KOMISJONI MÄÄRUS (EÜ) nr 423/2008,

8. mai 2008,

milles sätestatakse nõukogu määruse (EÜ) nr 1493/1999 üksikasjalikud rakenduseeskirjad ning kehtestatakse ühenduse eeskiri veinivalmistustavade ja -menetluste kohta

(kodifitseeritud versioon)

EUROOPA ÜHENDUSTE KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Ühenduse asutamislepingut,

võttes arvesse nõukogu 17. mai 1999. aasta määrust (EÜ) nr 1493/1999 veinituru ühise korralduse kohta, [1] eriti selle artikleid 46 ja 80,

ning arvestades järgmist:

(1) Komisjoni 24. juuli 2000. aasta määrust (EÜ) nr 1622/2000 milles sätestatakse veinituru ühist korraldust käsitleva määruse (EÜ) nr 1493/1999 üksikasjalikud rakenduseeskirjad ning kehtestatakse ühenduse eeskiri veinivalmistustavade ja -menetluste kohta [2] on korduvalt oluliselt muudetud. [3] Selguse ja otstarbekuse huvides tuleks kõnealune määrus kodifitseerida.

(2) Määruse (EÜ) nr 1493/1999 V jaotises ja mitmes lisas sätestatakse veinivalmistustavade ja -menetluste üldeeskirjad ja viidatakse komisjoni poolt vastuvõetavatele ülejäänud üksikasjalikele rakenduseeskirjadele.

(3) Kõnealused sätted on ühenduse ettevõtjate ja ühenduse eeskirjade kohaldamise eest vastutavate asutuste huvides koondatud ühenduse eeskirja veinivalmistustavade ja -menetluste kohta.

(4) Kõnealune ühenduse eeskiri peaks sisaldama nõukogu määruses (EÜ) nr 1493/1999 selgesõnaliselt osutatud üksikasjalikud rakenduseeskirjad. Muude eeskirjade osas peaks veinitöötlemistavade ja -menetluste osas veinisektori toodete vaba liikumise tagamiseks piisama asutamislepingu artiklis 28 ja sellele järgnevates artiklites sisalduvatest eeskirjadest.

(5) Tuleks samuti täpsustada, et eeskirju kohaldatakse, ilma et see piiraks teistes valdkondades kehtivaid erisätteid. Eelkõige võivad juba olemasolevad või tulevikus vastuvõetavad sätted käsitleda toiduaineid.

(6) Määruse (EÜ) nr 1493/1999 artikli 42 lõike 5 alusel lubatakse artikli 42 lõikes 5 loetletud toodete valmistamiseks kasutada muid viinamarjasorte kui kooskõlas nimetatud määruse artikliga 19 koostatud liigituses loetletud viinamarjasordid või nendest valmistatud tooted. Tuleks koostada loetelu sortidest, mille puhul selliseid erandeid võib kohaldada.

(7) Vastavalt määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisale tuleks koostada loetelu määratletud piirkonnas valmistatud kvaliteetliööri veinidest (mpv-kvaliteetliöörveinid), mille valmistamisel on lubatud erieeskirjad. Toodete lihtsamaks identifitseerimiseks ja ühendusesisese kaubavahetuse hõlbustamiseks tuleks viidata ühenduse eeskirjadega või vajaduse korral siseriiklike õigusaktidega kehtestud tootekirjeldustele.

(8) Vastavalt määruse (EÜ) nr 1493/1999 IV lisale tuleks kindlaks määrata teatavate ainete kasutuspiirangud ning sätestada mõne sellise aine kasutamise tingimused.

(9) Kahes liikmesriigis veinitegemisel lüsosüümi kasutamisel saadud kogemused näitavad, et kõnealuse aine lisamisest on veini stabiliseerimisel märkimisväärselt kasu ning see võimaldab toota vähendatud vääveldioksiidisisaldusega kvaliteetveine. Seepärast tuleks selle kasutamist lubada ning sätestada suurimad lubatud doosid, pidades silmas katsete käigus ilmnenud tehnoloogilisi nõudeid.

---

[1] EÜT L 179, 14.7.1999, lk 1. Määrust on viimati muudetud määrusega (EÜ) nr 1791/2006 (ELT L 363, 20.12.2006, lk 1).

[2] EÜT L 194, 31.7.2000, lk 1. Määrust on viimati muudetud määrusega (EÜ) nr 1300/2007 (ELT L 289, 7.11.2007, lk 8).

[3] Vt lisa XXII.

(10) Nõukogu määruse (EMÜ) nr 337/79 [1] (muudetud määrusega (EMÜ) nr 3307/85 [2] artikliga 44 nähakse ette, et alates 1. septembrist 1986 vähendatakse veinide (välja arvatud vahuveinide, liköörveinide ja teatavate kvaliteetveinide) maksimaalset vääveldioksiidi üldsisaldust 15 milligrammi liitri kohta. Raskuste vältimiseks veini müümisel seoses muutusega kõnealustes tootmiseeskirjades, võib pärast kõnealust kuupäeva otseselt inimtoiduks pakkuda veini, mis on toodetud enne seda kuupäeva ühenduses, välja arvatud Portugalis. Seda luba kohaldatakse ka kõnealusel kuupäeval algaval üheaastasel üleminekuperioodil kolmandatest riikidest või Portugalist pärit oleva veini puhul, tingimusel et selle vääveldioksiidi üldsisaldus vastab enne 1. septembrit 1986 kehtinud ühenduse või vajaduse korral Hispaania eeskirjadele. Kuna sellise veini varusid võib siiski veel olemas olla, tuleks kõnealust meedet laiendada.

(11) Nõukogu 5. veebruari 1979. aasta määruse (EMÜ) nr 358/79 Ühenduses toodetud ja määruse (EMÜ) nr 337/79 II lisa 13 punktis määratletud vahuveinide kohta [3] artiklitega 12 ja 16 nähakse ette, et alates 1. septembrist 1986 vähendatakse vahuveinide, kvaliteetvahuveinide ja määratletud piirkondades valmistatud kvaliteetvahuveinide maksimaalset vääveldioksiidi üldsisaldust 15 milligrammi liitri kohta. Mujalt ühendusest kui Portugal pärit olevate vahuveinide puhul nähakse määruse (EMÜ) nr 358/79 artikli 22 lõikega 1 ette võimalus selliseid tooteid müüa kuni varude ammendumiseni, tingimusel et need tooted on valmistatud vastavalt nimetatud määruse enne 1. septembrit 1986 kohaldatud sätetele. Imporditud vahuveinide ning Hispaaniast ja Portugalist pärit olevate enne 1. septembrit 1986 valmistatud vahuveinide jaoks tuleks kehtestada üleminekusätted, et vältida raskusi kõnealuste toodete müümisel. Kõnealuseid tooteid võib müügiks pakkuda üleminekuperioodil pärast kõnealust kuupäeva, tingimusel et kõnealuste toodete vääveldioksiidi üldsisaldus vastab enne 1. septembrit 1986 kehtinud ühenduse sätetele.

(12) Määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa B osa punktis 1 on kindlaks määratud veini maksimaalne lenduvate hapete sisaldus. Erandid võib siiski kehtestada teatavate määratletud piirkondades toodetud kvaliteetveinide (mpv-kvaliteetveinid) ja teatavate geograafilise tähisega lauaveinide või üle 13 % alkoholisisaldusega lauaveinide puhul. Mõnede kõnealustesse kategooriatesse kuuluvate Saksa, Hispaania, Prantsuse, Itaalia, Austria ja Ühendkuningriigi veinide lenduvate hapete sisaldus on nende erilise valmistamismeetodi ja kõrge alkoholisisalduse tõttu eespool nimetatud V lisas sätestatust kõrgem. Selleks, et eespool nimetatud veine võiks jätkuvalt valmistada tavapärasel viisil, mis annab veinidele nende iseloomulikud omadused, tuleks kehtestada erand eespool nimetatud V lisa B osa punktist 1.

(13) Määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa D osa punkti 3 kohaselt tuleks määratleda viinamarjakasvatuspiirkonnad, kus on traditsiooniliselt kasutatud sahharoosi lisamist vastavalt 8. mail 1970 kehtivatele õigusaktidele.

(14) Luksemburgi viinamarjakasvatussektori väiksus võimaldab pädevatel asutustel kontrollida järjekindlalt kõikide veiniks töödeldavate toodete partiisid. Kui kõnealused tingimused kehtivad, ei nõuta avaldusi veini rikastamise kohta.

(15) Vastavalt määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa G osa punktile 5 tuleb kõikidest rikastamise, hapestamise ja happesuse vähendamise toimingutest teatada pädevatele asutustele. Sama kehtib kõnealuseid toiminguid läbiviivate füüsiliste või juriidiliste isikute valduses olevate suhkru, kontsentreeritud viinamarjavirde ja puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirde koguste kohta. Sellise teatamise eesmärk on võimaldada jälgida kõnealuseid toiminguid. Teatised peavad olema võimalikult täpsed ja need tuleb saata selle liikmesriigi pädevale asutusele, mille territooriumil toiming läbi viiakse. Alkoholisisalduse tõstmise korral tuleb pädevat asutust aegsasti teavitada, et nad saaksid läbi viia tõhusa kontrolli. Hapestamise ja happesuse vähendamise korral piisab kontrollimisest pärast toimingu läbiviimist. Haldusmenetluse lihtsustamiseks peab olema võimalik esitada sellist teavet pädeva asutuse poolt korrapäraselt kontrollitavate registrite ajakohastamisega, välja arvatud veiniaasta esimese teate puhul.

(16) Määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa F osa punktis 1 on sätestatud teatavad veinide magustamise eeskirjad. See säte osutab eelkõige lauaveinidele, kuid seda kohaldatakse nimetatud määruse VI lisa G osa punkti 2 alusel ka määratletud piirkonnas valmistatud kvaliteetveinide puhul.

(17) Magustamine ei tohi kaasa tuua määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa C osas ettenähtud määrasid ületavat rikastamist. Selleks on nimetatud määruse V lisa F osa punktis 1 ette nähtud erisäte. Lisaks sellele on kõnealuste sätete järgimise tagamiseks oluline läbi viia kontrolle.

[1] EÜT L 54, 5.3.1979, lk 1.
[2] EÜT L 367, 31.12.1985, lk 39.
[3] EÜT L 54, 5.3.1979, lk 130.

(18) Tõhustamaks kontrolli, tuleks magustada vaid tootmisetapil või muul etapil, mis on tootmisele võimalikult lähedal. Seetõttu võib magustada ainult tootmise ja hulgimüügi etappidel.

(19) Järelevalveasutusi tuleb teavitada igast eelseisvast magustamisest. Seepärast peaks igaüks, kellel on magustamine kavas, sellest järelevalveasutustele kirjalikult teatama. Seda protseduuri võib siiski lihtsustada, kui ettevõtja teeb magustamistoiminguid tihti või pidevalt.

(20) Sellise teatamise eesmärk on võimaldada jälgida kõnealuseid toiminguid. Teatised peavad olema võimalikult täpsed ja need tuleb saata enne toimingu tegemist selle liikmesriigi pädevale asutusele, mille territooriumil toiming läbi viiakse.

(21) Tõhusa kontrolli jaoks on vaja, et asjaomane pool teataks enne magustamise alustamist oma valduses olevad viinamarjavirde või kontsentreeritud viinamarjavirde kogused. Sellisel teatamisel ei ole mingit väärtust, kui ei ole ette nähtud kohustust pidada magustamisel kasutatavate toodete sissetulemise ja väljaminemise registrit.

(22) Selleks, et vältida sahharoosi kasutamist liköörveinide magustamisel, tuleks lisaks kontsentreeritud viinamarjavirdele lubada kasutada ka puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirret.

(23) Kupaaž on laialt levinud veinivalmistustava ja selle võimalikke tagajärgi silmas pidades on kuritarvituste ärahoidmiseks vajalik selle kasutamist reguleerida.

(24) Ühenduse samast viinamarjakasvatusvööndist või kolmanda riigi samast tootmispiirkonnast pärit olevate veinide või viinamarjavirrete puhul on nende geograafilise päritolu või viinamarjasordi märkimine väga oluline seoses nende kaubandusliku väärtusega. Kupaažina käsitatakse ka sama vööndi eri geograafilistest piirkondadest pärit veinide või viinamarjavirrete ja eri viinamarjasortidest või saagiaastatest pärit veinide või viinamarjavirrete kokkusegamist, kui sel viisil saadud toote kirjeldusse tehakse märge toote geograafilise päritolu, viinamarjasordi või saagiaasta kohta.

(25) Liikmesriikidel peaks olema õigus anda piiratud tähtajaks katse eesmärgil luba kasutada veinivalmistustavasid ja -menetlusi, mida ei ole sätestatud määruses (EÜ) nr 1493/1999.

(26) Määruse (EÜ) nr 1493/1999 artikli 46 lõike 3 alusel tuleb vastu võtta analüüsimeetodid nimetatud määruse artikliga 1 hõlmatud toodete koostise määramiseks ja eeskirjad selgitamaks, kas neid tooteid on käideldud lubatud veinivalmistustavadest erinevatel menetlustel.

(27) Määruse (EÜ) nr 1493/1999 VI lisa J osa punktis 1 on ette nähtud analüütiline test, millega tuleb mõõta vähemalt tegureid, mis võimaldavad kõnealust mpv-kvaliteetveini teistest eristada, sealhulgas J osa punktis 3 loetletud tegureid.

