II

(Icke-lagstiftningsakter)

FÖRORDNINGAR

KOMMISSIONENS DELEGERADE FÖRORDNING (EU) 2022/68

av den 27 oktober 2021

om ändring av delegerad förordning (EU) 2019/934 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 vad gäller tillåtna oenologiska metoder

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 av den 17 december 2013 om upprättande av en samlad marknadsordning för jordbruksprodukter och om upphävande av rådets förordningar (EEG) nr 922/72, (EEG) nr 234/79, (EG) nr 1037/2001 och (EG) nr 1234/2007 ([1]), särskilt artiklarna 75.2 och 80.4, och

av följande skäl:

(1) I kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/934 ([2]) fastställs bestämmelser som kompletterar förordning (EU) nr 1308/2013 vad gäller vinodlingsområden där alkoholhalten får höjas, tillåtna oenologiska metoder och restriktioner som är tillämpliga på framställning och bevarande av vinprodukter, lägsta alkoholhalt för biprodukter och bortskaffande av dessa samt offentliggörande av Internationella vinorganisationens (OIV) akter.

(2) I artikel 2 i delegerad förordning (EU) 2019/934 fastställs vinodlingsområden vars viner får ha en total alkoholhalt på högst 20 volymprocent. Vinerna ”Vin de pays de Franche-Comté” och ”Vin de pays du Val de Loire” som anges i den artikeln har bytt namn. Artikeln bör ändras i enlighet med detta.

(3) I del A i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934 fastställs en förteckning över tillåtna oenologiska metoder och restriktioner som är tillämpliga på framställning och bevarande av de vinprodukter som omfattas av del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013 och som avses i artikel 80.1 i samma förordning. I del A tabell 1 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934 fastställs tillåtna oenologiska behandlingar samt villkor och gränsvärden för deras användning. I tabell 2 i den delen fastställs tillåtna oenologiska föreningar samt villkor och gränsvärden för deras användning. Tabellerna 1 och 2 bör kompletteras för att ta hänsyn till den tekniska utvecklingen, särskilt de resolutioner som OIV har antagit under 2019, 2020 och 2021. Dessutom bör vissa av uppgifterna i tabellerna förtydligas och göras mer enhetliga.

(4) För att öka tydligheten och ge bättre information till producenter av vinprodukter som använder tillåtna oenologiska behandlingar bör ytterligare en kolumn läggas till i del A tabell 1 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934. I den kolumnen bör de kategorier av vinprodukter förtecknas där en oenologisk behandling får användas vid framställningen.

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

([2]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/934 av den 12 mars 2019 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 vad gäller vinodlingsområden där alkoholhalten får höjas, tillåtna oenologiska metoder och restriktioner som är tillämpliga på framställning och bevarande av vinprodukter, lägsta alkoholhalt för biprodukter och bortskaffande av dessa samt offentliggörande av OIV-akter (EUT L 149, 7.6.2019, s. 1).

(5) De tillåtna villkoren och gränsvärdena för användning av den oenologiska behandlingen luftning eller syresättning i del A tabell 1 punkt 1 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934 är alltför restriktiva eftersom de endast tillåter användning av syrgas. De bör i stället hänvisa till de relevanta OIV-akterna 2.1.1 och 3.5.5 som tillåter användning av både syre och luft.

(6) För fullständighetens skull bör villkoren och gränsvärdena för användning av den oenologiska behandlingen värmebehandling i del A tabell 1 punkt 2 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934 hänvisa till ytterligare OIV-akter som gäller värmebehandling, nämligen 2.3.6, 2.3.9, 3.5.4 och 3.5.10.

(7) Även om kylbehandling tillåts av OIV ingår den för närvarande inte i del A tabell 1 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934. Med tanke på hur viktig den är inom vinframställningen bör användningen av den tillåtas på vissa villkor och en ny punkt införas i den tabellen.

(8) För att öka tydligheten bör det anges vilka inerta filtermaterial som är tillåtna i del A tabell 1 punkt 3 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934 genom en hänvisning till de relevanta OIV-akterna, nämligen 2.1.11, 2.1.11.1, 3.2.2 och 3.2.2.1.

(9) I del A tabell 1 punkt 5 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934 bör, av konsekvensskäl, uppgifterna om de kategorier av vinprodukter där avlägsnande av svaveldioxid genom fysikaliska processer får användas vid framställningen utgå i kolumn 2 och läggas till i den nya kolumnen 3 i den tabellen.

(10) I artikel 29 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2018/273 ([3]) fastställs att ett antal behandlingar som ska noteras i det register som avses i artikel 147.2 i förordning (EU) nr 1308/2013. Det kravet nämns i vissa, men inte alla, relevanta punkter i del A tabell 1 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934 och i vissa tillägg till bilaga I till den förordningen. För att förbättra konsekvensen inom delegerad förordning (EU) 2019/934 bör det hänvisas till detta krav i alla relevanta punkter i tabell 1 genom att lägga till hänvisningen när den saknas och genom att vid behov överföra den från tilläggen till bilaga I. Det gäller punkterna 6, 10, 11, 12, 16, 17 och 18 kolumn 2 i tabell 1 och tilläggen 5, 7, 8 och 10 till bilaga I.

(11) I del I avsnitt B punkt 1 b och c i bilaga VIII till förordning (EU) nr 1308/2013 hänvisas det till möjligheten att genom partiell koncentrering öka den naturliga alkoholhalten i druvmust respektive vin. Denna oenologiska behandling ingår för närvarande inte i del A tabell 1 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934. Den bör därför tillåtas och en ny punkt införas i tabellen.

(12) Genom resolution OIV-OENO 594A-2019 infördes en ny oenologisk metod, nämligen reduktion av naturligt förekommande mikroorganismer i druvor och must genom diskontinuerliga högtrycksprocesser. En ny punkt bör därför införas i del A tabell 1 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934.

(13) Genom resolution OIV-OENO 594B-2020 infördes en ny oenologisk metod, nämligen behandling av must genom kontinuerliga högtrycksprocesser för att eliminera vilda mikroorganismer. En ny punkt bör därför införas i del A tabell 1 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934.

(14) Genom resolution OIV-OENO 616-2019 infördes en ny oenologisk metod, nämligen behandling av krossade druvor med ultraljud för ökad extraktion av komponenterna i dem. En ny punkt bör därför införas i del A tabell 1 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934.

([3]) Kommissionens delegerade förordning (EU) 2018/273 av den 11 december 2017 om komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1308/2013 vad gäller ordningen för tillstånd för plantering av vinstockar, vinodlingsregistret, följedokument och certifiering, register över mottagna och avsända leveranser, obligatoriska deklarationer, anmälningar och offentliggörande av anmäld information, komplettering av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1306/2013 vad gäller relevanta kontroller och sanktioner, ändring av kommissionens förordningar (EG) nr 555/2008, (EG) nr 606/2009 och (EG) nr 607/2009 och om upphävande av kommissionens förordning (EG) nr 436/2009 och kommissionens delegerade förordning (EU) 2015/560 (EUT L 58, 28.2.2018, s. 1).

