KOMISIJOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 423/2008

2008 m. gegužės 8 d.

nustatantis tam tikras išsamias Tarybos reglamento (EB) Nr. 1493/1999 įgyvendinimo taisykles ir nustatantis Bendrijos vynininkystės metodų bei procesų kodeksą

(kodifikuota redakcija)

EUROPOS BENDRIJŲ KOMISIJA,

atsižvelgdama į Europos bendrijos steigimo sutartį,

atsižvelgdama į 1999 m. gegužės 17 d. Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1493/1999 dėl vyno rinkos bendro organizavimo ([1]), ypač į jo 46 ir 80 straipsnius,

kadangi:

(1) 2000 m. liepos 24 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1622/2000, nustatantis tam tikras išsamias Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 dėl bendro vyno rinkos organizavimo įgyvendinimo taisykles ir nustatantis Bendrijos vynininkystės metodų bei procesų kodeksą ([2]), buvo keletą kartų iš esmės keičiamas ([3]). Siekiant aiškumo ir racionalumo minėtas reglamentas turėtų būti kodifikuotas.

(2) Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V antraštinės dalies I skyrius ir keli jo priedai nustato bendrąsias vynininkystės metodų ir procesų taisykles ir nurodo, kad kitas išsamias įgyvendinimo taisykles Komisijai reikia priimti.

(3) Atsižvelgus į abiejų Bendrijos ekonominės veiklos vykdytojų ir už Bendrijos taisyklių taikymą atsakingų institucijų interesus, visos nuostatos turėtų būti sistemingai išdėstytos Bendrijos vynininkystės metodų ir procesų kodekse.

(4) Šis Bendrijos kodeksas turėtų apimti tik išsamias įgyvendinimo taisykles, kurios Tarybos aiškiai išdėstytos Reglamente (EB) Nr. 1493/1999. Kitiems klausimams reikia įtraukti Sutarties 28 straipsnyje ir tolesniuose straipsniuose išvardytas taisykles, kad būtų garantuotas vyno sektoriaus produktų, susijusių su vynininkystės metodais ir procesais, laisvas judėjimas.

(5) Reikia pabrėžti, kad kodeksas taikomas nepažeidžiant konkrečių nuostatų kitose srityse, ir ypač maisto produktams taikomų taisyklių arba tų, kurias reikia priimti maisto produktams ateityje.

(6) Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 42 straipsnio 5 dalis leidžia Bendrijoje naudoti vynuoges, išskyrus vyninių vynuogių veisles, išvardytas pagal to reglamento 19 straipsnį sudarytoje klasifikacijoje, arba iš jų pagamintus produktus, 42 straipsnio 5 dalyje išvardytiems produktams gaminti. Reikia sudaryti vynuogių veislių, kurioms gali būti taikomos nukrypti leidžiančios nuostatos, sąrašą.

(7) Pagal Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedą reikia parengti rūšinių likerinių vynų, pagamintų konkrečiuose regionuose (rūšiniai likeriniai vynai pkr), sąrašą, kuriems taikomos specialios gamybos taisyklės. Kad produktus būtų galima lengviau identifikuoti ir, siekiant palengvinti Bendrijos vidaus prekybą, reikia remtis produktų aprašymu pagal Bendrijos taisykles arba, jei reikia, pagal nacionalinius teisės aktus.

(8) Pagal Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 IV priedą taip pat reikia nustatyti kai kurių medžiagų naudojimo apribojimus bei kai kurių medžiagų naudojimo sąlygas.

(9) Dviem valstybėms narėms atlikus lizocimo panaudojimo vyno gamyboje tyrimus buvo nustatyta, kad įdėjus šios medžiagos vynai yra geriau stabilizuojami ir pagaminami rūšiniai vynai, kurių sudėtyje yra nedaug sieros dioksido. Reikėtų leisti naudoti lizocimą didžiausiomis dozėmis, kurios buvo nustatytos eksperimentų metu, atsižvelgiant į technologinius reikalavimus.

([1]) OL L 179, 1999 7 14, p. 1. Reglamentas su paskutiniais pakeitimais, padarytais Reglamentu (EB) Nr. 1791/2006 (OL L 363, 2006 12 20, p. 1).
([2]) OL L 194, 2000 7 31, p. 1. Reglamentas su paskutiniais pakeitimais, padarytais Reglamentu (EB) Nr. 1300/2007 (OL L 289, 2007 11 7, p. 8).
([3]) Žr. XXII priedą.

(10) Pagal Tarybos reglamento (EEB) Nr. 337/79 [1] su pakeitimais, padarytais Reglamentu (EEB) Nr. 3307/85 [2], 44 straipsnį maksimalus bendrasis sieros dioksido kiekis viename vyno litre sumažėjo 15 mg, išskyrus putojančius ir likerinius vynus ir kai kuriuos rūšinius vynus, ir ši nuostata įsigaliojo nuo 1986 m. rugsėjo 1 d. Vengiant sunkumų, susijusių su iki tos datos pagaminto vyno realizavimu pakeitus šias gamybos taisykles, leidžiama Bendrijoje, išskyrus Portugaliją, pagamintą vyną pateikti tiesiogiai žmonėms vartoti ir pasibaigus tai datai. Šis leidimas pereinamuoju vienerių metų laikotarpiu, skaičiuojant nuo tos datos, taip pat taikomas vynui, kurio kilmės šalis yra trečiosios šalys arba Portugalija, bet tik tuo atveju, jei bendrasis sieros dioksido kiekis atitinka Bendrijos taisykles arba, jei reikia, iki 1986 m. rugsėjo 1 d. galiojusias Ispanijos taisykles. Kadangi dar gali būti likę šio vyno atsargų, šios priemonės taikymą reikėtų pratęsti.

(11) Nuo 1986 m. rugsėjo 1 d. pagal 1979 m. vasario 5 d. Tarybos reglamento (EEB) Nr. 358/79 dėl putojančio vyno, pagaminto Bendrijoje ir apibrėžto Reglamento (EEB) Nr. 337/79 II priedo 13 punkte [3], 12 ir 16 straipsnius maksimalus leistinas sieros dioksido kiekis putojančiuose vynuose, rūšiniuose putojančiuose vynuose ir rūšiniuose putojančiuose vynuose, pagamintuose konkrečiuose regionuose, sumažėjo 15 miligramų viename litre. Jei putojančių vynų kilmės vieta Bendrija, išskyrus Portugaliją, Reglamento (EEB) Nr. 358/79 22 straipsnio 1 dalis leidžia tokius produktus realizuoti kol pasibaigs jų atsargos, bet tokiu atveju jie turi būti pagaminti pagal reglamento redakciją, kuri buvo taikoma iki 1986 m. rugsėjo 1 d. Importuotiems putojantiems vynams ir Ispanijoje bei Portugalijoje iki 1986 m. rugsėjo 1 d. pagamintiems putojantiems vynams reikėtų nustatyti pereinamąsias nuostatas, siekiant išvengti sunkumų realizuojant šiuos produktus. Be to, reikia leisti šiuos produktus pateikti prekybai pereinamuoju laikotarpiu po tos nustatytos datos, bet tik tuo atveju, jei bendrasis sieros dioksido kiekis juose atitinka Bendrijos nuostatas, galiojusias iki 1986 m. rugsėjo 1 d.

(12) Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo B skyriaus 1 dalis nustato maksimalų leistiną lakiųjų rūgščių kiekį vynuose. Reikia numatyti nukrypti leidžiančias nuostatas kai kuriems rūšiniams vynams, pagamintiems konkrečiuose regionuose (rūšiniai vynai pkr), ir kai kuriems stalo vynams, kurie apibūdinti geografine nuoroda arba kurių alkoholio koncentracija yra ne mažesnė kaip 13 tūrio proc. Kai kurie Vokietijos, Ispanijos, Prancūzijos, Italijos, Austrijos ir Jungtinės Karalystės vynai, patenkantys į šias kategorijas, paprastai pasižymi didesniu lakiųjų rūgščių kiekiu nei nurodyta pirmiau minėtame V priede, ir taip atsitinka dėl specialaus gamybos būdo bei didesnės alkoholio koncentracijos. Kad ir toliau šie vynai būtų gaminami tradiciniais metodais, kurių metu jie įgyja būdingas savybes, reikėtų numatyti nuostatą, leidžiančią nukrypti nuo V priedo B skyriaus 1 dalies.

(13) Pagal Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo D skyriaus 3 dalį reikėtų nustatyti vynuogių auginimo regionus, kur pagal teisės aktus, galiojančius nuo 1970 m. gegužės 8 d., tradiciškai dedama sacharozės.

(14) Kadangi Liuksemburgo vynuogių auginimo sektorius nedidelis, kompetentingos institucijos gali vykdyti sistemingus visų produktų, kurie perdirbami į vyną, siuntų analitinius patikrinimus. Kol taikomos šios sąlygos, nebūtina pateikti deklaracijų apie ketinimą sodrinti vyną.

(15) Pagal Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo G skyriaus 5 dalį apie visas sodrinimo, parūgštinimo ir rūgštingumo sumažinimo operacijas reikia pranešti kompetentingoms institucijoms. Taip pat reikia pranešti apie cukraus, koncentruotos vynuogių misos ir rektifikuotos koncentruotos vynuogių misos, kurias laiko šias operacijas taikantys fiziniai arba juridiniai asmenys, kiekius. Tokių pranešimų tikslas – sudaryti sąlygas tokių operacijų monitoringui. Dėl šios priežasties pranešimus reikia siųsti valstybės narės, kurios teritorijoje bus taikoma operacija, kompetentingai institucijai ir toks pranešimas turi būti kuo tikslesnis. Jei operacija susijusi su alkoholio koncentracijos didinimu, kompetentingą instituciją reikia informuoti tinkamu laiku, kad atliekamas tikrinimas būtų veiksmingas. Jei operacija susijusi su parūgštinimu arba rūgštingumo sumažinimu, pakanka patikrinti ir atlikus operaciją. Paprastinant administracinę tvarką, turi būti leidžiama, išskyrus kai daromas pirmasis pranešimas vyno metais, tokį pranešimą padaryti atnaujinus įrašus žurnale, kuriuos reguliariai tvirtina kompetentinga institucija.

(16) Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo F skyriaus 1 dalis nustato tam tikras vyno saldinimo taisykles. Tokia nuostata pirmiausia taikoma stalo vynams, tačiau taikoma ir rūšiniams vynams pkr pagal to reglamento VI priedo G skyriaus 2 dalį.

(17) Saldinant neleidžiama, kad sodrinimas viršytų ribas, nustatytas Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo C skyriuje. Speciali nuostata šiuo tikslu numatyta to reglamento V priedo F skyriaus 1 dalyje. Be to, tokie tikrinimai yra būtini siekiant garantuoti tų nuostatų laikymąsi.

[1] OL L 54, 1979 3 5, p. 1.
[2] OL L 367, 1985 12 31, p. 39.
[3] OL L 54, 1979 3 5, p. 130.

(18) Kad tikrinimai būtų veiksmingi, saldinimą reikia atlikti tik gamybos etape arba kitame kaip galima artimesniame gamybai etape. Todėl saldinimą leidžiama atlikti tik gamybos ar didmeninės prekybos metu.

(19) Apie visas numatomas saldinimo operacijas reikia informuoti priežiūros institucijas. Visi, ketinantys vykdyti saldinimo operacijas, privalo informuoti priežiūros institucijas raštu. Tačiau ši tvarka gali būti supaprastinta, kai įmonė saldinimą atlieka dažnai arba nuolat.

(20) Tokių pranešimų tikslas – užtikrinti šių operacijų monitoringą. Todėl valstybės narės, kurios teritorijoje atliekama operacija, kompetentingą instituciją informuoti reikia kaip galima tiksliau ir iki operacijos pradžios.

(21) Kad tikrinimai būtų veiksmingi, prieš atliekant saldinimo operaciją reikia deklaruoti vynuogių misos arba koncentruotos vynuogių misos, kurią laiko suinteresuota šalis, kiekius. Tačiau tokios deklaracijos neturi prasmės, jei nėra įpareigojimo pildyti saldinimo operacijose naudojamų produktų įvežimo ir išvežimo žurnalus.

(22) Siekiant uždrausti sacharozės naudojimą likerinių vynų saldinimui, be koncentruotos vynuogių misos, reikia leisti naudoti ir rektifikuotą koncentruotą vynuogių misą.

(23) Kupažas – plačiai taikomas vynininkystės metodas ir, atsižvelgiant į galimas jo pasekmes, reikia reglamentuoti jo naudojimą, siekiant išvengti piktnaudžiavimo.

(24) Nuoroda į geografinę kilmę arba vynuogių veislę labai svarbi vynų arba misų, kurių kilmės vieta ta pati Bendrijos vynuogių auginimo zona arba trečiosios šalies ta pati gamybos vietovė, komercinei vertei. Vynų arba misų iš tos pačios zonos, bet skirtingų geografinių vietovių toje zonoje, arba iš skirtingų vynuogių veislių arba derliaus metų sumaišymas taip pat laikomas kupažu, jei gautų produktų aprašyme nurodyta geografinė kilmė, vyno rūšis arba derliaus metai.

(25) Valstybėms narėms reikėtų ribotą laiką eksperimento tikslais leisti taikyti vynininkystės metodus ir procesus, kurie nenumatyti Reglamente (EB) Nr. 1493/1999.

(26) Pagal Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 46 straipsnio 3 dalį reikia patvirtinti analizės metodus produktų, išvardytų to reglamento 1 straipsnyje, sudėčiai nustatyti ir numatyti taisykles, skirtas nustatyti, ar tiems produktams buvo taikomi neleistini vynininkystės metodai.

(27) Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 VI priedo J skyriaus 1 dalis numato analizės tyrimą, kuriuo būtų įvertinami rodikliai, išvardyti to priedo J skyriaus 3 dalyje, padedantys atskirti tuos rūšinius vynus pkr.

