavidalu vyno gamyboje nenaudojamas. Be to, valstybės narės ir pramonės atstovai praneša, kad rinkoje aptinkamas faktiškai vienintelio – tetrahidrato – pavidalo kalcio tartratas. Todėl, siekiant paaiškinti dviejų pavidalų kalcio tartrato naudojimą ir išvengti painiavos, iš Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo A dalies 2 lentelės 6.2 eilutės 2 skilties turėtų būti išbraukta nuoroda į maisto priedą E 354;

(29) OIV byla Nr. 3.3.10 susijusi su vynų apdorojimu kalio ferocianidu. Ši byla nenurodyta Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo A dalies 2 lentelės 6.5 eilutės 3 skiltyje, nors yra ypač aktuali. Todėl tikslinga į tą skiltį įtraukti nuorodą į šią bylą;

(30) rezoliucijomis OIV-OENO 586-2019 ir OIV-OENO 659-2020 iš dalies pakeisti OIV bylos Nr. 3.3.14 dėl apdorojimo celiuliozės dervomis (karboksimetilceliulioze) reikalavimai. Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo A dalies 2 lentelės 6.11 eilutės 3 ir 8 skiltyse pateikta informacija turėtų būti atitinkamai iš dalies pakeista;

([5]) 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų (OL L 354, 2008 12 31, p. 16).

([6]) 2017 m. gruodžio 20 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) 2017/2470, kuriuo pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) 2015/2283 dėl naujų maisto produktų nustatomas Sąjungos naujų maisto produktų sąrašas (OL L 351, 2017 12 30, p. 72).

(31) Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo A dalies 2 lentelės 6.13 eilutės 4 skiltyje pateikta neteisinga nuoroda į OIV tarptautinio vynininkystės kodekso bylą COEI-1-POTASP. Ji turėtų būti pakeista nuoroda į bylą COEI-1-POTPOL;

(32) Rezoliucija OIV-OENO 581A-2021 nustatytas naujas vynininkystės metodas – vyno apdorojimas fumaro rūgštimi siekiant sustabdyti pienarūgštį rūgimą. Todėl į Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo A dalies 1 lentelę turėtų būti įtraukta nauja eilutė;

(33) kaip nurodyta OIV tarptautinio vynininkystės kodekso byloje COEI-1-PRENZY, fermentiniuose preparatuose būna įvairaus aktyvumo fermentų, todėl be pagrindinio fermentinio aktyvumo leidžiamas ir antrinis fermentinis aktyvumas, jei tik jis nustatytas atsižvelgiant į technologinius apribojimus, taikomus gaminant fermentinius preparatus. Šiuo metu Deleguotajame reglamente (ES) 2019/934 šis pagrindinio ir antrinio aktyvumo atskyrimas nenurodytas. Todėl tikslinga šią informaciją įtraukti į to deleguotojo reglamento I priedo A dalies 2 lentelę ir 7.1–7.11 eilučių 4 skiltyje pateikti nuorodą į bylą COEI-1-PRENZY;

(34) Rezoliucija OIV-OENO 682-2021 atnaujintos OIV vynininkystės metodų kodekso bylos Nr. 1.13, 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8 ir 3.2.11. Todėl Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo A dalies 2 lentelės 7 skirsnio 3 skiltyje nurodyti tų bylų metai turėtų būti pakeisti;

(35) OIV vynininkystės metodų kodekse išvardyti įvairūs fermentai. Ne visi jie įtraukti į Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo A dalies 2 lentelę. Siekiant vyno gamintojams pasiūlyti kuo didesnį fermentų pasirinkimą, kad jie galėtų pagerinti savo vynus, tikslinga toje lentelėje pateiktą leistinų fermentų sąrašą suderinti su OIV vynininkystės metodų kodekse pateiktu pripažintų fermentų sąrašu. Todėl į tos lentelės 7 skirsnį „Fermentai“ reikėtų įtraukti naujas fermentams arabinanazei, beta-gliukanazei (β1-3, β1-6) ir gliukozidazei skirtas eilutes. Be to, nuoroda į OIV tarptautinio vynininkystės kodekso bylą COEI-1-GLYCOS turėtų būti išbraukta iš tos lentelės 7.8 eilutės 4 skilties ir perkelta į naujos 7.11 eilutės 4 skiltį, nes ji susijusi su fermentu EC 3.2.1.21;

(36) rezoliucijomis OIV-OENO 541A-2021 ir 541B-2021 nustatytas naujas vynininkystės metodas – aspergilo pepsino I naudojimas siekiant pašalinti drumstumą sukeliančių baltymų koncentraciją atitinkamai vynuogių misoje ir vyne. Todėl į Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo A dalies 1 lentelę turėtų būti įtraukta nauja eilutė;

(37) byla COEI-1-LESEAC OIV tarptautiniame vynininkystės kodekse buvo pakeista bylomis COEI-1-SACCHA ir COEI-1-NOSACC. Todėl iš Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo A dalies 2 lentelės 9.1 eilutės 4 skilties tikslinga išbraukti nuorodą į bylą COEI-1-LESEAC ir ją pakeisti nuorodomis į bylas COEI-1-SACCHA ir COEI-1-NOSACC;

(38) Rezoliucija OIV-OENO 611-2019 buvo papildyta OIV byla Nr. 2.1.3.2.3.2 dėl rūgštingumo sumažinimo pieno rūgšties bakterijomis. Ši byla svarbi Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo A dalies 2 lentelės 9.2 eilutėje pateiktai informacijai, todėl turėtų būti įtraukta į jos 3 skiltį;

(39) pagal Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo 1 priedėlio 1 dalį, vyno rūgštį rūgštingumui sumažinti galima naudoti tik produktuose, kurie yra pagaminti iš veislių ‘Elbling’ ir ‘Weißer Riesling’ vynuogių ir iš vynuogių, kurių derlius surinktas šiuose A vynuogių auginimo zonos šiaurinės dalies vynuogių auginimo regionuose: Aro (*Ahr*), Reingau (*Rheingau*), Reino vidurupio (*Mittelrhein*), Mozelio (*Mosel*), Nahės (*Nahe*), Reinheseno (*Rheinhessen*), Pfalco (*Pfalz*) ir Liuksemburgo Mozelio (*Moselle luxembourgeoise*). Vokietija pranešė Komisijai, kad veislių ‘Elbling’ ir ‘Weißer Riesling’ vynuoges Vokietijoje jau leidžiama auginti ir kitose nei A vynuogių auginimo zonos vynuogių auginimo regionuose. Todėl reikėtų iš dalies pakeisti toje dalyje nurodytų regionų sąrašą – į jį įtraukti visus Vokietijos A vynuogių auginimo zonos regionus;

(40) Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedo B dalyje nustatytas didžiausias sieros dioksido kiekis vynuose. Pasikeitė tos dalies A skirsnio 2 dalies c punkto keturioliktoje įtraukoje nurodytų vynų „Côteaux de l'Ardèche“, „Lot“, „Corrèze“, „Oc“, „Thau“ ir „Allobrogie“ pavadinimai. Be to, Slovėnija pateikė prašymą į vynų, kuriuos gaminant didžiausias leidžiamas sieros dioksido kiekis gali būti padidintas iki 400 mg/l, sąrašą įtraukti vyną „vrhunsko vino ZGP — slamno vino (vino iz sušenega grozdja)“. Šio vyno sudėtyje yra labai daug liekamojo cukraus, todėl, kad vyną būtų galima laikyti, reikia pridėti didesnį sieros dioksido kiekį. Todėl I priedo B dalis turėtų būti atitinkamai iš dalies pakeista;