(28) Kasutusele tuleks võtta ühtsed analüüsimeetodid tagamaks, et kõnealuseid tooteid käsitlevad dokumendid on kontrollimiseks täpsed ja võrreldavad. Need meetodid peavad olema kohustuslikud kõikide äritehingute ja kontrolliprotseduuride puhul. Kontrollinõudeid ja kaubanduse piiratud võimalusi silmas pidades tuleks siiski lubada piiratud aja jooksul kasutada väikest arvu tavamenetlusi, et vajalikke tegureid oleks võimalik kiiresti ja piisava täpsusega kindlaks määrata.

(29) Ühenduses kasutatavad veinide analüüsi meetodid on sätestatud 17. septembri 1990. aasta komisjoni määruses (EMÜ) nr 2676/90. [1] Kuna nimetatud määruses kirjeldatud meetodid kehtivad, peaks see määrus jääma kehtima, välja arvatud tavalised meetodid, mida tulevikus enam ei kirjeldata.

(30) Veinituru korralduskomitee ei ole eesistuja määratud tähtaja jooksul oma arvamust esitanud,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Eesmärk

Ilma et see piiraks toiduainete üldeeskirju, reguleeritakse veinivalmistustavasid ja -menetlusi määruse (EÜ) nr 1493/1999 I peatüki V jaos ja selle lisades sätestatud ühenduse eeskirjadega ja käesolevas määruses sätestatud veinivalmistustavade ja -menetluste eeskirjadega.

[1] EÜT L 272, 3.10.1990, lk 1. Määrust on viimati muudetud määrusega (EÜ) nr 1293/2005 (ELT L 205, 6.8.2005, lk 12).

Need eeskirjad sisaldavad määruse (EÜ) nr 1493/1999 üksikasjalikke rakenduseeskirju, eelkõige neid, mis käsitlevad veinivalmistamiseks ettenähtud tooteid (I jaotis) ja ühenduses lubatud veinivalmistustavasid ja -menetlusi (II ja III jaotis).

I JAOTIS

NÕUDED TEATAVATELE VIINAMARJADELE JA VIINAMARJAVIRRETELE

Artikkel 2

Teatavate viinamarjasortide kasutamine

1. Veini valmistamisel ei kasutata viinamarjasorte, mis on liigitatud üksnes lauaviinamarjasortidena.

2. Olenemata määruse (EÜ) nr 1493/1999 artikli 42 lõikest 5, võib nimetatud sättega hõlmatud toodete valmistamisel ühenduses kasutada käesoleva määruse I lisas loetletud viinamarjasorte.

Artikkel 3

Teatavate naturaalse alkoholisisalduseta toodete kasutamine vahuveinide, gaseeritud vahuveinide ja gaseeritud poolvahuveinide valmistamisel

Käesoleva määruse II lisas sätestatakse aastad, mille puhul on ebasoodsate ilmastikuolude tõttu vahuveinide, gaseeritud vahuveinide ja gaseeritud poolvahuveinide valmistamisel lubatud määruse (EÜ) nr 1493/1999 artikli 44 lõikes 3 sätestatud tingimustel kasutada veinikasvatusvööndites A ja B pärit tooteid, millel ei ole minimaalset naturaalset alkoholisisaldust mahuprotsentides.

Artikkel 4

Teatavatest viinamarjasortidest saadud viinamarjavirde kasutamine aromaatsete kvaliteetvahuveinide ja aromaatsete mpv-kvaliteetvahuveinide valmistamisel ning sellise kasutamise erandid

1. Käesoleva määruse III lisa A osas sätestatakse viinamarjasordid, millest saadakse viinamarjavirret või käärivat viinamarjavirret, mida kasutatakse kuveena aromaatsete kvaliteetvahuveinide ja aromaatsete mpv-kvaliteetvahuveinide valmistamisel vastavalt määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa I jaotise punkti 3 alapunktile a ja VI lisa K osa punkti 10 alapunktile a.

2. Käesoleva määruse III lisa B osas sätestatakse määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa I jaotise punkti 3 alapunktile a ja VI lisa K jaotise punkti 10 alapunktile a osutatud erandid viinamarjasortide ja kuvee koostisesse kuuluvate toodete kohta.

II JAOTIS

VEINIVALMISTUSTAVAD JA -MENETLUSED

I PEATÜKK

Teatavate veinivalmistamisel lubatud ainete kasutamise piirangud ja tingimused

Artikkel 5

Teatavate ainete kasutamise piirangud

Määruse (EÜ) nr 1493/1999 IV lisas loetletud veinivalmistamisel lubatud aineid võib kasutada ainult käesoleva määruse IV lisas ettenähtud piirides.

Artikkel 6

Veinivalmistamistavades kasutatavate ainete puhtus- ja identifitseerimisnõuded

Määruse (EÜ) nr 1493/1999 artikli 46 lõike 2 punktis c osutatud veinivalmistamistavades kasutatavate ainete puhtus- ja identifitseerimisnõuded on sätestatud komisjoni direktiivis 96/77/EÜ. [1] Vajaduse korral lisatakse neile puhtusnõuetele käesolevas määruses ettenähtud erinõuded.

Artikkel 7

Kaltsiumtartraat

Kaltsiumtartraati, mille kasutamine viinakivi sadestamiseks on sätestatud määruse (EÜ) nr 1493/1999 IV lisa punkti 3 alapunktis v, võib kasutada üksnes juhul, kui see vastab käesoleva määruse V lisas sätestatud nõuetele.

Artikkel 8

Viinhape

1. Viinhapet, mille kasutamine happesuse vähendamise eesmärgil on sätestatud määruse (EÜ) nr 1493/1999 IV lisa punkti 1 alapunktis m ja IV lisa punkti 3 alapunktis l, võib kasutada üksnes toodete puhul, mis:

a) on pärit „Elblingi” ja „Rieslingi” viinamarjasortidest; ja

b) on saadud viinamarjadest, mis on koristatud järgmistes viinamarjakasvatusvööndi A põhjaosas asuvates viinamarjakasvatuspiirkondades:

— Ahr,

— Rheingau,

[1] EÜT L 339, 30.12.1996, lk 1.

— Mittelrhein,

— Mosel,

— Nahe,

— Rheinhessen,

— Pfalz,

— Moselle luxembourgeoise.

2. Viinhape, mida nimetatakse ka L-viinhappeks, ja mille kasutamine on sätestatud määruse (EÜ) nr 1493/1999 IV lisa lõike 1 punktides l ja m ja IV lisa lõike 3 punktides k ja l, peab olema põllumajandusliku päritoluga ning spetsiaalselt veinitoodetest ekstraheeritud. Viinhape peab samuti vastama direktiivis 96/77/EÜ sätestatud puhtusekriteeriumidele.

Artikkel 9

Süüria männi vaik

1. Süüria männi vaiku, mille kasutamine on sätestatud määruse (EÜ) nr 1493/1999 IV lisa punkti 1 alapunktis n, võib kasutada ainult „retsina" lauaveini valmistamiseks. Seda veinivalmistamistava võib kasutada ainult:

a) Kreeka geograafilisel territooriumil;

b) kasutades sellistest viinamarjadest saadud viinamarjavirret, mille sordid, tootmispiirkonnad ja veinivalmistamispiirkonnad on määratletud 31. detsembril 1980 kehtinud Kreeka sätetega;

c) lisades kuni 1 000 grammi vaiku toote hektoliitri kohta enne kääritamist või juhul, kui toote tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides ei ületa üht kolmandikku üldalkoholisisaldusest mahuprotsentides, kääritamise ajal.

2. Kreeka teatab komisjonile eelnevalt oma kavatsusest muuta lõike 1 punktis b osutatud sätteid. Kui komisjon ei vasta kahe kuu jooksul pärast teate saamist, võib Kreeka kavandatud muudatused ellu viia.

Artikkel 10

Beeta-glükanaas

Beeta-glükanaasi, mille kasutamine on sätestatud määruse (EÜ) nr 1493/1999 IV lisa punkti 1 alapunktis j ja punkti 3 alapunktis m, võib kasutada üksnes juhul, kui see vastab käesoleva määruse VI lisas sätestatud nõuetele.

Artikkel 11

Piimhappebakterid

Piimhappebaktereid, mille kasutamine on sätestatud määruse (EÜ) nr 1493/1999 IV lisa punkti 1 alapunktis q ja punkti 3 alapunktis z, võib kasutada üksnes juhul, kui need vastavad käesoleva määruse VII lisas sätestatud nõuetele.

Artikkel 12

Lüsosüüm

Lüsosüümi, mille kasutamine on sätestatud määruse (EÜ) nr 1493/1999 IV lisa punkti 1 alapunktis r ja punkti 3 alapunktis zb, võib kasutada üksnes juhul, kui see vastab käesoleva määruse VIII lisas sätestatud nõuetele.

Artikkel 13

Ioonivahetusvaik

Ioonivahetusvaiguks, mida võib kasutada kooskõlas määruse (EÜ) nr 1493/1999 IV lisa punkti 2 alapunktiga h, on sulfoonhapet või ammooniumühendeid sisaldavad stüreeni ja divinüülbenseeni kopolümeerid. Need peavad vastama Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusele (EÜ) nr 1935/2004 [1] ja selle rakendamiseks vastuvõetud ühenduse ja siseriiklikele sätetele. Lisaks sellele ei tohi need vaigud käesoleva määruse IX lisas sätestatud analüüsimeetodiga testimisel kaotada üle 1 mg/l orgaanilist ainet mis tahes loetletud lahustisse. Need tuleb taastada ainetega, mida on lubatud kasutada toiduainete valmistamisel.

Neid vaike võib kasutada ainult veinispetsialisti või tehniku järelevalve all ning seadmetes, mille on heaks kiitnud nende liikmesriikide ametiasutused, mille territooriumil neid kasutatakse. Sellised asutused sätestavad heakskiidetud veinispetsialistide ja tehnikute kohustused ja vastutuse.

Artikkel 14

Kaaliumferrotsüaniid

Kaaliumferrotsüaniidi, mille kasutamine on sätestatud määruse (EÜ) nr 1493/1999 IV lisa punkti 3 alapunktis p, võib kasutada ainult sellise veinispetsialisti või tehniku järelevalve all, kelle on heaks kiitnud selle liikmesriigi ametiasutus, mille territooriumil toiming läbi viiakse; vajaduse korral määrab asjaomane liikmesriik kindlaks ka nende vastutuse määra.

Pärast töötlemist kaaliumferrotsüaniidiga peab vein sisaldama rauajälgi.

[1] ELT L 338, 13.11.2004, lk 4.

Käesoleva artikliga hõlmatud toote kasutamise järelevalvet reguleeritakse liikmesriigi poolt vastu võetud sätetega.

Artikkel 15

Kaltsiumfütaat

Kaltsiumfütaati, mille kasutamine on sätestatud määruse (EÜ) nr 1493/1999 IV lisa punkti 3 alapunktis p, võib kasutada ainult sellise veinispetsialisti või tehniku järelevalve all, kelle on heaks kiitnud selle liikmesriigi ametiasutus, mille territooriumil toiming läbi viiakse; vajaduse korral määrab asjaomane liikmesriik kindlaks ka nende vastutuse määra.

Pärast töötlemist peab vein sisaldama rauajälgi.

Esimeses lõigus osutatud toote kasutamise järelevalvet reguleeritakse liikmesriigi poolt vastu võetud sätetega.

Artikkel 16

DL-ratseemiline viinhape

DL-ratseemilist viinhapet, mille kasutamine on sätestatud määruse (EÜ) nr 1493/1999 IV lisa punkti 3 alapunktis s, võib kasutada ainult sellise veinispetsialisti või tehniku järelevalve all, kelle on heaks kiitnud selle liikmesriigi ametiasutus, mille territooriumil toiming läbi viiakse; vajaduse korral määrab asjaomane liikmesriik kindlaks ka nende vastutuse määra.

Käesoleva artikliga hõlmatud toote kasutamise järelevalvet reguleeritakse liikmesriigi poolt vastu võetud sätetega.

Artikkel 17

Dimetüüldikarbonaat

Määruse (EÜ) nr 1493/1999 IV lisa lõike 3 punktis zc ette nähtud dimetüüldikarbonaadi kasutamine on lubatud ainult käesoleva määruse IV lisaga kindlaks määratud piirides ja juhul, kui aine vastab käesoleva määruse X lisas esitatud nõuetele.

Artikkel 18

Elektrodialüüs

Elektrodialüüsi, mille kasutamine veini viinhappelise stabiliseerimise tagamiseks on sätestatud määruse (EÜ) nr 1493/1999 IV lisa punkti 4 alapunktis b, võib kasutada üksnes juhul, kui see vastab käesoleva määruse XI lisas sätestatud nõuetele.

Artikkel 19

Ureaas

Ureaasi, mille kasutamine karbamiiditaseme vähendamiseks on sätestatud määruse (EÜ) nr 1493/1999 IV lisa punkti 4 alapunktis c, võib kasutada üksnes juhul, kui see vastab käesoleva määruse XII lisas sätestatud nõuetele ja puhtusekriteeriumitele.

Artikkel 20

Hapniku lisamine

Hapniku lisamine, mis on sätestatud määruse (EÜ) nr 1493/1999 IV lisa punkti 4 alapunktis a, tuleb läbi viia puhta gaasilise hapniku lisamise teel.

Artikkel 21

Veini või viinamarjavirde kallamine settele või pressimisjääkidele või „aszú" pressitud viljalihale

Määruse (EÜ) nr 1493/1999 IV lisa 4. punkti alapunktis d ette nähtud veini või viinamarjavirde kallamine settele või pressimisjääkidele või „aszú" pressitud viljalihale peab toimuma järgmiselt, kooskõlas Ungari sätetega, mis kehtivad 1. maist 2004:

a) „Tokaji fordítás't" tuleb valmistada kallates viinamarjavirret või veini „aszú" pressitud viljalihale.

b) „Tokaji máslás't" tuleb valmistada kallates viinamarjavirret või veini „szamorodini" või „aszú" settele.

