KOMISIJAS REGULA (EK) Nr. 423/2008

(2008. gada 8 maijs),

ar ko nosaka konkrētus sīki izstrādātus Padomes Regulas (EK) Nr. 1493/1999 īstenošanas noteikumus un ar ko izveido Kopienas enoloģiskās prakses un procesu kodeksu

(Kodificēta versija)

EIROPAS KOPIENU KOMISIJA,

ņemot vērā Eiropas Kopienas dibināšanas līgumu,

ņemot vērā Padomes 1999. gada 17. maija Regulu (EK) Nr. 1493/1999 par vīna tirgus kopīgo organizāciju [1], un jo īpaši tās 46. un 80. pantu,

tā kā:

(1) Komisijas 2000. gada 24. jūlija Regula (EK) Nr. 1622/2000 kas nosaka konkrētus sīki izstrādātus noteikumus Regulas (EK) Nr. 1493/1999 par vīna tirgus kopējo organizāciju ieviešanai un kas izveido Kopienas enoloģiskās prakses un procesu kodeksu [2] ir vairākas reizes būtiski grozīta [3]. Skaidrības un praktisku iemeslu dēļ minētā regula ir jākodificē.

(2) Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V sadaļas I nodaļā un vairākos tās pielikumos ir izklāstīti vispārīgie noteikumi par enoloģisko praksi un procesiem, un attiecībā uz pārējiem jautājumiem tā norāda uz sīki izstrādātām ieviešanas normām, kas jāpieņem Komisijai.

(3) Gan Kopienas uzņēmēju, gan iestāžu, kas atbild par Kopienas noteikumu piemērošanu, interesēs visi šie noteikumi būtu jāapvieno Kopienas enoloģiskās prakses un procesu kodeksā.

(4) Šādi izveidotajā Kopienas kodeksā būtu jāiekļauj tikai tie sīki izstrādātie īstenošanas noteikumi, kas skaidri paredzēti Padomes Regulā (EK) Nr. 1493/1999. Pārējos gadījumos ar Līguma 28. pantā un turpmākajos pantos paredzētajiem noteikumiem vajadzētu pietikt, lai nodrošinātu vīna produktu brīvu apriti attiecībā uz enoloģisko praksi un procesiem.

(5) Būtu jāprecizē arī, ka pastāvošo kodeksu piemēro, neskarot specifiskos noteikumus citās jomās, īpaši tās normas attiecībā uz pārtikas produktiem, kas jau pastāv vai vēl nākotnē jāpieņem attiecībā uz pārtikas produktiem.

(6) Lai izgatavotu produktus, kas minēti 42. panta 5. punktā, Regulas (EK) Nr. 1493/1999 42. panta 5. punkts atļauj Kopienā izmantot citas vīnogas, nevis vīna vīnogu šķirnes, kas uzskaitītas klasifikācijā, kura izveidota saskaņā ar minētās Regulas 19. pantu, vai no tām iegūtus produktus. Būtu jāsastāda to šķirņu saraksts, kurām drīkst piemērot minētās atkāpes.

(7) Ievērojot Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikumu, būtu jāsastāda to īpašos apvidos ražoto kvalitatīvo desertvīnu saraksts, attiecībā uz kuriem tiek atļautas īpaši sagatavošanas noteikumi. Lai radītu iespēju produktus vieglāk identificēt un atvieglot Kopienas iekšējo tirdzniecību, būtu jāatsaucas uz produktu aprakstiem, kas noteikti Kopienas tiesību aktos vai, vajadzības gadījumā, valsts tiesību aktos.

(8) Būtu jānosaka arī dažu vielu izmantošanas robežas, ievērojot Regulas (EK) Nr. 1493/1999 IV pielikumu, un būtu jāizstrādā nosacījumi dažu minēto vielu izmantošanai.

(9) Divu dalībvalstu veiktie eksperimenti attiecībā uz lizocīma izmantošanu vīna darīšanā liecina, ka šīs vielas pievienošana dod ievērojamu labumu vīnu stabilizēšanā un ļauj ražot kvalitatīvos vīnus ar samazinātu sēra dioksīda saturu. Tādēļ būtu jāatļauj to izmantot un jānosaka maksimālās devas atbilstīgi eksperimentos atklātajām tehnoloģiskajām prasībām.

[1] OV L 179, 14.7.1999., 1. lpp. Regulā jaunākie grozījumi izdarīti ar Regulu (EK) Nr. 1791/2006 (OV L 363, 20.12.2006., 1. lpp.).
[2] OV L 194, 31.7.2000., 1. lpp. Regulā jaunākie grozījumi izdarīti ar Regulu (EK) Nr. 1300/2007 (OV L 289, 7.11.2007., 8. lpp.).
[3] Skat. XXII pielikumu.