(41) Ispanija paprašė iš dalies pakeisti Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 III priedo nuostatas, susijusias su Ispanijos likeriniais vynais, kad jas būtų galima suderinti su likerinių vynų apibrėžtimi, nurodyta Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalies 3 punkte, ir vynų, žymimų saugomomis kilmės vietos nuorodomis „Condado de Huelva“ ir „Lebrija“, specifikacijomis. Atsižvelgdama į savo vyno gamintojų prašymą, Ispanija taip pat paprašė į Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 III priedo 3 priedėlyje nurodytą veislių sąrašą įtraukti veisles 'Garnacha roja' ir 'Mazuela'. Todėl tikslinga iš dalies pakeisti atitinkamus Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 III priedo skirsnius ir priedėlius;

(42) Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 III priedo 1 priedėlio B dalyje išvardyti likeriniai vynai, žymimi saugoma kilmės vietos nuoroda ir kuriuos gaminant pridedama Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalies 3 punkto f papunktyje nurodytų produktų. Iš dalies pakeitus saugoma kilmės vietos nuoroda „Κουμανδαρία (Commandaria)“ žymimo vyno specifikaciją, Kipras paprašė tą vyną įtraukti į to deleguotojo reglamento III priedo 1 priedėlio B dalies 5 ir 6 punktus. Tie punktai turėtų būti atitinkamai iš dalies pakeisti;

(43) todėl Deleguotasis reglamentas (ES) 2019/934 turėtų būti atitinkamai iš dalies pakeistas,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 pakeitimai

Deleguotasis reglamentas (ES) 2019/934 iš dalies keičiamas taip:

1) 2 straipsnis pakeičiamas taip:

„*2 straipsnis*

Vynuogių auginimo zonos, kuriose gaminamų vynų didžiausia visuminė alkoholio koncentracija gali būti 20 tūrio proc.

Vynuogių auginimo zonos, nurodytos Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalies 1 skirsnio antros pastraipos c punkto pirmoje įtraukoje, yra to priedo 1 priedėlyje nurodytos C I, C II ir C III zonos ir B zonos plotai, kuriuose gali būti gaminami baltieji vynai su saugomomis geografinėmis nuorodomis „Franche-Comté“ ir „Val de Loire“.“;

2) I priedas iš dalies keičiamas pagal šio reglamento I priedą;

3) III priedas iš dalies keičiamas pagal šio reglamento II priedą.

2 straipsnis

Įsigaliojimas

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2021 m. spalio 27 d.

Komisijos vardu
Pirmininkė
Ursula VON DER LEYEN

I PRIEDAS

Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 I priedas iš dalies keičiamas taip:

1) A dalis iš dalies keičiama taip:

a) 1 ir 2 lentelės pakeičiamos taip:

„**1 lentelė**

3 straipsnio 1 dalyje nurodyti leidžiami vynininkystės procesai

	1	2	3
	Vynininkystės procesas	Naudojimo sąlygos ir apribojimai [1]	Vyno produktų kategorijos [4]
1.	Aeravimas arba prisotinimas deguonies	Laikantis OIV vynininkystės metodų kodekso bylose Nr. 2.1.1 (2016 m.) ir Nr. 3.5.5 (2016 m.) nustatytų sąlygų.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
2.	Šiluminis apdorojimas	Laikantis OIV vynininkystės metodų kodekso bylose Nr. 1.8 (1970 m.), Nr. 2.2.4 (1988 m.), Nr. 2.3.6 (1988 m.), Nr. 2.3.9 (2005 m.), Nr. 3.4.3 (1988 m.), Nr. 3.4.3.1 (1990 m.), Nr. 3.5.4 (1997 m.) ir Nr. 3.5.10 (1982 m.) nustatytų sąlygų.	Šviežios vynuogės, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
2a.	Apdorojimas šalčiu	Laikantis Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VIII priedo I dalies B skirsnio 1 punkto c papunktyje ir OIV vynininkystės praktikos kodekso bylose Nr. 1.14 (2005 m.), Nr. 1.15 (2005 m.), Nr. 2.1.12.4 (1998 m.), Nr. 2.3.6 (1988 m.), Nr. 3.1.2 (1979 m.), Nr. 3.1.2.1 (1979 m.), Nr. 3.3.4 (2004 m.) ir Nr. 3.5.11.1 (2001 m.) nustatytų sąlygų.	Šviežios vynuogės, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
3.	Centrifugavimas ir filtravimas su aktyvintuoju inertiniu priedu ar be jo	Inertiniai filtruojamieji priedai yra nurodyti OIV vynininkystės metodų kodekso bylose Nr. 2.1.11 (1970 m.), Nr. 2.1.11.1 (1990 m.), Nr. 3.2.2 (1989 m.) ir Nr. 3.2.2.1 (1990 m.). Juos naudojant apdorojamame produkte negali likti nepageidautinų jų liekanų.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
4.	Inertinės atmosferos sukūrimas	Tik produktui apsaugoti nuo sąlyčio su oru.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
5.	Sieros dioksido pašalinimas taikant fizinius procesus		Šviežios vynuogės, 2, 10, 11, 12, 13 ir 14
6.	Jonitinės dervos	Laikantis šio priedo 3 priedėlyje nustatytų sąlygų. Apdorojimas turi būti įregistruotas Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 147 straipsnio 2 dalyje nurodytame registre.	Vynuogių misa, skirta rektifikuotai koncentruotai vynuogių misai gaminti.
7.	Oro burbuliukų sudarymas	Tik naudojant argoną arba azotą.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16