(15) Genom resolution OIV-OENO 634-2020 infördes en ny oenologisk metod, nämligen behandling av druvor med pulserande elektriska fält för att underlätta och öka extraktionen av värdefulla ämnen. En ny punkt bör därför införas i del A tabell 1 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934.

(16) Genom resolutionerna OIV-OENO 614A-2020 och 614B-2020 infördes en ny oenologisk metod, nämligen behandling av must respektive vin med absorberande styren-divinylbensengranulat för att minska eller avlägsna organoleptiska avvikelser som betecknas som ”möglig jordsmak”. En ny punkt bör därför införas i del A tabell 1 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934.

(17) Kalciumtartrat har av misstag införts i avsnittet om surhetsreglerande medel i del A tabell 2 punkt 1.7 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934. I OIV-akt 3.3.12 hänvisas det endast till ämnet som en stabilisator. Den punkten bör därför utgå från tabellen.

(18) Citronsyra har införts i avsnittet om stabilisatorer i del A tabell 2 punkt 6.3 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934. Jäst för vinframställning och mjölksyrabakterier har införts i avsnittet om jäsmedel i punkt 9.1 respektive 9.2 i den tabellen. Vid sidan av dessa oenologiska föreningars stabiliserande egenskaper och jäsegenskaper kan de också ändra syran i vinet och vinets smak, enligt vad som anges i relevanta akter i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder. Nya punkter för citronsyra, jäst för vinframställning och mjölksyrabakterier bör därför införas i avsnittet om surhetsreglerande medel i den tabellen.

(19) Erfarenheten har visat att ett antal kategorier av vinprodukter som nämns i del A tabell 2 kolumn 8 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934 saknas eller är felaktiga för vissa oenologiska föreningar. Det gäller punkterna 2.1–2.4, 4.1–4.6, 5.9, 5.11, 5.12, 5.16, 6.4, 6.11, 7.2–7.8 och 9.2. Kolumn 8 för dessa punkter bör därför ändras.

(20) Svaveldioxid, kaliumbisulfit och kaliumpyrosulfit i del A tabell 2 punkterna 2.1, 2.2 och 2.3 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934 är liknande föreningar som omfattas av samma OIV-akter. Samma OIV-akter bör därför nämnas i kolumn 3 i den tabellen och samma kategorier av vinprodukter i kolumn 8 i samma tabell för dessa tre föreningar.

(21) Kol för oenologiskt bruk enligt del A tabell 2 punkt 3.1 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934 och selektiva vegetabiliska fibrer enligt punkt 3.2 i den tabellen används snarare för sina absorberande än för sina komplexbildande egenskaper. För att öka tydligheten bör namnet på avsnitt 3 i den tabellen till vilket dessa föreningar hör ändras från ”Komplexbildare” till ”Adsorbenter”.

(22) Genom resolution OIV-OENO 633-2019 ändrades målen och föreskrifterna i OIV-akt 2.3.2 om jäsningsaktivatorer. Del A tabell 2 punkterna 4.1, 4.6 och 4.8 kolumn 3 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934 bör därför ändras i enlighet med detta.

(23) I kommissionens förordning (EG) nr 606/2009 ([4]) fastställdes villkor för användning av tiaminhydroklorid genom att ange att upp till ett gränsvärde på 0,6 mg/l (uttryckt i tiamin) får användas per behandling. I delegerad förordning (EU) 2019/934, som upphäver förordning (EG) nr 606/2009, finns detta krav kvar. Den uttryckliga hänvisningen till den kvantitativa begränsningen för användning av tiamin ströks emellertid eftersom det ansågs att den informationen redan ingår i OIV-akterna 2.3.3 och 4.1.7 som nämns i del A tabell 2 punkt 4.5 kolumn 3 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934. Under det första genomförandeåret av delegerad förordning (EU) 2019/934 stod det emellertid klart att en jämförande läsning av två OIV-akter kan leda till förvirring vad gäller det

([4]) Kommissionens förordning (EG) nr 606/2009 av den 10 juli 2009 om vissa tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 479/2008 beträffande kategorier av vinprodukter, oenologiska metoder och restriktioner som ska tillämpas på dessa (EUT L 193, 24.7.2009, s. 1).

gränsvärde som tillåts för tiamin. Eftersom en uttrycklig sifferhänvisning saknas kan de separata hänvisningarna i akt 2.3.3 (där 0,6 mg/l anses vara en tillräcklig dos för must) och i akt 4.1.7 (där 0,6 mg/l tillåts för mousserande vin) förstås som ett kombinerat gränsvärde på 1,2 mg/l. För att undvika eventuella feltolkningar av villkoren för användning av tiamin bör gränsvärdet 0,6 mg/l anges i del A tabell 2 punkt 4.5 kolumn 7 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934, i likhet med vad som angavs för den föreningen i förordning (EG) nr 606/2009.

(24) Sedan den 1 juni 2013 är bentonit inte längre tillåtet som livsmedelstillsats enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 ([5]). Dess E-nummer bör därför utgå i del A tabell 2 punkt 5.9 kolumn 2 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934.

(25) Genom resolution OIV-OENO 612-2019 ersattes OIV-akt 2.1.7 om tillsättning av tanniner i must. Del A tabell 2 punkterna 5.12 och 6.4 kolumn 3 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934 bör därför ändras i enlighet med detta.

(26) Genom resolution OIV-OENO 613-2019 ersattes OIV-akt 3.2.6 om tillsättning av tanniner i vin. Del A tabell 2 punkterna 5.12 och 6.4 kolumn 3 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934 bör därför ändras i enlighet med detta.

(27) Genom förordning (EG) nr 606/2009 begränsades användningen av kitosan vid vinframställning till föreningar som enbart härrör från *Aspergillus niger*. Denna begränsning har bevarats i del A tabell 2 punkterna 5.13 och 10.3 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934. I unionsförteckningen över nya livsmedel i bilagan till kommissionens genomförandeförordning (EU) 2017/2470 ([6]) godkänns emellertid kitosanextrakt från svamp (*Agaricus bisporus* eller *Aspergillus niger*). Hänvisningarna i punkterna 5.13 och 10.3 i den tabellen bör därför anpassas till motsvarande bestämmelse i tabell 1 i bilagan till genomförandeförordning (EU) 2017/2470. I kolumn 1 i dessa punkter bör det sålunda anges att kitosan också får härröra från *Agaricus bisporus*.

(28) Tetrahydratformen av kalciumtartrat som anges i del A tabell 2 punkt 6.2 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934 används som processhjälpmedel inom unionens vinsektor. Kalciumtartrat förekommer emellertid också i en dihydratform som, även om den sällan används i livsmedel, är tillåten som livsmedelstillsats E 354 enligt förordning (EG) nr 1333/2008 och utgör ett ämne som skiljer sig från tetrahydratformen. För fullständighetens skull är en hänvisning till E 354 för närvarande också införd i del A tabell 2 punkt 6.2 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934. Under det första genomförandeåret av delegerad förordning (EU) 2019/934 stod det emellertid klart att dihydratformen av kalciumtartrat inte används vid vinframställning. Dessutom rapporterar medlemsstaterna och industrin att den enda form av kalciumtartrat som i praktiken finns tillgänglig på marknaden är tetrahydratformen. För att förtydliga användningen och undvika sammanblandning av de två formerna av kalciumtartrat bör hänvisningen till livsmedelstillsats E 354 i del A tabell 2 punkt 6.2 kolumn 2 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934 därför utgå.