Artikkel 22

Tammepuutükkide kasutamine

Määruse (EÜ) nr 1493/1999 IV lisa punkti 4 alapunktis e ette nähtud tammepuutükkide kasutamine võib toimuda juhul, kui see vastab käesoleva määruse XIII lisa ettekirjutustele.

II PEATÜKK

Eripiirangud ja -tingimused

Artikkel 23

Vääveldioksiidi sisaldus

1. Muudatused määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa A osa punktis 2 esitatud veinide loetelus on sätestatud käesoleva määruse XIV lisas.

2. Kuni varude ammendumiseni võib otseselt inimtoiduks pakkuda:

— veini (välja arvatud liköörveine ja vahuveine), mis on pärit mujalt ühendusest kui Portugal ja on toodetud enne 1. septembrit 1986, ja

— veine (välja arvatud liköörveine ja vahuveine), mis on pärit kolmandatest riikidest või Portugalist ja on imporditud ühendusse enne 1. septembrit 1987,

tingimusel et nende vääveldioksiidi üldsisaldus ei ületa otsetarbimiseks turule laskmisel:

a) 175 milligrammi liitri kohta punase veini puhul;

b) 225 milligrammi liitris valges ja roosas veinis;

c) olenemata punktidest a ja b, 225 milligrammi liitri kohta punase ja 275 milligrammi valge ja roosa veini puhul, kui kõnealuste toodete invertsuhkruna väljendatud jääksuhkrusisaldus on vähemalt 5 grammi liitri kohta.

Lisaks võib kuni varude ammendumiseni pakkuda tootjariigis otseselt inimtoiduks ja kolmandatesse riikidesse ekspordiks:

— enne 1. septembrit 1986 Hispaanias toodetud veini, mille vääveldioksiidi üldsisaldus ei ole suurem kui enne kõnealust kuupäeva kehtinud Hispaania õigusaktidega ettenähtud sisaldus, ja

— enne 1. jaanuari 1991 Portugalis toodetud veini, mille vääveldioksiidi üldsisaldus ei ole suurem kui enne kõnealust kuupäeva kehtinud Portugali õigusaktidega ettenähtud sisaldus.

3. Kuni varude ammendumiseni võib otseselt inimtoiduks pakkuda kolmandatest riikidest ja Portugalist pärit olevaid ja enne 1. septembrit 1987 ühendusse imporditud vahuveine, tingimusel et nende üldvääveldioksiidisisaldus ei ületa:

— 250 milligrammi liitri kohta vahuveinide puhul, ja

— 200 milligrammi liitri kohta kvaliteetvahuveinide puhul.

Lisaks võib kuni varude ammendumiseni pakkuda tootjariigis otseselt inimtoiduks ja kolmandatesse riikidesse väljaveoks:

— enne 1. septembrit 1986 Hispaanias toodetud veini, mille vääveldioksiidi üldsisaldus ei ole suurem kui enne kõnealust kuupäeva kehtinud Hispaania õigusaktidega ettenähtud sisaldus, ja

— enne 1. jaanuari 1991 Portugalis toodetud veini, mille vääveldioksiidi üldsisaldus ei ole suurem kui enne kõnealust kuupäeva kehtinud Portugali õigusaktidega ettenähtud sisaldus.

4. Käesoleva määruse XV lisas on loetletud juhud, mil liikmesriigid võivad ilmastikutingimuste tõttu lubada tõsta veini suurimat vääveldioksiidisisaldust, mis vastavalt määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa punktile A on alla 300 milligrammi liitri kohta, kuni 40 milligrammi võrra liitri kohta teatavate veinide puhul, mis on toodetud teatavate viinamarjakasvatuspiirkondade territooriumil.

Artikkel 24

Lenduvate hapete sisaldus

Käesoleva määruse XVI lisas on sätestatud veinid, mille jaoks vastavalt määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa B osa punktile 3 on kehtestatud erandid seoses maksimaalse lenduvate hapete sisaldusega.

Artikkel 25

Kaltsiumsulfaadi kasutamine teatavates liköörveinides

Erandeid määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa J osa punkti 4 alapunktis b osutatud kaltsiumsulfaadi kasutamise kohta võib teha ainult järgmiste Hispaania veinide puhul:

a) määruse (EÜ) nr 1493/1999 VI lisa L osa punktis 8 määratletud „Vino generoso";

b) määruse (EÜ) nr 1493/1999 VI lisa L osa punktis 11 määratletud „Vino generoso de licor".

III JAOTIS

VEINIVALMISTUSTAVAD

I PEATÜKK

Rikastamine

Artikkel 26

Luba sahharoosi kasutamiseks

Viinamarjakasvatuspiirkonnad, kus määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa D osa punkti 3 kohaselt on lubatud sahharoosi kasutamine, on järgmised:

a) viinamarjakasvatusvöönd A;

b) viinamarjakasvatusvöönd B;

c) viinamarjakasvatusvöönd C, välja arvatud viinamarjaistandused Itaalias, Kreekas, Hispaanias ja Portugalis ning Prantsuse departemangudes asuvad viinamarjaistandused, mis kuuluvad järgmiste piirkondade apellatsioonikohtute jurisdiktsiooni alla:

— Aix-en-Provence,

— Nîmes,

— Montpellier,

— Toulouse,

— Agen,

— Pau,

— Bordeaux,

— Bastia.

Punktis c nimetatud Prantsuse departemangude puhul võivad riigi ametiasutused siiski lubada rikastamist kuivsuhkurdamise teel. Prantsusmaa teavitab selliste lubade andmisest viivitamata komisjoni ja teisi liikmesriike.

Artikkel 27

Rikastamine eriti ebasoodsate ilmastikuolude korral

Käesoleva määruse XVII lisas sätestatakse aastad, mille puhul võib määruse (EÜ) nr 1493/1999 artikli 75 lõikes 2 nimetatud korras lubada eelpool nimetatud määruse V lisa C osa punktis 3 osutatud alkoholisisalduse suurendamist eriti ebasoodsate ilmastikuolude tõttu kooskõlas nimetatud lisa C osa punktiga 4, ja vajaduse korral ka asjaomased viinamarjakasvatusvööndid, geograafilised piirkonnad ja viinamarjasordid.

Artikkel 28

Vahuveinide kuvee rikastamine

Iga liikmesriik võib kooskõlas määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa H osa punktiga 4 ja I osa punktiga 5 ja VI lisa K osa punktiga 11 lubada kuvee rikastamist vahuveinide valmistamise kohas tingimusel, et:

a) ühtegi kuvee komponenti ei ole eelnevalt rikastatud;

b) need komponendid on pärit ainult liikmesriigi territooriumil koristatud viinamarjadest;

c) rikastamine viiakse läbi ühe korraga;

d) ei ületata järgmiseid määrasid:

i) 3,5 mahuprotsenti kuvee puhul, mis sisaldab komponente viinamarjakasvatusvööndist A, kui iga komponendi naturaalne alkoholisisaldus on vähemalt 5 mahuprotsenti;

ii) 2,5 mahuprotsenti kuvee puhul, mis sisaldab komponente viinamarjakasvatusvööndist B kui iga komponendi naturaalne alkoholisisaldus on vähemalt 6 mahuprotsenti;

iii) 2 mahuprotsenti kuvee puhul, mis sisaldab komponente viinamarjakasvatusvööndist C I a, C I b, C II ja C III, kui iga komponendi naturaalne alkoholisisaldus on vastavalt vähemalt 7,5, 8, 8,5 ja 9 mahuprotsenti.

e) kasutatavaks meetodiks on sahharoosi, kontsentreeritud viinamarjavirde või puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirde lisamine.

Ilma et see piiraks määruse (EÜ) nr 1493/1999 artikli 44 lõike 3 kohaldamist, kohaldatakse punkti d esimeses lõigus toodud määrasid nimetatud määruse I lisa punktis 15 osutatud vahuveinide valmistamiseks ettenähtud kuveede suhtes.

Artikkel 29

Rikastamise suhtes kohaldatavad halduseeskirjad

1. Määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa G osa punktis 5 osutatud alkoholisisalduse suurendamise toiminguid käsitlevad teatised esitavad füüsilised või juriidilised isikud, kes asjaomased toimingud läbi viivad, järgides sellel liikmesriigi pädeva asutuse poolt kehtestatud tähtaegu ja kontrollitingimusi, kus toiming läbi viiakse.

2. Lõikes 1 nimetatud teated esitatakse kirjalikult ja need peavad sisaldama järgmist teavet:

a) teate esitaja nimi ja aadress;

b) toimingu läbiviimise koht;

c) toimingu läbiviimise alguskuupäev ja kellaaeg;

d) toimingut läbiva toote üksikasjalik kirjeldus;

e) kõnealusel toimingul kasutatav menetlus ning üksikasjad selles kasutatava tootetüübi kohta.

3. Liikmesriigid võivad lubada, et pädevale asutusele saadetakse eelteatis mitme toimingu kohta või teatava ajavahemiku kohta. Selline teatis võetakse vastu ainult tingimusel, et teatise esitaja peab iga rikastamise kohta lõikes 6 sätestatud kirjalikku registrit ja registreerib lõikes 2 nõutud teabe.

4. Kui asjaomane isik ei saa vääramatu jõu tõttu toimingut õigeaegselt läbi viia, määravad liikmesriigid kindlaks tingimused, mille alusel nimetatud isik esitab vajalike kontrollide läbiviimiseks pädevale asutusele uue teatise.

Liikmesriigid teatavad sellistest sätetest kirjalikult komisjonile.

5. Lõikes 1 nimetatud teatist ei nõuta Luksemburgis.

6. Alkoholisisalduse tõstmise toiminguga seotud üksikasjad märgitakse registrisse kooskõlas määruse (EÜ) nr 1493/1999 artikli 70 alusel vastuvõetud sätetega kohe pärast toimingu lõpetamist.

Juhul kui mitut toimingut hõlmavates eelteatistes ei ole märgitud toimingute alustamise kuupäeva ja kellaaega, tuleb registrisse enne iga toimingu alustamist teha märge.

II PEATÜKK

Hapestamine ja happesuse vähendamine

Artikkel 30

Hapestamise ja happesuse vähendamise suhtes kohaldatavad halduseeskirjad

1. Hapestamise ja happesuse vähendamise korral esitavad ettevõtjad määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa G osa punktis 5 osutatud teatised hiljemalt teisel päeval pärast igal veiniaastal läbiviidud esimest toimingut. Sellised teatised kehtivad kõigi veiniaasta toimingute kohta.

2. Lõikes 1 nimetatud teatised esitatakse kirjalikult ja need peavad sisaldama järgmist teavet:

a) teatise esitaja nimi ja aadress;

b) asjaomase toimingu liik;

c) toimingu läbiviimise koht.

3. Iga hapestamise ja happesuse vähendamisega seotud üksikasjad märgitakse registrisse kooskõlas määruse (EÜ) nr 1493/1999 artikli 70 alusel vastuvõetud sätetega.

III PEATÜKK

Rikastamise, hapestamise ja happesuse vähendamise puhul kohaldatavad üldeeskirjad

Artikkel 31

Ühe ja sama toote hapestamine ja rikastamine

Juhud, millal ühe ja sama toote hapestamine ja rikastamine määruse (EÜ) nr 1493/1999 I lisa tähenduses on lubatud kooskõlas nimetatud määruse V lisa E osa punktiga 7, määratakse kindlaks kooskõlas määruse (EÜ) 1493/1999 artikli 75 lõikes 2 nimetatud korraga ja need on esitatud käesoleva määruse XVIII lisas.

Artikkel 32

Muude toodete kui veini rikastamise, hapestamise ja happesuse vähendamise puhul kohaldatavad üldeeskirjad

Määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa G osa punktis 1 osutatud menetlused tuleb teha ühe toimingu käigus. Liikmesriigid võivad siiski lubada mõne sellise menetluse läbiviimist mitme toimingu käigus, kui see aitab asjaomastest toodetest paremini veini valmistada. Sellisel juhul kohaldatakse kogu toimingu suhtes määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisas sätestatud piiranguid.

Artikkel 33

Erandid rikastamise, hapestamise ja happesuse vähendamise jaoks sätestatud tähtpäevade kohta

Olenemata määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa G osa punktis 7 sätestatud tähtpäevadest, võib rikastamise, hapestamise ja happesuse vähendamise toiminguid läbi viia enne käesoleva määruse XIX lisas kehtestatud kuupäevi.

IV PEATÜKK

Magustamine

Artikkel 34

Magustamise puhul kohaldatavad tehnilised eeskirjad

Lauaveinide ja mpv-kvaliteetveinide magustamine on lubatud ainult tootmise ja hulgimüügi etapis.

Artikkel 35

Magustamise suhtes kohaldatavad halduseeskirjad

1. Iga füüsiline või juriidiline isik, kes kavatseb tooteid magustada, peab sellest teatama selle liikmesriigi pädevale asutusele, mille territooriumil toiming läbi viiakse.

2. Teatised tuleb esitada kirjalikult ja need peavad jõudma pädevasse asutusse vähemalt 48 tundi enne päeva, millal magustamine toimub.

Kui ettevõtja magustab tooteid tihti või pidevalt, võib liikmesriik lubada, et pädevale asutusele saadetakse üks teatis mitme toimingu kohta või teatava ajavahemiku kohta. Selline teatis võetakse vastu ainult tingimusel, et ettevõtja peab kirjalikku registrit iga magustamise kohta ja registreerib lõikes 3 nõutud teabe.