(10) Padomes Regulas (EEK) Nr. 337/79 [1], kā tā grozīta ar Regulu (EEK) Nr. 3307/85 [2], 44. pants no 1986. gada 1. septembra samazināja maksimālo kopējo sēra dioksīda saturu vīnos, izņemot dzirkstošos un liķiera vīnus, un dažus kvalitatīvos vīnus, par 15 mg uz litru. Lai izvairītos no grūtībām vīna realizēšanā, kas var rasties dēļ šīs izmaiņas ražošanas noteikumos, vīnu, kas ražots pirms minētā datuma Kopienā, izņemot Portugāli, atļāva piedāvāt tiešai lietošanai cilvēku uzturā pēc minētā datuma. Pārejas posmam vienu gadu no minētā datuma šī atļauja attiecās arī uz vīnu, kura izcelsme bija trešās valstis vai Portugāle, ar noteikumu, ka tā kopējais sēra dioksīda saturs atbilda Kopienas noteikumiem vai, vajadzības gadījumā, Spānijas noteikumiem, kas bija spēkā pirms 1986. gada 1. septembra. Tā kā ir iespējams, ka vēl ir tāda vīna krājumi, tad minētā pasākuma termiņš būtu jāpagarina.

(11) Padomes 1979. gada 5. februāra Regulas (EEK) Nr. 358/79 par dzirkstošajiem vīniem, kas ražoti Kopienā un definēti Regulas (EEK) Nr. 337/79 II pielikuma 13. punktā, [3] 12. un 16. pants no 1986. gada 1. septembra samazināja maksimālo kopējo sēra dioksīda saturu dzirkstošajos vīnos, kvalitatīvajos dzirkstošajos vīnos un īpašos apvidos ražotos kvalitatīvajos dzirkstošajos vīnos par 15 mg uz litru. Ja runa bija par dzirkstošajiem vīniem, kuru izcelsme bija Kopienā, izņemot Portugāli, tad Regulas (EEK) Nr. 358/79 22. panta 1. punkts atļāva realizēt tādus produktus, līdz krājumi bija izsmelti, ar noteikumu, ka tie bija sagatavoti saskaņā ar minēto regulu tā, kā to piemēroja pirms 1986. gada 1. septembra. Būtu jāizstrādā pārejas noteikumi ievestajiem dzirkstošajiem vīniem un dzirkstošajiem vīniem, kas ražoti Spānijā un Portugālē pirms 1986. gada 1. septembra, lai izvairītos no grūtībām minēto produktu realizēšanā. Līdz ar to būtu jāļauj piedāvāt minētos produktus pārdošanai pārejas periodā pēc minētā datuma ar noteikumu, ka to kopējais sēra dioksīda saturs atbilst Kopienas noteikumiem, kas bija spēkā pirms 1986. gada 1. septembra.

(12) Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma B.1. punkts nosaka maksimālo gaistošās skābes saturu vīnā. Var paredzēt atkāpes dažiem īpašos apvidos ražotiem kvalitatīvajiem vīniem un dažiem galda vīniem, kas aprakstīti ar ģeogrāfisko norādi vai kam alkohola tilpuma koncentrācija ir 13 % vai vairāk. Dažiem Vācijas, Spānijas, Francijas, Itālijas, Austrijas un Apvienotās Karalistes vīniem minētajās kategorijās parasti ir lielāks gaistošās skābes daudzums nekā tas, kas paredzēts iepriekš minētajā V pielikumā, jo tie ir sagatavoti ar speciālām metodēm un tiem ir augstāka alkohola tilpuma koncentrācija. Lai minētos vīnus varētu turpināt sagatavot ar parastajām metodēm, ar ko tie iegūst savas raksturīgās īpašības, to gadījumā būtu jāparedz atkāpe no iepriekš minētā V pielikuma B.1. punkta.

(13) Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma D.3. punktu, būtu jāprecizē vīnkopības reģioni, kur tradicionāli tika piekopta saharozes pievienošana saskaņā ar 1970. gada 8. maijā spēkā esošajiem tiesību aktiem.

(14) Luksemburgas vīnkopības sektora nelielie izmēri nozīmē, ka kompetentās iestādes var sistemātiski analizēt un pārbaudīt visas produktu partijas, kas tiek pārvērstas vīnā. Deklarācijas par nodomu vīnu saldināt nav nepieciešamas tik ilgi, kamēr piemēro minētos nosacījumus.

(15) Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma G.5. punktu par visām saldināšanas, paskābināšanas un atskābināšanas darbībām jāziņo kompetentajām iestādēm. Tas pats attiecas uz cukura, koncentrētas vīnogu misas un rektificētas koncentrētas vīnogu misas daudzumiem, kas atrodas pie fiziskajām vai juridiskajām personām, kas veic šādas darbības. Šāda paziņojuma mērķis ir dot iespēju uzraudzīt minētās darbības. Paziņojumi līdz ar to jāadresē tās dalībvalsts kompetentajai iestādei, kuras teritorijā darbība notiks, un tiem jābūt pēc iespējas precīzākiem. Ja ir iesaistīts arī alkohola tilpuma koncentrācijas palielinājums, tad kompetentā iestāde jābrīdina savlaicīgi, lai tā varētu veikt efektīvu pārbaudi. Ja runa ir par paskābināšanu un atskābināšanu, pietiek ar pārbaudi pēc konkrētās darbības. Šī iemesla, lai vienkāršotu administratīvās procedūras, jābūt iespējai veikt šādu paziņojumu, izņemot pirmo paziņojumu vīna gadā, papildinot ar jauniem datiem oficiālos dokumentus, ko regulāri pārbauda kompetentā iestāde.