8.	Flotacija	Tik naudojant azotą arba anglies dioksidą arba taikant aeravimą. Laikantis byloje Nr. 2.1.14 (1999 m.) nustatytų sąlygų.	10, 11 ir 12
9.	Alilizotiocianatu impregnuoti gryno parafino diskai	Tik steriliai atmosferai sukurti. Italijoje leidžiama naudoti tik tokiu atveju, jei tai tai nedraudžiama pagal nacionalinę teisę, ir tik didesniuose nei 20 litrų talpos induose. Alilizotiocianatas naudojamas laikantis 2 lentelėje, skirtoje leidžiamiems vynininkystės junginiams, nustatytų sąlygų ir apribojimų.	Iš dalies fermentuota misa, skirta žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16
10.	Elektrodializės taikymas	Tik vyno rūgšties stabilumui vyne užtikrinti. Laikantis šio priedo 5 priedėlyje nustatytų sąlygų. Apdorojimas turi būti įregistruotas Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 147 straipsnio 2 dalyje nurodytame registre.	Iš dalies fermentuota misa, skirta žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16
11.	Ąžuolo drožlės	Gaminant ir brandinant vyną, įskaitant šviežių vynuogių ir vynuogių misos fermentavimą. Laikantis šio priedo 7 priedėlyje nustatytų sąlygų. Apdorojimas turi būti įregistruotas Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 147 straipsnio 2 dalyje nurodytame registre.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
12.	Alkoholio kiekio korekcija vyne	Korekcija atliekama tik vyne. Laikantis šio priedo 8 priedėlyje nustatytų sąlygų. Apdorojimas turi būti įregistruotas Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 147 straipsnio 2 dalyje nurodytame registre.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16
13.	Katijonų mainai vyno rūgšties stabilumui užtikrinti	Laikantis OIV vynininkystės metodų kodekso byloje Nr. 3.3.3 (2011 m.) nustatytų sąlygų. Taip pat turi būti laikomasi Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1935/2004 ([2]) ir priimtų to reglamento įgyvendinimo nacionalinių nuostatų. Apdorojimas turi būti įregistruotas Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 147 straipsnio 2 dalyje nurodytame registre.	Iš dalies fermentuota misa, skirta žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16
14.	Apdorojimas elektromembraniniu būdu	Tik parūgštinimo arba rūgštingumo sumažinimo tikslais. Laikantis Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VIII priedo I dalies C ir D skirsniuose ir šio reglamento 11 straipsnyje nustatytų sąlygų ir apribojimų. Turi atitikti Reglamentą (EB) Nr. 1935/2004, Komisijos reglamentą (ES) Nr. 10/2011 ([3]) ir priimtas tų reglamentų įgyvendinimo nacionalines nuostatas. Laikantis OIV vynininkystės metodų kodekso bylose Nr. 2.1.3.1.3 (2010 m.), Nr. 2.1.3.2.4 (2012 m.), Nr. 3.1.1.4 (2010 m.) ir Nr. 3.1.2.4 (2012 m.) nustatytų sąlygų. Apdorojimas turi būti įregistruotas Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 147 straipsnio 2 dalyje nurodytame registre.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
15.	Parūgštinimas naudojant katijonų mainus	Laikantis Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VIII priedo I dalies C ir D skirsniuose ir šio reglamento 11 straipsnyje nustatytų sąlygų ir apribojimų. Turi atitikti Reglamentą (EB) Nr. 1935/2004 ir priimtas to reglamento įgyvendinimo nacionalines nuostatas. Laikantis OIV vynininkystės metodų kodekso bylose Nr. 2.1.3.1.4 (2012 m.) ir Nr. 3.1.1.5 (2012 m.) nustatytų sąlygų. Apdorojimas turi būti įregistruotas Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 147 straipsnio 2 dalyje nurodytame registre.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16

16.	Membraninių procesų derinimas	Tik cukraus kiekiui misose sumažinti. Laikantis šio priedo 9 priedėlyje nustatytų sąlygų. Apdorojimas turi būti įregistruotas Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 147 straipsnio 2 dalyje nurodytame registre.	10
17.	Membraniniai kontaktoriai	Tik vyne ištirpusių dujų kiekiui reguliuoti. Anglies dioksido įmaišymas gaminant produktus, apibrėžtus Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalies 4, 5, 6 ir 8 punktuose, yra draudžiamas. Turi atitikti Reglamentą (EB) Nr. 1935/2004, Reglamentą (ES) Nr. 10/2011 ir priimtas tų reglamentų įgyvendinimo nacionalines nuostatas. Laikantis OIV vynininkystės metodų kodekso byloje Nr. 3.5.17 (2013 m.) nustatytų sąlygų. Apdorojimas turi būti įregistruotas Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 147 straipsnio 2 dalyje nurodytame registre.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16
18.	Membraninė technologija, taikoma kartu naudojant aktyvintąsias anglis	Tik pertekliniam 4-etilfenolio ir 4-etilgvajakolio kiekiui vyne sumažinti. Laikantis šio priedo 10 priedėlyje nustatytų sąlygų. Apdorojimas turi būti įregistruotas Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 147 straipsnio 2 dalyje nurodytame registre.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16
19.	Filtravimo plokštės, kuriose yra Y tipo ceolitų-fožazito	Tik haloanizolams adsorbuoti. Laikantis OIV vynininkystės metodų kodekso byloje Nr. 3.2.15 (2016 m.) nustatytų sąlygų.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16
20.	Dalinė koncentracija	Vynuogių misos: laikantis Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VIII priedo I dalies B skirsnio 1 punkto b papunktyje ir OIV vynininkystės praktikos kodekso bylose Nr. 2.1.12 (1998 m.), Nr. 2.1.12.1 (1993 m.), Nr. 2.1.12.2 (2001 m.), Nr. 2.1.12.3 (1998 m.) ir Nr. 2.1.12.4 (1998 m.) nustatytų sąlygų. Vyno: laikantis Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VIII priedo I dalies B skirsnio 1 punkto c papunktyje ir OIV vynininkystės praktikos kodekso bylose Nr. 3.5.11 (2001 m.) ir Nr. 3.5.11.1 (2001 m.) nustatytų sąlygų. Apdorojimas turi būti įregistruotas Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 147 straipsnio 2 dalyje nurodytame registre.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 ir 16
21.	Apdorojimas taikant nenuolatinius aukšto slėgio procesus	Laikantis OIV vynininkystės metodų kodekso bylose Nr. 1.18 (2019 m.) ir Nr. 2.1.26 (2019 m.) nustatytų sąlygų.	Šviežios vynuogės, 10, 11 ir 12
22.	Apdorojimas taikant nuolatinius aukšto slėgio procesus	Laikantis OIV vynininkystės metodų kodekso byloje Nr. 2.2.10 (2020 m.) nustatytų sąlygų.	10, 11 ir 12
23.	Sutraiškytų vynuogių apdorojimas ultragarsu, skirtas jose esančių junginių ekstrahavimui paskatinti	Laikantis OIV vynininkystės metodų kodekso byloje Nr. 1.17 (2019 m.) nustatytų sąlygų.	Šviežios vynuogės
24.	Vynuogių apdorojimas impulsiniais elektriniais laukais	Laikantis OIV vynininkystės metodų kodekso byloje Nr. 2.1.27 (2020 m.) nustatytų sąlygų.	Šviežios vynuogės
25.	Misos ir vynų apdorojimas stireno divinilbenzeno adsorbuojančiomis granulėmis	Laikantis OIV vynininkystės metodų kodekso bylose Nr. 2.2.11 (2020 m.) ir Nr. 3.4.22 (2020 m.) nustatytų sąlygų.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16

(1) Po OIV vynininkystės metodų kodekso bylos laužtiniuose skliaustuose nurodyti metai žymi Sąjungos patvirtintos leidžiamų vynininkystės metodų bylos versiją, taikytiną laikantis toje lentelėje nustatytų sąlygų ir apribojimų.
(2) 2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ir panaikinantis Direktyvas 80/590/EEB ir 89/109/EEB (OL L 338, 2004 11 13, p. 4).
(3) 2011 m. sausio 14 d. Komisijos reglamentas (ES) Nr. 10/2011 dėl plastikinių medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maisto produktais (OL L 12, 2011 1 15, p. 1).
(4) Jei netaikoma visoms vyno produktų kategorijoms, nustatytoms Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalyje.