3. Teatised peavad sisaldama järgmist teavet:

a) kooskõlas määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa F osa punkti 1 alapunktiga a ja VI lisa G osa punkiga 2 läbi viidava magustamise puhul:

i) magustatava lauaveini või mpv-kvaliteetveini kogus ning üldalkoholisisaldus ja tegelik alkoholisisaldus;

ii) lisatava viinamarjavirde kogus ning üldalkoholisisaldus ja tegelik alkoholisisaldus;

iii) lauaveini või mpv-kvaliteetveini üldalkoholisisaldus ja tegelik alkoholisisaldus pärast magustamist;

b) kooskõlas määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa F osa punkti 1 alapunktiga b ja VI lisa G osa punkiga 2 läbi viidava magustamise puhul:

i) magustatava lauaveini või mpv-kvaliteetveini kogus ning üldalkoholisisaldus ja tegelik alkoholisisaldus;

ii) vastavalt vajadusele kas lisatava viinamarjavirde kogus ning üldalkoholisisaldus ja tegelik alkoholisisaldus või kontsentreeritud viinamarjavirde kogus ning üldalkoholisisaldus ja tegelik alkoholisisaldus;

iii) lauaveini või mpv-kvaliteetveini üldalkoholisisaldus ja tegelik alkoholisisaldus pärast magustamist.

4. Lõikes 1 osutatud isikud peavad pidama sissetulevate ja väljaminevate kaupade registrit, milles on näidatud magustamiseks hoitavate viinamarjavirrete või kontsentreeritud viinamarjavirrete kogused.

Artikkel 36

Teatavate imporditud veinide magustamine

Määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa F osa punktis 3 osutatud imporditud veinide magustamise suhtes kohaldatakse käesoleva määruse artiklites 34 ja 35 sätestatud tingimusi.

Artikkel 37

Liköörveinide magustamise suhtes kohaldatavad erieeskirjad

1. Magustamine määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa J osa punkti 6 alapunkti a teises taandes sätestatud tingimustel on lubatud kõnealuse määruse VI lisa L osa punktis 11 määratletud „vino generoso de licor" puhul.

2. Magustamine määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa J osa punkti 6 alapunkti a kolmandas taandes sätestatud tingimustel on lubatud Madeira mpv-kvaliteetlikööorveini puhul.

V PEATÜKK

Kupaaž

Artikkel 38

Mõiste

1. Määruse (EÜ) nr 1493/1999 artiklites 46 lõike 2 punktis b määratletud tähenduses on kupaaž selliste veinide või viinamarjavirrete kokkusegamine, mis on pärit:

a) eri riikidest;

b) ühenduse eri viinamarjakasvatusvööndites määruse (EÜ) nr 1493/1999 III lisa tähenduses või kolmanda riigi eri tootmispiirkondadest;

c) ühenduse samast viinamarjakasvatusvööndist või kolmanda riigi samast tootmispiirkonnast, kuid eri geograafilistest piirkondadest või eri viinamarjasortidest, või eri saagiaastatest, tingimusel et kõnealuse toote kirjeldusse tehakse või tuleb teha märge geograafilise päritolu, viinamarjasordi või saagiaasta kohta; või

d) eri kategooria veinidest või viinamarjavirretest.

2. Veini või viinamarjavirde eri kategooriatena käsitatakse:

a) punast veini, valget veini ja viinamarjavirdeid või veine, mis sobivad ühe kõnealusesse veinikategooriasse kuuluva veini valmistamiseks;

b) lauaveini, mpv-kvaliteetveini ja viinamarjavirdeid või veine, mis sobivad ühe kõnealusesse veinikategooriasse kuuluva veini valmistamiseks.

Käesoleva lõike kohaldamisel käsitatakse roosat veini punase veinina.

3. Kupaažina ei käsitata:

a) kontsentreeritud viinamarjavirde või puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirde lisamist asjaomase toote naturaalse alkoholisisalduse tõstmiseks;

b) järgmiste toodete magustamist:

i) lauavein;

ii) mpv-kvaliteetvein, kui magusaine on pärit määratletud piirkonnast, mille nime see kannab, või kui magustatav toode on puhastatud kontsentreeritud viinamarjavirre;

c) mpv-kvaliteetveini tootmist määruse (EÜ) nr 1493/1999 VI lisa D osa punktis 2 osutatud traditsioonilisel viisil.

Artikkel 39

Kupaaži suhtes kohaldatavad üldeeskirjad

1. Kui mõni järgnevate toodete koostisosadest ei vasta määruse (EÜ) nr 1493/1999 või käesoleva määruse nõuetele on keelatud:

a) lauaveine omavahel segada; või

b) lauaveinide valmistamiseks sobivaid veine segada üksteisega ja lauaveinidega; või

c) segada kvaliteetveine omavahel.

2. Lauaveiniks või lauaveini valmistamiseks sobivaks veiniks ei loeta lauaveini või lauaveini valmistamiseks sobivate toodete segamist värskete viinamarjade, viinamarjavirde, kääriva viinamarjavirde või noore veel kääriva toorveiniga, kui mõnel neist toodetest ei ole lauaveini omadusi või lauaveini valmistamiseks vajalikke omadusi.

3. Kupaaži läbiviimise korral loetakse lauaveiniks ainult tooteid, mis on saadud lauaveinide segamisel üksteisega või lauaveini valmistamiseks sobivate veinidega, tingimusel et lauaveinide valmistamiseks sobivate veinide naturaalne üldalkoholisisaldus ei ületa 17 mahuprotsenti.

4. Ilma et see piiraks määruse (EÜ) nr 1493/1999 artikli 44 lõike 7 kohaldamist, saadakse lauaveini valmistamiseks sobiva veini segamisel:

a) lauaveiniga lauavein ainult juhul, kui see menetlus viiakse läbi viinamarjakasvatusvööndis, kus lauaveini valmistamiseks sobiv vein on toodetud;

b) teise lauaveini valmistamiseks sobiva veiniga lauavein ainult juhul, kui:

i) teine lauaveini valmistamiseks sobiv vein on toodetud samas viinamarjakasvatusvööndis ja

ii) segamine viiakse läbi samas viinamarjakasvatusvööndis.

5. Määruse (EÜ) nr 1493/1999 IV lisa punkti 1 alapunktis n osutatud veinivalmistustava kohaselt töödeldud viinamarjavirde või lauaveini segamine töötlemata viinamarjavirde või veiniga, mis ei ole kõnealust menetlust läbinud, on keelatud.

VI PEATÜKK

Teiste toodete lisamine

Artikkel 40

Destillaadi lisamine likööorveinidele ja teatavatele mpv-kvaliteetlikööorveinidele

Käesoleva määruse XX lisas on sätestatud nende veinidestillaatide ja kuivatatud viinamarjade destilleerimisel saadavate destillaatide omadused, mida võib vastavalt määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa J osa punkti 2 alapunkti i teisele taandele lisada likööorveinidele ja teatavatele mpv-kvaliteetlikööorveinidele.

Artikkel 41

Mpv-kvaliteetlikööorveinidele teiste toodete lisamine ja nende valmistamisel viinamarjavirde kasutamine

1. Käesoleva määruse XXI lisa A osas sätestatakse nende mpv-kvaliteetlikööorveinide loetelu, mille valmistamisel kasutatakse vastavalt määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa J osa punktile 1 viinamarjavirret või viinamarjavirde ja veini segu.

2. Käesoleva määruse XXI lisa B osas on sätestatud nende mpv-kvaliteelikööorveinide loetelu, millele võib lisada määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa J osa punkti 2 alapunktis b osutatud tooteid.

Artikkel 42

Alkoholi lisamine poolvahuveinidele

Vastavalt määruse (EÜ) nr 1493/1999 artikli 42 lõikele 3 ei tohi alkoholi lisamisel poolvahuveinidele selle üldalkoholisisalduse kasv ületada 0,5 mahuprotsenti. Alkoholi võib lisada ainult *expedition liqueur*'i kujul ja tingimusel, et selline meetod on tootjaliikmesriigi õigusaktidega lubatud ja et sellistest õigusaktidest on ühendusele ja teistele liikmesriikidele teatatud.

VII PEATÜKK

Laagerdumise suhtes kohaldatavad nõuded

Artikkel 43

Teatavate likööorveinide laagerdumine

Laagerdumine määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa J osa punkti 6 alapunktis c sätestatud tingimustel on lubatud Madeira mpv-kvaliteetlikööorveini puhul.

IV JAOTIS

UUTE VEINIVALMISTUSTAVADE KATSELINE KASUTAMINE

Artikkel 44

Üldeeskirjad

1. Määruse (EÜ) nr 1493/1999 artikli 46 lõike 2 punktis f osutatud katselistel eesmärkidel võib iga liikmesriik kõige rohkem kolmeks aastaks lubada teatavate määruses (EÜ) nr 1493/1999 või käesolevas määruses sätestamata veinivalmistustavade või -menetluste katselist kasutamist tingimusel, et:

a) asjaomased tavad ja menetlused vastavad määruse (EÜ) nr 1493/1999 artikli 42 lõikes 2 sätestatud tingimustele;

b) selliste tavade ja menetluste puhul kasutatavad kogused ei ületa ühe katse puhul 50 000 hektoliitrit aastas;

c) saadud tooteid ei saadeta väljapoole liikmesriiki, mille territooriumil katse toimus;

d) asjaomane liikmesriik teavitab komisjoni ja teisi liikmesriike katse alguses iga loa andmise tingimustest.

Katse on toiming või toimingud, mis viiakse läbi täpselt määratletud uurimusprojekti raames ja ühe mõõtmisprotokolliga.

2. Asjaomane liikmesriik edastab enne lõikes 1 nimetatud tähtaja lõppu komisjonile lubatud katse aruande ja komisjon teatab selle tulemused teistele liikmesriikidele. Sõltuvalt katse tulemustest võib asjaomane liikmesriik esitada komisjonile taotluse lubada katse jätkamist kuni kolm aastat, võimaluse korral esialgsel katsel kasutatud kogusest suurema kogusega. Liikmesriik esitab koos oma taotlusega asjakohase toimiku.

3. Komisjon teeb määruse (EÜ) nr 1493/1999 artikli 75 lõikes 2 nimetatud korras otsuse käesoleva artikli lõikes 2 osutatud taotluse kohta. Samal ajal võib ta otsustada, et kõnealust katset võib samadel tingimustel jätkata teistes liikmesriikides.

4. Pärast katse kohta käiva kogu teabe kogumist võib komisjon lõikes 1 või vajaduse korral lõikes 2 nimetatud ajavahemiku lõpus esitada nõukogule ettepaneku katsega hõlmatud veinivalmistustava või -menetluse lõplikuks heakskiitmiseks.

V JAOTIS

LÕPPSÄTTED

Artikkel 45

Enne 1. augustit 2000 toodetud vein

Enne 1. augustit 2000 toodetud veini võib pakkuda või tarnida otseseks inimtoiduks tingimusel, et see vastab enne kõnealust kuupäeva kehtinud ühenduse või siseriiklikele eeskirjadele.

Artikkel 46

Selliste toodete destilleerimise, liikumise ja kasutamise suhtes kohaldatavad nõuded, mis ei vasta määrusele (EÜ) nr 1493/1999 või käesolevale määrusele

1. Tooted, mida vastavalt määruse (EÜ) nr 1493/1999 artikli 45 lõikele 1 ei või pakkuda ega tarnida otseselt inimtoiduks, hävitatakse. Liikmesriigid võivad siiski lubada kasutada piiritustehastel või äädikatehastel teatavaid tooteid, mille omadused nad kindlaks määravad.

2. Tootjad või ettevõtjad ei tohi selliseid tooteid ilma seadusliku aluseta oma valduses hoida ja neid võib viia ainult piiritustehastesse, äädikatehastesse, ettevõtetesse, kus neid kasutatakse tööstuslikul eesmärgil, või ettevõttesse, kus need hävitatakse.

3. Liikmesriigid võivad lasta lisada lõikes 1 osutatud veinidesse nende identifitseerimise hõlbustamiseks denaturante või indikaatoreid. Vajaduse korral võivad liikmesriigid keelata lõikes 1 ettenähtud kasutused ning lasta tooted hävitada.

Artikkel 47

Ühenduse veinianalüüsi meetodid

Määrust (EMÜ) nr 2676/90 kohaldatakse määrusega (EÜ) nr 1493/1999 hõlmatud toodete suhtes.

Artikkel 48

Kehtetukstunnistamine

Määrus (EÜ) nr 1622/2000 tunnistatakse kehtetuks.

Viiteid kehtetuks tunnistatud määrusele käsitatakse viidetena käesolevale määrusele kooskõlas XXIII lisas esitatud vastavustabeliga.

Artikkel 49

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 8. mai 2008

Komisjoni nimel

president

José Manuel BARROSO

I LISA

Viinamarjasortide loetelu, mida võib olenemata määruse (EÜ) nr 1493/1999 artikli 42 lõikest 5 kasutada selle sättega hõlmatud toodete valmistamisel

(Käesoleva määruse artikkel 2)

(p.m.)

II LISA

Aastad, mille puhul on vahuveinide, gaseeritud vahuveinide ja gaseeritud poolvahuveinide valmistamisel lubatud määruses (EÜ) nr 1493/1999 sätestatud tingimustel kasutada veinikasvatusvööndites A ja B pärit minimaalse naturaalse alkoholisisalduseta tooteid

(Käesoleva määruse artikkel 3)

(p.m.)