(29) OIV-akt 3.3.10 handlar om behandling av vin med kaliumferrocyanid. Denna akt nämns inte i del A tabell 2 punkt 6.5 kolumn 3 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934, även om den är mycket relevant i sammanhanget. En hänvisning till akten bör därför läggas till.

(30) Genom resolutionerna OIV-OENO 586-2019 och OIV-OENO 659-2020 ändrades föreskrifterna i OIV-akt 3.3.14 vad gäller behandling med cellulosagummi (karboximetylcellulosa). Del A tabell 2 punkt 6.11 kolumnerna 3 och 8 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934 bör ändras i enlighet med detta.

([5]) Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelstillsatser (EUT L 354, 31.12.2008, s. 16).

([6]) Kommissionens genomförandeförordning (EU) 2017/2470 av den 20 december 2017 om upprättande av en unionsförteckning över nya livsmedel i enlighet med Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2015/2283 om nya livsmedel (EUT L 351, 30.12.2017, s. 72).

(31) Hänvisningen till akt COEI-1-POTASP i OIV:s internationella oenologiska kodex i del A tabell 2 punkt 6.13 kolumn 4 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934 är inte korrekt. Den bör ersättas med en hänvisning till akt COEI-1-POTPOL.

(32) Genom resolution OIV-OENO 581A-2021 infördes en ny oenologisk metod, nämligen behandling av vin med fumarsyra för att hämma malolaktisk jäsning. En ny punkt bör därför införas i del A tabell 1 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934.

(33) Enligt akt COEI-1-PRENZY i OIV:s internationella oenologiska kodex innehåller enzympreparat många enzymatiska aktiviteter, och vid sidan av de huvudsakliga enzymatiska aktiviteterna tolereras sekundära aktiviteter endast om de har fastställts inom ramen för de tekniska begränsningarna för tillverkning av enzympreparat. Denna åtskillnad mellan huvudsaklig och sekundär aktivitet anges inte i delegerad förordning (EU) 2019/934. Den bör därför införas i del A tabell 2 i bilaga I till den delegerade förordningen och en hänvisning göras till akt COEI-1-PRENZY i punkterna 7.1–7.11 kolumn 4.

(34) Genom resolution OIV-OENO 682-2021 uppdaterades akterna 1.13, 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8 och 3.2.11 i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder. Referensåret för dessa akter enligt del A tabell 2 avsnitt 7 kolumn 3 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934 bör därför ändras.

(35) I OIV:s regelsamling över oenologiska metoder förtecknas ett antal olika enzymer. Alla ingår inte i del A tabell 2 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934. För att ge vinproducenter ett så brett utbud av enzymer som möjligt så att de kan förbättra sina viner bör förteckningen över tillåtna enzymer i den tabellen harmoniseras med förteckningen över godkända enzymer i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder. Nya punkter för enzymerna arabinanas, betaglukanas (β1-3, β1-6) och glukosidas bör därför införas i avsnitt 7 ”Enzymer” i den tabellen. Dessutom bör akten COEI-1-GLYCOS i OIV:s internationella oenologiska kodex utgå från punkt 7.8 kolumn 4 i den tabellen och flyttas till den nya punkten 7.11 kolumn 4 eftersom den hänvisar till enzymet med nummer EC 3.2.1.21.

(36) Genom resolutionerna OIV-OENO 541A-2021 och 541B-2021 infördes en ny oenologisk metod, nämligen användningen av aspergillopepsin I för att avlägsna hassformande proteiner i druvmust respektive vin. En ny punkt bör därför införas i del A tabell 1 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934.

(37) Akten COEI-1-LESEAC i OIV:s internationella oenologiska kodex har ersatts av akterna COEI-1-SACCHA och COEI-1-NOSACC. Hänvisningen till akten COEI-1-LESEAC i del A tabell 2 punkt 9.1 kolumn 4 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934 bör därför utgå och ersättas med en hänvisning till akterna COEI-1-SACCHA och COEI-1-NOSACC.

(38) Resolution OIV-OENO 611-2019 kompletterade OIV-akt 2.1.3.2.3.2 om avsyrning med mjölksyrabakterier. Denna akt är relevant för del A tabell 2 punkt 9.2 i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934 och bör därför läggas till i kolumn 3.

(39) Enligt punkt 1 i tillägg 1 till bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934 är användning av vinsyra för avsyrning för närvarande endast tillåten för produkter som härrör från druvsorterna elbling och weißer riesling och kommer från druvor som skördats i något av följande vinodlingsområden i den norra delen av vinodlingszon A: Ahr, Rheingau, Mittelrhein, Mosel, Nahe, Rheinhessen, Pfalz och Moselle luxembourgeoise. Tyskland har informerat kommissionen att odling av druvsorterna elbling och weißer riesling nu är tillåten i andra vinodlingsområden än vinodlingszon A i Tyskland. Förteckningen över de regioner som avses i det stycket bör därför ändras så att den omfattar alla områden i vinodlingszon A i Tyskland.

(40) Högsta tillåtna halt av svaveldioxid i vin fastställs i del B i bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934. Namnena på vinerna ”Côteaux de l’Ardèche”, ”Lot”, ”Corrèze”, ”Oc”, ”Thau” och ”Allobrogie” i punkt A.2 c fjortonde strecksatsen i den delen har ändrats. Dessutom har Slovenien begärt att vinet vrhunsko vino ZGP – slamno vino (vino iz sušenega grozdja)” ska införas i förteckningen över viner för vilka den högsta svaveldioxidhalten får vara 400 mg/l. Detta vin har en mycket hög restsockerhalt och därför krävs en högre svaveldioxidhalt för att säkerställa att vinet bevaras. Del B i bilaga I bör ändras i enlighet med detta.

(41) Spanien har begärt att bestämmelserna om spanska likörviner i bilaga III till delegerad förordning (EU) 2019/934 ska ändras för att säkerställa förenlighet med definitionen av likörviner i del II punkt 3 i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013 och med produktspecifikationerna för vinerna med de skyddade ursprungsbeteckningarna ”Condado de Huelva” och ”Lebrija”. På begäran av sina vinproducenter har Spanien också begärt att druvsorterna garnacha roja och mazuela ska läggas till i förteckningen över druvsorter i tillägg 3 till bilaga III till delegerad förordning (EU) 2019/934. Relevanta avsnitt och tillägg till bilaga III till delegerad förordning (EU) 2019/934 bör därför ändras.

(42) I del B i tillägg 1 till bilaga III till delegerad förordning (EU) 2019/934 förtecknas likörviner med skyddad ursprungsbeteckning vars framställning innebär tillsats av sådana produkter som avses i del II punkt 3 f i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013. Till följd av ändringar av produktspecifikationerna för vin med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Κουμανδαρία (Commandaria)” har Cypern begärt att vinet ska införas i del B punkterna 5 och 6 i tillägg 1 till bilaga III till den delegerade förordningen. Dessa punkter bör ändras i enlighet med detta.

