KOMMISSIONENS FORORDNING (EF) Nr. 423/2008

af 8. maj 2008

om visse gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 1493/1999 og om en EF-kodeks for ønologiske fremgangsmåder og behandlingsmetoder

(kodificeret udgave)

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til traktaten om oprettelse af Det Europæiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EF) nr. 1493/1999 af 17. maj 1999 om den fælles markedsordning for vin ([1]), særlig artikel 46 og 80, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Kommissionens forordning (EF) nr. 1622/2000 af 24. juli 2000 om visse gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 1493/1999 om den fælles markedsordning for vin og om en EF-kodeks for ønologiske fremgangsmåder og behandlingsmetoder ([2]) er blevet ændret væsentligt ved flere lejligheder ([3]). Forordningen bør af klarheds- og rationaliseringshensyn kodificeres.

(2) Afsnit V, kapitel I, i forordning (EF) nr. 1493/1999 og flere bilag til nævnte forordning indeholder generelle bestemmelser om ønologiske fremgangsmåder og behandlingsmetoder og derudover henvisninger til gennemførelsesbestemmelser, som skal vedtages af Kommissionen.

(3) Af hensyn til de erhvervsdrivende i EF og de myndigheder, der skal anvende EF-bestemmelserne, bør alle disse bestemmelser være samlet i en kodeks for ønologiske fremgangsmåder og behandlingsmetoder.

(4) En sådan EF-kodeks bør kun indeholde de gennemførelsesbestemmelser, som Rådet udtrykkeligt har anført i forordning (EF) nr. 1493/1999. Herudover skulle bestemmelserne i traktatens artikel 28 ff. være tilstrækkelige til at sikre den fri bevægelighed for vinprodukter, for så vidt angår de ønologiske krav.

(5) Det bør endvidere præciseres, at denne kodeks ikke indebærer nogen indskrænkning af de særlige bestemmelser, der er fastsat på andre områder. Sådanne særlige bestemmelser kan bl.a. være fastsat eller blive fastsat i fødevarelovgivningen.

(6) Artikel 42, stk. 5, i forordning (EF) nr. 1493/1999 åbner mulighed for, at der til fremstilling af de produkter, der er anført i nævnte artikel, kan anvendes druer af andre sorter end dem, der i den klassificering, der er opstillet efter artikel 19 i nævnte forordning, er opført som druesorter til persning, og deraf afledte produkter. Der bør opstilles en liste over de sorter, for hvilke der er fastsat sådanne undtagelser.

(7) På grundlag af bilag V til forordning (EØF) nr. 1493/1999 bør der udarbejdes en liste over de kvalitetshedvine fra bestemte dyrkningsområder (khvbd), som der er tilladt særlige fremstillingsregler for. For lettere at identificere produkterne og fremme samhandelen i EF bør der henvises til den varebeskrivelse, der er fastlagt i EF-bestemmelserne eller eventuelt i de nationale bestemmelser.

(8) Der bør også på grundlag af bilag IV til forordning (EF) nr. 1493/1999 fastsættes grænseværdier for anvendelsen af bestemte stoffer og betingelser for anvendelsen af nogle af disse stoffer.

(9) Ved en række forsøg i to medlemsstater med anvendelse af lysozym ved fremstilling af vin er det blevet bekræftet, at dette stof med fordel kan anvendes til stabilisering af vin og gør det muligt at fremstille kvalitetsvin med et reduceret svovldioxidindhold. Det bør derfor være tilladt at bruge dette stof, men samtidig bør der være grænser for, hvor store doser der må anvendes, svarende til de teknologiske behov, som er påvist ved forsøgene.

([1]) EFT L 179 af 14.7.1999, s. 1. Senest ændret ved forordning (EF) nr. 1791/2006 (EUT L 363 af 20.12.2006, s. 1).
([2]) EFT L 194 af 31.7.2000, s. 1. Senest ændret ved forordning (EF) nr. 1300/2007 (EUT L 289 af 7.11.2007, s. 8).
([3]) Se bilag XXII.

(10) Ifølge artikel 44 i Rådets forordning (EØF) nr. 337/79 [1], som ændret ved forordning (EØF) nr. 3307/85 [2], skulle det maksimale indhold af svovldioxid i andre vine end mousserende vine, hedvine og visse kvalitetsvine reduceres med 15 mg/l fra den 1. september 1986. For at der ikke skulle opstå problemer med at afsætte vine som følge af denne ændring af produktionsbestemmelserne, blev det tilladt også efter denne dato til direkte konsum at afsætte vine med oprindelse i EF, bortset fra Portugal, fremstillet inden nævnte dato, og i en overgangsperiode på ét år regnet fra nævnte dato, vine med oprindelse i tredjelande eller Portugal, når det samlede indhold af svovldioxid er i overensstemmelse med de EF-bestemmelser og i givet fald de spanske bestemmelser, der var gældende før den 1. september 1986. Denne foranstaltning bør forlænges, da der stadig findes sådanne vine på lager.

(11) Ifølge artikel 12 og 16 i Rådets forordning (EØF) nr. 358/79 af 5. februar 1979 om mousserende vine fremstillet i Fællesskabet og defineret under punkt 13 i bilag II til forordning (EØF) nr. 337/79 [3] skulle maksimumsindholdet af svovldioxid i mousserende vine, mousserende kvalitetsvine og mousserende kvalitetsvine fra bestemte dyrkningsområder nedsættes med 15 mg/l fra den 1. september 1986. Med hensyn til mousserende vine med oprindelse i EF, bortset fra Portugal, åbnedes der i artikel 22, stk. 1, i forordning (EØF) nr. 358/79 mulighed for at afsætte disse produkter, indtil lagrene var opbrugt, hvis de er fremstillet i overensstemmelse med forordning (EØF) nr. 358/79 i den affattelse, der var gældende inden den 1. september 1986. Der bør fastsættes overgangsbestemmelser for importerede mousserende vine og mousserende vine med oprindelse i Spanien og Portugal, der er fremstillet inden den 1. september 1986, for at undgå afsætningsvanskeligheder for disse produkter. Det bør tillades, at disse produkter kan udbydes i en overgangsperiode efter denne dato, hvis deres totalindhold af svovldioxid overholder de EF-bestemmelser, der var gældende inden den 1. september 1986.

(12) Maksimumsindholdet af flygtig syre i vin er fastsat i afsnit B, punkt 1, i bilag V til forordning (EØF) nr. 1493/1999. Der kan fastsættes undtagelser for visse kvbd og visse bordvine, der benævnes ved en geografisk betegnelse, og for vine med et alkoholindhold på 13 % eller derover. Nogle vine med oprindelse i Tyskland, Spanien, Frankrig, Italien, Østrig og Det Forenede Kongerige henhørende under disse kategorier har normalt som følge af særlige fremstillingsmetoder og deres høje alkoholindhold et højere indhold af flygtig syre end det i nævnte bilag V fastsatte. For at disse vine fortsat kan fremstilles efter de traditionelle metoder, der giver dem deres karakteristiske egenskaber, bør der fastsættes undtagelser fra afsnit B, punkt 1, i nævnte bilag V.

(13) Efter afsnit D, punkt 3, i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999 bør de vindyrkningsområder, hvor saccharose traditionelt er blevet tilsat i overensstemmelse med de pr. 8. maj 1970 gældende regler, nærmere angives.

(14) Eftersom vindyrkningen er af begrænset omfang i Luxembourg, kan myndighederne foretage en systematisk analytisk kontrol af alle partier af produkter, der anvendes til vinfremstilling. Så længe det forholder sig sådan, er det ikke absolut nødvendigt at kræve anmeldelse af planlagt tilsætning.

(15) I afsnit G, punkt 5, i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999 er det fastsat, at hver tilsætnings-, syrings- og afsyringsproces skal anmeldes til myndighederne. Det samme gælder med hensyn til de mængder sukker, koncentreret druemost eller rektificeret koncentreret druemost, som de fysiske eller juridiske personer, der udfører processerne, ligger inde med. Anmeldelserne skal gøre det muligt at føre kontrol med nævnte processer. Derfor skal anmeldelserne sendes til myndighederne i den medlemsstat, på hvis område den pågældende proces foregår, og de skal være så nøjagtige som muligt og være myndighederne i hænde tidsnok til, at processen kan kontrolleres effektivt, når det drejer sig om forhøjelse af alkoholindholdet. Med hensyn til syring og afsyring er en efterfølgende kontrol tilstrækkelig. Derfor, og for at lette administrationen, bør det tillades, at anmeldelserne, bortset fra den første i produktionsåret, afgives ved ajourføring af fortegnelser, der regelmæssigt kontrolleres af myndighederne.

(16) I afsnit F, punkt 1, i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999 er der fastsat en række bestemmelser for sødning af vin. Disse bestemmelser vedrører navnlig bordvin. De gælder i første række for bordvine, men efter afsnit G, punkt 2, i bilag VI til samme forordning gælder de også for kvbd.

(17) Sødning af vin må ikke medføre en yderligere tilsætning i forhold til de grænseværdier, der er fastsat i afsnit C i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999. For at tage hensyn hertil, er der i afsnit F, punkt 1, i bilag V til samme forordning fastsat særlige bestemmelser. Endvidere har kontrolforanstaltninger vist sig at være ubetinget nødvendige for at sikre, at de pågældende bestemmelser overholdes.

[1] EFT L 54 af 5.3.1979, s. 1.
[2] EFT L 367 af 31.12.1985, s. 39.
[3] EFT L 54 af 5.3.1979, s. 130.

(18) For at gøre kontrollen mere effektiv bør sødning af vin kun finde sted i produktionsleddet eller i et led, der ligger så tæt som muligt op ad produktionen. Sødning af vin bør derfor begrænses til produktions- og engroshandelsleddet.

(19) Kontrolorganet skal underrettes om den sødning, der agtes foretaget. Med dette formål for øje bør det fastsættes, at enhver, der vil foretage en sødning, skriftligt anmelder dette til kontrolorganet. Denne fremgangsmåde kan dog lempes, hvis der i en virksomhed ofte eller til stadighed foretages sødning.

(20) Formålet med anmeldelsen er at gøre det muligt at føre kontrol med den pågældende proces. Det er derfor nødvendigt, at anmeldelserne sendes til myndighederne i den medlemsstat, på hvis område den pågældende proces foregår, at de er så nøjagtige som muligt, og at de er myndighederne i hænde inden processens påbegyndelse.

(21) For at kontrollen kan blive effektiv, er det nødvendigt, at der indgives en anmeldelse for de mængder druemost og koncentreret druemost, som den pågældende ligger inde med inden sødningen. Denne anmeldelse opfylder dog kun sit formål, hvis den kobles sammen med en forpligtelse til at føre ind- og udgangsbøger over de produkter, der anvendes til sødningen.

(22) For at undgå, at der anvendes saccharose til sødning af hedvine, bør det tillades, at der foruden koncentreret druemost også kan anvendes rektificeret koncentreret druemost.

(23) Forskæring er en gængs ønologisk fremgangsmåde, og af hensyn til de mulige virkninger heraf er det nødvendigt at opstille bestemmelser for brugen af denne fremgangsmåde, navnlig for at undgå misbrug.

(24) I tilfælde af vin eller most fra samme vindyrkningszone i EF eller fra samme produktionsområde i et tredjeland er det af stor betydning for handelsværdien, at den geografiske oprindelse eller druesorten angives. Som forskæring bør derfor også betragtes blanding af vin eller druemost, der kommer fra samme område, men fra forskellige geografiske delområder inden for dette, og blanding af vin og druemost fremstillet af forskellige druesorter eller fra forskellige høstår, når dette er angivet i beskrivelsen af den vare, som opnås ved processen.

(25) Der bør gives medlemsstaterne mulighed for at tillade, at der i en begrænset periode i forsøgsøjemed anvendes visse ønologiske fremgangsmåder og behandlingsmetoder, der ikke er medtaget i forordning (EF) nr. 1493/1999.

(26) Ifølge artikel 46, stk. 3, i forordning (EF) nr. 1493/1999 skal der fastsættes analysemetoder, som gør det muligt at fastslå sammensætningen af de produkter, der er omfattet af artikel 1 i nævnte forordning, og regler, som gør det muligt at konstatere, om de pågældende produkter har undergået en behandling, der er i strid med de tilladte ønologiske fremgangsmåder.

(27) Afsnit J, punkt 1, i bilag VI til forordning (EF) nr. 1493/1999 indeholder bestemmelser om en analytisk undersøgelse, der mindst omfatter værdierne af de faktorer, der er nævnt i punkt 3 i det pågældende afsnit, og som er karakteristiske for den pågældende kvbd.

(28) Kontrollen med oplysningerne i dokumenterne for de pågældende produkter nødvendiggør, at der indføres ensartede analysemetoder til sikring af præcise og sammenlignelige oplysninger. Disse metoder bør følgelig være obligatoriske for alle handelstransaktioner og al kontrol. Under hensyn til nødvendigheden af kontrol og de begrænsede muligheder i handelsleddet i så henseende bør der tillades et vist antal forenklede fremgangsmåder, der muliggør en hurtig og tilstrækkeligt sikker bestemmelse af de faktorer, som ønskes konstateret.