III LISA

A. **Loetelu viinamarjasortidest, mida võib kasutada aromaatsete kvaliteetvahuveinide ja aromaatsete mpv-kvaliteetvahuveinide valmistamiseks kasutatava kuvee tootmiseks**

(Käesoleva määruse artikkel 4 lõige 1)

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

Kõik malvaasiaviinamarjad

Mauzac, valge ja roosa

Monica N

Μοσχοφίλερο (Moschofilero)

Müller-Thurgau B

Kõik muskaatviinamarjad

Nektár

Pálava B

Parellada B

Perle B

Piquepoul B

Poulsard

Prosecco

Ροδίτης (Roditis)

Scheurebe

Torbato

Zefír B

B. **Määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa I osa punkti 3 alapunktis a ja VI lisa K osa punkti 10 alapunktis a osutatud erandid, mis käsitlevad aromaatsete kvaliteetvahuveinide ja aromaatsete mpv-kvaliteetvahuveinide valmistamiseks kasutatava kuvee tootmist**

(Käesoleva määruse artikkel 4 lõige 2)

Olenemata VI lisa K osa punkti 10 alapunktist a, võib aromaatseid mvp-kvaliteetvahuveine valmistada ka nii, et kuvee valmistamisel kasutatakse veine, mis on saadud Conegliano-Valdobbiadene ja Montello e Colli Asolani piirkondadest korjatud „Prosecco" sordi viinamarjadest.

IV LISA

Teatavate ainete kasutamise piirangud

(Käesoleva määruse artikkel 5)

Määruse (EÜ) nr 1493/1999 IV lisas osutatud ainete kasutamise piirnormid vastavalt sealsamas sätestatud tingimustele on järgmised:

Aine	Värskete viinamarjade, viinamarjavirde, kääriva viinamarjavirde, kuivatatud viinamarjadest saadud kääriva viinamarjavirde, kontsentreeritud viinamarjavirde ja kääriva toorveini puhul	Otsetarvitamiseks mõeldud kääriva viinamarjavirde, lauaveini valmistamiseks sobiva veini, lauaveini, vahuveini, gaseeritud vahuveini, poolvahuveini, gaseeritud poolvahuveini, likööorveini ja mpv-kvaliteetveini puhul
Pärmseene preparaadid	40 g/hl	40 g/hl
Süsinikdioksiid		maksimaalne sisaldus töödeldud veinis: 2 g/l
L-askorbiinhape	250 mg/l	250 mg/l; maksimaalne sisaldus töödeldud veinis ei tohi ületada 250 mg/l
Sidrunhape		maksimaalne sisaldus töödeldud veinis: 1 g/l
Metaviinhape		100 mg/l
Vasksulfaat		1 g/hl, tingimusel et vase sisaldus töödeldud tootes ei ületa 1 mg/l
Veinivalmistuses kasutatav süsi	100 g kuivainet hl kohta	100 g kuivainet hl kohta
Toitesoolad: diammooniumfosfaat või ammooniumsulfaat	1 g/l (soolana väljendatult) [1]	0,3 g/l (soolana väljendatult) vahuveinide valmistamiseks
Ammooniumsulfit või ammooniumbisulfit	0,2 g/l (soolana väljendatult) [2]	
Kasvustimulaatorid: tiamiin tiamiinhüdrokloriidina	0,6 mg/l (tiamiinina väljendatult)	0,6 mg/l (tiamiinina väljendatult) vahuveinide valmistamiseks
Polüvinüülpolüpürrolidoon	80 g/hl	80 g/hl
Kaltsiumtartraat		200 g/hl
Kaltsiumfütaat		8 g/hl
Lüsosüüm	500 mg/l [3]	500 mg/l [4]
Dimetüüldikarbonaat		200 mg/l; jäägid ei ole avastatavad turuleviidavas veinis

[1] Nimetatud aineid võib kasutada ka koos üldise määra 1 g/l piires, ilma et see piiraks nimetatud määra 0,2 g/l kohaldamist.
[2] Nimetatud aineid võib kasutada ka koos üldise määra 1 g/l piires, ilma et see piiraks nimetatud määra 0,2 g/l kohaldamist.
[3] Kui ainet lisatakse virdele või veinile, ei tohi üldkogus ületada 500 mg/l määra.
[4] Kui ainet lisatakse virdele või veinile, ei tohi üldkogus ületada 500 mg/l määra.

V LISA

Nõuded kaltsiumtartraadile

(Käesoleva määruse artikkel 7)

KASUTUSALA

Kaltsiumtartraati lisatakse veinile tehnoloogilise abiainena, et hõlbustada viinakivi sadestumist ja aidata kaasa veini viinhappelisuse stabiliseerumisele, vähendades kaaliumvesiniktartraadi ja kaltsiumtartraadi lõppkontsentratsiooni.

NÕUDED

— Maksimaalne doos on määratud kindlaks käesoleva määruse IV lisas.

— Kui lisatakse kaltsiumtartraati, tuleb veini loksutada ja jahutada ning tekkinud kristallid füüsikalistel menetlustel eraldada.

VI LISA

Nõuded beeta-glükanaasile

(Käesoleva määruse artikkel 10)

1. Beeta-glükanaasi rahvusvaheline kood: E.C. 3-2-1-58

2. Beeta-glükaani hüdrolaas (*Botrytis cinerea* glükaani vähendamine)

3. Päritolu: *Trichoderma harzianum*

4. Kasutusala: veinis, eelkõige väärishallitanud viinamarjadest valmistatud veinis oleva beeta-glükaani vähendamine

5. Maksimaalne doos: 3 g ensüümpreparaati, mis sisaldab 25 % tahkete orgaaniliste ainete üldkogust (TOS) hektoliitri kohta

6. Keemilised ja mikrobioloogilised puhtusenõuded

Kadu kuivatamisel	Alla 10 %
Raskemetallid	Alla 30 ppm
Pb:	Alla 10 ppm
As:	Alla 3 ppm
Kolibakterid:	Puuduvad
Escherichia coli	25 g proovis ei esine
Salmonella spp:	25 g proovis ei esine
Aeroobsete mikroobide arv:	Vähem kui 5×10^4 elementi/g

VII LISA

Piimhappebakterid

(Käesoleva määruse artikkel 11)

NÕUDED

Piimhappebakterid, mille kasutamine on sätestatud määruse (EÜ) nr 1493/1999 IV lisa punkti 1 alapunktis q ja punkti 3 alapunktis z, peavad kuuluma botaanilisse perekonda *Leuconostoc, Lactobacillus* ja/või *Pediococcus*. Nad peavad maitset mõjutamata muutma viinamarjavirdes või veinis sisalduva õunhappe piimhappeks. Bakterid peavad olema eraldatud viinamarjadest, viinamarjavirdest, veinist või viinamarjadest valmistatud toodetest. Etiketil peab olema märgitud botaanilise perekonna, liigi ja sordi nimi, samuti päritolu ja sordiaretaja nimi.

Piimhappebakterite geneetiliseks manipulatsiooniks tuleb saada eelluba.

KUJU

Baktereid tuleb kasutada vedelal või külmutatud kujul või pulbrina, mis sisaldab puhaskultuure või nende segusid ning mis saadakse lüofiliseerimisel.

IMMOBILISEERITUD BAKTERID

Immobiliseeritud bakterite valmistamiseks kasutatav sööde peab olema inertne ning veinivalmistamiseks lubatud.

KONTROLLID

Keemiline:

samad nõuded, mis esitatakse teistes veinivalmistuspreparaatides sisalduvatele uuritavatele ainetele, eriti raskemetallidele.

Mikrobioloogiline:

— eluvõimeliste piimhappebakterite sisaldus peab olema vähemalt 10^8/g või 10^7/ml,

— märgitud sordist või sortidest erinevate piimhappebakterite sisaldus peab olema alla 0,01 % kogu eluvõimelistest piimhappebakteritest,

— aeroobsete bakterite sisaldus pulbri grammi või vedeliku milliliitri kohta peab olema alla 10^3,

— pärmseente kogusisaldus pulbri grammi või vedeliku milliliitri kohta peab olema alla 10^3,

— hallitusseente sisaldus pulbri grammi või vedeliku milliliitri kohta peab olema alla 10^3.

LISAAINED

Piimhappebakterikultuuri valmistamisel või bakterite reaktiveerimisel kasutatavaid lisaaineid peab olema lubatud kasutada toiduainetes ning need ained tuleb märkida etiketile.

VALMISTAMISKUUPÄEV

Tootja peab märkima toote tehasest lahkumise kuupäeva.

KASUTUS

Tootja peab lisama kasutamisjuhendi või märkima reaktiveerimismeetodi.

SÄILITAMINE

Etiketil peavad olema selgelt märgitud ladustamistingimused.

ANALÜÜSIMEETODID

— piimhappebakterid: sööde A([1]), B([2]) või C([3]) tootja poolt näidatud kasutusmeetodiga antud sordi puhul,

— aeroobsed bakterid: Bacto agarsööde,

— pärmseened: Malt-Wickerhami sööde,

— hallitusseened: Malt-Wickerhami või Czapecki sööde.

Sööde A

Pärmiekstrakt	5 g
Lihaekstrakt	10 g
Trüpsiniseeritud peptoon	15 g
Naatriumatsetaat	5 g
Ammooniumtsitraat	2 g
Tween 80	1 g
Mangaan(II)sulfaat	0,050 g
Magneesiumsulfaat	0,200 g
Glükoos	20 g
Täidetakse veega	1 000 ml-ni
pH	5,4

Sööde B

Tomatimahl	250 ml
Difco-pärmi ekstrakt	5 g
Peptoon	5 g
L-õunhape	3 g
Tween 80	1 tilk
Mangaan(II)sulfaat	0,050 g
Magneesiumsulfaat	0,200 g
Täidetakse veega	1 000 ml-ni
pH	4,8

Sööde C

Glükoos	5 g
Trüptoon Difco	2 g
Peptoon Difco	5 g
Maksaekstrakt	1 g
Tween 80	0,05 g
4,2 korda lahjendatud tomatimahl, mida on filtreeritud Whatman nr 1 abil	1 000 ml
pH	5,5

VIII LISA

Nõuded lüsosüümile

(Käesoleva määruse artikkel 12)

KASUTUSALA

Lüsosüümi võib lisada viinamarjavirdele, käärivale viinamarjavirdele ja veinile järgmisel eesmärgil: kõnealustes toodetes malolaktilise fermentatsiooni eest vastutavate bakterite kasvamise ja aktiivsuse kontrollimiseks.

NÕUDED:

— suurim doos on kindlaks määratud käesoleva määruse IV lisas,

— kasutatud toode peab vastama direktiivis 96/77/EÜ sätestatud puhtusekriteeriumidele.

IX LISA

Ioonivahetusvaikude orgaanilise aine kao kindlaksmääramine

(Käesoleva määruse artikkel 13)

1. RAKENDUSALA JA -ULATUS

Käesoleva meetodiga määratakse ioonivahetusvaikude orgaanilise aine kadu.

2. MÄÄRATLUS

Ioonivahetusvaikude orgaanilise aine kadu. Orgaanilise aine kadu määratakse kindlaks määratletud meetodi kohaselt.

3. PÕHIMÕTE

Ekstrahendid juhitakse läbi ettevalmistatud vaikude ja ekstraheeritud orgaanilist ainet kaalutakse gravimeetriliselt.

4. REAKTIIVID

Kõik reaktiivid peaksid olema analüütiliselt puhtad.

Ekstrahendid.

4.1. Destilleeritud vesi või samaväärse puhtusastmega deioniseeritud vesi.

4.2. 15-mahuprotsendiline etanool. Valmistamiseks segatakse 15 mahuosa absoluutset etanooli 85 mahuosa veega (punkt 4.1).

4.3. 5 %-line äädikhape. Valmistamiseks segatakse 5 massiosa jää-äädikhapet 95 massiosa veega (punkt 4.1).

5. VAHENDID

5.1. Ioonivahetuse kromatograafia kolonnid.

5.2. Mõõtesilindrid mahuga 2 liitrit.

5.3. Aurutusliuad, mille kuumusetaluvus peab olema muhvelahjus 850 °C.

5.4. Kuivatuskapp, seatud temperatuurile 105 ± 2 °C.

5.5. Muhvelahi, seatud temperatuurile 850 ± 25 °C.

5.6. Analüütilised kaalud täpsusega 0,1 mg.

5.7. Auruti, kuumutusplaat või infrapunaauruti.

6. TÖÖ KÄIK

6.1. Kõigile kolmele ioonivahetuse kromatograafia kolonnile (punkt 5.1) lisatakse 50 ml testitavat ioonivahetusvaiku, mida on vastavalt tootja juhistele pestud ja töödeldud toiduainetetööstuses kasutamise eesmärgil.

6.2. Anioonivahetusvaigu puhul juhitakse kolm ekstrahenti (punktid 4.1, 4.2 ja 4.3) eraldi läbi ettevalmistatud kolonnide (punkt 6.1) voolukiirusega 350–450 ml/h. Igal korral eraldatakse esimene liiter eluaati ja kogutakse järgmised kaks liitrit mõõtesilindritesse (punkt 5.2). Katioonivahetusvaigu puhul juhitakse läbi selleks ettevalmistatud kolonnide ainult lahustid, mis on määratletud punktides 4.1 ja 4.2.

6.3. Kolme eluaati aurutatakse kuumutusplaadil või infrapunaaurutis (punkt 5.7) eraldi aurutusliudadel (punkt 5.3), mis on eelnevalt puhastatud ja kaalutud (m0). Liuad jääkidega asetatakse kuivatuskappi (punkt 5.4) ja kuivatatakse püsimassini (m1).

6.4. Pärast püsimassi (punkt 6.3) registreerimist asetatakse aurutusliud muhvelahju (punkt 5.5) ja jäägid tuhastatakse püsimassini (m2).

6.5. Arvutatakse ekstraheeritud orgaanilise aine kogus (punkt 7.1). Kui tulemus on suurem kui 1 mg/l, tehakse reaktiivide pimekatse ja arvutatakse uuesti ekstraheeritud orgaanilise aine kogus.