(43) Delegerad förordning (EU) 2019/934 bör därför ändras i enlighet med detta.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Ändringar av delegerad förordning (EU) 2019/934

Delegerad förordning (EU) 2019/934 ska ändras på följande sätt:

1. Artikel 2 ska ersättas med följande:

”*Artikel 2*

Vinodlingsområden vars viner får ha en total alkoholhalt på högst 20 volymprocent

De vinodlingsområden som avses i del II punkt 1 andra stycket c första strecksatsen i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013 ska vara zonerna C I, C II och C III, som anges i tillägg I till samma bilaga, och de områden i zon B där vita viner med följande skyddade geografiska beteckningar får framställas: ’Franche-Comté’ och ’Val de Loire’.”

2. Bilaga I ska ändras i enlighet med bilaga I till denna förordning.

3. Bilaga III ska ändras i enlighet med bilaga II till denna förordning.

Artikel 2

Ikraftträdande

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 27 oktober 2021.

På kommissionens vägnar
Ursula VON DER LEYEN
Ordförande

BILAGA I

Bilaga I till delegerad förordning (EU) 2019/934 ska ändras på följande sätt:

(1) Del A ska ändras på följande sätt:

a) Tabellerna 1 och 2 ska ersättas med följande:

"Tabell 1

Tillåtna oenologiska behandlingar som avses i artikel 3.1

	1	2	3
	Oenologisk behandling	Villkor och gränsvärden för användning [1]	Kategorier av vinprodukter [4]
1	Luftning eller syresättning	Omfattas av villkoren i akterna 2.1.1 (2016) och 3.5.5 (2016) i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
2	Värmebehandling	Omfattas av villkoren i akterna 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) och 3.5.10 (1982) i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder.	Färska druvor, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
2a	Kylbehandling	Omfattas av villkoren i del I avsnitt B punkt 1 c i bilaga VIII till förordning (EU) nr 1308/2013 och akterna 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) och 3.5.11.1 (2001) i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder.	Färska druvor, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
3	Centrifugering och filtrering med eller utan inert filtermaterial	Inert filtermaterial är de som avses i akterna 2.1.11 (1970), 2.1.11.1 (1990), 3.2.2 (1989) och 3.2.2.1 (1990) i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder. Användning av dem får inte lämna kvar oönskade rester i den behandlade produkten.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
4	Skapande av en inert atmosfär	Endast för att behandla produkten utan påverkan av luften.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
5	Avlägsnande av svaveldioxid genom fysikaliska processer		Färska druvor, 2, 10, 11, 12, 13 och 14
6	Jonbytarhartser	Omfattas av villkoren som fastställs i tillägg 3 till denna bilaga. Behandlingen ska registreras i det register som avses i artikel 147.2 i förordning (EU) nr 1308/2013.	Druvmust avsedd för framställning av rektifierad koncentrerad druvmust.
7	Genomströmning	Endast med argon eller kvävgas.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16

8	Flotation	Endast med kvävgas eller koldioxid eller genom luftning. Omfattas av villkoren i akt 2.1.14 (1999).	10, 11 och 12
9	Paraffinplattor som är impregnerade med allylisotiocyanat	Endast för att skapa en steril atmosfär. I Italien endast tillåtet förutsatt att det är förenligt med nationell lagstiftning och i behållare med en volym på mer än 20 liter. Användningen av allylisotiocyanat omfattas av villkoren och gränserna i tabell 2 om tillåtna oenologiska föreningar.	Delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
10	Elektrodialysbehandling	Endast för att säkerställa stabilisering av vinsyran i vinet. Omfattas av villkoren som fastställs i tillägg 5 till denna bilaga. Behandlingen ska registreras i det register som avses i artikel 147.2 i förordning (EU) nr 1308/2013.	Delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
11	Bitar av ek	Vid framställning och lagring av vin, inbegripet vid jäsning av färska druvor och druvmust. Omfattas av villkoren som fastställs i tillägg 7 till denna bilaga. Behandlingen ska registreras i det register som avses i artikel 147.2 i förordning (EU) nr 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
12	Korrigering av alkoholhalten i viner	Korrigering görs endast i fråga om vin. Omfattas av villkoren som fastställs i tillägg 8 till denna bilaga. Behandlingen ska registreras i det register som avses i artikel 147.2 i förordning (EU) nr 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
13	Katjonbytare för stabilisering av vinsyran	Omfattas av villkoren som fastställs i akt 3.3.3 (2011) i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder. Behandlingen ska överensstämma med Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1935/2004 ([2]) och med nationella bestämmelser om tillämpning av denna. Behandlingen ska registreras i det register som avses i artikel 147.2 i förordning (EU) nr 1308/2013.	Delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
14	Elektromembranbehandling	Endast för syrning och avsyrning. Omfattas av de villkor och gränsvärden som fastställs i del I avsnitten C och D i bilaga VIII till förordning (EU) nr 1308/2013 och i artikel 11 i den här förordningen. Behandlingen ska överensstämma med förordning (EG) nr 1935/2004 och kommissionens förordning (EU) nr 10/2011 ([3]) samt med nationella bestämmelser om tillämpning av dessa. Omfattas av villkoren i akterna 2.1.3.1.3 (2010), 2.1.3.2.4 (2012), 3.1.1.4 (2010) och 3.1.2.4 (2012) i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder. Behandlingen ska registreras i det register som avses i artikel 147.2 i förordning (EU) nr 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
15	Katjonbytare för syrning	Omfattas av de villkor och gränsvärden som fastställs i del I avsnitten C och D i bilaga VIII till förordning (EU) nr 1308/2013 och i artikel 11 i den här förordningen. Behandlingen ska överensstämma med förordning (EG) nr 1935/2004 och med nationella bestämmelser om tillämpning av denna. Omfattas av villkoren i akterna 2.1.3.1.4 (2012) och 3.1.1.5 (2012) i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder. Behandlingen ska registreras i det register som avses i artikel 147.2 i förordning (EU) nr 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16