(29) EF-analysemetoder for vin er fastsat ved Kommissionens forordning (EØF) nr. 2676/90 [1]. Da de deri beskrevne metoder stadig er fuldt gyldige, bør forordningen forblive i kraft, idet de almindelige metoder dog med tiden ikke længere vil blive beskrevet.

(30) Forvaltningskomitéen for Vin har ikke afgivet udtalelse inden for den af formanden fastsatte frist —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

Artikel 1

Genstand

EF-bestemmelserne om ønologiske fremgangsmåder og behandlingsmetoder er fastsat i afsnit V, kapitel I, i forordning (EF) nr. 1493/1999 og i bilagene til nævnte forordning samt i denne kodeks, uden at dette dog indskrænker anvendelsen af de generelle bestemmelser, der gælder for alle fødevarer.

[1] EFT L 272 af 3.10.1990, s. 1. Senest ændret ved forordning (EF) nr. 1293/2005 (EUT L 205 af 6.8.2005, s. 12).

Denne kodeks indeholder gennemførelsesbestemmelser til forordning (EF) nr. 1493/1999, navnlig for produkter bestemt til vinfremstilling (afsnit I) og de i EF tilladte ønologiske fremgangsmåder og behandlingsmetoder (afsnit II og III).

AFSNIT I

FORSKRIFTER OM BESTEMTE DRUER OG DRUEMOST

Artikel 2

Anvendelse af druer af bestemte sorter

1. Vinfremstilling af druer af sorter, der udelukkende er klassificeret som spisedruer, er forbudt.

2. Som en undtagelse fra artikel 42, stk. 5, i forordning (EF) nr. 1493/1999 kan druer af de sorter, der er anført i bilag I til nærværende forordning, i EF anvendes til fremstilling af de i ovennævnte bestemmelse anførte produkter.

Artikel 3

Anvendelse af visse produkter, der ikke har det foreskrevne naturlige alkoholindhold til fremstilling af mousserende vin, mousserende vin tilsat kulsyre eller perlevin tilsat kulsyre

De år, i hvilke produkter fra vindyrkningszone A og B, der som følge af ugunstige vejrforhold ikke har det for den pågældende vindyrkningszone fastsatte naturlige minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen, må anvendes til fremstilling af mousserende vin, mousserende vin tilsat kulsyre eller perlevin tilsat kulsyre på de betingelser, der er fastsat i artikel 44, stk. 3, i forordning (EF) nr. 1493/1999, er anført i bilag II til nærværende forordning.

Artikel 4

Anvendelse af druemost af bestemte druesorter til fremstilling af aromatisk mousserende kvalitetsvin og mkvbd af aromatisk type samt undtagelser fra denne anvendelse

1. Listen over de druesorter, hvoraf der efter afsnit I, punkt 3, litra a), i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999 og afsnit K, punkt 10, litra a), i bilag VI til samme forordning skal anvendes druemost eller delvis gæret druemost til sammensætning af cuvée'en til fremstilling af aromatisk mousserende kvalitetsvin og mkvbd af aromatisk type, er anført i del A i bilag III til nærværende forordning.

2. De undtagelser, der er nævnt i afsnit I, punkt 3, litra a), i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999 og afsnit K, punkt 10, litra a), i bilag VI til samme forordning, vedrørende druesorterne og produkterne til sammensætning af cuvée'en, er fastsat i del B i bilag III til nærværende forordning.

AFSNIT II

ØNOLOGISKE FREMGANGSMÅDER OG BEHANDLINGSMETODER

KAPITEL I

Grænseværdier og betingelser for anvendelsen af visse tilladte stoffer til ønologiske formål

Artikel 5

Grænseværdier for visse stoffer

De tilladte stoffer til ønologiske formål, der er fastsat i bilag IV til forordning (EF) nr. 1493/1999, må kun anvendes inden for de grænseværdier, der er anført i bilag IV til nærværende forordning.

Artikel 6

Nærmere bestemmelser om renheden og identiteten af de stoffer, der anvendes i forbindelse med ønologiske fremgangsmåder

De nærmere bestemmelser om renheden og identiteten af de stoffer, der anvendes i forbindelse med ønologiske fremgangsmåder, der er omhandlet i artikel 46, stk. 2, litra c), i forordning (EF) nr. 1493/1999, er dem, der er fastsat i Kommissionens direktiv 96/77/EF [1]. Om nødvendigt suppleres disse renhedskriterier med specifikke forskrifter i nærværende forordning.

Artikel 7

Calciumtartrat

Calciumtartrat, der i medfør af punkt 3, litra v), i bilag IV til forordning (EF) nr. 1493/1999 kan anvendes til at fremme udfældningen af vinsten, må kun anvendes, hvis stoffet opfylder forskrifterne i bilag V til nærværende forordning.

Artikel 8

Vinsyre

1. Vinsyre, der i medfør af punkt 1, litra m), i bilag IV til forordning (EF) nr. 1493/1999 og punkt 3, litra l) i bilag IV, til samme forordning kan anvendes til afsyring, må kun anvendes for produkter:

a) der stammer fra vinstoksorterne Elbling og Riesling, og

b) der er fremstillet af druer høstet i følgende vindyrkningsområder i den nordlige del af vinavlszone A:

— Ahr

— Rheingau

[1] EFT L 339 af 30.12.1996, s. 1.

— Mittelrhein

— Mosel

— Nahe

— Rheinhessen

— Pfalz

— Moselle luxembourgeoise.

2. Vinsyre (L-vinsyre), hvis anvendelse er fastsat i punkt 1, litra l) og m), og punkt 3, litra k) og l), i bilag IV til forordning (EF) nr. 1493/1999, skal stamme fra landbrugsprodukter og bl.a. være udvundet af vinprodukter. Den skal også overholde de renhedskriterier, der er fastsat i direktiv 96/77/EF.

Artikel 9

Aleppofyrharpiks

1. Aleppofyrharpiks, der kan anvendes i medfør af punkt 1, litra n), i bilag IV til forordning (EF) nr. 1493/1999, må kun anvendes til fremstilling af »retsina«-bordvin. Denne ønologiske fremgangsmåde må kun anvendes:

a) på Grækenlands geografiske område

b) i forbindelse med druemost fremstillet af druer, for hvilke sort, produktionsområde og vinfremstillingsområde er blevet fastlagt i de græske bestemmelser, der var gældende den 31. december 1980

c) ved tilsætning af højst 1 000 g harpiks pr. hl af det anvendte produkt inden gæringen eller, hvis det virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen ikke udgør mere end en tredjedel af det totale alkoholindhold udtrykt i volumen, under gæringen.

2. Hvis Grækenland ønsker at ændre de i stk. 1, litra b), nævnte bestemmelser, underrettes Kommissionen forudgående herom. Hvis Kommissionen ikke inden to måneder fra en sådan underretning har reageret herpå, kan Grækenland iværksætte de pågældende ændringer.

Artikel 10

Betaglucanase

Betaglucanase, der kan anvendes i medfør af punkt 1, litra j), og punkt 3, litra m), i bilag IV til forordning (EF) nr. 1493/1999, må kun anvendes, hvis stoffet opfylder forskrifterne i bilag VI til nærværende forordning.

Artikel 11

Mælkesyrebakterier

Mælkesyrebakterier, der kan anvendes i medfør af punkt 1, litra q), og punkt 3, litra z), i bilag IV til forordning (EF) nr. 1493/1999, må kun anvendes, hvis bakterierne opfylder forskrifterne i bilag VII til nærværende forordning.

Artikel 12

Lysozym

Lysozym, der kan anvendes i medfør af punkt 1, litra r), og punkt 3, litra zb), i bilag IV til forordning (EF) nr. 1493/1999, må kun anvendes, hvis stoffet opfylder forskrifterne i bilag VIII til nærværende forordning.

Artikel 13

Ionbyttende harpikser

De ionbyttende harpikser, der kan anvendes i medfør af punkt 2, litra h), i bilag IV til forordning (EF) nr. 1493/1999, er copolymerer af styren eller divinylbenzen indeholdende grupper af sulfonsyre eller ammonium. De skal opfylde bestemmelserne i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1935/2004 [1], og de bestemmelser, der på EF-plan og på nationalt plan er vedtaget til gennemførelse af denne forordning. Ved kontrol baseret på den analysemetode, der er anført i bilag IX til nærværende forordning, må de ionbyttende harpikser i hvert af de nævnte opløsningsmidler endvidere ikke afgive mere end 1 mg/l organisk stof. Ionbyttende harpikser regenereres ved hjælp af stoffer, der er godkendt i forbindelse med fremstilling af levnedsmidler.

Ionbyttende harpikser må kun anvendes under kontrol af en ønolog eller en tekniker og på anlæg, der er godkendt af myndighederne i den medlemsstat, på hvis område disse harpikser anvendes. Myndighederne fastlægger de godkendte ønologers og teknikeres opgaver og ansvar.

Artikel 14

Kaliumferrocyanid

Kaliumferrocyanid, der kan anvendes i medfør af punkt 3, litra p), i bilag IV til forordning (EF) nr. 1493/1999, må kun anvendes, hvis behandlingen udføres under kontrol af en ønolog eller en tekniker, der er godkendt af myndighederne i den medlemsstat, på hvis område behandlingen udføres, og for hvem omfanget af ansvaret i givet fald fastlægges af den pågældende medlemsstat.

Vinen skal efter behandling med kaliumferrocyanid indeholde spor af jern.

[1] EUT L 338 af 13.11.2004, s. 4.

Bestemmelserne for kontrol med anvendelsen af det produkt, der er omhandlet i denne artikel, fastsættes af medlemsstaterne.

Artikel 15

Calciumphytat

Calciumphytat, der kan anvendes i medfør af punkt 3, litra p), i bilag IV til forordning (EF) nr. 1493/1999, må kun anvendes, hvis hver enkelt behandling udføres under kontrol af en ønolog eller en tekniker, der er godkendt af myndighederne i den medlemsstat, på hvis område behandlingerne udføres, og for hvem omfanget af ansvaret i givet fald fastlægges af den pågældende medlemsstat.

Vinen skal efter behandlingen indeholde spor af jern.

Bestemmelserne for kontrol med anvendelsen af de produkter, der er omhandlet i stk. 1, fastsættes af medlemsstaterne.

Artikel 16

DL-vinsyre

DL-vinsyre, der kan anvendes i medfør af punkt 3, litra s), i bilag IV til forordning (EF) nr. 1493/1999, må kun anvendes, hvis behandlingen udføres under kontrol af en ønolog eller en tekniker, der er godkendt af myndighederne i den medlemsstat, på hvis område behandlingen udføres, og for hvem omfanget af ansvaret i givet fald fastlægges af den pågældende medlemsstat.

Bestemmelserne for kontrol med anvendelsen af det produkt, der er omhandlet i denne artikel, fastsættes af medlemsstaterne.

Artikel 17

Dimethyldicarbonat

Den tilsætning af dimethyldicarbonat, der er fastsat i punkt 3, litra zc), i bilag IV til forordning (EF) nr. 1493/1999, må kun foregå inden for de grænseværdier, der er fastsat i bilag IV til nærværende forordning, og hvis den opfylder bestemmelserne i bilag X til nærværende forordning.

Artikel 18

Behandling med elektrodialyse

Behandling med elektrodialyse, der i medfør af punkt 4, litra b), i bilag IV til forordning (EF) nr. 1493/1999 kan foretages for at sikre vinens stabilisering med hensyn til vinsyreindholdet, må kun foretages, hvis den opfylder forskrifterne i bilag XI til nærværende forordning.

Artikel 19

Urease

Urease, der i medfør af punkt 4, litra c), i bilag IV til forordning (EF) nr. 1493/1999 kan anvendes til at nedsætte urinstofindholdet i vin, må kun anvendes, hvis den opfylder forskrifterne og renhedskriterierne i bilag XII til nærværende forordning.

Artikel 20

Tilsætning af ilt

Tilsætning af ilt, der kan foretages i medfør af punkt 4, litra a), i bilag IV til forordning (EF) nr. 1493/1999, skal ske i form af ren luftformig ilt.

Artikel 21

Overhældning af vin på vinbærme eller presserester af druer eller presset »aszú«

Overhældning af vin på vinbærme eller presserester af druer eller presset »aszú« som omhandlet i punkt 4, litra d), i bilag IV til forordning (EF) nr. 1493/1999 foretages som følger i overensstemmelse med de ungarske bestemmelser, der er i kraft pr. 1. maj 2004.

a) »Tokaji fordítás« forberedes ved at hælde most eller vin på presset »aszú«

b) »Tokaji máslás« forberedes ved at hælde most eller vin på vinbærme af »szamorodni« eller »aszú«.