(28) Būtina nustatyti vienodus analizės metodus, siekiant užtikrinti, kad išsami informacija dokumentuose, susijusiuose su tais produktais, būtų tiksli ir palyginama patvirtinimo tikslais. Tokie metodai privalomi visiems komerciniams sandoriams ir patvirtinimo procedūroms. Tačiau, atsižvelgiant į kontrolės reikalavimus ir prekybos ribotas priemones, ir toliau reikia leisti taikyti kai kurias įprastines procedūras ribotam laikotarpiui, kad būtų galima greitai ir atitinkamu tikslumu nustatyti privalomus rodiklius.

(29) Bendrijos vynų analizės metodus nustatė Komisijos reglamentas (EEB) Nr. 2676/90 [1]. Kadangi ten aprašyti metodai dar galioja, reglamentas turi galioti taip pat, išskyrus įprastus metodus, kurių griežtai negalima toliau aprašyti.

(30) Vyno produktų vadybos komitetas nepateikė savo nuomonės per pirmininko nustatytą laiką,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Tikslas

Nepažeidžiant bendrųjų maisto produktų taisyklių, vynininkystės metodus ir procesus reglamentuoja Bendrijos taisyklės, nustatytos pagal Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V antraštinės dalies I skyrių ir jo priedus, bei šiame reglamente įsteigtas kodeksas.

[1] OL L 272, 1990 10 3, p. 1. Reglamentas su paskutiniais pakeitimais, padarytais Reglamentu (EB) Nr. 1293/2005 (OL L 205, 2005 8 6, p. 12).

Šis kodeksas apima išsamias Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 įgyvendinimo taisykles, ypač tas, kurios susijusios su produktais, skirtais naudoti vyndarystėje (I antraštinė dalis) ir Bendrijoje leidžiamais taikyti vynininkystės metodais ir procesais (II ir III antraštinės dalys).

I ANTRAŠTINĖ DALIS

REIKALAVIMAI TAM TIKROMS VYNUOGĖMS IR VYNUOGIŲ MISAI

2 straipsnis

Atitinkamų vynuogių veislių naudojimas

1. Vynuogių veislės, kurios priskiriamos tik valgomųjų vynuogių veislėms, vyndarystei nenaudojamos.

2. Nepaisant Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 42 straipsnio 5 dalies, šio reglamento I priede išvardytos vynuogių veislės gali būti naudojamos Bendrijoje produktams, kuriems taikoma ši nuostata, gaminti.

3 straipsnis

Tam tikrų produktų, kurie neturi natūralios alkoholio koncentracijos tūrio proc., naudojimas putojantiems vynams, gazuotiems putojantiems vynams ir gazuotiems pusiau putojantiems vynams gaminti

Šio reglamento II priede išvardyti metai, kuriais dėl netinkamų klimato sąlygų produktai iš A ir B vynuogių auginimo zonų, neturintys minimalios natūralios alkoholio koncentracijos tūrio proc., nustatytos atitinkamai vynuogių auginimo zonai, laikantis sąlygų, nustatytų Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 44 straipsnio 3 dalyje putojančių vynų, gazuotų putojančių vynų ir gazuotų pusiau putojančių vynų gamybai.

4 straipsnis

Tam tikrų vynuogių veislių vynuogių misos naudojimas rūšiniams aromatiniams putojantiems vynams ir rūšiniams aromatiniams putojantiems vynams pkr gaminti bei tokio naudojimo išimtys

1. Šio reglamento III priedo A dalyje pateikiamas vynuogių veislių, naudojamų vynuogių misai arba rauginamai vynuogių misai gaminti, sąrašas, kurios naudojamos *cuvée* paruošimui gaminant rūšinius aromatinius putojančius vynus ir rūšinius aromatinius putojančius vynus pkr pagal Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo I skyriaus 3 dalies a punktą ir VI priedo K skyriaus 10 dalies a punktą.

2. Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo I skyriaus 3 dalies a punkte ir VI priedo K skyriaus 10 dalies a punkte nurodytos nukrypti leidžiančios nuostatos dėl vynuogių veislių ir *cuvée* sudarančių produktų išvardijamos šio reglamento III priedo B dalyje.

II ANTRAŠTINĖ DALIS

VYNININKYSTĖS METODAI IR PROCESAI

I SKYRIUS

Tam tikrų vynininkystės tikslams leidžiamų medžiagų naudojimo apribojimai ir reikalavimai

5 straipsnis

Tam tikrų medžiagų naudojimo apribojimai

Vynininkystės tikslams leidžiamos naudoti medžiagos, išvardytos Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 IV priede, gali būti naudojamos atsižvelgiant į apribojimus, nurodytus šio reglamento IV priede.

6 straipsnis

Vynininkystės metoduose naudojamų medžiagų grynumo ir identifikavimo specifikacijos

Vynininkystės metoduose naudojamų medžiagų grynumo ir identifikavimo specifikacijos, paminėtos Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 46 straipsnio 2 dalies c punkte, yra nustatytos Komisijos direktyvoje 96/77/EB [1]. Prireikus šie grynumo kriterijai papildomi konkrečiais šiame reglamente numatytais reikalavimais.

7 straipsnis

Kalcio tartratas

Kalcio tartratas, kurio naudojimas vyno rūgšties garinimui numatytas Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 IV priedo 3 dalies v punkte, gali būti naudojamas, jei atitinka šio reglamento V priede išvardytus reikalavimus.

8 straipsnis

Vyno rūgštis

1. Vyno rūgštis, kurios naudojimas rūgštingumo sumažinimo tikslams, numatytas Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 IV priedo 1 dalies m punkte ir IV priedo 3 dalies l punkte, gali būti naudojama tik produktams:

a) kurie pagaminti iš *Elbling* ir *Riesling* vynuogių veislių; ir

b) kurie gauti iš vynuogių, kurių derlius surinktas šiuose A vynuogių auginimo zonos šiaurinės dalies vynuogių auginimo regionuose:

— Ahr,

— Rheingau,

[1] OL L 339, 1996 12 30, p. 1.

— Mittelrhein,

— Mosel,

— Nahe,

— Rheinhessen,

— Pfalz,

— Moselle luxembourgeoise.

2. Vyno rūgštis, kurios naudojimas yra numatytas Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 IV priedo 1 dalies l ir m punktuose bei IV priedo 3 dalies k ir l punktuose, dar vadinama L-vyno rūgštimi, turi būti žemės ūkio kilmės ir gauta specialiai iš vyno produktų. Ji taip pat turi atitikti Direktyvoje 96/77/EB nustatytus grynumo kriterijus.

9 straipsnis

Aleppo pušies sakai

1. *Aleppo* pušies sakai, kurių naudojimas numatytas Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 IV priedo 1 dalies n punkte, gali būti naudojami tik „retina“ stalo vynui gaminti. Šis vynininkystės metodas gali būti naudojamas tik:

a) Graikijos geografinėje teritorijoje;

b) naudojant vynuogių misą iš vynuogių veislių, gamybos vietovių ir vynuogių auginimo vietovių, išvardytų 1980 m. gruodžio 31 d. galiojusiose Graikijos nuostatose;

c) įdėjus ne daugiau kaip 1 000 gramų sakų į vieną naudojamo produkto hektolitrą prieš fermentaciją arba, jei faktinė alkoholio koncentracija tūrio proc. neviršija vienos trečiosios visuminės alkoholio koncentracijos tūrio proc., fermentacijos metu.

2. Graikija informuoja Komisiją iš anksto, jei ji ketina iš dalies pakeisti 1 dalies b punkte nurodytas nuostatas. Jei Komisija per du mėnesius nepateikia atsakymo į tokį pranešimą, Graikija gali daryti numatytus pakeitimus.

10 straipsnis

Betagliukanazė

Betagliukanazė, kurios naudojimas numatytas Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 IV priedo 1 dalies j punkte ir 3 dalies m punkte, gali būti naudojama, jei atitinka šio reglamento VI priede išvardytus reikalavimus.

11 straipsnis

Pieno rūgšties bakterijos

Pieno rūgšties bakterijos, kurių naudojimas numatytas Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 IV priedo 1 dalies q punkte ir 3 dalies z punkte, gali būti naudojamos, jei atitinka šio reglamento VII priede nustatytus reikalavimus.

12 straipsnis

Lizocimas

Lizocimas, kurio naudojimas numatytas Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 IV priedo 1 dalies r punkte ir 3 dalies zb punkte, gali būti naudojamas tik tuo atveju, jei atitinka VIII priede numatytus reikalavimus.

13 straipsnis

Jonitinės dervos

Jonitinės dervos, kurios gali būti naudojamos pagal Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 IV priedo 2 dalies h punktą, yra stireno ir divinilbenzeno kopolimerai, kuriuose yra sulfonrūgšties arba amonio grupių. Jos turi atitikti Europos Parlamento ir Tarybos direktyvą (EB) Nr. 1935/2004 [1] nustatytus reikalavimus ir Bendrijos bei nacionalines nuostatas, priimtas jiems įgyvendinti. Be to, jų tikrinimas atliekamas taikant tyrimų metodus, nustatytus šio reglamento IX priede, jos negali prarasti daugiau kaip 1 mg/dm^3 organinių medžiagų visuose išvardytuose tirpikliuose. Jos turi būti regeneruojamos maisto produktams ruošti leidžiamomis medžiagomis.

Šie polimerai gali būti naudojami tik prižiūrint vynininkystės specialistui arba technikui ir įrenginiuose, patvirtintuose valstybės narės, kurios teritorijoje jie naudojami, kompetentingos institucijos. Šios institucijos nustato paskirtų vynininkystės specialistų ir technikų pareigas ir atsakomybę.

14 straipsnis

Tetrakalio heksacianoferatas

Tetrakalio heksacianoferatas, kurio naudojimas numatytas Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 IV priedo 3 dalies p punkte, gali būti naudojamas tik prižiūrint vynininkystės specialistui arba technikui, kuriuos oficialiai patvirtina valstybių narių, kurių teritorijoje atliekami šie procesai, kompetentingos institucijos ir kurių atsakomybę, jei reikia, nustato suinteresuota valstybė narė.

Apdorojus tetrakalio heksacianoferatu vyne turi likti geležies pėdsakų.

[1] OL L 338, 2004 11 13, p. 4.

Šiame straipsnyje nurodyto produkto naudojimo kontrolę reglamentuoja valstybių narių priimtos nuostatos.

15 straipsnis

Kalcio fitatas

Kalcio fitatas, kurio naudojimas numatytas Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 IV priedo 3 dalies p punkte, gali būti naudojamas tik prižiūrint vynininkystės specialistui arba technikui, kuriuos oficialiai patvirtina valstybės narės kompetentinga institucija, kurios teritorijoje vykdomas šis procesas. Jų atsakomybę prireikus nustato suinteresuota valstybė narė.

Po apdorojimo vyne turi likti geležies pėdsakų.

Priežiūrą dėl pirmojoje pastraipoje nurodyto produkto naudojimo reglamentuoja valstybių narių priimtos nuostatos.

16 straipsnis

DL-vyno rūgštis

DL-vyno rūgštis, kurios naudojimas numatytas Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 IV priedo 3 dalies s punkte, gali būti naudojama tik prižiūrint vynininkystės specialistui arba technikui, kuriuos oficialiai patvirtina valstybės narės, kurios teritorijoje jie naudojami, kompetentingos institucijos ir kurių atsakomybę prireikus nustato suinteresuota valstybė narė.

Šiame straipsnyje nurodyto produkto naudojimo priežiūrą reglamentuoja valstybių narių priimtos nuostatos.

17 straipsnis

Dimetilo dikarbonatas

Dimetilo dikarbonato įmaišymas, numatytas Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 IV priedo 3 dalies zc punkte, galimas tik tuo atveju, jei laikomasi šio reglamento IV priede nustatytų apribojimų ir jei jis atitinka šio reglamento X priede nurodytas sąlygas.

18 straipsnis

Elektrodializės taikymas

Elektrodializės taikymas, kurio naudojimas siekiant garantuoti vyno rūgšties stabilizavimą numatytas Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 IV priedo 4 dalies b punkte, gali būti naudojamas, jei jis atitinka šio reglamento XI priede nustatytus reikalavimus.

19 straipsnis

Ureazė

Ureazė, naudojama urėjos kiekiui vyne sumažinti, numatyta Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 IV priedo 4 dalies c punkte, gali būti naudojama, jei atitinka šio reglamento XII priede nustatytus reikalavimus ir grynumo kriterijus.

20 straipsnis

Prisotinimas deguonimi

Prisotinimą deguonimi, numatytą Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 IV priedo 4 dalies a punkte, reikia atlikti naudojant grynąjį dujinį deguonį.

21 straipsnis

Vyno arba vynuogių misos pylimas į nuosėdas arba vynuogių misą ar suspaustąsias *aszú* išspaudas

Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 IV priedo 4 punkto d papunktyje numatytas vyno arba vynuogių misos pylimas į nuosėdas arba vynuogių misą ar suspaustąsias *aszú* išspaudas atliekamas toliau nustatytu būdu pagal 2004 m. gegužės 1 d. galiojančias Vengrijos nuostatas:

a) „Tokaji fordítás“ gaminamas vynuogių misą arba vyną pilant į suspaustąsias *aszú* išspaudas;

b) „Tokaji máslás“ gaminamas vynuogių misą arba vyną pilant į *szamorodni* arba *aszú* nuosėdas.

22 straipsnis

Ąžuolo drožlių naudojimas

Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 IV priedo 4 dalies e punkte nurodytas ąžuolo medienos gabaliukų (ąžuolo drožlių) naudojimas galimas tik tada, jei jis atitinka šio reglamento XIII priede nurodytus reikalavimus.