16	Kombinerad membranprocess	Endast för reducering av sockerhalten i must. Omfattas av villkoren som fastställs i tillägg 9 till denna bilaga. Behandlingen ska registreras i det register som avses i artikel 147.2 i förordning (EU) nr 1308/2013.	(10)
17	Membran	Endast för hantering av upplöst gas i vin. Tillsats av koldioxid i de produkter som definieras i punkterna 4, 5, 6 och 8 i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013 är förbjuden. Behandlingen ska överensstämma med förordning (EG) nr 1935/2004 och förordning (EU) nr 10/2011 samt med nationella bestämmelser om tillämpning av dessa. Omfattas av villkoren i akt 3.5.17 (2013) i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder. Behandlingen ska registreras i det register som avses i artikel 147.2 i förordning (EU) nr 1308/2013.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
18	Membranteknik i kombination med aktivt kol	Endast för att minska överskott av 4-etylfenol och 4-etylguajakol i vin. Omfattas av villkoren som fastställs i tillägg 10 till denna bilaga. Behandlingen ska registreras i det register som avses i artikel 147.2 i förordning (EU) nr 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
19	Filterplattor innehållande zeoliten Y-faujasit	Endast för att adsorbera haloanisoler. Omfattas av villkoren som fastställs i akt 3.2.15 (2016) i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
20	Partiell koncentrering	För druvmust: omfattas av villkoren som fastställs i del I avsnitt B punkt 1 b i bilaga VIII till förordning (EU) nr 1308/2013 och akterna 2.1.12 (1998), 2.1.12.1 (1993), 2.1.12.2 (2001), 2.1.12.3 (1998) och 2.1.12.4 (1998) i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder. För vin: omfattas av villkoren som fastställs i del I avsnitt B punkt 1 c i bilaga VIII till förordning (EU) nr 1308/2013 och akterna 3.5.11 (2001) och 3.5.11.1 (2001) i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder. Behandlingen ska registreras i det register som avses i artikel 147.2 i förordning (EU) nr 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 och 16
21	Behandling genom diskontinuerliga högtrycksprocesser	Omfattas av villkoren som fastställs i akterna 1.18 (2019) och 2.1.26 (2019) i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder.	Färska druvor, 10, 11 och 12
22	Behandling genom kontinuerliga högtrycksprocesser	Omfattas av villkoren som fastställs i akt 2.2.10 (2020) i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder.	10, 11 och 12
23	Behandling av krossade druvor med ultraljud för ökad extraktion av föreningarna i dem	Omfattas av villkoren som fastställs i akt 1.17 (2019) i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder.	Färska druvor
24	Behandling av druvor med pulserande elektriska fält	Omfattas av villkoren som fastställs i akt 2.1.27 (2020) i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder.	Färska druvor
25	Behandling av must och vin med adsorberande styren-divinylbensengranulat	Omfattas av villkoren som fastställs i akterna 2.2.11 (2020) och 3.4.22 (2020) i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16

(1) Året inom parentes som står efter hänvisningar till akter i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder anger den version av akten som godkänts av unionen som tillåtna oenologiska metoder, med förbehåll för de villkor och gränsvärden för användning som anges i denna tabell.
(2) Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1935/2004 av den 27 oktober 2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel och om upphävande av direktiven 80/590/EEG och 89/109/EEG (EUT L 338, 13.11.2004, s. 4).
(3) Kommissionens förordning (EU) nr 10/2011 av den 14 januari 2011 om material och produkter av plast som är avsedda att komma i kontakt med livsmedel (EUT L 12, 15.1.2011, s. 1).
(4) Om inte alla kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013 omfattas.

Tabell 2

Tillåtna oenologiska föreningar som avses i artikel 3.1

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Ämne/aktivitet	E-nummer och/eller CAS-nummer	OIV:s regelsamling över oenologiska metoder (1)	Hänvisning till akt i OIV:s kodex som avses i artikel 9.1	Tillsats	Processhjälpmedel/ämne som används som processhjälpmedel (2)	Villkor och gränsvärden för användning (3)	Kategorier av vinprodukter (4)
1	Surhetsreglerande medel							
1.1	Vinsyra (L(+)-)	E 334 / CAS 87-69-4	Akterna 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-LTARAC	x		Villkor och gränsvärden fastställs i del I avsnitten C och D i bilaga VIII till förordning (EU) nr 1308/2013 och i artikel 11 i den här förordningen. Behandlingen ska registreras i det register som avses i artikel 147.2 i förordning (EU) nr 1308/2013. Specifikationer för vinsyra (L(+)-) fastställs i punkt 2 i tillägg 1 till denna bilaga.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
1.2	Äppelsyra (D,L-; L-)	E 296 / -	Akterna 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACIMAL	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
1.3	Mjölksyra	E 270 / -	Akterna 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACILAC	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
1.4	Kalium-L(+)-tartrat	E 336(ii) / CAS 921-53-9	Akterna 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTTAR		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16

1.5	Kaliumbikarbonat	E 501(ii) / CAS 298-14-6	Akterna 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTBIC		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
1.6	Kalciumkarbonat	E 170 / CAS 471-34-1	Akterna 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-CALCAR		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
1.8	Kalciumsulfat	E 516 / -	Akt 2.1.3.1.1.1 (2017)		x		Villkor och gränsvärden fastställs i avsnitt A punkt 2 b i bilaga III. Högsta tillåtna mängd: 2 g/l.	(3)
1.9	Kaliumkarbonat	E 501 i	Akterna 2.1.3.2.5 (2017), 3.1.2.2 (1979)			x	Villkor och gränsvärden fastställs i del I avsnitten C och D i bilaga VIII till förordning (EU) nr 1308/2013 och i artikel 11 i den här förordningen. Behandlingen ska registreras i det register som avses i artikel 147.2 i förordning (EU) nr 1308/2013. Citronsyra: Endast ändamål a i OIV-akterna 3.1.1 (1979) och 3.1.1.1 (2001) är tillämpligt. Högsta tillåtna mängd i det behandlade vin som släpps ut på marknaden: 1 g/l.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
1.10	Citronsyra	E 330	Akterna 3.1.1 (1979), 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-CITACI	x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
1.11	Jäst för vinframställning	- / -	Akterna 2.1.3.2.3 (2019), 2.1.3.2.3.1 (2019), 2.3.1 (2016)	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC		x [2]		10, 11 och 12
1.12	Mjölksyrabakterier	- / -	Akterna 2.1.3.2.3 (2019), 2.1.3.2.3.2 (2019), 3.1.2 (1979), 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x [2]		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16

2	Konserverings- och antioxidationsmedel							
2.1	Svaveldioxid	E 220 / CAS 7446-09-5	Akterna 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)	COEI-1-SOUDIO	x		Gränsvärden (högsta tillåtna mängd i den produkt som släpps ut på marknaden) fastställs i del B i bilaga I.	Färska druvor, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
2.2	Kaliumbisulfit	E 228 / CAS 7773-03-7	Akterna 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)	COEI-1-POTBIS	x			Färska druvor, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
2.3	Kaliumpyrosulfit	E 224 / CAS 16731-55-8	Akterna 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)	COEI-1-POTANH	x			Färska druvor, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
2.4	Kaliumsorbat	E 202	Akt 3.4.5 (1988)	COEI-1-POTSOR	x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
2.5	Lysozym	E 1105	Akterna 2.2.6 (1997), 3.4.12 (1997)	COEI-1-LYSOZY	x	x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
2.6	L-askorbinsyra	E 300	Akterna 1.11 (2001), 2.2.7 (2001), 3.4.7 (2001)	COEI-1-ASCACI	x		Högsta tillåtna mängd i det behandlade vin som släpps ut på marknaden: 250 mg/l. Högst 250 mg/l per behandling.	Färska druvor, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
2.7	Dimetyldikarbonat (DMDC)	E 242 / CAS 4525-33-1	Akt 3.4.13 (2001)	COEI-1-DICDIM	x		Behandlingen ska registreras i det register som avses i artikel 147.2 i förordning (EU) nr 1308/2013.	Delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16