Artikel 22

Anvendelse af stykker af egetræ ved vinfremstillingen

Anvendelse af stykker af egetræ ved vinfremstillingen som omhandlet i punkt 4, litra e), i bilag IV til forordning (EF) nr. 1493/1999 kan kun foretages, hvis den opfylder forskrifterne i bilag XIII til nærværende forordning.

KAPITEL II

Særlige grænseværdier og betingelser

Artikel 23

Svovldioxidindhold

1. Ændringerne af listerne over vinene i afsnit A, punkt 2, i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999 er anført i bilag XIV til nærværende forordning.

2. Nedenstående vine kan, indtil lagrene er opbrugt, afsættes til direkte konsum:

— vine med oprindelse i EF, bortset fra Portugal, fremstillet inden den 1. september 1986, med undtagelse af mousserende vin og hedvin

— vine med oprindelse i tredjelande eller Portugal, der er importeret til EF inden den 1. september 1987, med undtagelse af mousserende vin og hedvin

hvis totale svovldioxidindhold ved vinens overgang til direkte konsum ikke overstiger:

a) 175 mg/l for rødvin

b) 225 mg/l for hvidvin og rosévin

c) 225 mg/l for rødvin og 275 mg/l for hvidvin og rosévin, som en undtagelse fra litra a) og b) for vin med et restsukkerindhold udtrykt i invertsukker på 5 g/l eller derover.

Desuden kan følgende vine afsættes til direkte konsum i deres produktionsland og til udførsel til tredjelande, indtil lagrene er opbrugt:

— vine med oprindelse i Spanien fremstillet inden den 1. september 1986, hvis totale svovldioxidindhold ikke overstiger det indhold, der var fastsat i de indtil denne dato gældende spanske bestemmelser

— vine med oprindelse i Portugal fremstillet inden den 1. januar 1991, hvis totale svovldioxidindhold ikke overstiger det indhold, der var fastsat i de indtil denne dato gældende portugisiske bestemmelser.

3. Indtil lagrene er opbrugt, kan der til direkte konsum afsættes mousserende vine med oprindelse i tredjelande eller Portugal, der er importeret til EF inden den 1. september 1987, og hvis totale svovldioxidindhold ikke overstiger henholdsvis:

— 250 mg/l for mousserende vine

— 200 mg/l for mousserende kvalitetsvine.

Desuden kan følgende vine afsættes til direkte konsum i deres produktionsland og til eksport til tredjelande, indtil lagrene er opbrugt:

— vine med oprindelse i Spanien fremstillet inden den 1. september 1986, hvis totale svovldioxidindhold ikke overstiger det indhold, der var fastsat i de indtil denne dato gældende spanske bestemmelser

— vine med oprindelse i Portugal fremstillet inden den 1. januar 1991, hvis totale svovldioxidindhold ikke overstiger det indhold, der var fastsat i de indtil denne dato gældende portugisiske bestemmelser.

4. Listen over de tilfælde, hvor medlemsstaterne på grund af vejrforholdene kan give tilladelse til, at det maksimale totale svovldioxidindhold på under 300 gm/l, jf. bilag V, del A, til forordning (EF) nr. 1493/1999, for bestemte vine, som er fremstillet i bestemte vindyrkningszoner på deres område, forhøjes med højst 40 mg/l, er anført i bilag XV til nærværende forordning.

Artikel 24

Indhold af flygtig syre

De vine, for hvilke der gælder undtagelser fra maksimumsindholdet af flygtig syre, jf. afsnit B, punkt 3, i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999, er anført i bilag XVI til nærværende forordning.

Artikel 25

Anvendelse af calciumsulfat til bestemte hedvine

Undtagelserne i afsnit J, punkt 4, litra b), i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999 vedrørende anvendelsen af calciumsulfat gælder kun for følgende spanske vine:

a) »vino generoso« som defineret i afsnit L, punkt 8, i bilag VI til forordning (EF) nr. 1493/1999

b) »vino generoso de licor« som defineret i afsnit L, punkt 11, i bilag VI til forordning (EF) nr. 1493/1999.

AFSNIT III

ØNOLOGISKE FREMGANGSMÅDER

KAPITEL I

Tilsætning

Artikel 26

Tilladelse til tilsætning af saccharose

De vindyrkningsområder, hvor tilsætning af saccharose er tilladt i medfør af afsnit D, punkt 3, i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999, er følgende:

a) vindyrkningszone A

b) vindyrkningszone B

c) vindyrkningszone C, med undtagelse af vinarealerne i Italien, Grækenland, Spanien, Portugal og i de franske departementer, der hører under appeldomstolen i:

— Aix-en-Provence

— Nîmes

— Montpellier

— Toulouse

— Agen

— Pau

— Bordeaux

— Bastia.

Tilsætning ved tørsukring kan dog undtagelsesvis tillades af de nationale myndigheder i de franske departementer, der er nævnt i litra c). Frankrig underretter straks Kommissionen og de øvrige medlemsstater om sådanne tilladelser.

Artikel 27

Tilsætning efter usædvanligt dårlige vejrforhold

De år, hvor en forhøjelse af alkoholindholdet udtrykt i volumen som omhandlet i afsnit C, punkt 3, i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999 er tilladt efter proceduren i artikel 75, stk. 2 i nævnte forordning som følge af usædvanligt dårlige vejrforhold, jf. punkt 4 i afsnit C i nævnte bilag, er anført i bilag XVII til nærværende forordning, i givet fald suppleret med vindyrkningszone, geografisk område og sort.

Artikel 28

Tilsætning til cuvée'en til fremstilling af mousserende vin

I medfør af afsnit H, punkt 4, og afsnit I, punkt 5, i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999 og afsnit K, punkt 11, i bilag VI til samme forordning kan hver medlemsstat tillade tilsætning til en cuvée på det sted, hvor den mousserende vin fremstilles, på betingelse af:

a) at ingen af cuvée'ens bestanddele allerede har været genstand for tilsætning

b) at disse bestanddele udelukkende hidrører fra druer, der er høstet på dens eget område

c) at tilsætningsprocessen gennemføres i én arbejdsgang

d) at følgende grænseværdier ikke overskrides:

i) 3,5 % vol. for en cuvée, der er sammensat af bestanddele fra vindyrkningszone A, forudsat at det naturlige alkoholindhold i enhver af cuvée'ens bestanddele er på mindst 5 % vol.

ii) 2,5 % vol. for en cuvée, der er sammensat af bestanddele fra vindyrkningszone B, forudsat at det naturlige alkoholindhold i enhver af cuvée'ens bestanddele er på mindst 6 % vol.

iii) 2 % vol. for en cuvée, der er sammensat af bestanddele fra vindyrkningszone C I a), C I b), C II og C III, forudsat at det naturlige alkoholindhold i enhver af cuvée'ens bestanddele mindst er på henholdsvis 7,5 % vol., 8 % vol., 8,5 % vol. og 9 % vol.

e) at den anvendte metode består i tilsætning af saccharose, koncentreret druemost eller rektificeret koncentreret druemost.

Grænseværdierne i første afsnit, litra d), udelukker ikke anvendelse af artikel 44, stk. 3, i forordning (EF) nr. 1493/1999 for cuvée'er bestemt til fremstilling af mousserende vin som omhandlet i punkt 15 i bilag I til nævnte forordning.

Artikel 29

Administrative bestemmelser om tilsætning

1. Den anmeldelse af forhøjelse af alkoholindholdet, der er omhandlet i afsnit G, punkt 5, i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999, indgives af de fysiske eller juridiske personer, der foretager de pågældende behandlinger, inden udløbet af den tidsfrist og på de kontrolbetingelser, som fastsættes af myndighederne i den medlemsstat, på hvis område behandlingen finder sted.

2. Den i stk. 1 omhandlede anmeldelse indgives skriftligt og skal indeholde følgende oplysninger:

a) anmelderens navn og adresse

b) stedet, hvor behandlingen foretages

c) dato og klokkeslæt for behandlingens påbegyndelse

d) betegnelsen for det produkt, der behandles

e) den proces, der anvendes ved behandlingen, og arten af det produkt, der anvendes.

3. Medlemsstaterne kan tillade, at der til myndighederne indgives en forudgående anmeldelse, som gælder for flere behandlinger eller for en bestemt periode. En sådan anmeldelse kan kun godtages, hvis anmelderen fører en fortegnelse over de enkelte tilsætninger, jf. stk. 6, og over de i stk. 2 nævnte oplysninger.

4. Medlemsstaterne fastlægger de betingelser, på hvilke en anmelder, der på grund af force majeure hindres i at foretage behandlingen på det i anmeldelsen anførte tidspunkt, indgiver en ny anmeldelse til myndighederne, så der kan foretages fornøden kontrol.

Medlemsstaterne meddeler skriftligt Kommissionen disse bestemmelser.

5. Den i stk. 1 omhandlede anmeldelse er ikke påkrævet i Luxembourg.

6. Oplysningerne om behandlinger til forhøjelse af alkoholindholdet indføres i fortegnelsen umiddelbart efter selve behandlingens afslutning, jf. bestemmelserne vedtaget efter artikel 70 i forordning (EF) nr. 1493/1999.

Hvis en forudgående anmeldelse, som vedrører flere behandlinger, ikke indeholder dato og klokkeslæt for behandlingernes begyndelse, skal disse oplysninger desuden indføres i fortegnelsen forud for hver behandling.

KAPITEL II

Syring og afsyring

Artikel 30

Administrative bestemmelser om syring og afsyring

1. Den anmeldelse af syring og afsyring, der er omhandlet i afsnit G, punkt 5, i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999, indgives af de erhvervsdrivende senest den anden dag efter, at den første behandling i et produktionsår er blevet foretaget. Den gælder for alle behandlinger i produktionsåret.

2. Den i stk. 1 omhandlede anmeldelse indgives skriftligt og skal indeholde følgende oplysninger:

a) anmelderens navn og adresse

b) behandlingens art

c) stedet, hvor behandlingen er foretaget.

3. Oplysningerne om de enkelte behandlinger til syring og afsyring indføres i fortegnelsen, jf. bestemmelserne vedtaget efter artikel 70 i forordning (EF) nr. 1493/1999.

KAPITEL III

Fællesbestemmelser om tilsætning, syring og afsyring

Artikel 31

Syring af og tilsætning til ét og samme produkt

De tilfælde, hvor syring af og tilsætning til ét og samme produkt som defineret i bilag I til forordning (EF) nr. 1493/1999, er tilladt, jf. afsnit E, punkt 7, i bilag V til samme forordning, besluttes efter proceduren i artikel 75, stk. 2 i forordning (EF) nr. 1493/1999 og er anført i bilag XVIII til nærværende forordning.

Artikel 32

Generelle bestemmelser om tilsætning til og syring og afsyring af andre produkter end vin

De behandlinger, der er omhandlet i afsnit G, punkt 1, i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999, skal foretages i én arbejdsgang. Medlemsstaterne kan dog fastsætte, at nogle af disse behandlinger kan foretages i flere arbejdsgange, hvis en sådan fremgangsmåde giver en bedre slutprodukt. I så fald gælder de grænseværdier, der er fastsat i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999, for den samlede proces.

Artikel 33

Undtagelse fra de frister, der er fastsat for tilsætning, syring og afsyring

Som en undtagelse fra de frister, der er fastsat i afsnit G, punkt 7, i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999, kan tilsætning, syring og afsyring foretages inden udløbet af de frister, der er anført i bilag XIX til nærværende forordning.

KAPITEL IV

Sødning

Artikel 34

Tekniske bestemmelser om sødning

Sødning af bordvin og af kvbd er kun tilladt i produktions- og engroshandelsleddet.

Artikel 35

Administrative bestemmelser om sødning

1. Fysiske og juridiske personer, der foretager sødning af vin, indgiver en anmeldelse heraf til myndighederne i den medlemsstat, på hvis område sødningen skal foregå.

2. Sådanne anmeldelser indgives skriftligt. De skal være myndighederne i hænde mindst 48 timer før den dag, hvor sødningsprocessen påbegyndes.

Hvis der i en virksomhed ofte eller til stadighed foretages sødning af vin, kan medlemsstaterne dog tillade, at der til myndighederne indgives en anmeldelse vedrørende flere processer eller for en bestemt periode. En sådan anmeldelse kan kun godtages, hvis virksomheden fører en fortegnelse over de enkelte sødningsprocesser og over de i stk. 3 nævnte oplysninger.

3. Anmeldelsen skal indeholde følgende oplysninger:

a) ved sødning som omhandlet i afsnit F, punkt 1, litra a), i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999 og i afsnit G, punkt 2, i bilag VI til samme forordning:

i) mængde og totalt og faktisk alkoholindhold i den pågældende bordvin eller kvbd

ii) mængde og totalt og faktisk alkoholindhold i den druemost, der skal tilsættes

iii) totalt og faktisk alkoholindhold i den pågældende bordvin eller kvbd efter sødningen.

b) ved sødning som omhandlet i afsnit F, punkt 1, litra b), i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999 og i afsnit G, punkt 2, i bilag VI til samme forordning:

i) mængde og totalt og faktisk alkoholindhold i den pågældende bordvin eller kvbd

ii) mængde og totalt og faktisk alkoholindhold i druemosten eller eventuelt mængde og angivelse af vægtfylden af den koncentrerede druemost, der skal tilsættes

iii) totalt og faktisk alkoholindhold i den pågældende bordvin eller kvbd efter sødningen.