2 lentelė

3 straipsnio 1 dalyje nurodyti leidžiami vynininkystės junginiai

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Medžiaga/aktyvumas	E numeris ir (arba) CAS numeris	OIV vynininkystės metodų kodeksas (1)	OIV kodekso bylos nuoroda, kaip nurodyta 9 straipsnio 1 dalyje	Priedas	Pagalbinė perdirbimo medžiaga/ medžiaga, naudojama kaip pagalbinė perdirbimo medžiaga (2)	Naudojimo sąlygos ir apribojimai (3)	Vyno produktų kategorijos (4)
1.	Rūgštingumą reguliuojančios medžiagos							
1.1.	Vyno rūgštis (L(+)-)	E 334/CAS Nr. 87-69-4	Bylos Nr. 2.1.3.1.1 (2001 m.), Nr. 3.1.1.1 (2001 m.)	COEI-1-LTARAC	x		Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VIII priedo I dalies C ir D skirsniuose ir šio reglamento 11 straipsnyje nustatytos sąlygos ir apribojimai. Apdorojimas turi būti įregistruotas Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 147 straipsnio 2 dalyje nurodytame registre. Vyno rūgšties (L(+)-) specifikacijos, nustatytos šio priedo 1 priedėlio 2 punkte.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
1.2.	Obuolių rūgštis (D, L-; L-)	E 296/–	Bylos Nr. 2.1.3.1.1 (2001 m.), Nr. 3.1.1.1 (2001 m.)	COEI-1-ACIMAL	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
1.3.	Pieno rūgštis	E 270/–	Bylos Nr. 2.1.3.1.1 (2001 m.), Nr. 3.1.1.1 (2001 m.)	COEI-1-ACILAC	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
1.4.	Kalio L(+)-tartratas	E 336(ii)/CAS Nr. 921-53-9	Bylos Nr. 2.1.3.2.2 (1979 m.), Nr. 3.1.2.2 (1979 m.)	COEI-1-POTTAR		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16

1.5.	Kalio bikarbonatas	E 501 (ii)/CAS Nr. 298-14-6	Bylos Nr. 2.1.3.2.2 (1979 m.), Nr. 3.1.2.2 (1979 m.)	COEI-1-POTBIC		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
1.6.	Kalcio karbonatas	E 170/CAS Nr. 471-34-1	Bylos Nr. 2.1.3.2.2 (1979 m.), Nr. 3.1.2.2 (1979 m.)	COEI-1-CALCAR		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
1.8.	Kalcio sulfatas	E 516/–	Byla Nr. 2.1.3.1.1.1 (2017 m.)		x		III priedo A skirsnio 2 punkto b papunktyje nustatytos sąlygos ir apribojimai. Didžiausias leidžiamas naudoti kiekis – 2 g/l.	3
1.9.	Kalio karbonatas	E 501(i)	Bylos Nr. 2.1.3.2.5 (2017 m.), Nr. 3.1.2.2 (1979 m.)			x	Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VIII priedo I dalies C ir D skirsniuose ir šio reglamento 11 straipsnyje nustatytos sąlygos ir apribojimai. Apdorojimas turi būti įregistruotas Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 147 straipsnio 2 dalyje nurodytame registre. Citrinų rūgštis: taikomas tik OIV bylų Nr. 3.1.1 (1979 m.) ir Nr. 3.1.1.1 (2001 m.) a tikslas. Didžiausias leidžiamas kiekis rinkai pateikiamame apdorotame vyne – 1 g/l.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
1.10.	Citrinų rūgštis	E 330	Bylos Nr. 3.1.1 (1979 m.), Nr. 3.1.1.1 (2001 m.)	COEI-1-CITACI	x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16
1.11.	Vynui gaminti naudojamos mielės	–/–	Bylos Nr. 2.1.3.2.3 (2019 m.), Nr. 2.1.3.2.3.1 (2019 m.), Nr. 2.3.1 (2016 m.)	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC		x [2]		10, 11 ir 12
1.12.	Pieno rūgšties bakterijos	–/–	Bylos Nr. 2.1.3.2.3 (2019 m.), Nr. 2.1.3.2.3.2 (2019 m.), Nr. 3.1.2 (1979 m.), Nr. 3.1.2.3 (1980 m.)	COEI-1-BALACT		x [2]		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16

2.	Konservantai ir antioksidantai							
2.1.	Sieros dioksidas	E 220/CAS Nr. 7446-09-5	Bylos Nr. 1.12 (2004 m.), Nr. 2.1.2 (1987 m.), Nr. 3.4.4 (2003 m.)	COEI-1-SOUDIO	x		Apribojimai (t. y. didžiausias leidžiamas kiekis rinkai pateikiamame produkte), nustatyti I priedo B dalyje.	Šviežios vynuogės, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
2.2.	Kalio bisulfitas	E 228/CAS Nr. 7773-03-7	Bylos Nr. 1.12 (2004 m.), Nr. 2.1.2 (1987 m.), Nr. 3.4.4 (2003 m.)	COEI-1-POTBIS	x			Šviežios vynuogės, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
2.3.	Kalio metabisulfitas	E 224/CAS Nr.- 16731-55-8	Bylos Nr. 1.12 (2004 m.), Nr. 2.1.2 (1987 m.), Nr. 3.4.4 (2003 m.)	COEI-1-POTANH	x			Šviežios vynuogės, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
2.4.	Kalio sorbatas	E 202	Byla Nr. 3.4.5 (1988 m.)	COEI-1-POTSOR	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16
2.5.	Lizocimas	E 1105	Bylos Nr. 2.2.6 (1997 m.), Nr. 3.4.12 (1997 m.)	COEI-1-LYSOZY	x	x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
2.6.	L-askorbo rūgštis	E 300	Bylos Nr. 1.11 (2001 m.), Nr. 2.2.7 (2001 m.), Nr. 3.4.7 (2001 m.)	COEI-1-ASCACI	x		Didžiausias leidžiamas kiekis rinkai pateikiamame apdorotame vyne – 250 mg/l. Ne daugiau kaip 250 mg/l kiekvienam apdorojimui.	Šviežios vynuogės, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
2.7.	Dimetilo dikarbonatas (DMDC)	E 242/CAS Nr. 4525-33-1	Byla Nr. 3.4.13 (2001 m.)	COEI-1-DICDIM	x		Apdorojimas turi būti įregistruotas Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 147 straipsnio 2 dalyje nurodytame registre.	Iš dalies fermentuota misa, skirta žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16

3.	Adsorbentai							
3.1.	Vyno gamybai skirti anglies preparatai		Bylos Nr. 2.1.9 (2002 m.), Nr. 3.5.9 (1970 m.)	COEI-1-CHARBO		x	Apdorojimas turi būti įregistruotas Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 147 straipsnio 2 dalyje nurodytame registre.	Baltieji vynai, 2, 10 ir 14
3.2.	Selektyvieji augaliniai pluoštai		Byla Nr. 3.4.20 (2017 m.)	COEI-1-FIBVEG		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16
4.	Alkoholinio ir pienarūgščio rūgimo aktyvikliai							
4.1.	Mikrokristalinė celiuliozė	E 460(i)/CAS Nr. 9004-34-6	Bylos Nr. 2.3.2 (2019 m.), Nr. 3.4.21 (2015 m.)	COEI-1-CELMIC		x	Turi atitikti Reglamento (ES) Nr. 231/2012 priede nustatytas specifikacijas.	Šviežios vynuogės, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
4.2.	Diamonio hidrofosfatas	E 342/CAS Nr. 7783-28-0	Byla Nr. 4.1.7 (1995 m.)	COEI-1-PHODIA		x	Tik alkoholinei fermentacijai užtikrinti. Ne daugiau kaip 1 g/l (druskos) ([5]) arba 0,3 g/l atliekant antrinę putojančių vynų fermentaciją.	Šviežios vynuogės, 2, 10, 11, 12; 4, 5, 6 ir 7 produktų antrinė alkoholinė fermentacija
4.3.	Amonio sulfatas	E 517/CAS Nr. 7783-20-2	Byla Nr. 4.1.7 (1995 m.)	COEI-1AMMSUL		x		
4.4.	Amonio bisulfitas	–/CAS Nr.- 10192-30-0		COEI-1-AMMHYD		x	Tik alkoholinei fermentacijai užtikrinti. Ne daugiau kaip 0,2 g/l (druskos) ir neviršijant 2.1, 2.2 ir 2.3 punktuose nustatytų ribų.	Šviežios vynuogės, 2, 10, 11, ir 12
4.5.	Tiamino hidrochloridas	–/CAS Nr. 67-03-8	Bylos Nr. 2.3.3 (1976 m.), Nr. 4.1.7 (1995 m.)	COEI-1-THIAMIN		x	Tik alkoholinei fermentacijai užtikrinti. Ne daugiau kaip 0,6 mg/l (tiamino) kiekvienam apdorojimui.	Šviežios vynuogės, 2, 10, 11, 12; 4, 5, 6 ir 7 produktų antrinė alkoholinė fermentacija