Pimekatse tegemiseks tuleb korrata punktides 6.3 ja 6.4 osutatud tegevusi, kuid kasutades kahte liitrit ekstrahenti, et saada punktides 6.3 ja 6.4 osutatud massid m3 ja m4.

7. TULEMUSTE VÄLJENDAMINE

7.1. Valem ja tulemuste arvutamine.

Ioonivahetusvaikudest ekstraheeritud orgaaniline aine (mg/l) saadakse:

$$500\ (m1 - m2)$$

kus m1 ja m2 on väljendatud grammides.

Ioonivahetusvaikudest ekstraheeritud orgaanilise aine korrigeeritud mass (mg/l) saadakse:

$$500\ (m1 - m2 - m3 + m4)$$

kus m1, m2, m3 ja m4 on väljendatud grammides.

7.2. Sama prooviga tehtud kahe paralleelse hindamise tulemuste vahe ei tohi olla üle 0,2 mg/l.

X LISA

Nõuded dimetüüldikarbonaadi kohta

(Käesoleva määruse artikkel 17)

KOHALDAMISALA

Dimetüüldikarbonaati võib veinile lisada järgmisel eesmärgil: fermenteeritavat suhkrut sisaldava veini mikrobioloogilise stabiilsuse tagamiseks pudelis.

NÕUDED

— Lisamine peab toimuma veidi aega enne villimist, mis on määratletud kui kõnealuse toote pakendamine kaubanduslikul eesmärgil kuni 60-liitristesse mahutitesse,

— töödelda ei tohi veine, mille suhkrusisaldus on 5 g/l või suurem,

— maksimaalne kasutatav doos on kindlaks määratud käesoleva määruse IV lisas ja turuleviidavas veinis ei tohi aine olla avastatav,

— kasutatud toode peab vastama direktiivis 96/77/EÜ sätestatud puhtusekriteeriumidele,

— nimetatud töötlemisviis registreeritakse määruse (EÜ) nr 1493/1999 artikli 70 lõikes 2 osutatud registris.

XI LISA

Nõuded elektrodialüüsi puhul

(Käesoleva määruse artikkel 18)

Eesmärgiks on saavutada veini viinhappe stabiilsus kaaliumvesiniktartraadi ja kaltsiumtartraadi (ja teiste kaltsiumsoolade) osas, viies selleks veini superküllastumise etapil elektriväljas läbi ioonide eraldamise ning kasutades selleks kas anioone või katioone läbilaskvaid membraane.

1. MEMBRAANIDE SUHTES KEHTESTATUD NÕUDED

1.1. Membraanid peavad asetsema vaheldumisi filterpress tüüpi süsteemis või mõnes muus asjakohases süsteemis, mis eraldab töötlemise (vein) ja kontsentreerimise (heitevesalapunkt i) kambrit.

1.2. Katioone läbilaskvad membraanid peavad eraldama ainult katioone, eelkõige K^+ ja Ca^{++}.

1.3. Anioone läbilaskvad membraanid peavad eraldama ainult anioone, eelkõige tartraadi anioone.

1.4. Membraanid ei tohi liialt muuta veini füüsikalist ja keemilist koostist ning meeltega tajutavaid omadusi. Membraanid peavad vastama järgmistele nõuetele:

— need peavad olema valmistatud vastavalt headele tootmistavadele ainetest, mida on lubatud kasutada plastmassi valmistamiseks, mis võib kokku puutuda komisjoni direktiivi 2002/72/EÜ [1] II lisas loetletud toiduainetega,

— elektrodialüüsiseadmete kasutaja peab näitama, et kasutatavad membraanid vastavad eespool nimetatud nõuetele ja membraanide väljavahetamine on läbi viidud spetsialiseerunud töötajate poolt,

— neist ei tohi eralduda aineid, mis võiksid kahjustada inimeste tervist või mõjutada toiduainete maitset või lõhna ning need peavad vastama direktiivis 2002/72/EÜ sätestatud kriteeriumitele,

— nende kasutamine ei tohi põhjustada vastastikust mõju koostisosade ja veini vahel, mille tulemuseks võib olla uute toksikoloogilise toimega ühendite tekkimine.

Uute elektrodialüüsimembraanide stabiilsus määratakse veini füüsikalis-keemilist koostist jäljendava simulandi abil, et uurida elektrodialüüsimembraanidest eralduvate ainete võimalikku liikumist.

Soovitatav katsemeetod on järgmine:

Simulandiks on vee ja alkoholi lahus, mida on puhverdatud veini pH ja elektrijuhtivuse tasemeni. Selle koostis on järgmine:

— 100-protsendiline alkohol: 11 liitrit,

— kaaliumvesiniktartraat: 380 g,

— kaaliumkloriid: 60 g,

— kontsentreeritud väävelhape: 5 ml,

— destilleeritud vesi: 100 l jaoks.

[1] EÜT L 220, 15.8.2002, lk 18.

Seda lahust kasutatakse suletud tsükliga migratsioonikatseks elektrodialüsaatoriga pinge all (1 volt/elemendi kohta), 50 l/m^2 aniooniliste ja katiooniliste membraanide alusel kuni lahuse 50 % demineraliseerumiseni. Vedelikuring käivitatakse kaaliumkloriidi lahusega (5 g/l). Migreeruvaid aineid katsetatakse nii simulandis kui elektrodialüüsist tulevas vedelikus.

Määratakse membraani koostises olevad orgaanilised molekulid, mis võivad liikuda töödeldavasse lahusesse. Iga komponendi kohta viiakse volitatud laboris läbi spetsiaalne analüüs. Kõikide komponentide sisaldus simulandis peab olema alla 50 g/l.

Nende membraanide puhul tuleb kohaldada toiduainetega kokkupuutuvate materjalide suhtes kohaldatavaid üldeeskirju.

2. MEMBRAANIDE KASUTAMISE SUHTES KOHALDATAVAD NÕUDED

Membraanide paar, mida kasutatakse elektrodialüüsiga viinhappe stabiilsuse saavutamiseks, peab vastama järgmistele tingimustele:

— veini pH tohib langeda kuni 0,3 pH ühikut,

— lenduvate hapete sisaldus tohib langeda kuni 0,12 g/l (2 meq äädikhappena väljendatuna),

— töötlemine ei tohi mõjutada veini mitteioonilisi komponente, eelkõige polüfenoole ja polüsahhariide,

— väikeste molekulide, nt etanool, hajumist tuleb vähendada ning see ei tohi põhjustada alkoholisisalduse vähenemist rohkem kui 0,1 mahuprotsenti,

— membraane tuleb hoida ja puhastada heakskiidetud viisil ja toiduainete valmistamiseks lubatud ainetega,

— membraanid peavad olema märgistatud selliselt, et nende vahetamist on seadmes võimalik jälgida,

— seadmeid juhitakse juhtimis- ja kontrollimehhanismi abil, mis arvestab iga veini konkreetset ebastabiilsust selliselt, et kõrvaldatakse ainult üleliigne kaaliumvesiniktartraat ja kaltsiumsoolad,

— töötlemine viiakse läbi önoloogi või kvalifitseeritud tehniku vastutusel.

Nimetatud töötlemisviis registreeritakse määruse (EÜ) nr 1493/1999 artikli 70 lõikes 2 osutatud registris.

XII LISA

Ureaasi suhtes kohaldatavad nõuded

(Käesoleva määruse artikkel 19)

1. Ureaasi rahvusvaheline kood: EC 3-5-1-5, CAS nr 9002-13-5.

2. Aktiivsus: ureaasi aktiivsus (aktiivsus happelise pH keskkonnas), karbamiid lahustatakse ammoniaagiks ja süsinikdioksiidiks. Märgitud aktiivsus ei tohi olla alla 5 ühiku/mg, üheks ühikuks on kogus, mis toodab 5 g/l karbamiidist pH 4 juures ühe µmol ammoniaaki minutis temperatuuril 37 °C.

3. Päritolu: *Lactobacillus fermentum*.

4. Kohaldamisala: lagundada pikemaks laagerdumiseks ettenähtud veinis sisalduv karbamiid, kui veini algne karbamiidikontsentratsioon on üle 1 mg/l.

5. Kasutatav maksimumkogus: 75 mg ensüümpreparaati töödeldava veini liitri kohta, ei tohi ületada 375 ühikut ureaasi veini liitri kohta. Pärast töötlemist tuleb veini filtreerimise teel kõrvaldada igasugune ensümaatiline aktiivsus (poori suurus < 1 µm).

6. Keemilised ja mikrobioloogilised puhtusenõuded:

Kadu kuivatamisel	Alla 10 %
Raskemetallid	Alla 30 ppm
Plii:	Alla 10 ppm
Arseen:	Alla 2 ppm
Kolibakterid:	Puuduvad
Salmonella spp:	Puudub 25 g proovis
Aeroobsete mikroobide arv:	Alla 5×10^4 elementi/g

Veini töötlemisel kasutatav ureaas peab olema valmistatud samadel tingimustel kui toidu teaduskomitee poolt 10. detsembril 1998 vastuvõetud otsusega hõlmatud ureaasi puhul.

XIII LISA

Nõuded tammepuutükkidele

(Käesoleva määruse artikkel 22)

EESMÄRK, PÄRITOLU JA KOHALDAMISALA

Tammepuutükke kasutatakse veinivalmistamisel ning veinile teatavate tammest tulenevate maitseomaduste lisamisel.

Tammepuutükid peavad pärinema eranditult perekonnast *Quercus*.

Nad võivad olla loomulikus olekus, kergelt, keskmiselt või tugevalt kuumutatud, kuid mitte põletatud (ka pealispind mitte), söestunud ega haprad puudutamisel. Nad ei tohi olla läbinud muud keemilist, ensüümidega või füüsilist töötlemist kui kuumutamine. Neile ei tohi olla lisatud mistahes muud toodet, eesmärgiga suurendada nende looduslikku aromatiseerimisvõimet või ekstraheeruvate fenoolosakeste hulka.

TOOTE MÄRGISTAMINE

Etiketil peab olema ära toodud tammeliigi või liikide botaaniline päritolu ja tõenäolise kuumutamise aste, säilitamistingimused ning ohutusnõuded.

MÕÕTMED

Puutükkide mõõdud peavad olema sellised, et kaalust vähemalt 95 % jääks 2 millimeetriste avadega sõelale (tihedus 9).

PUHTUS

Tammepuutükkidest ei tohi eralduda osakesi sellises koguses, mis võiks osutuda ohtlikuks tervisele.

Nimetatud töötlemisviis registreeritakse määruse (EÜ) nr 1493/1999 artikli 70 lõikes 2 osutatud registris.

XIV LISA

Vääveldioksiidisisalduse suhtes kohaldatavad erandid

(Käesoleva määruse artikkel 23 lõige 1)

Lisaks määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa A osale suurendatakse suurimat lubatud vääveldioksiidisisaldust veinides, mille jääksuhkrusisaldus invertsuhkrus väljendatuna on vähemalt viis grammi liitri kohta:

a) 300 mg/l:

— määratletud piirkonnas valmistatud kvaliteetveinid, millel on õigus kanda päritolunimetust „Gaillac",

— määratletud piirkonnas valmistatud kvaliteetveinid, millel on õigus kanda päritolunimetust Alto Adige ja Trentino, mida kirjeldatakse terminiga „passito" või „vendemmia tardiva",

— mpv-kvaliteetveinid, millel on õigus kanda päritolunimetust „Colli orientali del Friuli – Picolit",

— määratletud piirkonnas valmistatud kvaliteetveinid „Moscato di Pantelleria naturale" ja „Moscato di Pantelleria",

— järgmise geograafilise tähisega lauaveinid, mille üldalkoholisisaldus mahuprotsentides on üle 15 ja mille jääksuhkrusisaldus on üle 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,

— 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,

— mpv-kvaliteetveinid, mis kannavad nimetust „pozdní sběr”,

— mpv-kvaliteetvein, mis kannab nimetust „neskorý zber”;

b) 400 mg/l:

— määratletud piirkonnas valmistatud valged kvaliteetveinid, millel on õigus kanda ühte järgmistest kontrollitud päritolunimetustest: Alsace, Alsace grand cru, millele järgnevad sõnad „vendanges tardives” või „sélection de grains nobles”, Anjou-Coteaux de la Loire, Chaume-Esimene cru des Coteaux du Layon, Coteaux du Layon, millele järgneb päritolukommuuni nimi, Coteaux du Layon, millele järgneb nimi Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh ja Saussignac,

— Kreekast pärit küpsetest viinamarjadest valmistatud magusad veinid ja kuivatatud viinamarjadest valmistatud magusad veinid, mille jääksuhkrusisaldus invertsuhkruna väljendatuna ei ole alla 45 g/l ja millel on õigus kanda ühte järgmistest päritolunimetustest: Samos (Σάμος), Rhodes (Ρόδος), Patras (Πάτρα), Rio Patron (Ρίο Πατρών), Kephalonia (Κεφαλονιά), Limnos (Λήμνος), Sitia (Σητεία), Santorini (Σαντορίνη), Nemea (Νεμέα), Daphnes (Δαφνές),

— mpv-kvaliteetveinid, mis kannavad nimetust „výběr z bobulí”, „výběr z cibéb”, „ledové víno” ja „slámové víno”,

— mpv-kvaliteetvein, mis kannab nimetust „bobuľový výber”, „hrozienkový výber” ja „ľadový výber”,

— määratletud piirkonnas valmistatud Itaalia kvaliteetveinid, millel on õigus kanda kontrollitud päritolunimetust „Albana di Romagna”, mida kirjeldatakse nimetusega: „passito”,

— määratletud piirkonnas valmistatud Luksemburgi kvaliteetveinid: mida kirjeldatakse nimetusega „vendanges tardives”, „vin de glace” või „vin de paille”;

c) 350 mg liitri kohta:

— mpv-kvaliteetveinides, mis kannavad nimetust „výběr z hroznů”,

— mpv-kvaliteetveinides, mis kannavad nimetust „výber z hrozna”.