4. De i stk. 1 anførte personer fører ind- og udgangsbøger over druemost og koncentreret druemost, som de ligger inde med til sødning.

Artikel 36

Sødning af visse importerede vine

Sødning af importeret vin som omhandlet i afsnit F, punkt 3, i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999 er undergivet betingelserne i artikel 34 og 35 i nærværende forordning.

Artikel 37

Særlige bestemmelser om sødning af hedvine

1. Sødning på betingelserne i afsnit J, punkt 6, litra a), andet led, i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999 er tilladt for »vino generoso de licor« som defineret i afsnit L, punkt 11, i bilag VI til samme forordning.

2. Sødning på betingelserne i afsnit J, punkt 6, litra a), tredje led, i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999 er tilladt for khvbd »Madeira«.

KAPITEL V

Forskæring

Artikel 38

Definitioner

1. Ved forskæring som omhandlet i artikel 46, stk. 2, litra b), i forordning (EF) nr. 1493/1999 forstås: blanding af vin eller most fra:

a) forskellige lande

b) forskellige vindyrkningszoner i EF, jf. bilag III til forordning (EF) nr. 1493/1999, eller forskellige produktionsområder i et tredjeland

c) samme vindyrkningszone i EF eller samme produktionsområde i et tredjeland, men af forskellig geografisk oprindelse, af forskellige druesorter eller fra forskellige produktionsår, hvis angivelserne vedrørende de disse oprindelser, druesorter eller produktionsår er givet eller skal gives i beskrivelsen af det pågældende produkt, eller

d) forskellige kategorier vin eller most.

2. Følgende vin- og mostkategorier betragtes som forskellige:

a) rødvin, hvidvin og most eller vin, hvoraf en af disse vinkategorier kan produceres

b) bordvin, kvbd og most eller vin, hvoraf en af disse vinkategorier kan produceres.

Ved anvendelsen af dette stykke betragtes rosévin som rødvin.

3. Følgende betragtes ikke som forskæring:

a) tilsætning af koncentreret druemost eller rektificeret koncentreret druemost med henblik på at forøge det naturlige alkoholindhold i det pågældende produkt

b) sødning

i) af bordvin

ii) af en kvbd, hvis sødemidlet er fremstillet i det bestemte dyrkningsområde, som det har navn efter, eller består af rektificeret koncentreret druemost

c) fremstilling af en kvbd ved en traditionel fremgangsmåde som omhandlet i afsnit D, punkt 2, i bilag VI til forordning (EF) nr. 1493/1999.

Artikel 39

Generelle bestemmelser om forskæring

1. Det er forbudt at blande og forskære de følgende produkter, hvis en af bestanddelene ikke er i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1493/1999 eller nærværende forordning:

a) bordvine med hinanden, eller

b) vine egnet til fremstilling af bordvin med hinanden eller med bordvin, eller

c) forskellige kvbd med hinanden,

2. En blanding af friske druer, druemost, delvis gæret druemost eller ung ikke-færdiggæret vin — hvor et af disse produkter ikke har alle de kendetegn, som kræves til fremstilling af vin, som er egnet til fremstilling af bordvin, eller af bordvin — med produkter, af hvilke sådan vin kan fremstilles, eller med bordvin, kan hverken resultere i en vin egnet til fremstilling af bordvin eller i en bordvin.

3. Ved forskæring anses, med forbehold af bestemmelserne i nedenstående stykker, som bordvin alene sådanne produkter, der fremstilles ved forskæring af bordvine indbyrdes og af bordvine med vine egnede til fremstilling af bordvin, hvis de pågældende egnede vines naturlige totale alkoholindhold ikke overstiger 17 % vol.

4. Uden at det i øvrigt berører artikel 44, stk. 7, i forordning (EF) nr. 1493/1999 kan der ved forskæring af en vin egnet til fremstilling af bordvin med:

a) en bordvin kun fremstilles en bordvin, hvis den pågældende forskæring finder sted i den vindyrkningszone, hvor den til fremstilling af bordvin egnede vin er blevet produceret

b) en anden vin egnet til fremstilling af bordvin kun fremstilles en bordvin, hvis:

i) denne anden vin, der er egnet til fremstilling af bordvin, er produceret i samme vindyrkningszone, og

ii) forskæringen finder sted i samme vindyrkningszone.

5. Det er forbudt at forskære druemost eller bordvin, som har været genstand for den ønologiske fremgangsmåde, der er omhandlet i punkt 1, litra n), i bilag IV til forordning (EF) nr. 1493/1999, med en druemost eller vin, som ikke har været genstand for denne ønologiske fremgangsmåde.

KAPITEL VI

Tilsætning af andre produkter

Artikel 40

Tilsætning af destillat til hedvin og visse khvbd

Kendetegnene for de vindestillater og destillater af tørrede druer, som i medfør af afsnit J, punkt 2, litra a), nr. i), andet led, i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999 kan tilsættes hedvin og visse khvbd, er fastsat i bilag XX til nærværende forordning.

Artikel 41

Tilsætning af andre produkter og anvendelse af druemost ved fremstilling af visse khvbd

1. Listen over de khvbd, til hvis fremstilling der efter afsnit J, punkt 1, i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999 anvendes druemost eller en blanding heraf med vin, er anført i del A i bilag XXI til nærværende forordning.

2. Listen over de khvbd, til hvilke det er tilladt at tilsætte de produkter, der er nævnt i afsnit J, punkt 2, litra b), i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999, er anført i del B i bilag XXI til nærværende forordning.

Artikel 42

Tilsætning af alkohol til perlevin

Efter artikel 42, stk. 3, i forordning (EF) nr. 1493/1999 må tilsætning af alkohol til perlevin ikke medføre, at det totale alkoholindhold i perlevin, udtrykt i volumen, forøges med mere end 0,5 % vol. Alkohol må kun tilsættes i form af ekspeditionslikør, og kun hvis der er tale om en metode, der er tilladt efter de gældende bestemmelser i producentmedlemsstaten, og Kommissionen og de øvrige medlemsstater har fået meddelelse om disse bestemmelser.

KAPITEL VIII

Visse betingelser vedrørende lagring

Artikel 43

Lagring af visse hedvine

Lagring på de betingelser, der er foreskrevet i afsnit J, punkt 6, litra c), i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999, er tilladt for khvbd »Madeira«.

AFSNIT IV

ANVENDELSE AF NYE ØNOLOGISKE FREMGANGSMÅDER I FORSØGSØJEMED

Artikel 44

Generelle regler

1. De enkelte medlemsstater kan i forsøgsøjemed som omhandlet i artikel 46, stk. 2, litra f), i forordning (EF) nr. 1493/1999 for en periode på højst tre år tillade anvendelse af visse ønologiske fremgangsmåder eller behandlingsmetoder, der ikke er tilladt i forordning (EF) nr. 1493/1999 eller i nærværende forordning, hvis:

a) de pågældende fremgangsmåder eller behandlingsmetoder opfylder betingelserne i artikel 42, stk. 2, i forordning (EF) nr. 1493/1999

b) de mængder, der gøres til genstand for de pågældende fremgangsmåder eller behandlingsmetoder, højst andrager 50 000 hl pr. år og pr. forsøg

c) de derved fremstillede produkter ikke sendes uden for den medlemsstat, på hvis område forsøget er gennemført

d) den pågældende medlemsstat ved forsøgets begyndelse underretter Kommissionen og de øvrige medlemsstater om betingelserne for hver tilladelse.

Et forsøg omfatter den eller de processer, der indgår i et forskningsprojekt, som skal være nøje defineret og beskrevet i én forsøgsprotokol.

2. Inden udløbet af den periode, der er omhandlet i stk. 1, sender den pågældende medlemsstat Kommissionen en meddelelse om det tilladte forsøg. Den underretter de øvrige medlemsstater om forsøgsresultaterne. Den pågældende medlemsstat kan i givet fald afhængigt af resultaterne indgive en anmodning til Kommissionen om tilladelse til at fortsætte forsøget, eventuelt med en større mængde end ved det første forsøg, for en ny periode på højst tre år. Medlemsstaten indsender den fornødne dokumentation til støtte for anmodningen.

3. Kommissionen træffer efter proceduren i artikel 75, stk. 2 i forordning (EF) nr. 1493/1999 afgørelse om den anmodning, der er omhandlet i stk. 2 i nærværende forordning. Samtidig kan Kommissionen afgøre, om forsøget kan fortsættes i andre medlemsstater på samme betingelser.

4. Efter at have indsamlet alle oplysninger om det pågældende forsøg forelægger Kommissionen i givet fald ved udløbet af den i stk. 1 eller stk. 2 omhandlede periode Rådet et forslag med henblik på en endelig godkendelse af den ønologiske fremgangsmåde eller behandlingsmetode, som forsøget har vedrørt.

AFSNIT V

AFSLUTTENDE BESTEMMELSER

Artikel 45

Vine fremstillet før den 1. august 2000

Vine, der er fremstillet før den 1. august 2000, kan udbydes og leveres til direkte konsum, forudsat at de er i overensstemmelse med de EF-bestemmelser eller nationale bestemmelser, der var gældende inden denne dato.

Artikel 46

Betingelser for destillation, omsætning og anvendelse af produkter, der ikke er i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1493/1999 eller med nærværende forordning

1. Produkter, som efter artikel 45, stk. 1, i forordning (EF) nr. 1493/1999 ikke må udbydes eller leveres til direkte konsum, skal destrueres. Medlemsstaterne kan dog tillade, at visse produkter, som de selv fastsætter kendetegnene for, kan anvendes på destillerier eller eddikefabrikker eller til industrielt brug.

2. Sådanne produkter må ikke uden gyldig grund opbevares af en producent eller en handlende og må kun omsættes, hvis de er bestemt til et destilleri, en eddikefabrik, en virksomhed, som anvender dem til industriformål eller til industriprodukter, eller et bortskaffelsesanlæg.

3. Medlemsstaterne kan med henblik på en bedre identificering af vine som omhandlet i stk. 1 lade disse tilsætte denatureringsmidler eller indikatorer. De kan også, hvis der foreligger en rimelig begrundelse, forbyde de i stk. 1 omhandlede anvendelser og lade produkterne bortskaffe.

Artikel 47

EF-analysemetoder

Forordning (EØF) nr. 2676/90 anvendes for produkter omfattet af forordning (EF) nr. 1493/1999.

Artikel 48

Ophævelse

Forordning (EF) nr. 1622/2000 ophæves.

Henvisninger til den ophævede forordning gælder som henvisninger til nærværende forordning og læses efter sammenligningstabellen i bilag XXIII.

Artikel 49

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

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

Udfærdiget i Bruxelles, den 8. maj 2008.

På Kommissionens vegne

José Manuel BARROSO

Formand

BILAG I

Liste over druesorter, hvis druer som en undtagelse fra artikel 42, stk. 5, i forordning (EF) nr. 1493/1999 må anvendes til fremstilling af de i nævnte bestemmelse anførte produkter

(Artikel 2 i denne forordning)

(p. m.)

BILAG II

År, i hvilke de produkter fra vindyrkningszone A og B, der ikke har det minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen, der er fastsat i forordning (EF) nr. 1493/1999, må anvendes til fremstilling af mousserende vin, mousserende vin tilsat kulsyre eller perlevin tilsat kulsyre

(Artikel 3 i denne forordning)

(p. m.)

BILAG III

A. **Liste over de druesorter, hvis druer kan anvendes til sammensætning af cuvée'en til fremstilling af aromatisk mousserende kvalitetsvin og mkvbd af aromatisk type**

(Artikel 4, stk. 1, i denne forordning)

Aleatico N

Ασύρτικο (Assyrtiko)

Bourboulenc B

Brachetto N

Clairette B

Colombard B

Csaba gyöngye B

Cserszegi fűszeres B

Freisa N

Gamay N

Gewürztraminer Rs

Girò N

Γλυκερίθρα (Glykerythra)

Huxelrebe

Irsai Olivér B

Macabeu B

Alle Malvoise'erne

Mauzac blanc og rosé

Monica N

Μοσχοφίλερο (Moschofilero)

Müller-Thurgau B

Alle Muscat'erne

Nektár

Pálava B

Parellada B

Perle B

Piquepoul B

Poulsard

Prosecco

Ροδίτης (Roditis)

Scheurebe

Torbato

Zefír B

B. **Undtagelser som omhandlet i afsnit I, punkt 3, litra a), i bilag V til forordning (ef) nr. 1493/1999 og afsnit K, punkt 10, litra a), i bilag VI til samme forordning vedrørende sammensætningen af cuvée'en til fremstilling af aromatisk mousserende kvalitetsvin og mkvbd af aromatisk type**

Artikel 4, stk. 2, i denne forordning

Som undtagelse fra afsnit K, punkt 10, litra a), i bilag VI kan en mkvbd af aromatisk type fremstilles ved til sammensætningen af cuvée'en at anvende vin fremstillet af druer af sorten »Prosecco« høstet i følgende bestemte dyrkningsområder med oprindelsesbetegnelse: »Conegliano-Valdobbiadene« og »Montello e Colli Asolani«.