II SKYRIUS

Konkretūs apribojimai ir reikalavimai

23 straipsnis

Sieros dioksido kiekis

1. Pakeitimai, padaryti Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo A skyriaus 2 dalyje nurodytuose vynų sąrašuose, pateikiami šio reglamento XIV priede.

2. Kol pasibaigs atsargos, šie vynai gali būti teikiami tiesiogiai žmonėms vartoti:

— iki 1986 m. rugsėjo 1 d. Bendrijoje, išskyrus Portugaliją, pagamintas vynas, išskyrus likerinius vynus ir putojančius vynus, ir

— vynas, išskyrus likerinius vynus ir putojančius vynus, kurių kilmės šalis yra trečiosios šalys arba Portugalija ir kurie importuoti į Bendriją iki 1987 m. rugsėjo 1 d.,

bet tik tuo atveju, jei jų bendrasis sieros dioksido kiekis išleidimo į rinką tiesiogiai žmonėms vartoti metu neviršija:

a) 175 miligramų viename raudonojo vyno litre;

b) 225 miligramų viename baltojo ir rožinio vyno litre;

c) nepaisant a ir b punktų, vynams, kuriuose likutinio cukraus kiekis, išreikštas invertuotuoju cukrumi, yra ne mažiau kaip penki gramai viename litre, 225 miligramų viename raudonojo vyno litre ir 275 miligramų baltojo bei rožinio vyno litre.

Be to, kol pasibaigs atsargos, toliau išvardyti vynai gali būti teikiami tiesiogiai žmonėms vartoti toje šalyje, kurioje pagaminti, ir eksportui į trečiąsias šalis:

— iki 1986 m. rugsėjo 1 d. Ispanijoje pagamintas vynas, kurio bendrasis sieros dioksido kiekis neviršija maksimalaus kiekio, kurį nustato iki tos datos galiojusios Ispanijos nuostatos,

— iki 1991 m. sausio 1 d. Portugalijoje pagamintas vynas, kurio bendrasis sieros dioksido kiekis neviršija maksimalaus kiekio, kurį nustato iki tos datos galiojusios Portugalijos nuostatos.

3. Trečiųjų šalių ir Portugalijos kilmės putojantis vynas, kuris importuotas į Bendriją iki 1987 m. rugsėjo 1 d., gali būti teikiamas tiesiogiai žmonėms vartoti, kol pasibaigs atsargos, bet tik tuo atveju, jei jų bendrasis sieros dioksido kiekis neviršija:

— 250 miligramų viename putojančio vyno litre,

— 200 miligramų viename rūšinio putojančio vyno litre.

Be to, šis vynas gali būti teikiamas tiesiogiai žmonėms vartoti toje šalyje, kurioje pagamintas ir eksportui į trečiąsias šalis, kol pasibaigs atsargos:

— iki 1986 m. rugsėjo 1 d. Ispanijoje pagamintas vynas, kurio bendrasis sieros dioksido kiekis neviršija maksimalaus kiekio, kurį nustato iki tos datos galiojusios Ispanijos nuostatos,

— iki 1991 m. sausio 1 d. Portugalijoje pagamintas vynas, kurio bendrasis sieros dioksido kiekis neviršija maksimalaus kiekio, kurį nustato iki tos datos galiojusios Portugalijos nuostatos.

4. Atvejai, kai valstybės narės, atsižvelgdamos į klimato sąlygas, gali leisti bendrąjį sieros dioksido kiekį vyne, nustatytą Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo A skyriuje ir sudarantį ne daugiau kaip 300 mg/l, padidinti daugiausia 40 mg/l tam tikriems vynams, pagamintiems iš tam tikrų jų teritorijos vynuogių auginimo zonų vynuogių, išvardijami XV priede.

24 straipsnis

Lakiųjų rūgščių kiekis

Vynai, kuriems taikomos išimtys dėl maksimalaus lakiųjų rūgščių kiekio pagal Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo B skyriaus 3 dalį, išvardijami šio reglamento XVI priede.

25 straipsnis

Kalcio sulfato naudojimas tam tikruose likeriniuose vynuose

Nukrypti leidžiančios nuostatos, susijusios su kalcio sulfato naudojimu kaip nurodyta Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo J skyriaus 4 dalies b punkte, gali būti suteikiamos tik Ispanijos vynams:

a) „Vino generolo“, kaip apibrėžta Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 VI priedo L skyriaus 8 dalyje;

b) „Vino generoso de licor“, kaip apibrėžta Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 VI priedo L skyriaus 11 dalyje.

III ANTRAŠTINĖ DALIS

VYNININKYSTĖS METODAI

I SKYRIUS

Sodrinimas

26 straipsnis

Leidimas naudoti sacharozę

Vynuogių auginimo regionai, kuriuose leidžiama naudoti sacharozę pagal Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo D skyriaus 3 dalį, yra šie:

a) A vynuogių auginimo zona;

b) B vynuogių auginimo zona;

c) C vynuogių auginimo zona, išskyrus vynuogynus Italijoje, Graikijoje, Ispanijoje ir Portugalijoje ir vynuogynus, esančius Prancūzijos departamentuose, priklausančiuose šių apeliacinių teismų jurisdikcijai:

— Aix-en-Provence,

— Nîmes,

— Montpellier,

— Toulouse,

— Agen,

— Pau,

— Bordeaux,

— Bastia.

Tačiau sodrinimą sausuoju cukrumi išimties tvarka c punkte minėtuose Prancūzijos departamentuose gali leisti nacionalinės institucijos. Prancūzija apie visus tokius leidimus informuoja Komisiją ir kitas valstybes nares.

27 straipsnis

Sodrinimas, kai buvo ypač nepalankios klimato sąlygos

Metai, kuriais alkoholio koncentraciją tūrio proc., kaip nurodyta Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo C skyriaus 3 dalyje, leidžiama to reglamento 75 straipsnio 2 dalyje nurodyta tvarka padidinti dėl ypač nepalankių klimato sąlygų pagal to priedo C skyriaus 4 dalį ir, jei reikia, vynuogių auginimo zonos, geografiniai regionai ir naudojamos veislės yra nurodyti šio reglamento XVII priede.

28 straipsnis

Putojantiems vynams skirto *cuvée* sodrinimas

Pagal Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo H skyriaus 4 dalį ir VI priedo K skyriaus 11 dalį kiekviena valstybė narė gali leisti sodrinti *cuvée* putojančių vynų gamybos vietoje, bet tik tuo atveju, jei:

a) iki tol nė viena sudedamoji *cuvée* dalis nebuvo sodrinama;

b) minėtos sudedamosios dalys gautos tik iš vynuogių, surinktų jos teritorijoje;

c) sodrinimas atliekamas vienos operacijos metu;

d) neviršijamos šios ribos:

i) 3,5 tūrio proc. *cuvée*, kurio sudedamosios dalys yra iš A vynuogių auginimo zonos, jei kiekvienos sudedamosios dalies natūrali alkoholio koncentracija tūrio proc. ne mažesnė kaip 5 tūrio proc.;

ii) 2,5 tūrio proc. *cuvée*, kurio sudedamosios dalys yra iš B vynuogių auginimo zonos, jei kiekvienos sudedamosios dalies natūrali alkoholio koncentracija tūrio proc. ne mažesnė kaip 6 tūrio proc.;

iii) 2 tūrio proc. *cuvée*, kurio sudedamosios dalys yra iš C I a, C I b, C II ir C III vynuogių auginimo zonų, jei kiekvienos sudedamosios dalies natūrali alkoholio koncentracija tūrio proc. atitinkamai ne mažesnė kaip 7,5 tūrio proc., 8 tūrio proc., 8,5 tūrio proc. ir 9 tūrio proc.

e) metodas, naudojamas sacharozei, koncentruotai vynuogių misai arba rektifikuotai koncentruotai vynuogių misai įdėti.

d punkte minėti apribojimai nepažeidžia Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 44 straipsnio 3 dalies taikymo *cuvée*, kuris skirtas putojančių vynų, kaip apibrėžta to reglamento I priedo 15 dalyje, gamybai.

29 straipsnis

Sodrinimui taikomos administracinės taisyklės

1. Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo G skyriaus 5 dalyje minimus pranešimus dėl operacijų, susijusių su alkoholio koncentracijos didinimu, pateikia fiziniai arba juridiniai asmenys, atliekantys šias operacijas, laikydamiesi atitinkamų terminų ir kontrolės sąlygų, kurias nustato valstybės narės, kurios teritorijoje atliekama operacija, institucija.

2. 1 dalyje nurodyti pranešimai pateikiami raštu ir juose turi būti ši informacija:

a) pranešimą darančio asmens pavadinimas ir adresas;

b) vieta, kur bus vykdoma operacija;

c) operacijos pradžios data ir laikas;

d) produkto, su kuriuo bus vykdoma operacija, aprašymas;

e) operacijos atlikimo procesas, pateikiant numatomo naudoti produkto tipo išsamią charakteristiką.

3. Valstybės narės gali leisti pateikti išankstinius pranešimus apie keletą operacijų arba nurodyti konkretų laikotarpį, per kurį pranešimus reikia nusiųsti kompetentingoms institucijoms. Tokie pranešimai priimami tik tuo atveju, jei pranešimą darantis asmuo raštu registruoja visas sodrinimo operacijas, kaip numatyta 6 dalyje, ir informaciją, būtiną pagal 2 dalį.

4. Jei suinteresuotas asmuo dėl *force majeure* laiku neatlieka operacijos, apie kurią buvo pranešta, valstybės narės nustato sąlygas, pagal kurias tas asmuo turi pateikti naują pranešimą kompetentingai institucijai, kad būtų galima atlikti reikiamus tikrinimus.

Komisijai tokios nuostatos pateikiamos raštu.

5. Liuksemburgui 1 dalyje nurodytų pranešimų teikti nereikia.

6. Duomenys apie alkoholio koncentracijos padidinimo operacijas įrašoma žurnaluose iš karto užbaigus operaciją, laikantis nuostatų, priimtų pagal Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 70 straipsnį.

Tais atvejais, kai išankstiniuose pranešimuose apie keletą operacijų nenurodoma data ir tikslus laikas, kada bus pradedama operacija, įrašai žurnaluose turi būti daromi prieš kiekvieną operaciją.

II SKYRIUS

Parūgštinimas ir rūgštingumo sumažinimas

30 straipsnis

Administracinės taisyklės taikomos parūgštinimui ir rūgštingumo sumažinimui

1. Parūgštinimą ir rūgštingumo sumažinimą atliekantys ūkio subjektai pateikia Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo G skyriaus 5 dalyje nurodytus pranešimus ne vėliau kaip kiekvienų vyno metų pirmosios operacijos antrąją dieną. Tokie pranešimai galioja visoms operacijoms, vykdomoms tais vyno metais.

2. 1 dalyje nurodyti pranešimai pateikiami raštu, juose nurodant:

a) pranešimą darančio asmens pavadinimą ir adresą;

b) operacijos tipą;

c) vietą, kur vykdyta operacija.

3. Išsami informacija apie kiekvieną parūgštinimo ir rūgštingumo sumažinimo operaciją įrašoma žurnaluose laikantis nuostatų, priimtų pagal Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 70 straipsnį.

III SKYRIUS

Bendrosios sodrinimo, parūgštinimo ir rūgštingumo sumažinimo taisyklės

31 straipsnis

To paties produkto parūgštinimas ir sodrinimas

Tais atvejais, kai parūgštinimo ir sodrinimo operacijas atlikti tam pačiam produktui tokia prasme kaip apibrėžta Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 I priede leidžiama pagal to paties reglamento V priedo E skyriaus 7 dalį, sprendimas priimamas to reglamento 75 straipsnio 2 dalyje nurodyta tvarka ir pateikiamas šio reglamento XVIII priede.

32 straipsnis

Bendrosios produktų, išskyrus vyną, sodrinimo, parūgštinimo ir rūgštingumo sumažinimo taisyklės

Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo G skyriaus 1 dalyje nurodytus procesus reikia atlikti vienos operacijos metu. Tačiau valstybės narės gali leisti kai kuriuos procesus atlikti daugiau nei vienos operacijos metu, jei tai pagerina produktų virtimo vynu operacijas. Tokiais atvejais Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priede nurodyti apribojimai taikomi visai operacijai.

33 straipsnis

Nukrypimas nuo datų, nustatytų sodrinimo, parūgštinimo ir rūgštingumo sumažinimo operacijoms

Nepaisant Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo G skyriaus 7 dalyje nustatytų datų, sodrinimo, parūgštinimo ir rūgštingumo sumažinimo operacijos gali būti atliekamos anksčiau nei nurodyta šio reglamento XIX priede.

IV SKYRIUS

Saldinimas

34 straipsnis

Techninės taisyklės, taikomos saldinimui

Stalo vynų ir rūšinių vynų pkr saldinimas leidžiamas tik gamybos ir didmeninio pardavimo etapų metu.

35 straipsnis

Administracinės taisyklės, taikomos saldinimui

1. Visi fiziniai arba juridiniai asmenys, ketinantys vykdyti saldinimo operaciją, apie tai informuoja valstybės narės, kurios teritorijoje bus atliekama operacija, kompetentingą instituciją.

2. Pranešimai teikiami raštu ir turi pasiekti kompetentingą instituciją ne vėliau kaip prieš 48 valandas iki operacijos pradžios.

Tačiau, jei įmonė dažnai arba nuolat vykdo saldinimo operacijas, valstybės narės gali leisti, kad pranešime būtų nurodytos kelios operacijos arba nurodytas konkretus laikotarpis, ir jis būtų nusiųstas kompetentingoms institucijoms. Toks pranešimas priimamas tuo atveju, jei įmonė raštu registruoja visas saldinimo operacijas ir registruoja 3 dalyje nurodytą būtiną informaciją.