3	Adsorbenter							
3.1	Kol för oenologiskt bruk		Akterna 2.1.9 (2002), 3.5.9 (1970)	COEI-1-CHARBO		x	Behandlingen ska registreras i det register som avses i artikel 147.2 i förordning (EU) nr 1308/2013.	Vita viner, 2, 10 och 14
3.2	Selektiva vegetabiliska fibrer		Akt 3.4.20 (2017)	COEI-1-FIBVEG		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
4	Aktivatorer för alkoholjäsning och malolaktisk jäsning							
4.1	Mikrokristallinsk cellulosa	E 460(i) / CAS 9004-34-6	Akterna 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-CELMIC		x	Ämnet ska överensstämma med specifikationerna i bilagan till förordning (EU) nr 231/2012.	Färska druvor, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
4.2	Diammoniumvätefosfat	E 342 / CAS 7783-28-0	Akt 4.1.7 (1995)	COEI-1-PHODIA		x	Endast för alkoholjäsning. Upp till 1 g/l (uttryckt i salter) [5] respektive 0,3 g/l för den andra jäsningen av mousserande vin.	Färska druvor, 2, 10, 11, 12, andra alkoholjäsningen 4, 5, 6 och 7
4.3	Ammoniumsulfat	E 517 / CAS 7783-20-2	Akt 4.1.7 (1995)	COEI-1AMMSUL		x		
4.4	Ammoniumbisulfit	- / CAS 10192-30-0		COEI-1-AMMHYD		x	Endast för alkoholjäsning. Upp till 0,2 g/l (uttryckt i salter) och inom de gränsvärden som anges i punkterna 2.1, 2.2 och 2.3.	Färska druvor, 2, 10, 11 och 12
4.5	Tiaminhydroklorid	- / CAS 67-03-8	Akterna 2.3.3 (1976), 4.1.7 (1995)	COEI-1-THIAMIN		x	Endast för alkoholjäsning. Upp till ett gränsvärde för användning på 0,6 mg/l (uttryckt i tiamin) för varje behandling.	Färska druvor, 2, 10, 11, 12, andra alkoholjäsningen 4, 5, 6 och 7

4.6	Jästautolysater	- / -	Akterna 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-AUTLYS		x (2)		Färska druvor, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
4.7	Jästcellväggar	- / -	Akterna 2.3.4 (1988), 3.4.21 (2015)	COEI-1-YEHULL		x (2)		Färska druvor, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
4.8	Inaktiverad jäst	- / -	Akterna 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-INAYEA		x (2)		Färska druvor, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
4.9	Inaktiverad jäst med garantinivå av glutation	- / -	Akt 2.2.9 (2017)	COEI-1-LEVGLU		x (2)	Endast för alkoholjäsning.	Färska druvor, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
5	Klarningsmedel							
5.1	Ätligt gelatin	- / CAS 9000-70-8	Akterna 2.1.6 (1997), 3.2.1 (2011)	COEI-1-GELATI		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
5.2	Veteprotein		Akterna 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16

5.3	Ärtprotein		Akterna 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
5.4	Potatisprotein		Akterna 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
5.5	Husbloss		Akt 3.2.1 (2011)	COEI-1-COLPOI		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
5.6	Kasein	- / CAS 9005-43-0	Akt 2.1.16 (2004)	COEI-1-CASEIN		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
5.7	Kaliumkaseinat	- / CAS 68131-54-4	Akterna 2.1.15 (2004), 3.2.1 (2011)	COEI-1-POTCAS		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
5.8	Äggalbumin	- / CAS 9006-59-1	Akt 3.2.1 (2011)	COEI-1-OEUALB		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
5.9	Bentonit	- / -	Akterna 2.1.8 (1970), 3.3.5 (1970)	COEI-1-BENTON		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16

5.10	Kiseldioxid i form av gel eller kolloid	E 551 / -	Akterna 2.1.10 (1991), 3.2.1 (2011), 3.2.4 (1991)	COEI-1-DIOSIL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
5.11	Kaolin	- / CAS 1332-58-7	Akt 3.2.1 (2011)	COEI-1-KAOLIN		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
5.12	Tanniner		Akterna 2.1.7 (2019), 2.1.17 (2004), 3.2.6 (2019), 3.2.7 (2004), 4.1.8 (1981), 4.3.2 (1981)	COEI-1-TANINS		x		Färska druvor, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
5.13	Kitosan från *Aspergillus niger* eller *Agaricus bisporus*	- / CAS 9012-76-4	Akterna 2.1.22 (2009), 3.2.1 (2011), 3.2.12 (2009)	COEI-1-CHITOS		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
5.14	Kitinglukan från *Aspergillus niger*	Kitin: CAS-nr- 1398-61-4, glukan: CAS-nr- 9041-22-9	Akterna 2.1.23 (2009), 3.2.1 (2011), 3.2.13 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
5.15	Jästproteinextrakt	- / -	Akterna 2.1.24 (2011), 3.2.14 (2011), 3.2.1 (2011)	COEI-1-EPLEV		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
5.16	Polyvinylpolypyrrolidon	E 1202 / CAS 25249-54-1	Akt 3.4.9 (1987)	COEI-1-PVPP		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16

5.17	Kalciumalginat	E 404 / CAS 9005-35-0	Akt 4.1.8 (1981)	COEI-1-ALGIAC		x	Endast för framställning av samtliga kategorier av mousserande vin och pärlande vin som framställs genom jäsning på flaska med avskiljning av jäsningsresterna genom degorgering.	4, 5, 6, 7, 8 och 9
5.18	Kaliumalginat	E 402 / CAS 9005-36-1	Akt 4.1.8 (1981)	COEI-1-POTALG		x	Endast för framställning av samtliga kategorier av mousserande vin och pärlande vin som framställs genom jäsning på flaska med avskiljning av jäsningsresterna genom degorgering.	4, 5, 6, 7, 8 och 9
6	Stabilisatorer							
6.1	Kaliumvätetartrat	E 336(i) / CAS 868-14-4	Akt 3.3.4 (2004)	COEI-1-POTBIT		x	Endast för att främja utfällning av vinsyresalter.	Delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
6.2	Kalciumtartrat	- / -	Akt 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR		x		Delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
6.3	Citronsyra	E 330	Akterna 3.3.1 (1970), 3.3.8 (1970)	COEI-1-CITACI	x		Högsta tillåtna mängd i det behandlade vin som släpps ut på marknaden: 1 g/l.	Delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16

6.4	Tanniner	- / -	Akterna 2.1.7 (2019), 3.2.6 (2019), 3.3.1 (1970)	COEI-1-TANINS				Färska druvor, delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
6.5	Kaliumferrocyanid	E 536 / -	Akterna 3.3.1 (1970), 3.3.10 (1970)	COEI-1-POTFER		x	Omfattas av villkoren som fastställs i tillägg 4 till denna bilaga. Behandlingen ska registreras i det register som avses i artikel 147.2 i förordning (EU) nr 1308/2013.	Delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
6.6	Kalciumfytat	- / CAS 3615-82-5	Akt 3.3.1 (1970)	COEI-1-CALPHY		x	Upp till 8 g/hl, endast för röda viner. Omfattas av villkoren som fastställs i tillägg 4 till denna bilaga.	Delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
6.7	Metavinsyra	E 353 / -	Akt 3.3.7 (1970)	COEI-1-METACI	x			Delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16