BILAG IV

Grænseværdier for visse stoffer

(Artikel 5 i denne forordning)

Ved brug af de stoffer, der er nævnt i bilag IV til forordning (EF) nr. 1493/1999, gælder foruden de i nævnte bilag anførte betingelser følgende grænseværdier:

Stof	Brug i forbindelse med friske druer, druemost, delvis gæret druemost, delvis gæret druemost af let tørrede druer, koncentreret druemost samt ung ikke-færdiggæret vin	Brug i forbindelse med delvis gæret druemost bestemt til direkte konsum i denne tilstand, vin egnet til fremstilling af bordvin, bordvin, mousserende vin, mousserende vin tilsat kulsyre, perlevin, perlevin tilsat kulsyre og kvbd
gærskorpepræparater	40 g/hl	40 g/hl
kulsyre		maksimalt indhold i den behandlede vin: 2 g/l
L-ascorbinsyre	250 mg/l	250 mg/l; den behandlede vin må maksimalt indeholde 250 mg/l
citronsyre		maksimalt indhold i den behandlede vin: 1 g/l
metavinsyre		100 mg/l
kobbersulfat		1 g/hl på betingelse af, at det behandlede produkt ikke har et kobberindhold på over 1 mg/l
kul til ønologisk brug	100 g tørstof/hl	100 g tørstof/hl
næringssalte: diammoniumfosfat eller ammoniumsulfat	1 g/l (udtrykt som saltet) (1)	0,3 g/l (udtrykt som saltet), ved fremstilling af mousserende vin
ammoniumsulfit eller ammoniumbisulfit	0,2 g/l (udtrykt som saltet) (2)	
vækstfremmende faktorer: thiamin i form af thiamin-hydrochlorid	0,6 mg/l (udtrykt som thiamin)	0,6 mg/l (udtrykt som thiamin), ved fremstilling af mousserende vin
polyvinylpolypyrrolidon	80 g/hl	80 g/hl
calciumtartrat		200 g/hl
calciumphytat		8 g/hl
lysozym	500 mg/l (3)	500 mg/l (4)
dimethyldicarbonat		200 mg/l; restkoncentrationer må ikke kunne påvises i den markedsførte vin.

(1) Disse stoffer kan også anvendes inden for en samlet grænseværdi på 1 g/l, dog således at ovennævnte grænseværdi på 0,2 g/l ikke overskrides.
(2) Disse stoffer kan også anvendes inden for en samlet grænseværdi på 1 g/l, dog således at ovennævnte grænseværdi på 0,2 g/l ikke overskrides.
(3) Når stoffet tilsættes til most og vin, må den samlede mængde ikke overstige 500 mg/l.
(4) Når stoffet tilsættes til most og vin, må den samlede mængde ikke overstige 500 mg/l.

BILAG V

Forskrifter for calciumtartrat

(Artikel 7 i denne forordning)

ANVENDELSESOMRÅDE

Calciumtartrat tilsættes til vin som teknisk hjælpestof for at fremme udfældningen af vinsten og for at bidrage til en stabilisering af vinens vinsyreindhold gennem en mindskelse af den endelige koncentration af natriumhydrogentartrat og af calciumtartrat.

FORSKRIFTER

— den maksimale dosis er fastsat i bilag IV til denne forordning

— i forbindelse med tilsætningen af kalciumtartrat foretages omrøring og afkøling af vinen, hvorefter de dannede krystaller fjernes ved fysiske processer.

BILAG VI

Forskrifter for betaglucanase

(Artikel 10 i denne forordning)

1. International kode for betaglucanaser: E.C. 3-2-1-58.

2. Betaglucanhydrolase (der nedbryder glucan i *Botrytis cinerea*).

3. Oprindelse: *Trichoderma harzianum*.

4. Anvendelsesområde: nedbrydning af betaglucaner i vin, bl.a. i vin af druer med *Botrytis cinerea*

5. Maksimumsdosis: 3 g enzympræparat med 25 % total organisk tørstof (TOS) pr. hektoliter.

6. Specifikationer for kemisk og mikrobiologisk renhed:

Tørringstab	Under 10 %
Tungmetaller	Under 30 ppm
Pb	Under 10 ppm
As	Under 3 ppm
Coliforme i alt:	Ingen
Escherichia coli	Ingen i en prøve på 25 g
Salmonella spp:	Ingen i en prøve på 25 g
Aerobe kim i alt	Under 5×10^4 kim/g

BILAG VII

Mælkesyrebakterier

(Artikel 11 i denne forordning)

FORSKRIFTER

Mælkesyrebakterierne, hvis anvendelse er fastsat i punkt 1, litra q), og punkt 3, litra z), i bilag IV til forordning (EØF) nr. 1493/1999, skal høre til slægterne *Leuconostoc, Lactobacillus* og/eller *Pediococcus*. De skal kunne omdanne æblesyren fra vin eller druesaft til mælkesyre uden at forårsage smagsfejl. De skal være isoleret fra druer, druesaft, vin eller produkter, der er fremstillet af druer. Navnet på deres art og slægt, samt deres stamme skal fremgå af mærkningen ligesom oprindelsen og udvælgeren af denne stamme.

Udførelse af genteknologi på mælkesyrebakterier kræver en særlig tilladelse.

FORM

De anvendes enten i væskeform eller i frossen tilstand, og/eller i pulverform opnået ved frysetørring som renkultur eller som sammensat kultur.

IMMOBILISEREDE BAKTERIER

Bærestoffet til fremstilling af immobiliserede mælkesyrebakterier skal være inert og godkendt til anvendelse i vinfremstilling.

KONTROL

Kemisk kontrol

Samme krav for de undersøgte stoffer som for andre ønologiske præparater, specielt for tungmetaller.

Mikrobiologisk kontrol:

— indholdet af formeringsdygtige mælkesyrebakterier skal være 10^8/g eller 10^7/ml eller derover

— indholdet af mælkesyrebakterier af anden art end de ovenfor nævnte stammer skal være mindre end 0,01 % af det totale antal formeringsdygtige mælkesyrebakterier

— indholdet af aerobe bakterier skal være mindre end 10^3 pr. g pulver eller pr. ml

— det totale indhold af gær skal være mindre end 10^3 pr. g pulver eller pr. ml

— indholdet af skimmel skal være mindre end 10^3 pr. g pulver eller pr. ml.

TILSÆTNINGSSTOFFER

De anvendte tilsætningsstoffer til forberedelse af mælkesyrebakteriekulturer eller til deres reaktivering skal være stoffer, der er tilladt til anvendelse i næringsmidler, og skal anføres i mærkningen.

FREMSTILLINGSDATO

Udgangsdatoen fra produktionsstedet skal fremgå af mærkningen.

ANVENDELSE

Fremgangsmåden eller reaktiveringsmetoden skal meddeles af fabrikanten.

KONSERVERING

Konserveringsbetingelserne skal tydeligt fremgå af mærkningen.

ANALYTISKE METODER

— mælkesyrebakterier på substrat A (1), B (2) eller C (3) efter den metode for anvendelse af stammen, som er anbefalet af fabrikanten

— aerobe bakterier: substrat Bacto-Agar

— gær: substrat Malt-Wickerham

— skimmel: substrat Malt-Wickerham eller Czapeck.

Substrat A

Gærekstrakt	5 g
Kødekstrakt	10 g
Tryptisk pepton	15 g
Natriumacetat	5 g
Ammoniumacetat	2 g
Tween 80	1 g
$MnSO_4$	0,050 g
$MgSO_4$	0,200 g
Glucose	20 g
Destilleret vand, op til:	1 000 ml
pH	5,4

Substrat B

Tomatsaft	250 ml
Gærekstrakt Difco	5 g
Pepton	5 g
L-æblesyre	3 g
Tween 80	1 dråbe
$MnSO_4$	0,050 g
$MgSO_4$	0,200 g
Destilleret vand, op til	1 000 ml
pH	4,8

Substrat C

Glucose	5 g
Trypton Difco	2 g
Pepton Difco	5 g
Leverekstrakt	1 g
Tween 80	0,05 g
Tomatsaft, fortyndet 4,2 gange, filtreret på Whatman nr. 1	1 000 ml
pH	5,5

BILAG VIII

Forskrifter for lysozym

(Artikel 12 i denne forordning)

ANVENDELSESOMRÅDE

Lysozym kan tilsættes til druemost, delvis gæret druemost og vin med følgende formål: kontrol med forøgelsen af de bakterier, der forårsager æble-mælkesyregæringen i disse produkter, og med disse bakteriers aktivitet.

FORSKRIFTER

— Den maksimalt tilladte dosis er fastsat i bilag IV til denne forordning.

— Det anvendte stof skal opfylde de renhedskriterier, der er fastsat i direktiv 96/77/EF.

BILAG IX

Bestemmelse af ionbyttende harpiksers tab af organisk stof

(Artikel 13 i denne forordning)

1. FORMÅL OG ANVENDELSESOMRÅDE

Bestemmelse af ionbyttende harpiksers tab af organisk stof.

2. DEFINITIONER

Ionbyttende harpiksers tab af organisk stof. Tabet bestemmes efter den nedenfor beskrevne metode.

3. PRINCIP

Ekstraktionsvæsker hældes gennem klargjorte harpikser, og det ekstraherede organiske stof bestemmes gravimetrisk.

4. REAGENSER

Alle reagenser skal være af analytisk kvalitet.

Ekstraktionsvæsker:

4.1. Destilleret vand eller afioniseret vand af tilsvarende renhedsgrad.

4.2. Ethanol, 15 % v/v, klargøres ved at blande 15 dele absolut ethanol (efter rumfang) med 85 dele vand (efter rumfang) (punkt 4.1).

4.3. Eddikesyre, 5 % m/m, klargøres ved at blande 5 dele (efter vægt) iseddikesyre med 95 dele (efter vægt) vand (punkt 4.1).

5. APPARATUR

5.1. Kromatografiske ionbytterkolonner

5.2. Cylindriske måleglas, kapacitet 2 l.

5.3. Inddampningsdigler, der kan tåle opvarmning til 850 °C i muffelovn.

5.4. Tørreovn, termostatstyret til 105 °C ± 2 °C.

5.5. Muffelovn, termostatstyret til 850 °C ± 25 °C.

5.6. Analysevægt med en nøjagtighed på 0,1 mg.

5.7. Inddampningsapparat, varmeplade eller IR-inddampningsapparat.

6. FREMGANGSMÅDE

6.1. Den ionbyttende harpiks, der skal prøves, vaskes og behandles efter fabrikantens anvisning på, hvordan den skal klargøres, inden den anvendes i forbindelse med levnedsmidler, derefter hældes 50 ml af harpiksen i tre forskellige kromatografiske ionbytterkolonner (punkt 5.1).

6.2. Ved anionbytterharpikser: De tre ekstraktionsvæsker (punkt 4.1, 4.2 og 4.3) hældes i hver sin klargjorte kolonne (punkt 6.1) med en strømningshastighed på 350-450 ml/h. Den første liter fra alle tre kolonner kasseres, og de følgende to liter opsamles i måleglas (punkt 5.2). Ved kationsbytterharpikser: Kun de to ekstraktionsvæsker i punkt 4.1 og 4.2 hældes gennem de klargjorte kolonner.

6.3. De tre eluater inddampes over varmeplade eller IR-inddampningsapparat (punkt 5.7) i hver sin inddampningsdigel (punkt 5.3), som forud rengøres og vejes (m0). Derefter anbringes de tre digler i ovn (punkt 5.4) og tørres til konstant vægt (ml).

6.4. Når den konstante vægt (punkt 6.3) er registreret, anbringes inddampningsdiglen i muffelovn (punkt 5.5), hvor indholdet foraskes til konstant vægt (m2).

6.5. Beregn det ekstraherede organiske stof (punkt 7.1). Hvis resultatet er over 1 mg/1 udføres en blindprøve på reagenserne, og indholdet af det ekstraherede organiske stof beregnes på ny.

For at finde vægten m3 og m4 i henholdsvis punkt 6.3 og 6.4 udføres blindprøven ved at gentage punkt 6.3 og 6.4, men med to l ekstraktionsvæske.

7. ANGIVELSE AF RESULTATERNE

7.1. Formler og beregning af resultater.

Den fra de ionbyttende harpikser ekstraherede mængde organisk stof, angivet i mg/l findes ved:

$$500\ (ml - m2)$$

hvor m1 og m2 angives i g.