3. Pranešimuose pateikiama ši informacija:

a) apie saldinimo operacijas, kurios atliekamos pagal Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo F skyriaus 1 dalies a punktą ir VI priedo G skyriaus 2 dalį:

i) ketinamo saldinti stalo vyno arba rūšinio vyno pkr kiekis, visuminė ir faktinė alkoholio koncentracija;

ii) ketinamos dėti vynuogių misos kiekis, visuminė ir faktinė alkoholio koncentracija;

iii) stalo vyno arba rūšinio vyno pkr visuminė ir faktinė alkoholio koncentracija po saldinimo operacijos;

b) apie saldinimo operacijas, kurios atliekamos pagal Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo F skyriaus 1 dalies b punktą ir VI priedo G skyriaus 2 dalį:

i) ketinamo saldinti stalo vyno arba rūšinio vyno pkr kiekis, visuminė ir faktinė alkoholio koncentracija;

ii) ketinamos dėti vynuogių misos kiekis, visuminė ir faktinė alkoholio koncentracija arba koncentruotos vynuogių misos kiekis ir tankis, jei reikia;

iii) stalo vyno arba rūšinio vyno pkr visuminė ir faktinė alkoholio koncentracija po saldinimo operacijos.

4. 1 dalyje nurodyti asmenys tvarko prekių įvežimo ir išvežimo registrus, kuriuose nurodyti vynuogių misos ir koncentruotos vynuogių misos, laikomos saldinimo tikslams, kiekiai.

36 straipsnis

Tam tikrų importuotų vynų saldinimas

Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo F skyriaus 3 dalyje nurodytas importuotų vynų saldinimas atliekamas pagal šio reglamento 34 ir 35 straipsniuose išdėstytas sąlygas.

37 straipsnis

Konkrečios taisyklės, taikomos likerinių vynų saldinimui

1. Saldinimas, vykdomas pagal Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo J skyriaus 6 dalies a punkto antros įtraukos sąlygas, leidžiamas vynams „vino generoso de licor“, kaip apibrėžta to reglamento VI priedo L skyriaus 11 dalyje.

2. Saldinimas pagal Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo J skyriaus 6 dalies a punkto trečios įtraukos sąlygas leidžiamas *Madeira* rūšiniams likeriniams vynams pkr.

V SKYRIUS

Kupažas

38 straipsnis

Apibrėžimas

1. „Kupažas“ tokia prasme, kaip apibrėžta Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 46 straipsnio 2 dalies b punkte, – tai vynų arba misų sumaišymas, kurie yra iš:

a) skirtingų valstybių;

b) skirtingų vynuogių auginimo zonų Bendrijoje tokia prasme, kaip apibrėžta Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 III priede arba skirtingose gamybos zonose trečiojoje šalyje;

c) tos pačios Bendrijos vynuogių auginimo zonos arba tos pačios trečiosios šalies gamybos zonos, tačiau skirtingų geografinių kilmių, vynuogių veislių arba derliaus metų, bet tokiu atveju gaminamo produkto aprašyme nurodoma arba reikalaujama, kad būtų nurodoma geografinė kilmė, vynuogių veislė arba derliaus metai; arba

d) skirtingų kategorijų vynų arba misų.

2. Skirtingų kategorijų vynu arba misa yra laikomi:

a) raudonasis vynas, baltasis vynas ir misos arba vynai, tinkantys vienos iš šių kategorijų vyno gamybai;

b) stalo vynas, rūšinis vynas pkr ir misos arba vynai, tinkami vienai iš šių kategorijų vyno gamybai.

Šioje dalyje rožinis vynas laikomas raudonuoju vynu.

3. Šie procesai nelaikomi kupažu:

a) koncentruotos vynuogių misos arba rektifikuotos koncentruotos vynuogių misos pridėjimas, siekiant padidinti produkto natūralią alkoholio koncentraciją;

b) saldinimas:

i) stalo vyno;

ii) rūšinio vyno pkr, jei saldiklis gaunamas iš konkretaus regiono, kuriuo jis pavadintas, arba tai yra rektifikuota koncentruota vynuogių misa;

c) rūšinio vyno pkr gamyba pagal tradicinius metodus, kaip nurodyta Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 VI priedo D skyriaus 2 dalyje.

39 straipsnis

Bendrosios kupažo taisyklės

1. Draudžiama kupažuoti arba maišyti šiuos produktus, jei viena sudedamųjų dalių neatitinka Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 arba šio reglamento nuostatų,:

a) vieną su kitu stalo vynus arba

b) vynus, tinkamus stalo vynų gamybai, vieną su kitu arba su stalo vynais, arba

c) vieną su kitu rūšinius vynus pkr.

2. Sumaišius šviežias vynuoges, vynuogių misą, rauginamą vynuogių misą arba jauną rauginamą vyną, jei visi tie produktai nepasižymi reikiamomis charakteristikomis stalo vynui arba vynui, tinkamam stalo vynui gaminti, su produktais, tinkamais tokiems vynams gaminti, arba su stalo vynais, toks mišinys nelaikomas stalo vynu arba vynu, tinkamu stalo vynui gaminti.

3. Atliekant kupažą, pagal tolesnes dalis vieninteliai produktai, kurie gali būti laikomi stalo vynais, yra tie, kurie gaunami kupažuojant stalo vynus vieną su kitu arba kupažuojant stalo vynus su vynais, tinkamais stalo vynams gaminti, bet tokiu atveju tokių vynų, tinkamų stalo vynams gaminti, visuminė natūrali alkoholio koncentracija yra ne didesnė kaip 17 tūrio proc.

4. Nepažeidžiant Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 44 straipsnio 7 dalies, kupažuojant vyną, tinkamą stalo vynui gaminti su:

a) stalo vynu gaunamas stalo vynas, jei operacija atliekama vynuogių auginimo zonoje, kurioje pagamintas vynas, tinkamas stalo vynui gaminti;

b) kitu vynu, tinkamu stalo vynui gaminti, gaunamas stalo vynas, jei:

i) antrasis vynas, tinkamas stalo vynui gaminti yra pagamintas toje pačioje vynuogių auginimo zonoje; ir

ii) operacija vykdoma toje pačioje vynuogių auginimo zonoje.

5. Draudžiama kupažuoti vynuogių misą arba stalo vyną, kuriam buvo taikomas Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 IV priedo 1 dalies n punkte nurodytas vynininkystės metodas, su vynuogių misa arba vynu, kuriam nebuvo taikomas tas metodas.

VI SKYRIUS

Kitų produktų pridėjimas

40 straipsnis

Distiliato pridėjimas į likerinius vynus ir tam tikrus rūšinius likerinius vynus pkr

Vyno distiliato ir džiovintų vynuogių distiliato, kurio galima pridėti į likerinius vynus ir tam tikrus rūšinius likerinius vynus pkr pagal Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo J skyriaus 2 dalies a punkto i papunkčio antrąją įtrauką, charakteristikos išvardijamos šio reglamento XX priede.

41 straipsnis

Kitų produktų pridėjimas į tam tikrus rūšinius likerinius vynus pkr ir vynuogių misos naudojimas jiems gaminti

1. Rūšinių likerinių vynų pkr, kuriuos gaminant naudojama vynuogių misa arba jos mišinys su vynu pagal Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo J skyriaus 1 dalį, sąrašas pateikiamas šio reglamento XXI priedo A dalyje.

2. Rūšinių likerinių vynų pkr, į kuriuos galima pridėti Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo J skyriaus 2 dalies b punkte nurodytų produktų, sąrašas pateikiamas šio reglamento XXI priedo B dalyje.

42 straipsnis

Alkoholio pridėjimas į pusiau putojančius vynus

Pagal Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 42 straipsnio 3 dalį į pusiau putojančius vynus įpylus alkoholio, pusiau putojančio vyno visuminė alkoholio koncentracija neturi padidėti daugiau kaip 0,5 tūrio proc. Alkoholio gali būti pridedama tik *expedition liqueur* pavidalu ir tik tuo atveju, jei tokį metodą leidžia gaminančioje valstybėje narėje veikiantys teisės aktai ir jei tie teisės aktai yra pranešti Komisijai ir kitoms valstybėms narėms.

VII SKYRIUS

Brandinimo reikalavimai

43 straipsnis

Tam tikrų likerinių vynų brandinimas

Pagal Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo J skyriaus 6 dalies c punkte išvardytas sąlygas brandinti leidžiama *Madeira* rūšinį likerinį vyną pkr.

IV ANTRAŠTINĖ DALIS

EKSPERIMENTINIS NAUJŲ VYNININKYSTĖS METODŲ TAIKYMAS

44 straipsnis

Bendrosios taisyklės

1. Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 46 straipsnio 2 dalies f punkte minimais eksperimento tikslais kiekviena valstybė narė gali leisti taikyti vynininkystės metodus arba procesus, nenumatytus Reglamente (EB) Nr. 1493/1999 ar šiame reglamente, ne ilgiau kaip trejus metus, bet tik tuo atveju, jei:

a) tie metodai ir procesai atitinka Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 42 straipsnio 2 dalyje išvardytus reikalavimus;

b) tokie metodai ir procesai taikomi vienam eksperimentui, kuriam naudojama ne daugiau 50 000 hektolitrų per metus;

c) gauti produktai neišvežami iš valstybės narės, kurios teritorijoje atliktas eksperimentas;

d) suinteresuota valstybė narė praneša Komisijai ir kitoms valstybėms narėms kiekvieno eksperimento pradžioje apie tokio leidimo sąlygas.

„Eksperimentas“ – tai operacija arba operacijos, kurios atliekamos pagal aiškiai apibrėžtą tiriamąjį projektą su atskiru eksperimento protokolu.

2. Prieš baigiantis 1 dalyje nurodytam laikotarpiui, suinteresuota valstybė narė pateikia Komisijai ataskaitą apie leistiną atlikti eksperimentą, o Komisija informuoja kitas valstybes nares apie jo rezultatus. Atsižvelgdama į rezultatus suinteresuota valstybė narė gali prašyti Komisijos dar trejus metus, tačiau ne ilgiau, leisti atlikti eksperimentą, galbūt naudojant didesnį kiekį nei pirmojo eksperimento metu. Valstybė narė kartu su prašymu pateikia reikiamą bylą.

3. Komisija Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 75 straipsnio 2 dalyje nurodyta tvarka priima sprendimą dėl šio straipsnio 2 dalyje nurodyto prašymo. Tuo pačiu ji gali leisti eksperimentą tęsti ir kitose valstybėse narėse tomis pačiomis sąlygomis.

4. Baigiantis 1 dalyje arba, jei tinka, 2 dalyje nurodytam laikotarpiui ir surinkusi visą informaciją apie eksperimentą, Komisija, jei reikia, gali Tarybai pateikti siūlymą galutinai leisti taikyti vynininkystės metodą arba procesą, dėl kurio buvo atliekamas eksperimentas.

V ANTRAŠTINĖ DALIS

BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

45 straipsnis

Iki 2000 m. rugpjūčio 1 d. pagamintas vynas

Iki 2000 m. rugpjūčio 1 d. pagamintą vyną galima siūlyti arba teikti tiesiogiai žmonėms vartoti, bet tik tuo atveju, jei jis atitinka Bendrijos arba nacionalines taisykles, galiojusias iki tos datos.

46 straipsnis

Produktų, neatitinkančių Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 arba šio reglamento nuostatų, distiliavimo, judėjimo ir naudojimo reikalavimai

1. Produktus, kurių pagal Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 45 straipsnio 1 dalį negalima siūlyti arba tiekti tiesiogiai žmonėms vartoti, yra sunaikinami. Tačiau valstybės narės gali leisti tam tikrus produktus, kurių charakteristikas jos apibrėžia, naudoti distiliavimo gamykloms arba acto gamykloms arba kitiems pramoniniams tikslams.

2. Tokių produktų negali laikyti gamintojai arba prekiautojai be teisinio pagrindo, jie juos gali perduoti tik distiliavimo gamykloms, acto gamykloms, įmonėms, juos naudojančioms pramoniniams tikslams arba produktams, arba juos sunaikinančioms gamykloms.

3. Valstybės narės į vynus gali leisti dėti denatūrantų arba indikatorių, kaip nurodyta 1 dalyje, kad vyną būtų galima lengviau nustatyti. Jei reikia, jos gali uždrausti naudojimą 1 dalyje nurodytu tikslu, o produktus gali sunaikinti.

47 straipsnis

Analizės metodai Bendrijoje

Reglamentas (EEB) Nr. 2676/90 taikomas produktams, kuriems taikomas Reglamentas (EB) Nr. 1493/1999.

48 straipsnis

Panaikinama

Reglamentas (EB) Nr. 1622/2000 yra panaikinamas.

Nuorodos į panaikintą reglamentą laikomos nuorodomis į šį reglamentą, ir skaitomos pagal XXIII priede pateiktą atitikmenų lentelę.

49 straipsnis

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

Šis reglamentas yra privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje, 2008 m. gegužės 8 d.

Komisijos vardu

Pirmininkas

José Manuel BARROSO

I PRIEDAS

Vynuogių veislių, kurios, nepaisant Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 42 straipsnio 5 dalies, gali būti naudojamos produktams, kuriems taikoma ši nuostata, gaminti, sąrašas

(Šio reglamento 2 straipsnis)

(p.m.)

II PRIEDAS

Metai, kuriais A ir B vynuogių auginimo zonų produktai, neturintys minimalios natūralios alkoholio koncentracijos tūrio proc., nustatytos Reglamentu (EB) Nr. 1493/1999, gali būti naudojami putojančio vyno, gazuoto putojančio vyno ir gazuoto pusiau putojančio vyno gamybai

(Šio reglamento 3 straipsnis)

(p. m.)