4.6.	Mielių autolizatai	–/–	Bylos Nr. 2.3.2 (2019 m.), Nr. 3.4.21 (2015 m.)	COEI-1-AUTLYS		x (2)		Šviežios vynuogės, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
4.7.	Mielių ląstelių sienelės	–/–	Bylos Nr. 2.3.4 (1988 m.), Nr. 3.4.21 (2015 m.)	COEI-1-YEHULL		x (2)		Šviežios vynuogės, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
4.8.	Inaktyvintos mielės	–/–	Bylos Nr. 2.3.2 (2019 m.), Nr. 3.4.21 (2015 m.)	COEI-1-INAYEA		x (2)		Šviežios vynuogės, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
4.9.	Inaktyvintos mielės su užtikrintu glutationo kiekiu	–/–	Byla Nr. 2.2.9 (2017 m.)	COEI-1-LEVGLU		x (2)	Tik alkoholinei fermentacijai užtikrinti.	Šviežios vynuogės, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
5.	Skaidrinančiosios medžiagos							
5.1.	Valgomoji želatina	–/CAS Nr. 9000-70-8	Bylos Nr. 2.1.6 (1997 m.), Nr. 3.2.1 (2011 m.)	COEI-1-GELATI		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
5.2.	Kviečių baltymai		Bylos Nr. 2.1.17 (2004 m.), Nr. 3.2.7 (2004 m.)	COEI-1-PROVEG		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16

5.3.	Žirnių baltymai		Bylos Nr. 2.1.17 (2004 m.), Nr. 3.2.7 (2004 m.)	COEI-1-PROVEG		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
5.4.	Bulvių baltymai		Bylos Nr. 2.1.17 (2004 m.), Nr. 3.2.7 (2004 m.)	COEI-1-PROVEG		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
5.5.	Žuvų želatina		Byla Nr. 3.2.1 (2011 m.)	COEI-1-COLPOI		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16
5.6.	Kazeinas	–/CAS Nr. 9005-43-0	Byla Nr. 2.1.16 (2004 m.)	COEI-1-CASEIN		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
5.7.	Kalio kazeinatai	–/CAS Nr.- 68131-54-4	Bylos Nr. 2.1.15 (2004 m.), Nr. 3.2.1 (2011 m.)	COEI-1-POTCAS		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
5.8.	Kiaušinių albuminas	–/CAS Nr. 9006-59-1	Byla Nr. 3.2.1 (2011 m.)	COEI-1-OEUALB		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16
5.9.	Bentonitas	–/–	Bylos Nr. 2.1.8 (1970 m.), Nr. 3.3.5 (1970 m.)	COEI-1-BENTON		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16

5.10.	Silicio dioksidas (gelis arba koloidinis tirpalas)	E 551/–	Bylos Nr. 2.1.10 (1991 m.), Nr. 3.2.1 (2011 m.), Nr. 3.2.4 (1991 m.)	COEI-1-DIOSIL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
5.11.	Kaolinas	–/CAS Nr. 1332-58-7	Byla Nr. 3.2.1 (2011 m.)	COEI-1-KAOLIN		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16
5.12.	Taninai		Bylos Nr. 2.1.7 (2019 m.), Nr. 2.1.17 (2004 m.), Nr. 3.2.6 (2019 m.), Nr. 3.2.7 (2004 m.), Nr. 4.1.8 (1981 m.), Nr. 4.3.2 (1981 m.)	COEI-1-TANINS		x		Šviežios vynuogės, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
5.13.	Chitozanas, gautas iš *Aspergillus niger* arba *Agaricus bisporus*	–/CAS Nr. 9012-76-4	Bylos Nr. 2.1.22 (2009 m.), Nr. 3.2.1 (2011 m.), Nr. 3.2.12 (2009 m.)	COEI-1-CHITOS		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
5.14.	Chitingliukanas, gautas iš *Aspergillus niger*	Chitinas: CAS Nr.- 1398-61-4; Gliukanas: CAS Nr.- 9041-22-9.	Bylos Nr. 2.1.23 (2009 m.), Nr. 3.2.1 (2011 m.), Nr. 3.2.13 (2009 m.)	COEI-1-CHITGL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
5.15.	Mielių baltymų ekstraktai	–/–	Bylos Nr. 2.1.24 (2011 m.), Nr. 3.2.14 (2011 m.), Nr. 3.2.1 (2011 m.)	COEI-1-EPLEV		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
5.16.	Polivinilpolipirolidonas	E 1202/CAS Nr.- 25249-54-1	Byla Nr. 3.4.9 (1987 m.)	COEI-1-PVPP		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16

5.17.	Kalcio alginatas	E 404/CAS Nr. 9005-35-0	Byla Nr. 4.1.8 (1981 m.)	COEI-1-ALGIAC		x	Tik gaminant visų kategorijų putojančius vynus ir pusiau putojančius vynus, gaunamus fermentuojant buteliuose ir nupilant nuosėdas.	4, 5, 6, 7, 8 ir 9
5.18.	Kalio alginatas	E 402/CAS Nr. 9005-36-1	Byla Nr. 4.1.8 (1981 m.)	COEI-1-POTALG		x	Tik gaminant visų kategorijų putojančius vynus ir pusiau putojančius vynus, gaunamus fermentuojant buteliuose ir nupilant nuosėdas.	4, 5, 6, 7, 8 ir 9
6.	Stabilizatoriai							
6.1.	Rūgštusis kalio tartratas	E336(i)/CAS Nr. 868-14-4	Byla Nr. 3.3.4 (2004 m.)	COEI-1-POTBIT		x	Tik tartrato (vyno rūgšties druskų) nusodinimui skatinti.	Iš dalies fermentuota misa, skirta žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16
6.2.	Kalcio tartratas	–/–	Byla Nr. 3.3.12 (1997 m.)	COEI-1-CALTAR		x		Iš dalies fermentuota misa, skirta žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16
6.3.	Citrinų rūgštis	E 330	Bylos Nr. 3.3.1 (1970 m.), Nr. 3.3.8 (1970 m.)	COEI-1-CITACI	x		Didžiausias leidžiamas kiekis rinkai pateikiamame apdorotame vyne – 1 g/l.	Iš dalies fermentuota misa, skirta žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16