Den fra de ionbyttende harpikser ekstraherede og korrigerede mængde organisk stof angivet i mg/1 findes ved:

$$500\ (ml - m2 - m3 + m4)$$

hvor m1, m2 m3 og m4 angives i g.

7.2. Forskellen mellem resultaterne af to parallelle bestemmelser, der udføres på den samme harpiksprøve, må ikke overstige 0,2 mg/l.

BILAG X

Bestemmelser om dimethyldicarbonat

(Artikel 17 i denne forordning)

ANVENDELSESOMRÅDE

Dimethyldicarbonat kan tilsættes til vin med følgende formål for øje: at sikre den mikrobiologiske stabilisering af aftappet vin, der indeholder gæringsdygtigt sukker.

BESTEMMELSER

— Tilsætning skal foretages kort tid før aftapningen, der defineres som erhvervsmæssig påfyldning af det pågældende produkt på beholdere med et indhold på 60 liter eller derunder.

— Behandling må kun ske af vin med et sukkerindhold på 5 g/l og derover.

— Den maksimale mængde, der må anvendes, er fastsat i bilag IV, og produktet må ikke kunne påvises i den markedsførte vin.

— Det anvendte produkt skal opfylde renhedskriterierne i direktiv 96/77/EF.

— Behandlingen skal registreres i de til- og afgangsbøger, der er omhandlet i artikel 70, stk. 2, i forordning (EF) nr. 1493/1999.

BILAG XI

Forskrifter for behandling med elektrodialyse

(Artikel 18 i denne forordning)

Formålet med denne behandling er at sikre vinens stabilisering for så vidt angår kaliumhydrogentartrat og calciumtartrat (og andre calciumsalte) ved fjernelse af overskydende ioner i vinen under indflydelse af et elektrisk felt ved hjælp af membraner, der kun er permeable for anioner, og membraner, der kun er permeable for kationer.

1. BESTEMMELSER VEDRØRENDE MEMBRANERNE

1.1. Membranerne skal være anbragt skiftevis i et system af typen »filterpresse« eller ethvert andet egnet system, som adskiller den væske, der behandles (vin), fra spildevandet.

1.2. De kationpermeable membraner skal kun lade kationer passere, navnlig K^+og Ca^{++}..

1.3. De anionpermeable membraner skal kun lade anioner passere, navnlig vinsyreanioner.

1.4. Membranerne må ikke give anledning til overdreven ændring af vinens fysisk-kemiske egenskaber og organoleptiske egenskaber. De skal opfylde følgende betingelser:

— de skal være fremstillet i overensstemmelse med god fremstillingspraksis af stoffer, der er tilladt til fremstilling af de plastmaterialer, bestemt til at komme i berøring med levnedsmidler, der er anført i bilag II til Kommissionens direktiv 2002/72/EF ([1])

— brugeren af elektrodialyseinstallationen skal godtgøre at de anvendte membraner er dem, der har de ovenfor beskrevne karakteristika, og at udskiftninger er blevet foretaget af specialiseret personale

— de må ikke frigive noget stof i mængder, der medfører fare for menneskers sundhed eller skader levnedsmidlernes smag eller lugt, og de skal opfylde kriterierne i direktiv 2002/72/EF

— ved anvendelsen må der ikke forekomme indbyrdes påvirkning af membranens og vinens bestanddele, der vil kunne give anledning til dannelse i det behandlede produkt af nye forbindelser, som kan have toksikologisk virkning.

Stabiliteten af nye elektrodialysemembraner fastslås ved hjælp af en simulator, der simulerer vinens fysisk-kemiske sammensætning, med henblik på undersøgelse af eventuel migration af visse stoffer fra elektrodialysemembranerne.

Den anbefalede forsøgsmetode er følgende:

Simulatoren er en vandig alkoholopløsning, der er indstillet til vinens pH og ledningsevne. Den har følgende sammensætning:

— absolut ethanol: 11 l

— kaliumhydrogentartrat: 380 g

— kaliumchlorid: 60 g

— koncentreret svovlsyre: 5 ml

— destilleret vand: op til 100 l.

([1]) EFT L 220 af 15.8.2002, s. 18.

Denne opløsning anvendes til forsøg med vandring i lukket kredsløb i et elektrodialyseapparat under spænding (1 volt/celle) i et omfang af 50 l/m^2 anion- og kationmembraner, indtil opløsningen er demineraliseret med 50 %. Spildevandskredsløbet fyldes indledningsvis med en 5 g/l kaliumchloridopløsning. De vandrende stoffer bestemmes både i simulatoren og i elektrodialysespildevandet.

De organiske molekyler, der indgår i membranens sammensætning og som vil kunne vandre over i den behandlede opløsning, bestemmes. Der foretages en særlig bestemmelse for hver af disse bestanddele af et godkendt laboratorium. Simulatorens indhold skal være lavere end 50 µg/l for alle bestemte forbindelser.

Generelt gælder de almindelige regler for kontrol af materialer, der kommer i berøring med levnedsmidler, for membranerne.

2. BESTEMMELSER VEDRØRENDE ANVENDELSEN AF MEMBRANERNE

Det membranpar, der anvendes til behandlingen med henblik på stabilisering af vinens indhold af vinsyre ved elektrodialyse, defineres på en sådan måde, at følgende betingelser er opfyldt:

— formindskelsen af vinens pH-indhold overstiger ikke 0,3 pH-enheder

— formindskelsen af det flygtige syreindhold er mindre end 0,12 g/l (2 milliækvivalenter udtrykt som eddikesyre)

— behandlingen med elektrodialyse påvirker ikke vinens ikke-ionbestanddele, navnlig polyphenoler og polysaccharider

— diffusionen af små molekyler såsom ethanol begrænses og medfører ikke en formindskelse af vinens alkoholindhold på over 0,1 % vol.

— opbevaringen og rensningen af membranerne skal foregå ved hjælp af anerkendte teknikker med stoffer, hvis anvendelse er godkendt til tilberedning af levnedsmidler

— membranerne mærkes for at muliggøre kontrol af, at de er anbragt skiftevis

— det anvendte materiel styres af en kommando- og kontrolmekanisme, som tager hensyn til hver enkelt vins ustabilitet, således at kun overskuddet af kaliumhydrogentartrat og calciumsalte fjernes

— behandlingen sker under ansvar af en ønolog eller kvalificeret tekniker.

Denne behandling skal indføres i den fortegnelse, der er omhandlet i artikel 70, stk. 2, i forordning (EF) nr. 1493/1999.

BILAG XII

Forskrifter for urease

(Artikel 19 i denne forordning)

1. International kode for urease: EC nr. 3-5-1-5, CAS nr. 9002-13-5.

2. Aktivitet: urease (aktiv i surt miljø) nedbryder urinstof til ammoniak og kuldioxid. Aktiviteten er mindst 5 enheder/mg, hvor 1 enhed defineres som den enzymmængde, der frigør 1 μmol NH_3 pr. minut ved 37 °C ved en urinstofkoncentration på 5 g/l (pH 4).

3. Oprindelse: *Lactobacillus fermentum*

4. Anvendelsesområde: nedbrydning af urinstof i vin, som skal modnes i længere tid, hvis den oprindelige urinstofkoncentration er over 1 mg/l.

5. Maksimumsdosis: 75 mg enzympræparat pr. liter behandlet vin med højst 375 ureaseenheder pr. liter vin. Ved behandlingens slutning skal enhver resterende enzymaktivitet fjernes ved filtrering af vinen (porediameter under 1 μm).

6. Specifikationer for kemisk og mikrobiologisk renhed:

Tørringstab	Under 10 %
Tungmetaller	Under 30 ppm
Pb	Under 10 ppm
As	Under 2 ppm
Coliforme i alt:	Ingen
Salmonella spp:	Ingen i en prøve på 25 g
Aerobe kim i alt	Under 5×10^4 kim/g

Urease til behandling af vin skal produceres på tilsvarende betingelser som den urease, som Den Videnskabelige Komité for Levnedsmidler afgav udtalelse om den 10. december 1998.

BILAG XIII

Forskrifter for stykker af egetræ

(Artikel 22 i denne forordning)

FORMÅL, OPRINDELSE OG ANVENDELSESOMRÅDE

Egetræsstykkerne anvendes til vinfremstilling og til at tilføre vinen visse bestanddele, som stammer fra egetræ.

Træstykkerne skal udelukkende stamme fra Quercus-arter.

De er enten i naturlig tilstand eller tilført varme i lettere, middel eller kraftig grad, men må ikke være forbrændt, heller ikke på overfladen, ikke være forkullede eller skøre ved berøring. De må ikke være behandlet med kemikalier, enzymer eller fysisk, bortset fra varmetilførsel. De må ikke være tilsat et produkt med henblik på at øge den naturlige aromagivende kraft eller de ekstraherbare phenolderivater.

PRODUKTETS ETIKETTERING

Etiketten skal nævne oprindelsen for egetræsarten eller arterne, eventuel varmetilførselsgrad, opbevaringsforhold og sikkerhedsforskrifter.

DIMENSIONER

Træspånernes størrelse skal være sådan, at mindst 95 vægtprocent tilbageholdes af en si med 2 mm masker (dvs. 9 *mesh*).

RENHED

Egetræsstykkerne må ikke frigive stoffer i koncentrationer, der eventuelt kan være sundhedsskadelige.

Denne behandling skal indføres i den fortegnelse, der er omhandlet i artikel 70, stk. 2, i forordning (EF) nr. 1493/1999.

BILAG XIV

Undtagelser vedrørende indholdet af svovldioxid

(Artikel 23, stk. 1 i denne forordning)

Som supplement til afsnit A i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999 forhøjes det maksimale svovldioxidindhold, for så vidt angår vin med et restsukkerindhold udtrykt i invertsukker på 5 g/l eller derover, til:

a) 300 mg/l for:

— hvid kvbd, der er berettiget til den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Gaillac«

— kvbd, der er berettiget til den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Alto Adige« og »Trentino«, og som benævnes »passito« og/eller »vendemmia tardiva«

— kvbd, der er berettiget til oprindelsesbetegnelsen »Colli orientali del Friuli — Picolit«

— kvbd »Moscato di Pantelleria naturale« og »Moscato di Pantelleria«

— bordvine med nedenstående geografiske betegnelser, hvis det totale alkoholindhold udtrykt i volumen er højere end 15 % vol., og restsukkerindholdet er på over 45 g/l:

— Vin de pays de Franche Comté

— Vin de pays des coteaux de l'Auxois

— Vin de pays de Saône-et-Loire

— Vin de pays des coteaux de l'Ardèche

— Vin de pays des collines rhodaniennes

— Vin de pays du comté Tolosan

— Vin de pays des côtes de Gascogne

— Vin de pays du Gers

— Vin de pays du Lot

— Vin de pays des côtes du Tarn

— Vin de pays de Corrèze

— Vin de pays de l'île de Beauté

— Vin de pays d'Oc

— Vin de pays des côtes de Thau

— Vin de pays des coteaux de Murviel

— Vin de pays du Jardin de la France

— Vin de pays Portes de Méditerranée

— Vin de pays des comtés rhodaniens

— Vin de pays des côtes de Thongue

— Vin de pays de la Côte Vermeille

— kvbd, der er beskrevet ved udtrykket »pozdní sběr«

— kvbd, der er beskrevet ved udtrykket »neskorý zber«

b) 400 mg/l for:

— hvid kvbd, der er berettiget til de kontrollerede oprindelsesbetegnelser Alsace, Alsace grand cru efterfulgt af benævnelsen »vendanges tardives« eller »sélection de grains nobles«, Anjou-Coteaux de la Loire, Chaume-Premier cru des Coteaux du Layon, Coteaux du Layon efterfulgt oprindelseskommunens navn, Coteaux du Layon efterfulgt af navnet Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh og Saussignac

— hedvin af overmodne druer og af let tørrede druer med oprindelse i Grækenland med et restsukkerindhold udtrykt i invertsukker på 45 g/l eller derover, der er berettiget til oprindelsesbetegnelserne Sámos (Σάμος), Rhodos (Ρόδος), Patra (Πάτρα), Río Pátra (Ρίο Πατρών), Kefallinía (Κεφαλληνία), Límnos (Λήμνος), Sitía (Σητεία), Santoríni (Σαντορίνη), Neméa (Νεμέα), Dafnés (Δαφνές)

— kvbd, der er beskrevet ved udtrykkene »výběr z bobulí«, »výběr z cibéb«, »ledové víno« og »slámové víno«

— kvbd, der er beskrevet ved udtrykket »bobuľový výber«, »hrozienkový výber« og »ľadový výber«

— kvbd, der er berettiget til oprindelsesbetegnelsen »Albana di Romagna«, og som betegnes som »passito«

— luxembourgske kvbd, der betegnes som »vendanges tardives«, »vin de glace« eller »vin de paille«

c) 350 mg/l for:

— kvbd, der er beskrevet ved udtrykket »výběr z hroznů«

— kvbd, der er beskrevet ved udtrykket »výber z hrozna«.