III PRIEDAS

A. **Vynuogių veislių, iš kurių vynuogių galima ruošti *cuvée*, iš kurio gaminami rūšiniai aromatiniai putojantys vynai ir rūšiniai aromatiniai putojantys vynai pkr, sąrašas**

(Šio reglamento 4 straipsnio 1 dalis)

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

Visos *malvoisies* veislės

Mauzac blanc ir rosé

Monica N

Μοσχοφίλερο (Moschofilero)

Müller-Thurgau B

Visos *muscatels* veislės

Nektár

Pálava B

Parellada B

Perle B

Piquepoul B

Poulsard

Prosecco

Ροδίτης (Roditis)

Scheurebe

Torbato

Zefír B

B. **Nukrypti leidžiančios nuostatos, minimos Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo I skyriaus 3 dalies a punkte ir VI priedo K skyriaus 10 dalies a punkte, susijusios su *cuvée* sudėtimi gaminant rūšinius aromatinius putojančius vynus ir rūšinius aromatinius putojančius vynus pkr**

(Šio reglamento 4 straipsnio 2 dalis)

Nepaisant VI priedo K skyriaus 10 dalies a punkto, rūšiniai aromatiniai putojantys vynai pkr gali būti gaminami kaip sudedamosios *cuvée* dalys, naudojant vynus, gautus iš *Prosecco* vynuogių veislių, surinktų konkrečiuose regionuose, kurių kilmė aprašoma kaip Conegliano-Voldobbiadene ir Montello e Colli Asolani.

IV PRIEDAS

Tam tikrų medžiagų naudojimo apribojimai

(Šio reglamento 5 straipsnis)

Didžiausi apribojimai taikomi Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 IV priede nurodytoms medžiagoms naudoti pagal jame nustatytas sąlygas, yra šie:

Medžiaga	Naudojant su šviežiomis vynuogėmis, vynuogių misa, rauginama vynuogių misa, rauginama vynuogių misa, gauta iš džiovintų vynuogių, koncentruota vynuogių misa ir jaunu rauginamu vynu	Naudojant su rauginama vynuogių misa, skirta tiesiogiai žmonėms vartoti, vynu, tinkamu stalo vynui gaminti, stalo vynu, putojančiu vynu, gazuotu putojančiu vynu, pusiau putojančiu vynu, gazuotu pusiau putojančiu vynu, likeriniu vynu ir rūšiniais vynais pkr
Mielių ląstelių sienelių preparatai	40 g/hl	40 g/hl
Anglies dioksidas		tokiu būdu apdorotame vyne maksimalus kiekis: 2 g/l
L-askorbo rūgštis	250 mg/l	250 mg/l; tokiu būdu apdorotame vyne maksimalus kiekis negali viršyti 250 mg/l
Citrinų rūgštis		tokiu būdu apdorotame vyne maksimalus kiekis: 1 g/l
Metavyno rūgštis		100 mg/l
Vario sulfatas		1 g/hl su sąlyga, kad taip apdoroto produkto vario kiekis neviršija 1 mg/l
Vynininkystėje naudojama medžio anglis	100 g sausojo kiekio viename hl	100 g sausojo kiekio viename hl
Valgomosios druskos: diamonio fosfatas arba amonio sulfatas	1 g/l (perskaičiavus į druską) [1]	0,3 g/l (perskaičiavus į druską) gaminant putojantį vyną
Amonio sulfitas arba rūgštusis amonio sulfitas	0,2 g/l (perskaičiavus į druską) [2]	
Mielių augimo veiksniai: tiaminas tiamino hidrochlorido pavidalu	0,6 mg/l (perskaičiavus į tiaminą)	0,6 mg/l (perskaičiavus į tiaminą) gaminant putojantį vyną
Polivinilpolipirolidonas	80 g/hl	80 g/hl
Kalcio tartratas		200 g/hl
Kalcio fitatas		8 g/hl
Lizocimas	500 mg/l [3]	500 mg/l [4]
Dimetilo dikarbonatas		200 mg/l; Į rinką pateiktų vynų neaptinkamos nuosėdos.

[1] Šie produktai taip pat gali būti naudojami mišiniuose tokiu santykiu, kurio bendra riba neturi viršyti 1 g/l nepažeidžiant anksčiau nustatytos 0,2 g/l ribos.
[2] Šie produktai taip pat gali būti naudojami mišiniuose tokiu santykiu, kurio bendra riba neturi viršyti 1 g/l nepažeidžiant anksčiau nustatytos 0,2 g/l ribos.
[3] Jei įmaišomi į misą ir į vyną, tai bendras kiekis neturi viršyti 500 mg/l ribos.
[4] Jei įmaišomi į misą ir į vyną, tai bendras kiekis neturi viršyti 500 mg/l ribos.

V PRIEDAS

Reikalavimai kalcio tartratui

(7 šio reglamento straipsnis)

TAIKYMO SRITIS

Kalcio tartrato dedama į vyną kaip technologinio preparato, padedančio išsiskirti vyno rūgšties nuosėdoms ir stabilizuoti vyno rūgštį vyne, sumažinant galutinę rūgščiojo kalio tartrato ir kalcio tartrato koncentracijas.

REIKALAVIMAI

— Maksimalus leidžiamas kiekis nurodytas šio reglamento IV priede.

— Įdėjus kalcio tartrato, vynas turi būti suplakamas ir atšaldomas, o susiformavę kristalai turi būti atskiriami fiziniu būdu.

VI PRIEDAS

Reikalavimai betagliukanazei

(Šio reglamento 10 straipsnis)

1. Tarptautinis betagliukanazės kodas: E.C. 3-2-1-58

2. Betagliukanhidrolazė (skaidanti *Botrytis cinerea* gliukaną)

3. Kilmė: *Trichoderma harzianum*

4. Taikymas: taikoma b-gliukanams skaidyti vyne, daugiausiai pagamintame iš *botrytis* apdorotų vynuogių

5. Maksimali dozė: 3 g fermentinio preparato, kuriame yra 25 % bendrojo organinių kietųjų medžiagų kiekio viename hektolitre.

6. Cheminio ir mikrobiologinio grynumo rodikliai

Nuostoliai džiovinant	Ne daugiau kaip 10 %
Sunkieji metalai	Ne daugiau kaip 30 ppm
Pb:	Ne daugiau kaip 10 ppm
As:	Ne daugiau kaip 3 ppm
Bendrasis koliforminių bakterijų kiekis:	Nėra
Escherichia coli	25 g bandinyje nerasta
Salmonella spp:	25 g bandinyje nerasta
Aerobinių bakterijų skaičius:	Ne daugiau kaip 5×10^4 dalelių/g

VII PRIEDAS

Pieno rūgšties bakterijos

(Šio reglamento 11 straipsnis)

REIKALAVIMAI

Pieno rūgšties bakterijos, kurių naudojimas numatytas Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 IV priedo 1 dalies q punkte ir 3 dalies z punkte, turi priklausyti *Leuconostoc, Lactobacillus* ir *Pediococcus* gentims. Jų veikiama obuolių rūgštis misoje arba vyne virsta pieno rūgštimi, nepakeisdama jo skonio. Jos turi būti atskirtos nuo vynuogių, misos, vyno arba iš vynuogių pagaminto produkto. Genties ir rūšių pavadinimas ir nuoroda į štamą turi būti užrašyti etiketėje, nurodant kilmę ir selekcininką.

Reikia gauti išankstinį leidimą genetiniam pieno bakterijų pakeitimui.

PAVIDALAS

Jos turi būti naudojamos skystos arba užšaldytos arba kaip milteliai, gauti sublimacinio džiovinimo (liofilizavimo) būdu, naudojamos kaip grynoji kultūra arba kultūrų junginys.

IMOBILIZUOTOS BAKTERIJOS

Nešančioji terpė, naudojama imobilizuotoms pieno bakterijoms ruošti, turi būti inertiška ir leistina naudoti vyndarystėje.

KONTROLĖ

Cheminė:

Atsijotoms medžiagoms taikomi tie patys reikalavimai kaip ir kitiems vynininkystės preparatams, ypač sunkiesiems metalams.

Mikrobiologinė:

— aktyviųjų pieno bakterijų kiekis turi būti 10^8/g arba 10^7/ml arba didesnis,

— pieno bakterijos, kurių rūšis skiriasi nuo nurodyto štamo arba štamų, turi sudaryti mažiau kaip 0,01 % visų aktyviųjų pieno bakterijų,

— aerobinių bakterijų turi būti ne daugiau kaip 10^3 viename miltelių grame arba mililitre,

— bendrasis mielių kiekis turi būti ne didesnis kaip 10^3 viename miltelių grame arba mililitre,

— pelėsių turi būti ne daugiau kaip 10^3 viename miltelių grame arba mililitre.

PRIEDAI

Priedai, naudojami pieno bakterijų veisimui arba reaktyvinimui, turi būti medžiagos, kurias leidžiama naudoti maisto produktuose, ir turi būti nurodytos etiketėje.

PAGAMINIMO DATA

Gamintojas turi nurodyti produkto išvežimo iš gamyklos datą.

NAUDOJIMAS

Gamintojas turi pateikti naudojimo instrukciją arba reaktyvinimo metodą.

LAIKYMAS

Laikymo sąlygos turi būti aiškiai nurodytos etiketėje.

TYRIMO METODAI

— pieno bakterijos: A_1, B_2 arba C_3 terpė, naudojant gamintojo nurodytą metodą veisimui,

— aerobinės bakterijos: Bacto-Agar terpė,

— mielės: Malt-Wickerham terpė,

— pelėsiai: Malt-Wickerham arba Czapeck terpė.

A terpė

Mielių ekstraktas	5 g
Mėsos ekstraktas	10 g
Tripsino peptonas	15 g
Natrio acetatas	5 g
Amonio citratas	2 g
Tween 80	1 g
Mangano sulfatas	0,050 g
Magnio sulfatas	0,200 g
Gliukozė	20 g
Vanduo praskiedimui	1 000 ml
pH	5,4

B terpė

Pomidorų sultys	250 ml
Difco mielių ekstraktas	5 g
Peptonas	5 g
L-obuolių rūgštis	3 g
Tween 80	1 lašas
Mangano sulfatas	0,050 g
Magnio sulfatas	0,200 g
Vanduo atskiedimui	1 000 ml
pH	4,8

C terpė

Gliukozė	5 g
Triptonas Difco	2 g
Peptonas Difco	5 g
Kepenų ekstraktas	1 g
Tween 80	0,05 g
Pomidorų sultys, atskiestos 4,2 karto ir nufiltruotos Whatman Nr. 1 filtru	1 000 ml
pH	5,5

VIII PRIEDAS

Lizocimo reikalavimai

(Šio reglamento 12 straipsnis)

TAIKYMO SRITIS

Lizocimo gali būti dedama į vynuogių misą, rauginamą vynuogių misą ir vyną tam, kad būtų galima kontroliuoti bakterijų, sukeliančių pienarūgštį rūgimą šiuose produktuose, augimą ir judrumą.

REIKALAVIMAI:

— maksimali dozė nurodyta šio reglamento IV priede,

— naudojamas produktas turi atitikti grynumo kriterijus, nustatytus Direktyvoje 96/77/EB.

IX PRIEDAS

Jonitinių dervų organinių medžiagų nuostolių nustatymas

(Šio reglamento 13 straipsnis)

1. METODO TAIKYMAS

Šiuo metodu nustatomi jonitinių dervų organinių medžiagų nuostoliai.

2. APIBRĖŽIMAS

Jonitinių dervų organinių medžiagų nuostoliai. Organinių medžiagų nuostoliai nustatomi toliau išdėstytu metodu.

3. METODO ESMĖ

Ekstrahavimo tirpikliai leidžiami per paruoštas dervas ir gravimetriniu būdu nustatomas ekstrahuotų organinių medžiagų svoris.

4. REAGENTAI

Visi reagentai turi būti analizinės kokybės.

Ekstrahavimo tirpikliai.

4.1. Distiliuotas vanduo arba ekvivalenčios kokybės dejonizuotas vanduo.

4.2. Etanolis 15 tūrio proc. Sumaišoma 15 dalių absoliutaus etanolio ir 85 dalys vandens (4.1 punktas).

4.3. Acto rūgštis, 5 masės proc. Paruošiamas mišinys – 5 dalys ledinės acto rūgšties ir 95 dalys vandens (4.1 punktas).

5. APARATAS

5.1. Jonų mainų chromatografijos kolonėlė.

5.2. 2 l talpos matavimo cilindrai.

5.3. Tigliai, atsparūs 850 °C temperatūrai (kaitinimui mufelinėje krosnyje).

5.4. Termostatu reguliuojama džiovinimo krosnis, 105 °C temperatūros ± 2 °C.

5.5. Termostatu reguliuojama mufelinė krosnis 850 °C temperatūros ± 25 °C.

5.6. 0,1 mg tikslumo analizinės svarstyklės.

5.7. Garintuvas, elektrinis kaitintuvas arba infraraudonųjų spindulių garintuvas.

6. DARBO EIGA

6.1. Į tris skirtingas jonines chromatografijos kolonėles (5.1. punktas) tyrimui įpilama po 50 ml jonitinės dervos, kuri yra išplauta ir apdorota pagal gamintojo nurodymus, skirtus paruošti maistui tinkamą dervą.

6.2. Anijonitinei dervai – labai lėtai 350–450 ml/h trys ekstrahavimo tirpikliai (4.1., 4.2. ir 4.3. punktai) kiekvienas atskirai leidžiami per paruoštas kolonėles (6.1. punktas). Kiekvienu atveju nupilamas pirmasis eliuato litras, o kiti du litrai surenkami į matavimo cilindrus (5.2. punktas). Katijoninei dervai – per šiam tikslui paruoštas kolonėles leidžiami tik du tirpikliai (4.1. ir 4.2. punktai).

6.3. Iš anksto išvalytuose ir pasvertuose (m_0) atskiruose garinimo induose (5.3. punktas) ant elektrinio kaitintuvo arba infraraudonuoju garintuvu (5.7. punktas) garinami trys eliuatai. Indai įdedami į džiovinimo krosnį (5.4. punktas) ir džiovinama, kol gaunamas pastovusis svoris (m_1).