6.8	Gummi arabicum	E 414 / CAS 9000-01-5	Akt 3.3.6 (1972)	COEI-1-GOMARA	x		*Quantum satis.*	Delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
6.9	Vinsyra (D, L-) eller dess neutrala kaliumsalt	- / CAS 133-37-9	Akterna 2.1.21 (2008), 3.4.15 (2008)	COEI-1-DLTART		x	Endast för utfällning av överskott på kalcium. Omfattas av villkoren som fastställs i tillägg 4 till denna bilaga.	Delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
6.10	Mannoproteiner från jäst	- / -	Akt 3.3.13 (2005)	COEI-1-MANPRO	x			Delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
6.11	Karboximetylcellulosa	E466 / -	Akt 3.3.14 (2020)	COEI-1-CMC	x		Endast för stabilisering av vinsyran.	Vita viner och roséviner, (4), (5), (6), (7), (8) och (9)
6.12	Sampolymererna polyvinylimidazol-polyvinylpyrrolidon (PVI/PVP)	- / CAS 87865-40-5	Akterna 2.1.20 (2014), 3.4.14 (2014)	COEI-1-PVIPVP		x	Behandlingen ska registreras i det register som avses i artikel 147.2 i förordning (EU) nr 1308/2013.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16

6.13	Kaliumpolyaspartat	E 456 / CAS 64723-18-8	Akt 3.3.15 (2016)	COEI-1-POTPOL	x		Endast för att främja stabilisering av vinsyran.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
6.14	Fumarsyra	E 297 / CAS 110-17-8	Akterna 3.4.2 (2021), 3.4.23 (2021)		x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
7	Enzymer ([6])							
7.1	Ureas	EC 3.5.1.5	Akt 3.4.11 (1995)	COEI-1-UREASE COEI-1-PRENZY		x	Endast för att minska ureahalten i vinerna. Omfattas av villkoren som fastställs i tillägg 6 till denna bilaga.	Delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
7.2	Pektinlyas	EC 4.2.2.10	Akterna 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPLY COEI-1-PRENZY		x	Endast för oenologiskt bruk vid maceration, klarning, stabilisering, filtrering och för att avslöja aromatiska prekursorer av druvor.	Färska druvor, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
7.3	Pektinmetylesteras	EC 3.1.1.11	Akterna 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPME COEI-1-PRENZY		x	Endast för oenologiskt bruk vid maceration, klarning, stabilisering, filtrering och för att avslöja aromatiska prekursorer av druvor.	Färska druvor, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
7.4	Polygalakturonas	EC 3.2.1.15	Akterna 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPGA COEI-1-PRENZY		x	Endast för oenologiskt bruk vid maceration, klarning, stabilisering, filtrering och för att avslöja aromatiska prekursorer av druvor.	Färska druvor, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16

7.5	Hemicellulas	EC 3.2.1.78	Akterna 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTGHE COEI-1-PRENZY		x	Endast för oenologiskt bruk vid maceration, klarning, stabilisering, filtrering och för att avslöja aromatiska prekursorer av druvor.	Färska druvor, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
7.6	Cellulas	EC 3.2.1.4	Akterna 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTCEL COEI-1-PRENZY		x	Endast för oenologiskt bruk vid maceration, klarning, stabilisering, filtrering och för att avslöja aromatiska prekursorer av druvor.	Färska druvor, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
7.7	Betaglukanas	EC 3.2.1.58	Akt 3.2.10 (2004)	COEI-1-BGLUCA COEI-1-PRENZY		x	Endast för oenologiskt bruk vid maceration, klarning, stabilisering, filtrering och för att avslöja aromatiska prekursorer av druvor.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
7.8	Glykosidas	EC 3.2.1.20	Akterna 2.1.19 (2013), 3.2.9 (2013)	COEI-1-PRENZY		x	Endast för oenologiskt bruk vid maceration, klarning, stabilisering, filtrering och för att avslöja aromatiska prekursorer av druvor.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
7.9	Arabinanas	EC 3.2.1.99	Akterna 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTARA COEI-1-PRENZY		x	Endast för oenologiskt bruk vid maceration, klarning, stabilisering, filtrering och för att avslöja aromatiska prekursorer av druvor.	Färska druvor, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
7.10	Betaglukanas (β1–3, β1–6)	EC 3.2.1.6	Akt 3.5.7 (2013)	COEI-1-ACTGLU COEI-1-PRENZY		x	Endast för oenologiskt bruk vid maceration, klarning, stabilisering, filtrering och för att avslöja aromatiska prekursorer av druvor.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16

7.11	Glukosidas	EC 3.2.1.21	Akterna 2.1.19 (2013), 3.2.9 (2013)	COEI-1-GLYCOS COEI-1-PRENZY		x	Endast för oenologiskt bruk vid maceration, klarning, stabilisering, filtrering och för att avslöja aromatiska prekursorer av druvor.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
7.12	Aspergillopepsin I	EC 3.4.23.18	Akterna 2.2.12 (2021), 3.3.16 (2021)	COEI-1-PROTEA COEI-1-PRENZY		x	Endast för oenologiskt bruk vid maceration, klarning, stabilisering, filtrering och för att avslöja aromatiska prekursorer av druvor	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
8	Gaser och förpackningsgaser ([7])							
8.1	Argon	E 938 / CAS 7440-37-1	Akterna 2.2.5 (1970), 3.2.3 (2002)	COEI-1-ARGON	x ([7])	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
8.2	Kväve	E 941 / CAS 7727-37-9	Akterna 2.1.14 (1999), 2.2.5 (1970), 3.2.3 (2002)	COEI-1-AZOTE	x ([7])	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
8.3	Koldioxid	E 290 / CAS 124-38-9	Akterna 1.7 (1970), 2.1.14 (1999), 2.2.3 (1970), 2.2.5 (1970), 2.3.9 (2005), 4.1.10 (2002)	COEI-1-DIOCAR	x ([7])	x	För stilla viner får koldioxidhalten i det behandlade vin som släpps ut på marknaden vara högst 3 g/l och övertrycket på grund av koldioxiden måste vara mindre än 1 bar vid en temperatur på 20 °C.	Delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
8.4	Syrgas	E 948 / CAS 17778-80-2	Akterna 2.1.1 (2016), 3.5.5 (2016)	COEI-1-OXYGEN		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16

9	Jäsmedel							
9.1	Jäst för vinframställning	- / -	Akterna 2.1.3.2.3.1 (2019), 2.3.1 (2016), 4.1.8 (1981)	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC		x ([2])		Färska druvor, 2, 10, 11, 12, 13, andra alkoholjäsningen 4, 5, 6 och 7
9.2	Mjölksyrabakterier	- / -	Akterna 2.1.3.2.3.2 (2019), 3.1.2 (1979), 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x ([2])		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
10	Korrigering av defekter							
10.1	Kopparsulfat, pentahydrat	- / CAS 7758-99-8	Akt 3.5.8 (1989)	COEI-1-CUISUL		x	Upp till 1 g/hl på villkor att den behandlade produkten inte har en högre halt av koppar än 1 mg/l, med undantag för likörviner som framställts av färsk ojäst eller delvis jäst druvmust, som inte får ha en högre halt av koppar än 2 mg/l.	Delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
10.2	Kopparcitrat	- / CAS 866-82-0	Akt 3.5.14 (2008)	COEI-1-CUICIT		x	Upp till 1 g/hl på villkor att den behandlade produkten inte har en högre halt av koppar än 1 mg/l, med undantag för likörviner som framställts av färsk ojäst eller delvis jäst druvmust, som inte får ha en högre halt av koppar än 2 mg/l.	Delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
10.3	Kitosan från *Aspergillus niger* eller *Agaricus bisporus*	- / CAS 9012-76-4	Akt 3.4.16 (2009)	COEI-1-CHITOS		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16