6.4.	Taninai	–/–	Bylos Nr. 2.1.7 (2019 m.), Nr. 3.2.6 (2019 m.), Nr. 3.3.1 (1970 m.)	COEI-1-TANINS				Šviežios vynuogės, iš dalies fermentuota misa, skirta žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
6.5.	Kalio ferocianidas	E 536/–	Bylos Nr. 3.3.1 (1970 m.), Nr. 3.3.10 (1970 m.)	COEI-1-POTFER		x	Laikantis šio priedo 4 priedėlyje nustatytų sąlygų. Apdorojimas turi būti įregistruotas Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 147 straipsnio 2 dalyje nurodytame registre.	Iš dalies fermentuota misa, skirta žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16
6.6.	Kalcio fitatas	–/CAS Nr. 3615-82-5	Byla Nr. 3.3.1 (1970 m.)	COEI-1-CALPHY		x	Tik raudoniesiems vynams, ne daugiau kaip 8 g/hl. Laikantis šio priedo 4 priedėlyje nustatytų sąlygų.	Iš dalies fermentuota misa, skirta žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16
6.7.	Metavyno rūgštis	E 353/–	Byla Nr. 3.3.7 (1970 m.)	COEI-1-METACI	x			Iš dalies fermentuota misa, skirta žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16

6.8.	Gumiarabikas	E 414/CAS Nr. 9000-01-5	Byla Nr. 3.3.6 (1972 m.)	COEI-1-GOMARA	x		*Quantum satis.*	Iš dalies fermentuota misa, skirta žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16
6.9.	Vyno rūgštis D, L- arba jos neutralios kalio druskos	–/CAS Nr. 133-37-9	Bylos Nr. 2.1.21 (2008 m.), Nr. 3.4.15 (2008 m.)	COEI-1-DLTART		x	Tik pertekliniam kalciui pašalinti. Laikantis šio priedo 4 priedėlyje nustatytų sąlygų.	Iš dalies fermentuota misa, skirta žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16
6.10.	Mielių manoproteinai	–/–	Byla Nr. 3.3.13 (2005 m.)	COEI-1-MANPRO	x			Iš dalies fermentuota misa, skirta žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16
6.11.	Karboksimetilceliu- liozė	E466/–	Byla Nr. 3.3.14 (2020 m.)	COEI-1-CMC	x		Tik vyno rūgšties stabilumui užtikrinti.	Baltieji ir rožiniai vynai, 4, 5, 6, 7, 8 ir 9
6.12.	Polivinilimidazolo– polivinilpirolidono kopolimerai (PVI/PVP)	–/CAS Nr.- 87865-40-5	Bylos Nr. 2.1.20 (2014 m.), Nr. 3.4.14 (2014 m.)	COEI-1-PVIPVP		x	Apdorojimas turi būti įregistruotas Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 147 straipsnio 2 dalyje nurodytame registre.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16

6.13.	Kalio poliaspartatas	E 456/CAS Nr.- 64723-18-8	Byla Nr. 3.3.15 (2016 m.)	COEI-1-POTPOL	x		Tik tam, kad būtų geriau stabilizuojama vyno rūgštis.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16
6.14.	Fumaro rūgštis	E 297/CAS Nr. 110-17-8	Bylos Nr. 3.4.2 (2021 m.), Nr. 3.4.23 (2021 m.)		x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16
7.	Fermentai ([6])							
7.1.	Urezė	EC 3.5.1.5	Byla Nr. 3.4.11 (1995 m.)	COEI-1-UREASE COEI-1-PRENZY		x	Tik karbamido kiekiui vyne sumažinti. Laikantis šio priedo 6 priedėlyje nustatytų sąlygų.	Iš dalies fermentuota misa, skirta žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16
7.2.	Pektino liazės	EC 4.2.2.10	Bylos Nr. 1.13 (2021 m.), Nr. 2.1.4 (2021 m.), Nr. 2.1.18 (2021 m.), Nr. 3.2.8 (2021 m.), Nr. 3.2.11 (2021 m.)	COEI-1-ACTPLY COEI-1-PRENZY		x	Tik vyno gamybos tikslais atliekamai maceracijai, skaidrinimui, stabilizavimui, filtravimui ir vynuogių aromatinių medžiagų pirmtakų nustatymui.	Šviežios vynuogės, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
7.3.	Pektino metilesterazė	EC 3.1.1.11	Bylos Nr. 1.13 (2021 m.), Nr. 2.1.4 (2021 m.), Nr. 2.1.18 (2021 m.), Nr. 3.2.8 (2021 m.), Nr. 3.2.11 (2021 m.)	COEI-1-ACTPME COEI-1-PRENZY		x	Tik vyno gamybos tikslais atliekamai maceracijai, skaidrinimui, stabilizavimui, filtravimui ir vynuogių aromatinių medžiagų pirmtakų nustatymui.	Šviežios vynuogės, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
7.4.	Poligalakturonazė	EC 3.2.1.15	Bylos Nr. 1.13 (2021 m.), Nr. 2.1.4 (2021 m.), Nr. 2.1.18 (2021 m.), Nr. 3.2.8 (2021 m.), Nr. 3.2.11 (2021 m.)	COEI-1-ACTPGA COEI-1-PRENZY		x	Tik vyno gamybos tikslais atliekamai maceracijai, skaidrinimui, stabilizavimui, filtravimui ir vynuogių aromatinių medžiagų pirmtakų nustatymui.	Šviežios vynuogės, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16

7.5.	Hemiceliulazė	EC 3.2.1.78	Bylos Nr. 1.13 (2021 m.), Nr. 2.1.4 (2021 m.), Nr. 2.1.18 (2021 m.), Nr. 3.2.8 (2021 m.), Nr. 3.2.11 (2021 m.)	COEI-1-ACTGHE COEI-1-PRENZY		x	Tik vyno gamybos tikslais atliekamai maceracijai, skaidrinimui, stabilizavimui, filtravimui ir vynuogių aromatinių medžiagų pirmtakų nustatymui.	Šviežios vynuogės, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
7.6.	Celiuliazė	EC 3.2.1.4	Bylos Nr. 1.13 (2021 m.), Nr. 2.1.4 (2021 m.), Nr. 2.1.18 (2021 m.), Nr. 3.2.8 (2021 m.), Nr. 3.2.11 (2021 m.)	COEI-1-ACTCEL COEI-1-PRENZY		x	Tik vyno gamybos tikslais atliekamai maceracijai, skaidrinimui, stabilizavimui, filtravimui ir vynuogių aromatinių medžiagų pirmtakų nustatymui.	Šviežios vynuogės, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
7.7.	Betagliukanazė	EC 3.2.1.58	Byla Nr. 3.2.10 (2004 m.)	COEI-1-BGLUCA COEI-1-PRENZY		x	Tik vyno gamybos tikslais atliekamai maceracijai, skaidrinimui, stabilizavimui, filtravimui ir vynuogių aromatinių medžiagų pirmtakų nustatymui.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16
7.8.	Gliukozidazė	EC 3.2.1.20	Bylos Nr. 2.1.19 (2013 m.), Nr. 3.2.9 (2013 m.)	COEI-1-PRENZY		x	Tik vyno gamybos tikslais atliekamai maceracijai, skaidrinimui, stabilizavimui, filtravimui ir vynuogių aromatinių medžiagų pirmtakų nustatymui.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
7.9.	Arabinanazė	EC 3.2.1.99	Bylos Nr. 1.13 (2021 m.), Nr. 2.1.4 (2021 m.), Nr. 2.1.18 (2021 m.), Nr. 3.2.8 (2021 m.), Nr. 3.2.11 (2021 m.)	COEI-1-ACTARA COEI-1-PRENZY		x	Tik vyno gamybos tikslais atliekamai maceracijai, skaidrinimui, stabilizavimui, filtravimui ir vynuogių aromatinių medžiagų pirmtakų nustatymui.	Šviežios vynuogės, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
7.10.	Beta-gliukanazė (β1-3, β1-6)	EC 3.2.1.6	Byla Nr. 3.5.7 (2013 m.)	COEI-1-ACTGLU COEI-1-PRENZY		x	Tik vyno gamybos tikslais atliekamai maceracijai, skaidrinimui, stabilizavimui, filtravimui ir vynuogių aromatinių medžiagų pirmtakų nustatymui.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16