6.4. Užrašius pastovųjį svorį (6.3. punktas), garinimo indas įdedamas į mufelinę krosnį (5.5. punktas) ir kaitinamas, kol gaunami pastovaus svorio (m_2) pelenai.

6.5. Apskaičiuojami ekstrahuotų medžiagų kiekiai (7.1. punktas). Jų esant daugiau kaip 1 mg/l, atliekamas reagentų tuščiasis tyrimas ir ekstrahuotų organinių medžiagų kiekis apskaičiuojamas iš naujo.

Tuščiasis tyrimas atliekamas kartojant 6.3. ir 6.4. punktų nurodymus, tačiau imant 2 litrus ekstrahuotų tirpiklių, atitinkamai gaunant m_3 ir m_4 svorius.

7. REZULTATŲ APSKAIČIAVIMAS

7.1. Formulė ir rezultatų apskaičiavimas

Iš jonitinių dervų ekstrahuotų organinių medžiagų kiekis, mg/l, apskaičiuojamas taip:

$$500\times(m_1 - m_2),$$

kai m_1 ir m_2 išreiškiama gramais.

Patikslintas iš jonitinių dervų ekstrahuotų organinių medžiagų kiekis, mg/l, apskaičiuojamas taip:

$$500\times(m_1 - m_2 - m_3 + m_4),$$

kai m_1, m_2, m_3 ir m_4 išreiškiama gramais.

7.2. Rezultatų skirtumas tarp dviejų tuo pačiu metu atliktų tyrimų, naudojant tą patį bandinį, neturi viršyti 0,2 mg/l.

X PRIEDAS

Reikalavimai dimetilo dikarbonatui

(Šio reglamento 17 straipsnis)

TAIKYMO SRITIS

Dimetilo dikarbonatas į vyną gali būti įmaišomas siekiant: užtikrinti išpilstyto į butelius vyno, kuriame yra fermentuojamųjų cukrų, mikrobiologinį stabilizavimą.

REIKALAVIMAI

— Įmaišoma turi būti tik prieš pat išpilstant į butelius, išpilstymą apibrėžiant kaip produkto išpilstymą pardavimo tikslais į talpyklas, kurių talpa ne didesnė kaip 60 litrų,

— apdorojami gali būti tik tie vynai, kuriuose cukraus kiekis yra ne mažesnis nei 5 g/l,

— didžiausia naudojimo dozė yra nustatyta šio reglamento IV priede ir į rinką pateikiamame vyne produktas neturi būti aptinkamas,

— naudojamas produktas turi atitikti Direktyvoje 96/77/EB nustatytus grynumo kriterijus,

— šis apdorojimas registruojamas Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 70 straipsnio 2 dalyje nurodytame žurnale.

XI PRIEDAS

Reikalavimai elektrodializės taikymui

(Šio reglamento 18 straipsnis)

Tikslas – stabilizuoti vyno rūgštį, siekiant rūgščiojo kalio tartrato ir kalcio tartrato (ir kitų kalcio druskų) pusiausvyros vyne, išskiriant iš vyno perteklinius jonus elektros lauke ir naudojant jonus arba anijonus praleidžiančias membranas.

1. MEMBRANŲ REIKALAVIMAI

1.1. Pasirinktinai membranos gali būti sumontuotos „filtrpreso“ arba kitu tinkamu būdu, atskiriant apdorojimo (vyno) ir koncentrato (nuotekų) kameras.

1.2. Katijonus praleidžiančios membranos turi būti taip parinktos, kad atskirtų tik katijonus, ypač K^+ ir Ca^{++}.

1.3. Anijonus praleidžiančios membranos turi būti parinktos taip, kad atskirtų tik anijonus, ypač vyno rūgšties anijonus.

1.4. Membranos negali pernelyg pakeisti vyno fizinės ir cheminės sudėties bei juslinių savybių. Jos turi atitikti šiuos reikalavimus:

— turi būti pagamintos pagal geros gamybos praktikos taisykles iš medžiagų, kurias leidžiama naudoti gaminant plastikines medžiagas, skirtas liestis su maisto produktais, išvardytų Komisijos direktyvos 2002/72/EB [1] II priede,

— elektrodializės įrenginių vartotojai turi patvirtinti, kad naudojamos membranos atitinka išvardytus reikalavimus ir kad visi pakeitimai atlikti atitinkamos kvalifikacijos specialistų,

— jos neturi išskirti jokių medžiagų tiek, kad jų kiekis būtų pavojingas žmonių sveikatai arba darytų įtaką maisto produktų skoniui arba kvapui, ir turi atitikti Direktyvos 2002/72/EB reikalavimus,

— jų naudojimas neturi sukelti sąveikos tarp jų sudedamųjų dalių ir vyno, dėl kurios apdorotame produkte gali atsirasti naujų nuodingų junginių.

Naujų elektrodializės membranų patvarumą galima patikrinti naudojant modelinį tirpalą, kuris turi vyno, naudojamo ištirti atitinkamų medžiagų galimą migraciją, fizinę ir cheminę sudėtį.

Rekomenduojamas toliau išdėstytas eksperimentinis metodas:

Modelinis tirpalas – tai vandens ir alkoholio tirpalas, palaikantis tam tikrą vyno pH ir laidumą. Jį sudaro:

— absoliutusis etanolis: 11 l,

— rūgštusis kalio tartratas: 380 g,

— kalio chloridas: 60 g,

— koncentruota sieros rūgštis: 5 ml,

— distiliuotas vanduo: atskiedimui, kad tirpalo tūris būtų 100 litrų.

[1] OL L 220, 2002 8 15, p. 18.

Šis tirpalas naudojamas grįžtamosios difuzijos tyrimams elektrodializės įrenginyje, esant elemento įtampai (1 voltas/celėje), 50 l/m^2 anijoninių ir katijoninių membranų, kol tirpalo demineralizavimas pasiekia 50 %. Difuziją sukelia 5 g/l kalio chlorido tirpalas. Migruojančiosios medžiagos yra nustatomos modeliniame tirpale ir nuotekose.

Nustatomos į membraną patenkančios organinės molekulės, kurios linkusios migruoti į apdorojamą tirpalą. Patvirtintoji laboratorija atlieka konkretų kiekvienos sudedamosios dalies tyrimą. Visų nustatytų junginių modeliniame tirpale kiekis neturi viršyti 50 g/l.

Membranos tikrinamos pagal bendrąsias medžiagų, kurios liečiasi su maisto produktais, kontrolės taisykles.

2. MEMBRANOS NAUDOJIMO TAISYKLĖS

Membranos pora sudaroma taip, kad atitiktų šias sąlygas:

— vyno pH negali sumažėti daugiau kaip 0,3 pH vienetais,

— lakiųjų rūgščių kiekis negali sumažėti daugiau kaip 0,12 g/l (2 mekv išreiškiant acto rūgštimi),

— apdorojimas neturi daryti įtakos vyno nejoninėms dalims, ypač polifenoliams ir polisacharidams,

— tokių mažų molekulių, kaip etanolis, difuzija turi būti sumažinta tiek, kad etilo alkoholio koncentracija nesumažėtų daugiau kaip 0,1 tūrio proc.,

— membranos turi būti konservuotos ir išvalytos patvirtintu metodu tokiomis medžiagomis, kurias leidžiama naudoti maisto produktams gaminti,

— membranos turi būti pažymėtos taip, kad įrenginyje būtų galima patikrinti pasikeitimus,

— įranga turi būti eksploatuojama naudojant valdymo ir kontrolės mechanizmą, kuris reaguotų į visų vynų nestabilumą tokiu būdu, kad būtų pašalintas tik rūgščiojo kalio tartrato ir kalcio druskų perteklius,

— už apdorojimą turi būti atsakingas vynininkystės specialistas arba kvalifikuotas techninis darbuotojas.

Apdorojimą reikia įrašyti į Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 70 straipsnio 2 dalyje nurodytą žurnalą.

XII PRIEDAS

Reikalavimai ureazei

(Šio reglamento 19 straipsnis)

1. Tarptautinis ureazės kodas: EC 3-5-1-5, CAS Nr. 9002-13-5.

2. Aktyvumas: ureazė yra aktyvi rūgštinėje terpėje skaidant urėją į amoniaką ir anglies dioksidą. Nurodytas aktyvumas turi būti ne mažesnis kaip 5 vienetai/mg, kai vienas aktyvumo vienetas apibrėžiamas kaip kiekis, kuriam esant per vieną minutę 37 °C temperatūroje iš 5 g/l urėjos, kurios pH 4, pagaminama viena µmol amoniako.

3. Kilmė: *Lactobacillus fermentum*.

4. Taikymas: vyne esančios urėjos suskaidymas skirtas pailginti brandinimo laiką, kai pradinė urėjos koncentracija yra didesnė kaip 1 mg/l.

5. Maksimalus naudojamas kiekis: 75 mg fermentinio preparato apdorojamajame vyne neviršijant 375 ureazės dalelių litre vyno. Apdorojus, fermentų aktyvumas nuslopinamas vyną filtruojant (filtro porų dydis < 1 µm).

6. Cheminiai ir mikrobiologiniai grynumo rodikliai:

Nuostoliai džiovinant	Ne daugiau kaip 10 %
Sunkiųjų metalų kiekis	Ne daugiau kaip 30 ppm
Švino:	Ne daugiau kaip 10 ppm
Arseno:	Ne daugiau kaip 2 ppm
Koliforminės bakterijos:	Nėra
Salmonella spp.:	25 g bandinyje nėra
Aerobinių bakterijų kiekis:	Ne daugiau kaip 5×10^4 celės/g

Vyno apdorojimui naudojama ureazė turi būti paruošta pagal panašias sąlygas, taikomas ureazei, kuriai 1998 m. gruodžio 10 d. pritarė Maisto produktų mokslinis komitetas.

XIII PRIEDAS

Ąžuolo drožlių naudojimo reikalavimai

(Šio reglamento 22 straipsnis)

DALYKAS, TAIKYMO PRIEŽASTIS IR SRITIS

Ąžuolo drožlės gaminant vyną yra naudojamos, siekiant jam perduoti tam tikras ąžuolui būdingas savybes.

Gali būti naudojamos tik *Quercus* rūšies ąžuolo drožlės.

Jie gali būti neapdoroti arba lengvai, vidutiniškai arba smarkiai pakaitinti, tačiau negali būti sudegę, įskaitant jų paviršių, suanglėję ar trupėti palietus. Jiems, išskyrus kaitinimą, negali būti taikomas cheminis, enzimų ir fizinis apdorojimas. Į juos negalima dėti medžiagų, skirtų padidinti natūralų jų aromatą arba jų fenolines ekstrahuojamas sudėtines dalis.

PRODUKTO ŽENKLINIMAS ETIKETĖMIS

Etiketėje turi būti nurodyta naudoto ąžuolo kilmė ir gamtinė rūšis, jei ąžuolas buvo kaitintas – kaitinimo stiprumas, laikymo sąlygos ir saugumo nurodymai.

MATMENYS

Medžio drožlės turi būti tokio dydžio, kad ne mažiau nei 95 % svorio atitinkanti dalis neišbyrėtų pro 2 mm (t. y. 9 *mešų*) dydžio akučių sietą.

GRYNUMAS

Ąžuolo drožlių išskiriamų medžiagų koncentracija turi būti tokia, kuri negalėtų kelti pavojaus sveikatai.

Šį apdorojimo būdą reikia įrašyti į Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 70 straipsnio 2 dalyje nurodytą žurnalą.

XIV PRIEDAS

Nukrypti leidžiančios nuostatos, susijusios su sieros dioksido kiekiu

(Šio reglamento 23 straipsnio 1 dalis)

Papildant Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo A skyrių, vynų, kuriuose likutinio cukraus, išreikšto invertuotu cukrumi, yra ne mažiau kaip penki gramai litre, maksimalus sieros dioksido kiekis gali būti padidintas iki:

a) 300 mg/l:

— rūšiniams baltiesiems vynams pkr, kurie turi teisę į kilmės vietos nuorodą Gaillac,

— rūšiniams vynams pkr, kurie gali turėti kilmės vietos nuorodas Alto Adige ir Trentino, būti apibūdinti terminais arba vienu iš šių terminų: „passito“ arba „vendemmia tardiva“,

— rūšiniai vynai pkr, kurie gali būti žymimi Colli orientali del Friuli – „Picolit“ kilmės vietos nuoroda,

— rūšiniams vynams pkr Moscato di Pantelleria naturale ir Moscato di Pantelleria,

— stalo vynams su toliau išvardytomis geografinėmis nuorodomis, kurių visuminė alkoholio koncentracija yra didesnė kaip 15 tūrio proc., o likutinis cukraus kiekis didesnis kaip 45 g/l:

— Vin de pays 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,

— Vins de pays des côtes de Thongue,

— Vins de pays de la Côte Vermeille,

— terminu „pozdní sběr“ apibūdinti rūšiniai vynai pkr,

— terminu „neskorý zber“ apibūdintas rūšinis vynas pkr;

b) 400 mg/l:

— rūšiniams baltiesiems vynams pkr, kurie turi teisę į vieną iš šių registruotų kilmės vietos nuorodų: Alsace, Alsace grand cru, po kurių rašomi žodžiai „vendanges tardives“ arba „sélection de grains nobles“, Anjou-Coteaux de la Loire, Chaume-Premier cru des Coteaux du Layon, Coteaux du Layon, po kurių rašomas komunos, iš kurios kilo, pavadinimas, Coteaux du Layon, po kurio rašomas pavadinimas „Chaume“, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh ir Saussignac,

— iš pernokusių vynuogių pagamintiems saldiems vynams ir iš vytintų vynuogių pagamintiems saldiems vynams, kurių kilmės šalis Graikija ir kurių likutinis cukraus kiekis, išreikštas invertuotu cukrumi, yra ne mažesnis kaip 45 g/l ir kurie turi teisę į vieną iš šių kilmės vietos nuorodų: Samos (Σάμος), Rhodes (Ρόδος), Patras (Πάτρα), Rio Patron (Ρίο Πάτρών), Kephalonia (Κεφαλονιά), Limnos (Λήμος), Sitia (Σητεία), Santorini (Σαντορίνη), Nemea (Νεμέα), Daphnes (Δαφνές),

— terminais „výběr z bobulí“, „výběr z cibéb“, „ledové víno“ ir „slámové víno“ apibūdinti rūšiniai vynai pkr,

— terminais „bobuľový výber“, „hrozienkový výber“ ir „ľadový výber“ apibūdintas rūšinis vynas pkr,

— rūšiniams vynams pkr, kurie gali turėti teisę į kilmės vietos nuorodą Albana di Romagna ir apibūdinami terminu „passito“,

— Liuksemburgo rūšiniams vynams pkr, kurie gali būti apibūdinti žodžiais „vendanges tardives“, „vin de glace“ ir „vin de paille“;

c) 350 mg/l:

— terminu „výběr z hroznů“ apibūdintiems rūšiniams vynams pkr,

— terminu „výber z hrozna“ apibūdintiems rūšiniams vynams pkr.