10.4	Kitinglukan från *Aspergillus niger*	Kitin: CAS-nr- 1398-61-4, glukan: CAS-nr- 9041-22-9	Akt 3.4.17 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
10.5	Inaktiverad jäst	- / -		COEI-1-INAYEA		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16
11	Andra metoder							
11.1	Kåda från aleppotall	- / -			x		Omfattas av villkoren som fastställs i tillägg 2 till denna bilaga.	2, 10 och 11
11.2	Färska jäsningsrester	- / -				x (2)	Endast i torra viner. Färska jäsningsrester ska vara sunda, outspädda och innehålla jäst från nyligen avslutad framställning av torrt vin. Kvantiteterna får inte överstiga 5 volymprocent av den behandlade produkten.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 och 16
11.3	Sockerkulör	E 150 a-d / -	Akt 4.3 (2007)	COEI-1-CARAMEL	x		För att förstärka färgen, såsom anges i punkt 2 i bilaga I till förordning (EG) nr 1333/2008.	(3)
11.4	Allylisotiocyanat	- / 57-06-7				x	Endast för att impregnera paraffinplattor. Se tabell 1. Det får inte förekomma några spår av allylisotiocyanat i vinet.	Endast för delvis jäst must för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd och vin.
11.5	Inaktiverad jäst	- / -		COEI-1-INAYEA		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 och 16

(1) Året inom parentes som står efter hänvisningar till akter i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder anger den version av akten som godkänts av unionen som tillåtna oenologiska metoder, med förbehåll för de villkor och gränsvärden för användning som anges i denna tabell.
(2) Ämnen som används som processhjälpmedel, såsom avses i artikel 20 d i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1169/2011 av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, och om ändring av Europaparlamentets och rådets förordningar (EG) nr 1924/2006 och (EG) nr 1925/2006 samt om upphävande av kommissionens direktiv 87/250/EEG, rådets direktiv 90/496/EEG, kommissionens direktiv 1999/10/EG, Europaparlamentets och rådets direktiv 2000/13/EG, kommissionens direktiv 2002/67/EG och 2008/5/EG samt kommissionens förordning (EG) nr 608/2004 (EUT L 304, 22.11.2011, s. 18).
(3) De tillåtna oenologiska föreningarna ska användas i enlighet med bestämmelserna i de akter i OIV:s regelsamling över oenologiska metoder som avses i kolumn 3, såvida inte ytterligare villkor och gränsvärden för användning som fastställs i denna kolumn gäller.
(4) Om inte alla kategorier av vinprodukter som anges i del II i bilaga VII till förordning (EU) nr 1308/2013 omfattas.
(5) De ammoniumsalter som avses i punkt 4.2, 4.3 och 4.4 får också användas tillsammans, upp till det totala gränsvärdet på 1g/l, eller upp till 0,3 g/l för den andra jäsningen av mousserande vin. Det ammoniumsalt som avses i punkt 4.4 får dock inte överskrida det gränsvärde som anges i punkt 4.4.
(6) Se även artikel 9.2 i denna förordning.
(7) Om dessa används som tillsatser såsom avses i punkt 20 i bilaga I till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelstillsatser (EUT L 354, 31.12.2008, s. 16).”

b) I tillägg 1 ska punkt 1 ersättas med följande:

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

härrör från druvsorterna elbling och riesling, och

kommer från druvor som skördats i Tyskland i vinodlingszon A.”

c) I tillägg 5 ska meningen ”Behandlingen ska registreras i det register som avses i artikel 147.2 i förordning (EU) nr 1308/2013.” utgå.

d) I tillägg 7 ska meningen ”Behandlingen ska registreras i det register som avses i artikel 147.2 i förordning (EU) nr 1308/2013.” utgå.

e) I tillägg 8 ska meningen ”Behandlingen ska registreras i det register som avses i artikel 147.2 i förordning (EU) nr 1308/2013.” utgå.

f) I tillägg 10 ska meningen ”Behandlingen ska registreras i det register som avses i artikel 147.2 i förordning (EU) nr 1308/2013.” utgå.

(2) Del B avsnitt A punkt 2 ska ändras på följande sätt:

a) I led c ska fjortonde strecksatsen ersättas med följande:

”– Vita viner med följande skyddade geografiska beteckningar med en total alkoholhalt som överstiger 15 volymprocent och en sockerhalt som överstiger 45 g/l:

— Franche-Comté

— Coteaux de l’Auxois

— Saône-et-Loire

— 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) I led e ska tionde strecksatsen ersättas med följande:

"– Viner från Slovenien som är berättigade till en skyddad ursprungsbeteckning och beskrivs med beteckningen 'vrhunsko vino ZGP – jagodni izbor', 'vrhunsko vino ZGP – ledeno vino', 'vrhunsko vino ZGP – suhi jagodni izbor' eller 'vrhunsko vino ZGP – slamno vino (vino iz sušenega grozdja)'."

BILAGA II

Bilaga III till delegerad förordning (EU) 2019/934 ska ändras på följande sätt:

(1) I avsnitt A punkt 4 a ska andra strecksatsen ersättas med följande:

”– koncentrerad druvmust, koncentrerad druvmust framställd genom direkt uppvärmning, men som i övrigt svarar mot definitionen för koncentrerad druvmust, rektifierad koncentrerad druvmust eller druvmust från lätt torkade druvor där neutral alkohol framställd av vinprodukter har tillsatts för att hindra jäsningen, för spanska viner som beskrivs med det traditionella uttrycket ’vino generoso de licor’, förutsatt att vinets totala alkoholhalt inte höjs med mer än 8 volymprocent,”

(2) I avsnitt B punkt 3 ska andra stycket ersättas med följande:

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

(3) Tillägg 1 ska ändras på följande sätt:

a) I del A ska tabellen för SPANIEN ersättas med följande:

”**Likörviner med skyddad ursprungsbeteckning**	**Produktens beteckning enligt unionens eller medlemsstatens lagstiftning**
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) Avsnitt B ska ändras enligt följande:

i) I punkt 4 ska tabellen för SPANIEN ersättas med följande:

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

ii) I punkt 5 ska följande ord läggas till efter ”ITALIEN Marsala”:

”CYPERN

Κουμανδαρία (Commandaria)”

iii) I punkt 6 ska följande ord läggas till efter ”ITALIEN Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.”:

”CYPERN

Κουμανδαρία (Commandaria).”

(4) I tillägg 3 ska förteckningen över druvsorter ersättas med följande:

”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.”