Lisaks määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa A osale suurendatakse suurimat lubatud vääveldioksiidisisaldust kuni 400 milligrammini liitri kohta Kanadast pärit veinides, millel on õigus kanda nimetust Icewine ja mille jääksuhkrusisaldus invertsuhkrus väljendatuna on vähemalt viis grammi liitri kohta.

XV LISA

Vääveldioksiidi suurima üldsisalduse tõstmine, kui see on ilmastikutingimuste tõttu vajalik

(Käesoleva määruse artikkel 23 lõige 4)

	Aasta	Liikmesriik	Viinamarjakasvatuspiirkon(na)d	Asjaomased veinid
1.	2000	Saksamaa	Kõik Saksamaa viinamarjakasvatuspiirkonnad	Kõik 2000. aasta viinamarjasaagist valmistatud veinid
2.	2006	Saksamaa	Baden-Würtembergi, Baieri, Hesseni, ja Rheinland-Pfalzi liidumaade viinamarjakasvatuspiirkonnad	Kõik 2006. aasta viinamarjasaagist valmistatud veinid
3.	2006	Prantsusmaa	Bas-Rhini ja Haut-Rhini departemangude viinamarjakasvatuspiirkonnad	Kõik 2006. aasta viinamarjasaagist valmistatud veinid

XVI LISA

Lenduvate hapete sisaldus

(Käesoleva määruse artikkel 24)

Olenemata määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa B osa punktist 1, on veini maksimaalne lenduvate hapete sisaldus:

a) *Saksa veinide puhul:*

30 milliekvivalenti liitri kohta mpv-kvaliteetveinide puhul, mis vastavad „Eiswein" või „Beerenauslese" tähistuste nõuetele;

35 milliekvivalenti liitri kohta mpv-kvaliteetveinide puhul, mis vastavad „Trockenbeerenauslese" tähistuse nõuetele;

b) *Prantsuse veinide puhul:*

25 milliekvivalenti liitri kohta järgmiste mpv-kvaliteetveinide puhul:

— 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, koos päritolukommuuni nimega,

— Coteaux du Layon, koos nimega „Chaume",

— Quarts de Chaume,

— Coteaux de Saumur,

— Jurançon,

— Pacherenc du Vic Bilh,

— Alsace ja Alsace grand cru, mida kirjeldatakse ja esitletakse sõnadega „vendanges tardives" või „sélection de grains nobles",

— Arbois, koos kirjeldusega „vin de paille",

— Côtes du Jura, koos kirjeldusega „vin de paille",

— L'Etoile, koos kirjeldusega „vin de paille",

— Hermitage, koos kirjeldusega „vin de paille”,

— Chaume-Esimene cru des Coteaux du Layon,

— Graves supérieurs,

— Saussignac;

järgmise geograafilise tähisega lauaveinid, mille üldalkoholisisaldus mahuprotsentides on üle 15 ja mille jääksuhkrusisaldus on üle 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, välja arvatud veinid, mis on toodetud kontrollitud päritolunimetust kandvas piirkonnas ja piirkondades, kus kasvab viinamarjasort Chenin, departemangudes Maine-et-Loire ja 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;

järgmised mpv-kvaliteetliköörveinid, mida kirjeldatakse ja esitatakse terminiga „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) *Itaalia veinide puhul:*

i) 25 milliekvivalenti liitri kohta järgmiste veinide puhul:

— mpv-kvaliteetliköörvein „Marsala";

— mpv-kvaliteetveinid „Moscato di Pantelleria naturale", „Moscato di Pantelleria" ja „Malvasia delle Lipari";

— mpv-kvaliteetveinid Colli orientali del Friuli märkusega „Picolit";

— mpv-kvaliteetveinid ja mpv-kvaliteetliköörveinid, mis vastavad ühe või mitme järgmise tähistuse nõuetele: „vin santo", „passito", „liquoroso" ja „vendemmia tardiva", v.a mpv-kvaliteetveinid, millel on õigus kanda päritolunimetust Alto Adige ja mis kannavad tähistust „passito" ja/või „vendemmia tardiva";

— geograafilise tähistusega lauaveinid, mis vastavad ühe või mitme järgmise tähistuse nõuetele: „vin santo", „passito", „liquoroso" ja „vendemmia tardiva";

— Sardiiniast korjatud „Vernaccia di Oristano B" viinamarjasordist saadud lauaveinid, mis vastavad „Vernaccia di Sardegna" tähistuse nõuetele;

ii) 40 milliekvivalenti liitri kohta mpv-kvaliteetveinide puhul, millel on õigus kanda päritolunimetust Alto Adige ja Trentino ja mis kannavad tähistust „passito" või „vendemmia tardiva";

d) *Austria veinide puhul:*

— 30 milliekvivalenti liitri kohta mpv-kvaliteetveinide puhul, mis vastavad „Eiswein" või „Beerenauslese" tähistuste nõuetele, välja arvatud „Eiswein" tähistusega veinid, mis pärinevad 2003. aasta viinamarjasaagist,

— 40 milliekvivalenti liitri kohta mpv-kvaliteetveinide puhul, mis vastavad „Ausbruch", „Trockenbeerenauslese" või „Strohwein" tähistuste nõuetele ning „Eiswein" tähistusega veinid, mis pärinevad 2003. aasta viinamarjasaagist;

e) *Ühendkuningriigist pärit veinide puhul:*

25 milliekvivalenti liitri kohta määratletud piirkonnas valmistatud kvaliteetveinide puhul, mida kirjeldatakse ja esitletakse termini „botrytis" ja teiste samalaadsete terminitega („noble late harvested", „special late harvested" või „noble harvest") ja millel on õigus sellist terminit kanda;

f) *Hispaaniast pärit veinide puhul:*

i) 25 milliekvivalenti liitri kohta mpv-kvaliteetveinide puhul, mis vastavad „vendimia tardía" tähistuse nõuetele;

ii) 35 milliekvivalenti liitri kohta järgmiste veinide puhul:

— üleküpsenud viinamarjadest valmistatud mpv-kvaliteetveinid, millel on õigus kanda päritolunimetust Ribeiro;

— pv-kvaliteetlikköörveinid, mis kannavad tähistust „generoso" või „generoso de licor" ja millel on õigus kanda üht järgmistest päritolunimetustest: Condado de Huelva, Jerez-Xerez-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Málaga või Montilla-Moriles;

g) *Kanadast pärit veinide puhul:*

35 milliekvivalenti liitri kohta veinide puhul, mis kannavad nimetust „Icewine";

h) *Ungari veinide puhul:*

25 milliekvivalenti liitri kohta järgmiste mpv-kvaliteetveinide puhul:

— Tokaji máslás,

— Tokaji fordítás,

— aszúbor,

— töppedt szőlőből készült bor,

— Tokaji szamorodni,

— késői szüretelésű bor,

— válogatott szüretelésű bor,

35 milliekvivalenti liitri kohta järgmiste mpv-kvaliteetveinide puhul:

— Tokaji aszú,

— Tokaji aszúeszencia,

— Tokaji eszencia;

i) *Tšehhi veinide puhul:*

30 milliekvivalenti liitri kohta mpv-kvaliteetveinide puhul, mis kannavad nimetust „výběr z bobulí" ja „ledové víno",

35 milliekvivalenti liitri kohta mpv-kvaliteetveinide puhul, mis kannavad nimetust „slámové víno" and „výběr z cibéb";

j) *Kreeka veinide puhul:*

30 milliekvivalenti liitri kohta järgmiste mpv-kvaliteetveinide puhul, mille üldalkoholisisaldus on suurem või võrdne kui 13 % mahust ja mille jääksuhkrusisaldus on vähemalt 45 g liitri kohta:

— Samos (Σάμος),

— Rhodes (Ρόδος),

— Patras (Πάτρα),

— Rio Patron (Ρίο Πατρών),

— Cephalonie (Κεφαλονιά),

— Limnos (Λήμνος),

— Sitia (Σητεία),

— Santorini (Σαντορίνη),

— Nemea (Νεμέα),

— Daphnes (Δαφνές);

k) *Küprose veinide puhul:*

25 milliekvivalenti liitri kohta mpv-kvaliteetliköörveinide puhul, mis kannavad nimetust „Κουμανδαρία" (Commandaria);

l) *Slovakkia veinide puhul:*

25 milliekvivalenti liitri kohta järgmiste mvp-kvaliteetveinide puhul:

— tokajské samorodné,

35 milliekvivalenti liitri kohta veini puhul:

— tokajský výber;

m) *Sloveenia veinide puhul:*

30 milliekvivalenti liitri kohta järgmiste mpv-kvaliteetveinide puhul:

— vrhunsko vino ZGP – jagodni izbor,

— vrhunsko vino ZGP – ledeno vino,

35 milliekvivalenti liitri kohta järgmiste mpv-kvaliteetveinide puhul:

— vrhunsko vino ZGP – suhi jagodni izbor;

n) *Luksemburgi veinide puhul:*

— 25 milliekvivalenti liitri kohta mpv-kvaliteetveinide puhul, mis vastavad „vendanges tardives" tähistuse nõuetele,

— 30 milliekvivalenti liitri kohta Luksemburgi mpv-kvaliteetveinide puhul, mis vastavad „vin de paille", et „vin de glace" tähistuse nõuetele.

o) *Rumeenia veinide puhul:*

— 25 milliekvivalenti liitri kohta mpv-kvaliteetveinide puhul, mis vastavad DOC-CT tähistuse nõuetele.

— 30 milliekvivalenti liitri kohta mpv-kvaliteetveinide puhul, mis vastavad DOC-CIB tähistuse nõuetele.

XVII LISA

Rikastamine eriti ebasoodsate ilmastikutingimuste puhul

(Käesoleva määruse artikkel 27)

	Aasta	Viinamarjakasvatusvöönd	Geograafiline piirkond	Sort (vajaduse korral)
1.	2000	A	Inglismaa, Wales	Auxerrois, Chardonnay, Ehrenfelser, Faber, Huxelrebe, Kerner, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir, Riesling, Schonburger, Scheurebe, Seyval Blanc ja Wurzer

XVIII LISA

Juhud, millal ühe ja sama toote hapestamine ja rikastamine on lubatud

(Käesoleva määruse artikkel 31)

(p.m.)

XIX LISA

Tähtpäevad, milleks rikastamine, hapestamine ja happesuse vähendamine tuleb eriti ebasoodsate ilmastikutingimuste puhul läbi viia

(Käesoleva määruse artikkel 33)

(p.m.)

XX LISA

Liköörveinidele ja teatavatele mpv-kvaliteetliköörveinidele lisatava veinidestillaadi ja kuivatatud viinamarjadest saadud destillaadi omadused

(Käesoleva määruse artikkel 40)

1. Organoleptilised omadused	Toormaterjalis ei tuvastata võõrast lõhna
2. Alkoholisisaldus mahuprotsentides:	
minimaalne	52 mahuprotsenti
maksimaalne	86 mahuprotsenti
3. Lenduvate ainete üldkogus, välja arvatud etüül ja metüülalkohol	125 g/hl alkoholi või rohkem 100 mahuprotsendi juures
4. Maksimaalne metüülalkoholisisaldus	< 200 g/hl alkoholi 100 mahuprotsendi juures

XXI LISA

Loetelu mpv-kvaliteetliköörveinidest, mille valmistamisel kohaldatakse erieeskirju

A. **LOETELU MPV-KVALITEETVEINIDEST, MILLE VALMISTAMISEL KASUTATAKSE VIINAMARJAVIRRET VÕI VIINAMARJAVIRDE JA VEINI SEGU**

(Käesoleva määruse artikli 41 lõige 1)

KREEKA

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Patras Muscatel), Μοσχάτος Ρίο Πατρών (Rio Patron Muscatel), Μοσχάτος Κεφαλλονιάς (Kefallonia Muscatel), Μοσχάτος Ρόδου (Rhodes Muscatel), Μοσχάτος Λήμνου (Lemnos Muscatel), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemea), Σαντορίνη (Santorinalapunkt i, Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne of Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλλονιάς (Mavrodafne of Kefallonia).

HISPAANIA

Mpv-kvaliteetliköörvein	Toote kirjeldus ühenduse eeskirjade või riiklike sätete alusel
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

ITAALIA

Cannonau di Sardegna, giró di Cagliari, malvasia di Bosa, malvasia di Cagliari, Marsala, monica di Cagliari, moscato di Cagliari, moscato di Sorso-Sennori, moscato di Trani, nasco di Cagliari, Oltrepó Pavese moscato, San Martino della Battaglia, Trentino, Vesuvio Lacrima Christi.

B. **LOETELU MPV-KVALITEETLIKÖÖRVEINIDEST, MILLE VALMISTAMISEL KASUTATAKSE MÄÄRUSE (EÜ) nr 1493/1999 V LISA J OSA PUNKTI 2 ALAPUNKTIS B OSUTATUD TOOTEID**

(Käesoleva määruse artikli 41 lõige 2)

1. **Loetelu mpv-kvaliteetliköörveinidest, mille valmistamisel lisatakse neile veinialkoholi või kuivatatud viinamarjadest saadud alkoholi, mille alkoholisisaldus on vähemalt 95 mahuprotsenti, aga mitte üle 96 mahuprotsendi.**

(Määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa J osa punkti 2 alapunkti b punkti ii esimene taane)

KREEKA

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Patras Muscatel), Μοσχάτος Ρίο Πατρών (Rio Patron Muscatel), Μοσχάτος Κεφαλλονιάς (Kefallonia Muscatel), Μοσχάτος Ρόδου (Rhodes Muscatel), Μοσχάτος Λήμνου (Lemnos Muscatel), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorinalapunkt i, Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne of Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλλονιάς (Mavrodafne of Kefallonia).