Som supplement til del A i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999 forhøjes det maksimale svovldioxidindhold til 400 mg/l for hvidvin med oprindelse i Canada, der har et restsukkerindhold udtrykt i invertsukker på 5 g/l eller derover, og som har ret til betegnelsen »Icewine«.

BILAG XV

Forhøjelse af det maksimale totale svovldioxidindhold, hvis vejrforholdene har gjort det nødvendigt

(Artikel 23, stk. 4 i denne forordning)

	År	Medlemsstat	Vindyrkningszone(r)	Berørte vine
1.	2000	Tyskland	Alle vindyrkningsområder på tysk område	Al vin fremstillet af druer høstet i 2000
2.	2006	Tyskland	Alle vindyrkningszoner i delstaterne Baden-Württemberg, Bayern, Hessen og Rheinland-Pfalz	Al vin fremstillet af druer høstet i 2006
3.	2006	Frankrig	Alle vindyrkningszoner i departementerne Bas-Rhin og Haut-Rhin	Al vin fremstillet af druer høstet i 2006

BILAG XVI

Indhold af flygtig syre

(Artikel 24 i denne forordning)

Som en undtagelse fra afsnit B, punkt 1, i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999 fastsættes maksimumsindholdet af flygtig syre:

a) *for tyske vine til:*

30 milliækvivalenter/l for kvbd, som opfylder betingelserne for at kunne betegnes som »Eiswein« eller »Beerenauslese«

35 milliækvivalenter/l for kvbd, som opfylder betingelserne for at kunne betegnes som »Trockenbeerenauslese«

b) *for franske vine til:*

25 milliækvivalenter/l: for følgende kvbd:

— Barsac

— Cadillac

— Cérons

— Loupiac

— Monbazillac

— Sainte-Croix-du-Mont

— Sauternes

— Anjou-Coteaux de la Loire

— Bonnezeaux

— Coteaux de l'Aubance

— Coteaux du Layon

— Coteaux du Layon, efterfulgt af navnet på oprindelseskommunen

— Coteaux du Layon, efterfulgt af betegnelsen »Chaume«

— Quarts de Chaume

— Coteaux de Saumur

— Jurançon

— Pacherenc du Vic Bilh

— Alsace og Alsace grand cru, der betegnes og præsenteres med benævnelsen »vendanges tardives« eller »sélection de grains nobles«

— Arbois, efterfulgt af betegnelsen »vin de paille«

— Côtes du Jura, efterfulgt af betegnelsen »vin de paille«

— L'Etoile, efterfulgt af betegnelsen »vin de paille«

— Hermitage, efterfulgt af betegnelsen »vin de paille«

— Chaume-Premier cru des Coteaux du Layon

— Graves supérieurs

— Saussignac

for bordvine med nedenstående geografiske betegnelser, hvis det totale alkoholindhold udtrykt i volumen er højere end 15 % vol., og restsukkerindholdet er på over 45 g/l:

— Vin de pays de Franche-Comté

— Vin de pays des coteaux de l'Auxois

— Vin de pays de Saône-et-Loire

— Vin de pays des coteaux de l'Ardèche

— Vin de pays des collines rhodaniennes

— Vin de pays du comté Tolosan

— Vin de pays des côtes de Gascogne

— Vin de pays du Gers

— Vin de pays du Lot

— Vin de pays des côtes du Tarn

— Vin de pays de la Corrèze

— Vin de pays de l'Ile de Beauté

— Vin de pays d'Oc

— Vin de pays des côtes de Thau

— Vin de pays des coteaux de Murviel

— Vin de pays du Jardin de la France undtagen vine, der er fremstillet i vinavlszonen med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse og på arealer, der er beplantet med sorten Chenin, i departementerne Maine et Loire og Indre et Loire

— Vin de pays Portes de Méditerranée

— Vin de pays des comtés rhodaniens

— Vin de pays des côtes de Thongue

— Vin de pays de la Côte Vermeille

for følgende khvbd, der betegnes og præsenteres med benævnelsen »vin doux naturel«:

— Banyuls

— Banyuls rancio

— Banyuls grand cru

— Banyuls grand cru rancio

— Frontignan

— Grand Roussillon

— Grand Roussillon rancio

— Maury

— Maury rancio

— Muscat de Beaumes-de-Venise

— Muscat de Frontignan

— Muscat de Lunel

— Muscat de Mireval

— Muscat de Saint-Jean-de-Minervois

— Rasteau

— Rasteau rancio

— Rivesaltes

— Rivesaltes rancio

— Vin de Frontigan

— Muscat du Cap Corse

c) *for italienske vine til:*

i) 25 milliækvivalenter/l for:

— khvbd Marsala

— kvbd Moscato di Pantelleria naturale, Moscato di Pantelleria og Malvasia delle Lipari

— kvbd Colli orientali del Friuli efterfulgt af betegnelsen »Picolit«

— kvbd og khvbd, som opfylder betingelserne for at kunne betegnes som »vin santo«, »passito«, »liquoroso« og/eller »vendemmia tardiva«, undtagen kvbd, der er berettiget til oprindelsesbetegnelsen Alto Adige, og som betegnes »passito« og/eller »vendemmia tardiva«

— bordvine med geografiske betegnelser, som opfylder betingelserne for at kunne betegnes som »vin santo«, »passito«, »liquoroso« og/eller »vendemmia tardiva«

— bordvine, der er fremstillet af sorten »Vernaccia di Oristano B« høstet på Sardinien, og som opfylder betingelserne for at kunne betegnes som »Vernaccia di Sardegna«

ii) 40 milliækvivalenter/l for kvbd, der er berettiget til oprindelsesbetegnelsen Alto Adige, og som betegnes »passito« og/eller »vendemmia tardiva«

d) *for østrigske vine til:*

— 30 milliækvivalenter/l for kvbd, som opfylder betingelserne for at kunne betegnes som »Beerenauslese« eller »Eiswein«, undtagen vin fra 2003-høsten, der betegnes som »Eiswein«

— 40 milliækvivalenter/l for kvbd, som opfylder betingelserne for at kunne betegnes som »Ausbruch«, »Trockenbeerenauslese« eller »Strohwein«, samt kvbd fra 2003-høsten, der betegnes som »Eiswein«.

e) *for vine med oprindelse i Det Forenede Kongerige til:*

25 milliækvivalenter/l for kvbd, der betegnes og præsenteres med benævnelsen »botrytis« eller noget dertil svarende, »noble late harvested« eller »special late harvested« eller »noble harvest«, og som opfylder betingelserne for anvendelsen af en sådan betegnelse.

f) *for vine med oprindelse i Spanien til:*

i) 25 milliækvivalenter/l for kvbd, som opfylder betingelserne for at kunne betegnes som »vendimia tardía«

ii) 35 milliækvivalenter/l for:

— kvbd af overmodne druer, der er berettiget til oprindelsesbetegnelsen Ribeiro

— khvbd, der betegnes som »generoso« eller »generoso de licor«, og som er berettiget til oprindelsesbetegnelsen Condado de Huelva, Jerez-Xerez-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Málaga og Montilla-Moriles

g) *for vine med oprindelse i Canada til:*

35 milliækvivalenter/l for vin, der er beskrevet ved udtrykket »Icewine«

h) *for ungarske vine til:*

25 milliækvivalenter/1 for følgende kvbd:

— Tokaji máslás

— Tokaji fordítás

— aszúbor

— töppedt szőlőből készült bor

— Tokaji szamorodni

— késői szüretelésű bor

— válogatott szüretelésű bor

35 milliækvivvalenter/1 for følgende kvbd:

— Tokaji aszú

— Tokaji aszúeszencia

— Tokaji eszencia

i) *for tjekkiske vine til:*

30 milliækvivalenter/l for kvbd, der er beskrevet ved udtrykkene »výběr z bobulí« og »ledové víno«

35 milliækvivalenter/l for kvbd, der er beskrevet ved udtrykkene »slámové víno« og »výběr z cibéb«

j) *for græske vine til:*

30 milliækvivalenter/l for følgende kvbd med et totalt alkoholindhold udtrykt i volumen på 13 % vol. og derover og et restsukkerindhold på mindst 45 g/l:

— Samos (Σάμος)

— Rhodes (Ρόδος),

— Patras (Πάτρα)

— Rio Patron (Ρίο Πατρών)

— Cephalonie (Κεφαλονιά)

— Limnos (Λήμνος)

— Sitia (Σητεία)

— Santorini (Σαντορίνη)

— Nemea (Νεμέα)

— Daphnes (Δαφνές)

k) *for cypriotiske vine til:*

25 milliækvivalenter/l: for khvbd »Κουμανδαρία« (Commandaria)

l) *for slovakiske vine til:*

25 milliækvivalenter/1 for følgende kvbd:

— tokajské samorodné

35 milliækvivalenter/l for:

— tokajský výber

m) *for slovenske vine til:*

30 milliækvivvalenter/1 for følgende kvbd:

— vrhunsko vino ZGP - jagodni izbor

— vrhunsko vino ZGP - ledeno vino

til 35 milliækvivalenter/1 for følgende kvbd:

— vrhunsko vino ZGP - suhi jagodni izbor.

n) *for luxembourgske vine til:*

— 25 milliækvivalenter/l for luxembourgske kvbd, som opfylder betingelserne for at kunne betegnes som »vendanges tardives«

— 30 milliækvivalenter/l for luxembourgske kvbd, som opfylder betingelserne for at kunne betegnes som »vin de paille« og »vin de glace«.

o) *for rumænske vine:*

— 25 milliækvivalenter/l for kvbd, som opfylder betingelserne for at kunne betegnes som »DOC-CT«

— 30 milliækvivalenter/l for kvbd, som opfylder betingelserne for at kunne betegnes som »DOC-CIB«

BILAG XVII

Tilsætning efter usædvanligt dårlige vejrforhold

(Artikel 27 i denne forordning)

	År	Vindyrknings-zone	Geografisk område	Sort (evt.)
1.	2000	A	England, Wales	Auxerrois, Chardonnay, Ehrenfelser, Faber, Huxelrebe, Kerner, Pinot blanc, Pinot gris, Pinot noir, Riesling, Schonburger, Scheurebe, Seyval blanc og Wurzer

BILAG XVIII

Tilfælde, hvor syring af og tilsætning til ét og samme produkt er tilladt

(Artikel 31 i denne forordning)

(p.m.)

BILAG XIX

Datoer, inden hvilke tilsætning, syring og afsyring som følge af ugunstige vejrforhold kan foretages

(Artikel 33 i denne forordning)

(p.m.)

BILAG XX

Kendetegnene for de vindestillater og destillater af tørrede druer, som må tilsættes hedvin og visse khvbd

(Artikel 40 i denne forordning)

1. Organoleptiske egenskaber	Ingen påviselig smag, som ikke hidrører fra råvaren
2. Alkoholindhold udtrykt i volumen	
minimumsindhold	52 % vol.
maksimumsindhold	86 % vol.
3. Samlet indhold af flygtige stoffer, bortset fra ethanol og methanol	Mindst 125 g/hl alkohol (100 % vol.)
4. Maksimumsindhold af methanol	< 200 g/hl alkohol (100 % vol.)

BILAG XXI

Liste over de khvbd, for hvis fremstilling der gælder særlige regler

A. LISTE OVER KHVBD, TIL HVIS FREMSTILLING DER ANVENDES DRUEMOST ELLER EN BLANDING AF DRUEMOST MED VIN

(Artikel 41, stk. 1, i denne forordning)

GRÆKENLAND

Σάμος (Sámos), Μοσχάτος Πατρών (muskatvin fra Pátra), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (muskatvin fra Río ved Pátra), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (muskatvin fra Kefallinía), Μοσχάτος Ρόδου (muskatvin fra Rhódos), Μοσχάτος Λήμνου (muskatvin fra Lémnos), Σητεία (Sitía), Νεμέα (Neméa), Σαντορίνη (Santoríni), Δαφνές (Dafnés), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (mavrodáfni fra Kefallinía) og Μαυροδάφνη Πατρών (mavrodáfni fra Pátra).

SPANIEN

Khvbd	Produktets betegnelse som fastlagt i EF's eller medlemsstatens bestemmelser
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

ITALIEN

Cannonau di Sardegna, Giró di Cagliara, Malvasia di Bosa, Malvasia di Cagliari, Marsala, Monica di Cagliara, Moscato di Cagliara, Moscato di Sorso-Sennori, Moscato di Trani, Nasco di Cagliari, Oltrepó Pavese moscato, San Martino della Battaglia, Trentino og Vesuvio Lacrima Christi.