7.11.	Gliukozidazė	EC 3.2.1.21	Bylos Nr. 2.1.19 (2013 m.), Nr. 3.2.9 (2013 m.)	COEI-1-GLYCOS COEI-1-PRENZY		x	Tik vyno gamybos tikslais atliekamai maceracijai, skaidrinimui, stabilizavimui, filtravimui ir vynuogių aromatinių medžiagų pirmtakų nustatymui.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
7.12.	Aspergilo pepsinas I	EC 3.4.23.18	Bylos Nr. 2.2.12 (2021 m.), 3.3.16 (2021 m.)	COEI-1-PROTEA COEI-1-PRENZY		x	Tik vyno gamybos tikslais atliekamai maceracijai, skaidrinimui, stabilizavimui, filtravimui ir vynuogių aromatinių medžiagų pirmtakų nustatymui.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
8.	Dujos ir įpakavimo dujos ([7])							
8.1.	Argonas	E 938/CAS Nr. 7440-37-1	Bylos Nr. 2.2.5 (1970 m.), Nr. 3.2.3 (2002 m.)	COEI-1-ARGON	x ([7])	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
8.2.	Azotas	E 941/CAS Nr. 7727-37-9	Bylos Nr. 2.1.14 (1999 m.), Nr. 2.2.5 (1970 m.), Nr. 3.2.3 (2002 m.)	COEI-1-AZOTE	x ([7])	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
8.3.	Anglies dioksidas	E 290/CAS Nr. 124-38-9	Bylos Nr. 1.7 (1970 m.), Nr. 2.1.14 (1999 m.), Nr. 2.2.3 (1970 m.), Nr. 2.2.5 (1970 m.), Nr. 2.3.9 (2005 m.), Nr. 4.1.10 (2002 m.)	COEI-1-DIOCAR	x ([7])	x	Didžiausias anglies dioksido kiekis rinkai pateikiamame apdorotame neputojančiame vyne yra 3 g/l, o perteklinis slėgis, susidarantis dėl anglies dioksido, turi būti mažesnis kaip 1 baras esant 20 °C temperatūrai.	Iš dalies fermentuota misa, skirta žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
8.4.	Dujinis deguonis	E 948/CAS Nr.- 17778-80-2	Bylos Nr. 2.1.1 (2016 m.), Nr. 3.5.5 (2016 m.)	COEI-1-OXYGEN		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16

9.	Fermentacijos medžiagos							
9.1.	Vynui gaminti naudojamos mielės	–/–	Bylos Nr. 2.1.3.2.3.1 (2019 m.), Nr. 2.3.1 (2016 m.), Nr. 4.1.8 (1981 m.)	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC		x [2]		Šviežios vynuogės, 2, 10, 11, 12, 13; 4, 5, 6 ir 7 produktų antrinė alkoholinė fermentacija
9.2.	Pieno rūgšties bakterijos	–/–	Bylos Nr. 2.1.3.2.3.2 (2019 m.), Nr. 3.1.2 (1979 m.), Nr. 3.1.2.3 (1980 m.)	COEI-1-BALACT		x [2]		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
10.	Trūkumų ištaisymas							
10.1.	Vario sulfatas, pentahidratas	–/CAS Nr. 7758-99-8	Byla Nr. 3.5.8 (1989 m.)	COEI-1-CUISUL		x	Ne daugiau kaip 1 g/hl, su sąlyga, kad apdorotame produkte vario bus ne daugiau kaip 1 mg/l, išskyrus likerinius vynus, pagamintus iš nefermentuotos ar mažai fermentuotos vynuogių misos, kuriuose vario gali būti ne daugiau kaip 2 mg/l.	Iš dalies fermentuota misa, skirta žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16
10.2.	Vario citratas	–/CAS Nr. 866-82-0	Byla Nr. 3.5.14 (2008 m.)	COEI-1-CUICIT		x	Ne daugiau kaip 1 g/hl, su sąlyga, kad apdorotame produkte vario bus ne daugiau kaip 1 mg/l, išskyrus likerinius vynus, pagamintus iš nefermentuotos ar mažai fermentuotos vynuogių misos, kuriuose vario gali būti ne daugiau kaip 2 mg/l.	Iš dalies fermentuota misa, skirta žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16
10.3.	Chitozanas, gautas iš *Aspergillus niger* arba *Agaricus bisporus*	–/CAS Nr. 9012-76-4	Byla Nr. 3.4.16 (2009 m.)	COEI-1-CHITOS		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16

10.4.	Chitingliukanas, gautas iš *Aspergillus niger*	Chitinas: CAS Nr.- 1398-61-4; Gliukanas: CAS Nr.- 9041-22-9.	Byla Nr. 3.4.17 (2009 m.)	COEI-1-CHITGL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
10.5.	Inaktyvintos mielės	–/–		COEI-1-INAYEA		x [2]		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16
11.	Kiti metodai							
11.1.	Alepinės pušies sakai	–/–			x		Laikantis šio priedo 2 priedėlyje nustatytų sąlygų.	2, 10 ir 11
11.2.	Šviežios nuosėdos	–/–				x [2]	Tik sauso vyno gamyboje. Neskiestose ir tinkamos kokybės šviežiose nuosėdose yra nuo sausų vynų fermentavimosi likusių mielių. Kiekiai, neviršijantys 5 % apdorojamo produkto.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16
11.3.	Karamelė	E 150 a–d/–	Byla Nr. 4.3 (2007 m.)	COEI-1-CARAMEL	x		Spalvai sustiprinti, kaip apibrėžta Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 I priedo 2 punkte.	3
11.4.	Alilizotiocianatas	–/57-06-7				x	Tik gryno parafino diskams impregnuoti. Žr. 1 lentelę. Vyne neturi likti jokių alilizotiocianato pėdsakų.	Tik iš dalies fermentuotai žmonėms tiesiogiai vartoti skirtai vynuogių misai be papildomo apdorojimo ir vynui.
11.5.	Inaktyvintos mielės	–/–		COEI-1-INAYEA		x [2]		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ir 16

(1) Po OIV vynininkystės metodų kodekso bylos laužtiniuose skliaustuose nurodyti metai žymi Sąjungos patvirtintos leidžiamų vynininkystės metodų bylos versiją, taikytiną laikantis toje lentelėje nustatytų sąlygų ir apribojimų.