Be to, Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo A skyriuje nurodytas maksimalus sieros dioksido kiekis Kanados kilmės baltajame vyne, kuriam leidžiama vartoti Icewine pavadinimą ir kurio likutinis cukraus kiekis, išreikštas invertuotu cukrumi, yra ne mažesnis kaip 5 g/l, padidinamas iki 400 mg/l.

XV PRIEDAS

Didžiausio bendrojo sieros dioksido kiekio padidinimas, jei to reikia atsižvelgiant į klimato sąlygas

(Šio reglamento 23 straipsnio 4 dalis)

	Metai	Valstybė narė	Vynuogių auginimo zona (zonos)	Vynų rūšys
1.	2000	Vokietija	Visos Vokietijos vynuogių auginimo zonos	Visi vynai, pagaminti iš 2000 m. vynuogių derliaus
2.	2006	Vokietija	Badeno-Viurtembergo, Bavarijos, Heseno ir Reino krašto-Pfalco žemių vynuogių auginimo zonos	Visi vynai, pagaminti iš 2006 m. vynuogių derliaus
3.	2006	Prancūzija	Žemutinio Reino ir Aukštutinio Reino departamentų vynuogių auginimo zonos	Visi vynai, pagaminti iš 2006 m. vynuogių derliaus

XVI PRIEDAS

Lakiųjų rūgščių kiekis

(Šio reglamento 24 straipsnis)

Nepaisant Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo B skyriaus 1 dalies, maksimalus lakiųjų rūgščių kiekis vyne:

a) *Vokietijos vynų:*

30 miliekvivalentų litre – rūšinių vynų pkr, kurie atitinka reikalavimus, taikomus „Eiswein“ arba „Beerenauslese“ aprašymui;

35 miliekvivalentai litre – rūšinių vynų pkr, kurie atitinka reikalavimus, taikomus „Trockenbeerenauslese“ aprašymui;

b) *Prancūzijos vynų:*

25 miliekvivalentai litre – šių rūšinių vynų pkr:

— 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, po kurio rašomas komunos, iš kurios kilo, pavadinimas,

— Coteaux du Layon, po kurio rašomas pavadinimas „Chaume“,

— Quarts de Chaume,

— Coteaux de Saumur,

— Jurançon,

— Pacherenc du Vic Bilh,

— Alsace ir Alsace grand cru, aprašytas ir apibūdintas žodžiais „vendanges tardives“ arba „sélection de grains nobles“,

— Arbois, po kurio pateikiamas aprašymas „vin de paille“,

— Côtes du Jura, po kurio rašomas aprašymas „vin de paille“,

— L'Etoile, po kurio rašomas aprašymas „vin de paille“,

— Hermitage, po kurio rašomas aprašymas „vin de paille“,

— Chaume-Premier cru des Coteaux du Layon,

— Graves supérieurs,

— Saussignac.

Stalo vynai su toliau nurodytomis geografinėmis nuorodomis, kurių visuminė alkoholio koncentracija yra didesnė kaip 15 tūrio proc., o likutinio cukraus kiekis didesnis kaip 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*, išskyrus vynus, pagamintus zonoje, kuriai suteikta registruota kilmės vietos nuoroda, ir rajonus, kuriuose auginama *Chenin* veislė, Maine-et-Loire ir Indre-et-Loire departamentus,

— 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.

Šiems rūšiniams likeriniams vynams, aprašytiems ir apibūdintiems terminu „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) *Italijos vynų:*

i) 25 miliekvivalentai litre:

— rūšinio likerinio vyno pkr „Marsala“,

— rūšinių vynų pkr „Moscato di Pantelleria naturale“, „Moscato di Pantelleria“ ir „Malvasia delle Lipari“,

— rūšinių vynų pkr „Colli orientali del Friuli“, prie kurių pridedamas terminas „Picolit“,

— rūšinių vynų pkr ir likerinių vynų pkr, kurie atitinka apibūdinimo šiomis nuorodomis arba viena iš tų nuorodų reikalavimus: „vin santo“, „passito“, „liquoroso“ ir „vendemmia tardiva“, išskyrus rūšinius vynus pkr, kurie gali turėti kilmės vietos nuorodą „Alto Adige“ ir yra pažymėti abiem arba viena nuoroda: „passito“ arba „vendemmia tardiva“,

— geografinės nuorodos stalo vynų, kurie atitinka apibūdinimo šiomis nuorodomis arba viena iš tų nuorodų reikalavimus: „vin santo“, „passito“, „liquoroso“ ir „vendemmia tardiva“,

— stalo vynų, pagamintų iš Vernaccia di Oristano B vynuogių veislės, kurios surinktos Sardinijoje ir atitinka apibūdinimo nuoroda „Vernaccia di Sardegna“ reikalavimus;

ii) 40 miliekvivalentų litre rūšinių vynų pkr, kurie gali turėti kilmės vietos nuorodą „Alto Adige“ ir yra pažymėti abiem arba viena nuoroda: „passito“ arba „vendemmia tardiva“;

d) *Austrijos vynų:*

— 30 miliekvivalentų litre – rūšinių vynų pkr, kurie atitinka reikalavimus, taikomus „Eiswein“ arba „Beerenauslese“ aprašymams, išskyrus iš 2003 m. vynuogių derliaus pagamintus vynus, apibūdintus aprašymu „Eiswein“,

— 40 miliekvivalentų litre – rūšinių vynų pkr, kurie atitinka reikalavimus, taikomus „Ausbruch“, „Trockenbeerenauslese“ ir (arba) „Strohwein“ aprašymams, taip pat vynų, pagamintų iš 2003 m. vynuogių derliaus ir apibūdinamų aprašymu „Eiswein“;

e) *vynams, kurių kilmės šalis Jungtinė Karalystė:*

25 miliekvivalentai litre – rūšinių vynų pkr, kurie aprašyti ir apibūdinti terminu „botrytis“ arba kitais lygiaverčiais terminais, „noble late harvested“, „special late harvested“ arba „noble parvest“ ir atitinka reikalavimus, taikomus tokiam aprašymui;

f) *Ispanijos vynų:*

i) 25 miliekvivalentai litre – rūšinių vynų pkr, kurie atitinka apibūdinimo nuoroda „vendimia tardía“ reikalavimus;

ii) 35 miliekvivalentai litre:

— rūšinių, iš pernokusių vynuogių pagamintų vynų pkr, kurie gali būti žymimi kilmės vietos nuoroda „Ribeiro“,

— rūšinių vynų pkr, žymimų nuoroda „generolo“ arba „generoso de licor“, kurie gali būti žymimi kilmės vietos nuorodomis „Condado de Huelva“, „Jerez-Xerez-Sherry“, „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda“, „Málaga et Montilla-Moriles“;

g) *vynams, kurių kilmės šalis yra Kanada:*

35 miliekvivalentai litre – vynams, kurie apibūdinti žodžiais „Icewine“;

h) *Vengrijos vynams:*

25 miliekvivalentai litre – šiems rūšiniams vynams pkr:

— Tokaji máslás,

— Tokaji fordítás,

— aszúbor,

— töppedt szőlőből készült bor,

— Tokaji szamorodni,

— késői szüretelésű bor,

— válogatott szüretelésű bor;

35 miliekvivalentai litre – šiems rūšiniams vynams pkr:

— Tokaji aszú,

— Tokaji aszúeszencia,

— Tokaji eszencia;

i) *Čekijos Respublikos vynams:*

30 miliekvivalentų litre – rūšiniams vynams pkr, kurie apibūdinti žodžiais „výběr z bobulí“ ir „ledové víno“,

35 miliekvivalentai litre – rūšiniams vynams pkr, kurie apibūdinti žodžiais „slámové víno“ ir „výběr z cibéb“;

j) *Graikijos vynams:*

30 miliekvivalentų litre – šiems rūšiniams vynams pkr, kurių visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais yra lygi arba viršija 13 %, o likutinio cukraus kiekis yra ne mažesnis nei 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) *Kipro vynams:*

25 miliekvivalentai litre – „Κουμανδαρία“ (Commandaria) rūšiniams likeriniams vynams pkr;

l) *Slovakijos vynams:*

25 miliekvivalentai litre – šiems rūšiniams vynams pkr:

— tokajské samorodné,

35 miliekvivalentai litre:

— tokajský výber;

m) *Slovėnijos vynams:*

30 miliekvivalentų litre – šiems rūšiniams vynams pkr:

— vrhunsko vino ZGP – jagodni izbor,

— vrhunsko vino ZGP – ledeno vino,

35 miliekvivalentai litre – šiems rūšiniams vynams pkr:

— vrhunsko vino ZGP – suhi jagodni izbor;

n) *Liuksemburgo vynų:*

— 25 miliekvivalentai litre – Liuksemburgo rūšinių vynų pkr, kurie atitinka reikalavimus, taikomus aprašymui „vendanges tardives“,

— 30 miliekvivalentų litre – Liuksemburgo rūšinių vynų pkr, kurie atitinka reikalavimus, taikomus aprašymams „vin de paille“ ir „vin de glace“.

o) *Rumunijos vynų:*

— 25 miliekvivalentai litre – rūšinių vynų pkr, kurie atitinka aprašymo DOC–CT reikalavimus,

— 30 miliekvivalentai litre – rūšinių vynų pkr, kurie atitinka aprašymo DOC–CIB reikalavimus.

XVII PRIEDAS

Sodrinimas, kai buvo ypač nepalankios klimato sąlygos

(Šio reglamento 27 straipsnis)

	Metai	Vynuogių auginimo zona	Geografinis regionas	Veislė (jei tinka)
1.	2000	A	Anglija, Velsas	Auxerrois, Chardonnay, Ehrenfelser, Faber, Huxelrebe, Kerner, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir, Riesling, Schonburger, Scheurebe, Seyval Blanc ir Wurzer

XVIII PRIEDAS

Atvejai, kai leidžiama rūgštinti ir sodrinti tą patį produktą

(Šio reglamento 31 straipsnis)

(p.m.)

XIX PRIEDAS

Datos, iki kurių leidžiama atlikti sodrinimo, parūgštinimo ir rūgštingumo sumažinimo operacijas tais atvejais, kai buvo ypač nepalankios klimato sąlygos

(Šio reglamento 33 straipsnis)

(p.m.)

XX PRIEDAS

Vyno distiliato arba džiovintų vynuogių distiliato, kurių galima pridėti į likerinius vynus ir tam tikrus likerinius vynus pkr, charakteristikos

(Šio reglamento 40 straipsnis)

1. Organoleptinės charakteristikos	Žaliavoje neaptikta pašalinio kvapo (skonio)
2. Alkoholio koncentracija tūrio proc.:	
minimali	52 tūrio proc.
maksimali	86 tūrio proc.
3. Lakiųjų medžiagų, išskyrus etilo ir metilo alkoholį, bendrasis kiekis	Daugiau kaip 125 g/hl absoliutaus alkoholio
4. Maksimalus metilo alkoholio kiekis	Mažiau kaip 200 g/hl absoliutaus alkoholio

XXI PRIEDAS

Rūšinių likerinių vynų pkr, kurių gamybai taikomos konkrečios sąlygos, sąrašas

A. **RŪŠINIŲ LIKERINIŲ VYNŲ PKR, KURIŲ GAMYBOJE NAUDOJAMA VYNUOGIŲ MISA ARBA VYNUOGIŲ MISOS IR VYNO MIŠINYS, SĄRAŠAS**

(Šio reglamento 41 straipsnio 1 dalis)

GRAIKIJA

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Patras Muscatel), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Rio Patron Muscatel), Μοσχάτος Κεφλλοιάς (Kefallonia Muscatel), Μοσχάτος Ρόδου (Rhodes Muscatel), Μοσχάτος Λήμνου (Lemnos Muscatel), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemea), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne of Patras), Μαυροδάφνη Κεφλλοιάς (Mavrodafne of Kefallonia).

ISPANIJA

Rūšiniai likeriniai vynai pkr	Produkto aprašymas pagal Bendrijos taisykles arba nacionalinius teisės aktus
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

ITALIJA

Cannounau 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. **RŪŠINIŲ LIKERINIŲ VYNŲ PKR, KURIUOS GAMINANT DEDAMA REGLAMENTO (EB) NR. 1493/1999 V PRIEDO J SKYRIAUS 2 DALIES B PUNKTE NURODYTŲ PRODUKTŲ, SĄRAŠAS**

(Šio reglamento 41 straipsnio 2 dalis)

1. **Rūšinių likerinių vynų pkr, kuriuos gaminant pridedama vyno alkoholio arba džiovintų vynuogių alkoholio, kurių alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 95 tūrio proc., tačiau ne didesnė kaip 96 tūrio proc., sąrašas**

(Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo J skyriaus 2 dalies b punkto ii pirmoji įtrauka)

GRAIKIJA

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Patras Muscatel), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Rio Patron Muscatel), Μοσχάτος Κεφλλοιάς (Kefallonia Muscatel), Μοσχάτος Ρόδου (Rhodes Muscatel), Μοσχάτος Λήμνου (Lemnos Muscatel), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne of Patras), Μαυροδάφνη Κεφλλοιάς (Mavrodafne of Kefallonia).