B. LISTE OVER KHVBD, HVIS FREMSTILLING INDEBÆRER TILSÆTNING AF DE PRODUKTER, DER ER NÆVNT I AFSNIT J, PUNKT 2, LITRA B), I BILAG V TIL FORORDNING (EF) NR. 1493/1999

(Artikel 41, stk. 2, i denne forordning)

1. **Liste over khvbd, hvis fremstilling indebærer tilsætning af alkohol af vin eller af tørrede druer, hvis alkoholindhold er på mindst 95 % vol. og højst 96 % vol.**

(Afsnit J, punkt 2, litra b), nr. ii), første led, i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999)

GRÆKENLAND

Σάμος (Sámos), Μοσχάτος Πατρών (muskatvin fra Pátra), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (muskatvin fra Río ved Pátra), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (muskatvin fra Kefallinía), Μοσχάτος Ρόδου (muskatvin fra Rhódos), Μοσχάτος Λήμνου (muskatvin fra Lémnos), Σητεία (Sitía), Σαντορίνη (Santoríni), Δαφνές (Dafnés), Μαυροδάφνη Πατρών (mavrodáfni fra Pátra) og Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (mavrodáfni fra Kefallinía).

SPANIEN

Contado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Málaga, Montilla-Moriles og Rueda.

CYPERN

Κουμανδαρία (Commandaria).

2. **Liste over khvbd, hvis fremstilling indebærer tilsætning af vinbrændevin eller brændevin af presserester fra vindruer, og hvis alkoholindhold er på mindst 52 % vol. og højst 86 % vol.**

(Afsnit J, punkt 2, litra b), nr. ii), andet led, i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999)

GRÆKENLAND

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodáfni fra Pátra), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodáfni fra Kefallinía), Σητεία (Sitía), Σαντορίνη (Santoríni), Δαφνές (Dafnés), Νεμέα (Neméa).

FRANKRIG

Pineau des Charentes eller Pineau charentais, Floc de Gascogne og Macvin du Jura.

CYPERN

Κουμανδαρία (Commandaria).

3. **Liste over khvbd, hvis fremstilling indebærer tilsætning af brændevin af tørrede druer, og hvis alkoholindhold er på mindst 52 % vol., men under 94,5 % vol.**

(Afsnit J, punkt 2, litra b), nr. ii), tredje led, i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999)

GRÆKENLAND

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodáfni fra Pátra) og Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodáfni fra Kefallinía).

4. **Liste over khvbd, hvis fremstilling indebærer tilsætning af delvis gæret druemost af let tørrede druer**

(Afsnit J, punkt 2, litra b), nr. iii), første led, i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999)

SPANIEN

Khvbd	Produktets betegnelse som fastlagt i EF's eller medlemsstatens bestemmelser
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ITALIEN

Aleativo di Gradoli, Giro di Cagliari, Malvasia delle Lipari, Malvasia di Cagliari og Moscato passito di Pantelleria.

CYPERN

Κουμανδαρία (Commandaria).

5. **Liste over khvbd, hvis fremstilling indebærer tilsætning af koncentreret druemost, der er fremstillet ved direkte opvarmning, og som bortset fra denne behandling svarer til definitionen af koncentreret druemost**

(Afsnit J, punkt 2, litra b), nr. iii), andet led, i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999)

SPANIEN

Khvbd	Produktets betegnelse som fastlagt i EF's eller medlemsstatens bestemmelser
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

ITALIEN

Marsala

6. **Liste over khvbd, hvis fremstilling indebærer tilsætning af koncentreret druemost**

(Afsnit J, punkt 2, litra b), nr. iii), tredje led, i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999)

SPANIEN

Khvbd	Produktets betegnelse som fastlagt i EF's eller medlemsstatens bestemmelser
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ITALIEN

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala og Moscato di Trani.

BILAG XXII

Ophævet forordning med oversigt over ændringer

Kommissionens forordning (EF) nr. 1622/2000 (EFT L 194 af 31.7.2000, s. 1)	
Forordning (EF) nr. 2451/2000 (EFT L 282 af 8.11.2000, s. 7)	
Forordning (EF) nr. 885/2001 (EFT L 128 af 10.5.2001, s. 54)	Udelukkende artikel 2
Forordning (EF) nr. 1609/2001 (EFT L 212, 7.8.2001, p. 9)	
Forordning (EF) nr. 1655/2001 (EFT L 220 af 15.8.2001, s. 17)	
Forordning (EF) nr. 2066/2001 (EFT L 278 af 23.10.2001, s. 9)	
Forordning (EF) nr. 2244/2002 (EFT L 341 af 17.12.2002, s. 27)	
Forordning (EF) nr. 1410/2003 (EUT L 201 af 8.8.2003, s. 9)	
Punkt 6.A.30 i bilag II til tiltrædelsesakten af 2003 (EUT L 236 af 23.9.2003, s. 346)	
Forordning (EF) nr. 1427/2004 (EUT L 263 af 10.8.2004, s. 3)	
Forordning (EF) nr. 1428/2004 (EUT L 263 af 10.8.2004, s. 7)	
Forordning (EF) nr. 1163/2005 (EUT L 188 af 20.7.2005, s. 3)	
Forordning (EF) nr. 643/2006 (EUT L 115 af 28.4.2006, s. 6)	Udelukkende artikel 1
Forordning (EF) nr. 1507/2006 (EUT L 280 af 12.10.2006, s. 9)	Udelukkende artikel 1
Forordning (EF) nr. 2030/2006 (EUT L 414 af 30.12.2006, s. 40)	Udelukkende artikel 2
Forordning (EF) nr. 388/2007 (EUT L 97 af 12.4.2007, s. 3)	
Forordning (EF) nr. 389/2007 (EUT L 97 af 12.4.2007, s. 5)	
Forordning (EF) nr. 556/2007 (EUT L 132 af 24.5.2007, s. 3)	
Forordning (EF) nr. 1300/2007 (EUT L 289 af 7.11.2007, s. 8)	

BILAG XXIII

Sammenligningstabel

Forordning (EF) nr. 1622/2000	Nærværende forordning
Artikel 1-7	Artikel 1-7
Artikel 8, stk. 1, indledning	Artikel 8, stk. 1, indledning
Artikel 8, stk. 1, første led	Artikel 8, stk. 1, litra a)
Artikel 8, stk. 1, andet led	Artikel 8, stk. 1, litra b)
Artikel 8, stk. 2	Artikel 8, stk. 2
Artikel 9, stk. 1, indledning	Artikel 9, stk. 1, indledning
Artikel 9, stk. 1, første led	Artikel 9, stk. 1, litra a)
Artikel 9, stk. 1, andet led	Artikel 9, stk. 1, litra b)
Artikel 9, stk. 1, tredje led	Artikel 9, stk. 1, litra c)
Artikel 9, stk. 2	Artikel 9, stk. 2
Artikel 10 og 11	Artikel 10 og 11
Artikel 11a	Artikel 12
Artikel 12	Artikel 13
Artikel 13	Artikel 14
Artikel 14	Artikel 15
Artikel 15	Artikel 16
Artikel 15a	Artikel 17
Artikel 16	Artikel 18
Artikel 17	Artikel 19
Artikel 18	Artikel 20
Artikel 18a	Artikel 21
Artikel 18b	Artikel 22
Artikel 19	Artikel 23
Artikel 20	Artikel 24
Artikel 21	Artikel 25
Artikel 22	Artikel 26
Artikel 23	Artikel 27
Artikel 24, indledning	Artikel 28, stk. 1, indledning
Artikel 24, litra a)	Artikel 28, stk. 1, litra a)
Artikel 24, litra b)	Artikel 28, stk. 1, litra b)
Artikel 24, litra c)	Artikel 28, stk. 1, litra c)
Artikel 24, litra d), indledning	Artikel 28, stk. 1, litra d), indledning
Artikel 24, litra d), første led	Artikel 28, stk. 1, litra d), nr. i)
Artikel 24, litra d), andet led	Artikel 28, stk. 1, litra d), nr. ii)
Artikel 24, litra d), tredje led	Artikel 28, stk. 1, litra d), nr. iii)
Artikel 24, litra d), afslutning	Artikel 28, stk. 2
Artikel 24, litra e)	Artikel 28, stk. 1, litra e)

Forordning (EF) nr. 1622/2000	Nærværende forordning
Artikel 25, stk. 1	Artikel 29, stk. 1
Artikel 25, stk. 2, indledning	Artikel 29, stk. 2, indledning
Artikel 25, stk. 2, første led	Artikel 29, stk. 2, litra a)
Artikel 25, stk. 2, andet led	Artikel 29, stk. 2, litra b)
Artikel 25, stk. 2, tredje led	Artikel 29, stk. 2, litra c)
Artikel 25, stk. 2, fjerde led	Artikel 29, stk. 2, litra d)
Artikel 25, stk. 2, femte led	Artikel 29, stk. 2, litra e)
Artikel 25, stk. 3 til 6	Artikel 29, stk. 3 til 6
Artikel 26, stk. 1	Artikel 30, stk. 1
Artikel 26, stk. 2, indledning	Artikel 30, stk. 2, indledning
Artikel 26, stk. 2, første led	Artikel 30, stk. 2, litra a)
Artikel 26, stk. 2, andet led	Artikel 30, stk. 2, litra b)
Artikel 26, stk. 2, tredje led	Artikel 30, stk. 2, litra c)
Artikel 26, stk. 3	Artikel 30, stk. 3
Artikel 27	Artikel 31
Artikel 28	Artikel 32
Artikel 29	Artikel 33
Artikel 30	Artikel 34
Artikel 31	Artikel 35
Artikel 32	Artikel 36
Artikel 33	Artikel 37
Artikel 34, stk. 1	Artikel 38, stk. 1
Artikel 34, stk. 2, indledning	Artikel 38, stk. 2, indledning
Artikel 34, stk. 2, første led	Artikel 38, stk. 2, litra a)
Artikel 34, stk. 2, andet led	Artikel 38, stk. 2, litra b)
Artikel 34, stk. 2, afslutning	Artikel 38, stk. 2, afslutning
Artikel 34, stk. 3	Artikel 38, stk. 3
Artikel 35, stk. 1, indledning	Artikel 39, stk. 1, indledning
Artikel 35, stk. 1, første led	Artikel 39, stk. 1, litra a)
Artikel 35, stk. 1, andet led	Artikel 39, stk. 1, litra b)
Artikel 35, stk. 1, tredje led	Artikel 39, stk. 1, litra c)
Artikel 35, stk. 1, afslutning	Artikel 39, stk. 1, indledning
Artikel 35, stk. 2 og 3	Artikel 39, stk. 2 og 3
Artikel 35, stk. 4, indledning	Artikel 39, stk. 4, indledning
Artikel 35, stk. 4, litra a)	Artikel 39, stk. 4, litra a)
Artikel 35, stk. 4, litra b), indledning	Artikel 39, stk. 4, litra b), indledning
Artikel 35, stk. 4, litra b), første led	Artikel 39, stk. 4, litra b), nr. i)
Artikel 35, stk. 4, litra b), andet led	Artikel 39, stk. 4, litra b), nr. ii)
Artikel 35, stk. 5	Artikel 39, stk. 5
Artikel 37	Artikel 40

Forordning (EF) nr. 1622/2000	Nærværende forordning
Artikel 38	Artikel 41
Artikel 39	Artikel 42
Artikel 40	Artikel 43
Artikel 41, stk. 1, første afsnit, indledning	Artikel 44, stk. 1, første afsnit, indledning
Artikel 41, stk. 1, første afsnit, første led	Artikel 44, stk. 1, første afsnit, litra a)
Artikel 41, stk. 1, første afsnit, andet led	Artikel 44, stk. 1, første afsnit, litra b)
Artikel 41, stk. 1, første afsnit, tredje led	Artikel 44, stk. 1, første afsnit, litra c)
Artikel 41, stk. 1, første afsnit, fjerde led	Artikel 44, stk. 1, første afsnit, litra d)
Artikel 41, stk. 1, andet afsnit	Artikel 44, stk. 1, andet afsnit
Artikel 41, stk. 2, 3 og 4	Artikel 44, stk. 2, 3 og 4
Artikel 42	Artikel 45
Artikel 43	Artikel 46
Artikel 44, stk. 1	-
Artikel 44, stk. 2	Artikel 47
-	Artikel 48
Artikel 45	Artikel 49
Bilag I	Bilag I
Bilag II	Bilag II
Bilag III	Bilag III
Bilag IV	Bilag IV
Bilag VI	Bilag V
Bilag VII	Bilag VI
Bilag VIII	Bilag VII
Bilag VIIIa	Bilag VIII
Bilag IX	Bilag IX
Bilag IXa	Bilag X
Bilag X	Bilag XI
Bilag XI	Bilag XII
Bilag XIa	Bilag XIII
Bilag XII	Bilag XIV
Bilag XIIa	Bilag XV
Bilag XIII	Bilag XVI
Bilag XIV	Bilag XVII
Bilag XV	Bilag XVIII
Bilag XVI	Bilag XIX
Bilag XVII	Bilag XX
Bilag XVIII	Bilag XXI
-	Bilag XXII
-	Bilag XXIII