(2) Medžiagos, naudojamos kaip pagalbinės perdirbimo medžiagos, kaip nurodyta 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, kuriuo iš dalies keičiami Europos Parlamento ir Tarybos reglamentai (EB) Nr. 1924/2006 ir (EB) Nr. 1925/2006 bei kuriuo panaikinami Komisijos direktyva 87/250/EEB, Tarybos direktyva 90/496/EEB, Komisijos direktyva 1999/10/EB, Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2000/13/EB, Komisijos direktyvos 2002/67/EB ir 2008/5/EB bei Komisijos reglamentas (EB) Nr. 608/2004 (OL L 304, 2011 11 22, p. 18), 20 straipsnio d punkte.

(3) Leidžiami vynininkystės junginiai turi būti naudojami laikantis 3 skiltyje nurodytų OIV vynininkystės metodų kodekso bylų nuostatų, nebent taikomos kokios nors papildomos šioje skiltyje nustatytos sąlygos ir apribojimai.

(4) Jei netaikoma visoms vyno produktų kategorijoms, nustatytoms Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 VII priedo II dalyje.

(5) 4.2, 4.3 ir 4.4 eilutėse nurodytos amonio druskos gali būti naudojamos ir kartu, neviršijant bendros 1 g/l arba, atliekant antrinę putojančių vynų fermentaciją – 0,3 g/l ribos. Tačiau 4.4 eilutėje nurodytos amonio druskos kiekis negali viršyti 4.4 eilutėje nurodytos ribos.

(6) Taip pat žr. šio reglamento 9 straipsnio 2 dalį.

(7) Kai naudojami kaip priedai, kaip nurodyta 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų (OL L 354, 2008 12 31, p. 16) I priedo 20 punkte.“;

b) 1 priedėlio 1 dalis pakeičiama taip:

„1. Vyno rūgštis, kurios naudojimas rūgštingumui sumažinti numatytas šio priedo 2 lentelės 1.1 eilutėje, gali būti naudojama tik produktams, kurie yra:

pagaminti iš veislių ‘Elbling’ ir ‘Riesling’ vynuogių ir

kurių derlius surinktas Vokietijos A vynuogių auginimo zonoje.“;

c) iš 5 priedėlio išbraukiamas sakinys „Procesas turi būti įregistruotas Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 147 straipsnio 2 dalyje nurodytame registre.“;

d) iš 7 priedėlio išbraukiamas sakinys „Šis procesas turi būti įregistruotas Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 147 straipsnio 2 dalyje nurodytame registre.“;

e) iš 8 priedėlio išbraukiamas sakinys „Procesas turi būti įregistruotas Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 147 straipsnio 2 dalyje nurodytame registre.“;

f) iš 10 priedėlio išbraukiamas sakinys „Procesas turi būti įregistruotas Reglamento (ES) Nr. 1308/2013 147 straipsnio 2 dalyje nurodytame registre.“;

2) B dalies A skirsnio 2 punktas iš dalies keičiamas taip:

a) c punkto keturiolikta įtrauka pakeičiama taip:

„– toliau nurodytuose vynuose su saugomomis geografinėmis nuorodomis, kurių visuminė alkoholio koncentracija didesnė kaip 15 tūrio proc., o cukraus kiekis didesnis kaip 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) e punkto dešimta įtrauka pakeičiama taip:

„– Slovėnijoje gaminamuose vynuose, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą ir būti žymimi terminais „Vrhunsko vino ZGP – jagodni izbor“, „Vrhunsko vino ZGP – ledeno vino“, „Vrhunsko vino ZGP – suhi jagodni izbor“ arba „Vrhunsko vino ZGP — slamno vino (vino iz sušenega grozdja)“;“.

II PRIEDAS

Deleguotojo reglamento (ES) 2019/934 III priedas iš dalies keičiamas taip:

1) A skirsnio 4 punkto a papunkčio antroji įtrauka pakeičiama taip:

„ – koncentruota vynuogių misa, koncentruota vynuogių misa, gauta tiesioginio kaitinimo būdu ir, išskyrus šią procedūrą, atitinkanti koncentruotos vynuogių misos sąvokos apibrėžtį, rektifikuota koncentruota vynuogių misa arba vytintų vynuogių misa, į kurią, siekiant išvengti fermentacijos, įpilta neutralaus vyno kilmės alkoholio, skirta Ispanijoje gaminamiems vynams, žymimiems tradiciniu terminu „vino generoso de licor“, bet tik tuo atveju, jei vyno visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais padidinama ne daugiau kaip 8 tūrio proc.,“;

2) B skirsnio 3 punkto antra pastraipa pakeičiama taip:

„Tačiau likeriniams vynams su saugoma kilmės vietos nuoroda „Condado de Huelva“, „Málaga“ ir „Jerez-Xérès-Sherry“ gaminti naudojama iš veislės ‘Pedro Ximénez’ vytintų vynuogių gauta misa, į kurią, siekiant išvengti fermentacijos, įpilta neutralaus vyno kilmės alkoholio, gali būti pagaminta *Montilla-Moriles* regione.“;

3) 1 priedėlis iš dalies keičiamas taip:

a) A skirsnio lentelė „ISPANIJA“ pakeičiama taip:

„**Likeriniai vynai, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda**	**Produkto apibūdinimas pagal Sąjungos taisykles arba nacionalinės teisės aktus**
„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) B skirsnis iš dalies keičiamas taip:

i) 4 punkto lentelė „ISPANIJA“ pakeičiama taip:

„**Likeriniai vynai, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda**	**Produkto apibūdinimas pagal Sąjungos taisykles arba nacionalinės teisės aktus**
„Condado de Huelva“	
„Jerez-Xérès-Sherry“	„Vino generoso de licor“
„Málaga“	„Vino dulce“
„Montilla-Moriles“	„Vino generoso de licor““;

ii) 5 punkte po žodžių „ITALIJA „Marsala““ įterpiami šie žodžiai:

„KIPRAS

Κουμανδαρία (Commandaria).“;

iii) 6 punkte po žodžių „ITALIJA „Oltrepó Pavese Moscato“, „Marsala“, „Moscato di Trani““ įterpiami šie žodžiai:

„KIPRAS

Κουμανδαρία (Commandaria).“;

4) 3 priedėlyje pateiktas veislių sąrašas pakeičiamas taip:

„Muskatinės vynuogės – ‘Grenache’ – ‘Garnacha Blanca’ – ‘Garnacha Peluda’ – ‘Listán Blanco’ — ‘Listán Negro-Negramoll’ – ‘Maccabéo’ – ‘malvasia’ veislės – ‘Mavrodaphne’ – ‘Assirtiko’ – ‘Liatiko’ – ‘Garnacha tintorera’ – ‘Monastrell’ – ‘Palomino’ – ‘Pedro Ximénez’ – ‘Albarola’ – ‘Aleatico’ – ‘Bosco’ – ‘Cannonau’ – ‘Corinto nero’ – ‘Giró’ – ‘Monica’ – ‘Nasco’ – ‘Primitivo’ – ‘Vermentino’ – ‘Zibibbo’ – muskatelio veislės – ‘Garnacha’ – ‘Garnacha roja’ – ‘Mazuela’“.