ISPANIJA

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

KIPRAS

Κουμανδαρία (Commandaria).

2. **Rūšinių likerinių vynų pkr, kuriuos gaminant pridedama spirito, išvaryto iš vyno arba vynuogių išspaudų, kurių alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 52 tūrio proc., tačiau ne didesnė kaip 86 tūrio proc., sąrašas**

(Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo J skyriaus 2 dalies b punkto ii papunkčio antroji įtrauka)

GRAIKIJA

Μοσχάτος Πατρών (Patras Muscatel), Μαυροδάφνη Κεφλλοιάς (Mavrodafne of Kefallonia), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Νεμέα (Nemea).

PRANCŪZIJA

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

KIPRAS

Κουμανδαρία (Commandaria).

3. **Rūšinių likerinių vynų pkr, kuriuos gaminant pridedama spirito, išvaryto iš džiovintų vynuogių, kurių alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 52 tūrio proc., tačiau ne didesnė kaip 94,5 tūrio proc., sąrašas**

(Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo J skyriaus 2 dalies b punkto ii papunkčio trečioji įtrauka)

GRAIKIJA

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

4. **Rūšinių likerinių vynų pkr, kuriuos gaminant pridedama rauginamos vynuogių misos, gautos iš vytintų vynuogių, sąrašas**

(Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo J skyriaus 2 dalies b punkto iii papunkčio pirmoji įtrauka)

ISPANIJA

Rūšiniai likeriniai vynai pkr	Produkto aprašymas pagal Bendrijos taisykles arba nacionalinius teisės aktus
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ITALIJA

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

KIPRAS

Κουμανδαρία (Commandaria).

5. **Rūšinių likerinių vynų pkr, kuriuos gaminant pridedama koncentruotos vynuogių misos, gautos tiesioginio kaitinimo būdu, atitinkančios, išskyrus šią operaciją, koncentruotos vynuogių misos apibrėžimą, sąrašas**

(Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo J skyriaus 2 dalies b punkto iii papunkčio antroji įtrauka)

ISPANIJA

Rūšiniai likeriniai vynai pkr	Produkto aprašymas pagal Bendrijos taisykles arba nacionalinius teisės aktus
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

ITALIJA

Marsala.

6. **Rūšinių likerinių vynų pkr, kuriuos gaminant pridedama koncentruotos vynuogių misos, sąrašas**

(Reglamento (EB) Nr.1493/1999 V priedo J skyriaus 2 dalies b punkto iii papunkčio trečioji įtrauka)

ISPANIJA

Rūšiniai likeriniai vynai pkr	Produkto aprašymas pagal Bendrijos taisykles arba nacionalinius teisės aktus
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ITALIJA

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

XXII PRIEDAS

Panaikinamas reglamentas ir jo vėlesni pakeitimai

Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1622/2000 (OL L 194, 2000 7 31, p. 1)	
Reglamentas (EB) Nr. 2451/2000 (OL L 282, 2000 11 8, p. 7)	
Reglamentas (EB) Nr. 885/2001 (OL L 128, 2001 5 10, p. 54)	tik 2 str.
Reglamentas (EB) Nr. 1609/2001 (OL L 212, 2001 8 7, p. 9)	
Reglamentas (EB) Nr. 1655/2001 (OL L 220, 2001 8 15, p. 17)	
Reglamentas (EB) Nr. 2066/2001 (OL L 278, 2001 10 23, p. 9)	
Reglamentas (EB) Nr. 2244/2002 (OL L 341, 2002 12 17, p. 27)	
Reglamentas (EB) Nr. 1410/2003 (OL L 201, 2003 8 8, p. 9)	
2003 m. Stojimo akto II priedo 6.A.30 punktas (OL L 236, 2003 9 23, p. 346)	
Reglamentas (EB) Nr. 1427/2004 (OL L 263, 2004 8 10, p. 3)	
Reglamentas (EB) Nr. 1428/2004 (OL L 263, 2004 8 10, p. 7)	
Reglamentas (EB) Nr. 1163/2005 (OL L 188, 2005 7 20, p. 3)	
Reglamentas (EB) Nr. 643/2006 (OL L 115, 2006 4 28, p. 6)	tik 1 str.
Reglamentas (EB) Nr. 1507/2006 (OL L 280, 2006 10 12, p. 9)	tik 1 str.
Reglamentas (EB) Nr. 2030/2006 (OL L 414, 2006 12 30, p. 40)	tik 2 str.
Reglamentas (EB) Nr. 388/2007 (OL L 97, 2007 4 12, p. 3)	
Reglamentas (EB) Nr. 389/2007 (OL L 97, 2007 4 12, p. 5)	
Reglamentas (EB) Nr. 556/2007 (OL L 132, 2007 5 24, p. 3)	
Reglamentas (EB) Nr. 1300/2007 (OL L 289, 2007 11 7, p. 8)	

XXIII PRIEDAS

Atitikmenų lentelė

Reglamentas (EB) Nr. 1622/2000	Šis reglamentas
1–7 straipsniai	1–7 straipsniai
8 straipsnio pirmos pastraipos įžanginiai žodžiai	8 straipsnio 1 dalies įžanginiai žodžiai
8 straipsnio pirmos pastraipos pirma įtrauka	8 straipsnio 1 dalies a punktas
8 straipsnio pirmos pastraipos antra įtrauka	8 straipsnio 1 dalies b punktas
8 straipsnio antra pastraipa	8 straipsnio 2 dalis
9 straipsnio pirmos pastraipos įžanginiai žodžiai	9 straipsnio 1 dalies įžanginiai žodžiai
9 straipsnio pirmos pastraipos pirma įtrauka	9 straipsnio 1 dalies a punktas
9 straipsnio pirmos pastraipos antra įtrauka	9 straipsnio 1 dalies b punktas
9 straipsnio pirmos pastraipos trečia įtrauka	9 straipsnio 1 dalies c punktas
9 straipsnio antra pastraipa	9 straipsnio 2 dalis
10 ir 11 straipsniai	10 ir 11 straipsniai
11a straipsnis	12 straipsnis
12 straipsnis	13 straipsnis
13 straipsnis	14 straipsnis
14 straipsnis	15 straipsnis
15 straipsnis	16 straipsnis
15a straipsnis	17 straipsnis
16 straipsnis	18 straipsnis
17 straipsnis	19 straipsnis
18 straipsnis	20 straipsnis
18a straipsnis	21 straipsnis
18b straipsnis	22 straipsnis
19 straipsnis	23 straipsnis
20 straipsnis	24 straipsnis
21 straipsnis	25 straipsnis
22 straipsnis	26 straipsnis
23 straipsnis	27 straipsnis
24 straipsnio įžanginiai žodžiai	28 straipsnio pirmos pastraipos įžanginiai žodžiai
24 straipsnio a punktas	28 straipsnio pirmos pastraipos a punktas
24 straipsnio b punktas	28 straipsnio pirmos pastraipos b punktas
24 straipsnio c punktas	28 straipsnio pirmos pastraipos c punktas
24 straipsnio d punkto įžanginiai žodžiai	28 straipsnio pirmos pastraipos d punkto įžanginiai žodžiai
24 straipsnio d punkto pirma įtrauka	28 straipsnio pirmos pastraipos d punkto i papunktis
24 straipsnio d punkto antra įtrauka	28 straipsnio pirmos pastraipos d punkto ii papunktis
24 straipsnio d punkto trečia įtrauka	28 straipsnio pirmos pastraipos d punkto iii papunktis
24 straipsnio d punkto baigiamoji frazė	28 straipsnio antra pastraipa
24 straipsnio e punktas	28 straipsnio pirmos pastraipos e punktas

Reglamentas (EB) Nr. 1622/2000	Šis reglamentas
25 straipsnio 1 dalis	29 straipsnio 1 dalis
25 straipsnio 2 dalies įžanginiai žodžiai	29 straipsnio 2 dalies įžanginiai žodžiai
25 straipsnio 2 dalies pirma įtrauka	29 straipsnio 2 dalies a punktas
25 straipsnio 2 dalies antra įtrauka	29 straipsnio 2 dalies b punktas
25 straipsnio 2 dalies trečia įtrauka	29 straipsnio 2 dalies c punktas
25 straipsnio 2 dalies ketvirta įtrauka	29 straipsnio 2 dalies d punktas
25 straipsnio 2 dalies penkta įtrauka	29 straipsnio 2 dalies e punktas
25 straipsnio 3–6 dalys	29 straipsnio 3–6 dalys
26 straipsnio 1 dalis	30 straipsnio 1 dalis
26 straipsnio 2 dalies įžanginiai žodžiai	30 straipsnio 2 dalies įžanginiai žodžiai
26 straipsnio 2 dalies pirma įtrauka	30 straipsnio 2 dalies a punktas
26 straipsnio 2 dalies antra įtrauka	30 straipsnio 2 dalies b punktas
26 straipsnio 2 dalies trečia įtrauka	30 straipsnio 2 dalies c punktas
26 straipsnio 3 dalis	30 straipsnio 3 dalis
27 straipsnis	31 straipsnis
28 straipsnis	32 straipsnis
29 straipsnis	33 straipsnis
30 straipsnis	34 straipsnis
31 straipsnis	35 straipsnis
32 straipsnis	36 straipsnis
33 straipsnis	37 straipsnis
34 straipsnio 1 dalis	38 straipsnio 1 dalis
34 straipsnio 2 dalies įžanginiai žodžiai	38 straipsnio 2 dalies įžanginiai žodžiai
34 straipsnio 2 dalies pirma įtrauka	38 straipsnio 2 dalies a punktas
34 straipsnio 2 dalies antra įtrauka	38 straipsnio 2 dalies b punktas
34 straipsnio 2 dalies baigiamoji frazė	38 straipsnio 2 dalies baigiamoji frazė
34 straipsnio 3 dalis	38 straipsnio 3 dalis
35 straipsnio 1 dalies įžanginiai žodžiai	39 straipsnio 1 dalies įžanginiai žodžiai
35 straipsnio 1 dalies pirma įtrauka	39 straipsnio 1 dalies a punktas
35 straipsnio 1 dalies antra įtrauka	39 straipsnio 1 dalies b punktas
35 straipsnio 1 dalies trečia įtrauka	39 straipsnio 1 dalies c punktas
35 straipsnio 1 dalies baigiamieji žodžiai	39 straipsnio 1 dalies įžanginiai žodžiai
35 straipsnio 2 ir 3 dalys	39 straipsnio 2 ir 3 dalys
35 straipsnio 4 dalies įžanginiai žodžiai	39 straipsnio 4 dalies įžanginiai žodžiai
35 straipsnio 4 dalies a punktas	39 straipsnio 4 dalies a punktas
35 straipsnio 4 dalies b punkto įžanginiai žodžiai	39 straipsnio 4 dalies b punkto įžanginiai žodžiai
35 straipsnio 4 dalies b punkto pirma įtrauka	39 straipsnio 4 dalies b punkto i papunktis
35 straipsnio 4 dalies b punkto antra įtrauka	39 straipsnio 4 dalies b punkto ii papunktis
35 straipsnio 5 dalis	39 straipsnio 5 dalis
37 straipsnis	40 straipsnis

Reglamentas (EB) Nr. 1622/2000	Šis reglamentas
38 straipsnis	41 straipsnis
39 straipsnis	42 straipsnis
40 straipsnis	43 straipsnis
41 straipsnio 1 dalies pirmos pastraipos įžanginiai žodžiai	44 straipsnio 1 dalies pirmos pastraipos įžanginiai žodžiai
41 straipsnio 1 dalies pirmos pastraipos pirma įtrauka	44 straipsnio 1 dalies pirmos pastraipos a punktas
41 straipsnio 1 dalies pirmos pastraipos antra įtrauka	44 straipsnio 1 dalies pirmos pastraipos b punktas
41 straipsnio 1 dalies pirmos pastraipos trečia įtrauka	44 straipsnio 1 dalies pirmos pastraipos c punktas
41 straipsnio 1 dalies pirmos pastraipos ketvirta įtrauka	44 straipsnio 1 dalies pirmos pastraipos d punktas
41 straipsnio 1 dalies antra pastraipa	44 straipsnio 1 dalies antra pastraipa
41 straipsnio 2, 3 ir 4 dalys	44 straipsnio 2, 3 ir 4 dalys
42 straipsnis	45 straipsnis
43 straipsnis	46 straipsnis
44 straipsnio 1 dalis	—
44 straipsnio 2 dalis	47 straipsnis
—	48 straipsnis
45 straipsnis	49 straipsnis
I priedas	I priedas
II priedas	II priedas
III priedas	III priedas
IV priedas	IV priedas
VI priedas	V priedas
VII priedas	VI priedas
VIII priedas	VII priedas
VIIIa priedas	VIII priedas
IX priedas	IX priedas
IXa priedas	X priedas
X priedas	XI priedas
XI priedas	XII priedas
XIa priedas	XIII priedas
XII priedas	XIV priedas
XIIa priedas	XV priedas
XIII priedas	XVI priedas
XIV priedas	XVII priedas
XV priedas	XVIII priedas
XVI priedas	XIX priedas
XVII priedas	XX priedas
XVIII priedas	XXI priedas
—	XXII priedas
—	XXIII priedas