HISPAANIA

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

KÜPROS

Κουμανδαρία (Commandaria).

2. **Loetelu mpv-kvaliteetliköörveinidest, mille valmistamisel lisatakse neile veinist destilleeritud alkoholi või viinamarjade pressimisjääke, mille alkoholisisaldus on vähemalt 52 mahuprotsenti, aga mitte üle 86 mahuprotsendi.**

(Määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa J osa punkti 2 alapunkti b punkti ii teine taane)

KREEKA

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne of Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλλονιάς (Mavrodafne of Kefallonia), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorinalapunkt i, Δαφνές (Dafnes), Νεμέα (Nemea).

PRANTSUSMAA

Pineau des Charentes või pineau charentais, floc de Gascogne, macvin du Jura.

KÜPROS

Κουμανδαρία (Commandaria).

3. **Loetelu mpv-kvaliteetliköörveinidest, mille valmistamisel lisatakse neile kuivatatud viinamarjadest destilleeritud alkoholi, mille alkoholisisaldus on vähemalt 52 mahuprotsenti, aga mitte üle 94,5 mahuprotsendi.**

(Määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa J osa punkti 2 alapunkti b punkti ii kolmas taane)

KREEKA

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne of Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλλονιάς (Mavrodafne of Kefallonia).

4. **Loetelu mpv-kvaliteetliköörveinidest, mille valmistamisel lisatakse neile kuivatatud viinamarjadest saadud käärivat viinamarjavirret.**

(Määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa J osa punkti 2 alapunkti b punkti iii esimene taane)

HISPAANIA

Mpv-kvaliteetliköörveinid	Toote kirjeldus ühenduse eeskirjade või riiklike sätete alusel
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ITAALIA

Aleatico di Gradoli, Giró di Cagliari, Malvasia delle Lipari, Malvasia di Cagliari, Moscato passito di Pantelleria.

KÜPROS

Κουμανδαρία (Commandaria).

5. **Loetelu mpv-kvaliteetliköörveinidest, mille valmistamisel lisatakse neile otsese kuumutamise teel saadud kontsentreeritud viinamarjavirret, mis vastab kontsentreeritud viinamarjavirde määratlusele, välja arvatud eespool nimetatud toimingu puhul.**

(Määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa J osa punkti 2 alapunkti b punkti iii teine taane)

HISPAANIA

Mpv-kvaliteetliköörvein	Toote kirjeldus ühenduse eeskirjade või riiklike sätete alusel
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

ITAALIA

Marsala.

6. **Loetelu mpv-kvaliteetliköörveinidest, mille valmistamisel lisatakse neile kontsentreeritud viinamarjavirret**.

(Määruse (EÜ) nr 1493/1999 V lisa J osa punkti 2 alapunkti b punkti iii kolmas taane)

HISPAANIA

Mpv-kvaliteetliköörvein	Toote kirjeldus ühenduse eeskirjade või riiklike sätete alusel
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ITAALIA

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

XXII LISA

Kehtetuks tunnistatud määrus koos muudatustega

Komisjoni määrus (EÜ) nr 1622/2000 (EÜT L 194, 31.7.2000, lk 1)	
Määrus (EÜ) nr 2451/2000 (EÜT L 282, 8.11.2000, lk 7)	
Määrus (EÜ) nr 885/2001 (EÜT L 128, 10.5.2001, lk 54)	Ainult artikkel 2
Määrus (EÜ) nr 1609/2001 (EÜT L 212, 7.8.2001, lk 9)	
Määrus (EÜ) nr 1655/2001 (EÜT L 220, 15.8.2001, lk 17)	
Määrus (EÜ) nr 2066/2001 (EÜT L 278, 23.10.2001, lk 9)	
Määrus (EÜ) nr 2244/2002 (EÜT L 341, 17.12.2002, lk 27)	
Määrus (EÜ) nr 1410/2003 (ELT L 201, 8.8.2003, lk 9)	
2003. aasta ühinemisakti II lisa punkt 6. jao punkt A 30 (ELT L 236, 23.9.2003, lk 346)	
Määrus (EÜ) nr 1427/2004 (ELT L 263, 10.8.2004, lk 3)	
Määrus (EÜ) nr 1428/2004 (ELT L 263, 10.8.2004, lk 7)	
Määrus (EÜ) nr 1163/2005 (ELT L 188, 20.7.2005, lk 3)	
Määrus (EÜ) nr 643/2006 (ELT L 115, 28.4.2006, lk 6)	Ainult artikkel 1
Määrus (EÜ) nr 1507/2006 (ELT L 280, 12.10.2006, lk 9)	Ainult artikkel 1
Määrus (EÜ) nr 2030/2006 (ELT L 414, 30.12.2006, lk 40)	Ainult artikkel 2
Määrus (EÜ) nr 388/2007 (ELT L 97, 12.4.2007, lk 3)	
Määrus (EÜ) nr 389/2007 (ELT L 97, 12.4.2007, lk 5)	
Määrus (EÜ) nr 556/2007 (ELT L 132, 24.5.2007, lk 3)	
Määrus (EÜ) nr 1300/2007 (ELT L 289, 7.11.2007, lk 8)	

XXIII LISA

Vastavustabel

Määrus (EÜ) nr 1622/2000	Käesolev määrus
Artiklid 1 kuni 7	Artiklid 1 kuni 7
Artikkel 8, esimene lõik, sissejuhatus	Artikkel 8, lõige 1, sissejuhatus
Artikkel 8, esimene lõik, esimene taane	Artikkel 8, lõige 1, punkt a
Artikkel 8, esimene lõik, teine taane	Artikkel 8, lõige 1, punkt b
Artikkel 8, teine lõik	Artikkel 8, lõige 2
Artikkel 9, esimene lõik, sissejuhatus	Artikkel 9, lõige 1, sissejuhatus
Artikkel 9, esimene lõik, esimene taane	Artikkel 9, lõige 1, punkt a
Artikkel 9, esimene lõik, teine taane	Artikkel 9, lõige 1, punkt b
Artikkel 9, esimene lõik, kolmas taane	Artikkel 9, lõige 1, punkt c
Artikkel 9, teine lõik	Artikkel 9, lõige 2
Artiklid 10 ja 11	Artiklid 10 ja 11
Artikkel 11a	Artikkel 12
Artikkel 12	Artikkel 13
Artikkel 13	Artikkel 14
Artikkel 14	Artikkel 15
Artikkel 15	Artikkel 16
Artikkel 15a	Artikkel 17
Artikkel 16	Artikkel 18
Artikkel 17	Artikkel 19
Artikkel 18	Artikkel 20
Artikkel 18a	Artikkel 21
Artikkel 18b	Artikkel 22
Artikkel 19	Artikkel 23
Artikkel 20	Artikkel 24
Artikkel 21	Artikkel 25
Artikkel 22	Artikkel 26
Artikkel 23	Artikkel 27
Artikkel 24, sissejuhatus	Artikkel 28, esimene lõik, sissejuhatus
Artikkel 24, punkt a	Artikkel 28, esimene lõik, punkt a
Artikkel 24, punkt b	Artikkel 28, esimene lõik, punkt b
Artikkel 24, punkt c	Artikkel 28, esimene lõik, punkt c
Artikkel 24, punkt d, sissejuhatus	Artikkel 28, esimene lõik, punkt d, sissejuhatus
Artikkel 24, punkt d, esimene taane	Artikkel 28, esimene lõik, punkt d, alapunkt i
Artikkel 24, punkt d, teine taane	Artikkel 28, esimene lõik, punkt d, alapunkt ii
Artikkel 24, punkt d, kolmas taane	Artikkel 28, esimene lõik, punkt d, alapunkt iii
Artikkel 24, punkt d, kokkuvõte	Artikkel 28, teine lõik
Artikkel 24, punkt e	Artikkel 28, esimene lõik, punkt e

Määrus (EÜ) nr 1622/2000	Käesolev määrus
Artikkel 25, lõige 1	Artikkel 29, lõige 1
Artikkel 25, lõige 2, sissejuhatus	Artikkel 29, lõige 2, sissejuhatus
Artikkel 25, lõige 2, esimene taane	Artikkel 29, lõige 2, punkt a
Artikkel 25, lõige 2, teine taane	Artikkel 29, lõige 2, punkt b
Artikkel 25, lõige 2, kolmas taane	Artikkel 29, lõige 2, punkt c
Artikkel 25, lõige 2, neljas taane	Artikkel 29, lõige 2, punkt d
Artikkel 25, lõige 2, viies taane	Artikkel 29, lõige 2, punkt e
Artikkel 25, lõiked 3 kuni 6	Artikkel 29, lõiked 3 kuni 6
Artikkel 26, lõige 1	Artikkel 30, lõige 1
Artikkel 26, lõige 2, sissejuhatus	Artikkel 30, lõige 2, sissejuhatus
Artikkel 26, lõige 2, esimene taane	Artikkel 30, lõige 2, punkt a
Artikkel 26, lõige 2, teine taane	Artikkel 30, lõige 2, punkt b
Artikkel 26, lõige 2, kolmas taane	Artikkel 30, lõige 2, punkt c
Artikkel 26, lõige 3	Artikkel 30, lõige 3
Artikkel 27	Artikkel 31
Artikkel 28	Artikkel 32
Artikkel 29	Artikkel 33
Artikkel 30	Artikkel 34
Artikkel 31	Artikkel 35
Artikkel 32	Artikkel 36
Artikkel 33	Artikkel 37
Artikkel 34, lõige 1	Artikkel 38, lõige 1
Artikkel 34, lõige 2, sissejuhatus	Artikkel 38, lõige 2, sissejuhatus
Artikkel 34, lõige 2, esimene taane	Artikkel 38, lõige 2, punkt a
Artikkel 34, lõige 2, teine taane	Artikkel 38, lõige 2, punkt b
Artikkel 34, lõige 2, kokkuvõte	Artikkel 38, lõige 2, kokkuvõte
Artikkel 34, lõige 3	Artikkel 38, lõige 3
Artikkel 35, lõige 1, sissejuhatus	Artikkel 39, lõige 1, sissejuhatus
Artikkel 35, lõige 1, esimene taane	Artikkel 39, lõige 1, punkt a
Artikkel 35, lõige 1, teine taane	Artikkel 39, lõige 1, punkt b
Artikkel 35, lõige 1, kolmas taane	Artikkel 39, lõige 1, punkt c
Artikkel 35, lõige 1, kokkuvõte	Artikkel 39, lõige 1, sissejuhatus
Artikkel 35, lõiked 2 ja 3	Artikkel 39, lõiked 2 ja 3
Artikkel 35, lõige 4, sissejuhatus	Artikkel 39, lõige 4, sissejuhatus
Artikkel 35, lõige 4, punkt a	Artikkel 39, lõige 4, punkt a
Artikkel 35, lõige 4, punkt b, sissejuhatus	Artikkel 39, lõige 4, punkt b, sissejuhatus
Artikkel 35, lõige 4, punkt b, esimene taane	Artikkel 39, lõige 4, punkt b, alapunkt i
Artikkel 35, lõige 4, punkt b, teine taane	Artikkel 39, lõige 4, punkt b, alapunkt ii
Artikkel 35, lõige 5	Artikkel 39, lõige 5
Artikkel 37	Artikkel 40

Määrus (EÜ) nr 1622/2000	Käesolev määrus
Artikkel 38	Artikkel 41
Artikkel 39	Artikkel 42
Artikkel 40	Artikkel 43
Artikkel 41, lõige 1, esimene lõik, sissejuhatus	Artikkel 44, lõige 1, esimene lõik, sissejuhatus
Artikkel 41, lõige 1, esimene lõik, esimene taane	Artikkel 44, lõige 1, esimene lõik, punkt a
Artikkel 41, lõige 1, esimene lõik, teine taane	Artikkel 44, lõige 1, esimene lõik, punkt b
Artikkel 41, lõige 1, esimene lõik, kolmas taane	Artikkel 44, lõige 1, esimene lõik, punkt c
Artikkel 41, lõige 1, esimene lõik, neljas taane	Artikkel 44, lõige 1, esimene lõik, punkt d
Artikkel 41, lõige 1, teine lõik	Artikkel 44, lõige 1, teine lõik
Artikkel 41, lõiked 2, 3 ja 4	Artikkel 44, lõiked 2, 3 ja 4
Artikkel 42	Artikkel 45
Artikkel 43	Artikkel 46
Artikkel 44, lõige 1	—
Artikkel 44, lõige 2	Artikkel 47
—	Artikkel 48
Artikkel 45	Artikkel 49
Lisa I	Lisa I
Lisa II	Lisa II
Lisa III	Lisa III
Lisa IV	Lisa IV
Lisa VI	Lisa V
Lisa VII	Lisa VI
Lisa VIII	Lisa VII
Lisa VIIIa	Lisa VIII
Lisa IX	Lisa IX
Lisa IXa	Lisa X
Lisa X	Lisa XI
Lisa XI	Lisa XII
Lisa XIa	Lisa XIII
Lisa XII	Lisa XIV
Lisa XIIa	Lisa XV
Lisa XIII	Lisa XVI
Lisa XIV	Lisa XVII
Lisa XV	Lisa XVIII
Lisa XVI	Lisa XIX
Lisa XVII	Lisa XX
Lisa XVIII	Lisa XXI
—	Lisa XXII
—	Lisa XXIII