(16) Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma F.1. punktā ir izklāstīti daži noteikumi attiecībā uz vīnu saldināšanu. Šis noteikums attiecas galvenokārt uz galda vīniem To piemēro arī īpašos apvidos ražotiem kvalitatīvajiem vīniem, ievērojot minētās regulas VI pielikuma G.2. punktu.

(17) Saldināšana nedrīkst novest pie bagātināšanas, kas pārsniedz robežas, kuras noteiktas Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma C punktā. Tādēļ minētās regulas V pielikuma F.1. punkts paredz īpašus noteikumus. Turklāt pārbaudes pasākumi ir neaizstājami, jo īpaši, lai nodrošinātu atbilstību konkrētajiem noteikumiem.

[1] OV L 54, 5.3.1979., 1. lpp.
[2] OV L 367, 31.12.1985., 39. lpp.
[3] OV L 54, 5.3.1979., 130. lpp.

(18) Īpaši, lai palīdzētu padarīt pārbaudes efektīvas, saldināšana būtu jāveic tikai ražošanas posmā vai kādā citā posmā pēc iespējas tuvāk ražošanai. Līdz ar to tā būtu jāierobežo līdz ražošanas un vairumtirdzniecības posmiem.

(19) Uzraudzības iestādes jāinformē par visām gaidāmajām saldināšanas operācijām. Līdz ar to no jebkura, kurš gatavojas veikt saldināšanas operāciju, būtu jāpieprasa rakstiski brīdināt uzraudzības iestādes. Šo procedūru tomēr var vienkāršot, ja kāds uzņēmums veic saldināšanu bieži vai pastāvīgi.

(20) Šādu paziņojumu mērķis ir dot iespēju uzraudzīt minētās darbības. Paziņojumi līdz ar to jāadresē tās dalībvalsts kompetentajai iestādei, kuras teritorijā darbība notiks, tiem jābūt pēc iespējas precīzākiem, un kompetentajai iestādei tie jāsaņem pirms konkrētās darbības.

(21) Lai pārbaudes būtu efektīvas, vīnogu misas vai koncentrētas vīnogu misas daudzumi, kas atrodas pie attiecīgās puses, pirms saldināšanas operācijas jādeklarē. Šādām deklarācijām tomēr nav vērtības, ja nav saistību arī veik to ienākošo un izejošo produktu uzskaiti, ko izmanto saldināšanas darbībās.

(22) Lai novērstu to, ka saharozi izmanto, lai saldinātu liķiera vīnus, papildu koncentrētai vīnogu misai būtu jāatļauj izmantot rektificētua koncentrētu vīnogu misu.

(23) Kupāža ir plaši izplatīta enoloģiskā prakse un, ņemot vērā iespējamās sekas, tās izmantošana jāregulē, lai novērstu ļaunprātīgu izmantošanu.

(24) Norāde uz ģeogrāfisko izcelsmi vai vīnogu šķirni ir ļoti svarīga to vīnu vai misu tirdzniecības vērtībai, kuru izcelsme ir viena un tā pati vīnogu audzēšanas zona Kopienā vai viens un tas pats ražošanas apgabals kādā trešā valstī. Tādu vīnu vai vīnogu misu samaisīšanu, kas nāk no vienas un tās pašas zonas, bet dažādiem ģeogrāfiskajiem apgabaliem minētās zonas robežās, vai no dažādām vīnogu šķirnēm vai ražas novākšanas gadiem, līdz ar to uzskata par kupāžu, ja rezultātā iegūtā produkta aprakstā ir minēta ģeogrāfiskā izcelsme, vīna šķirne vai ražas novākšanas gads.

(25) Dalībvalstīm būtu jādod iespēja atļaut izmantot ierobežotu laiku un eksperimentāliem mērķiem tādu enoloģisko praksi un procesus, kas nav paredzēti Regulā (EK) Nr. 1493/1999.

(26) Ievērojot Regulas (EK) Nr. 1493/1999 46. panta 3. punktu, jāparedz analīzes metodes, ar kurām noteikt to produktu sastāvu, uz kuriem attiecas minētās regulas 1. pants, un jāpieņem noteikumi, pēc kuriem noteikt, vai minētie produkti ir bijuši pakļauti procesiem, kas ir pretrunā ar atļauto enoloģisko praksi.

(27) Regulas (EK) Nr. 1493/1999 VI pielikuma J.1. punkts paredz testu vismaz to faktoru novērtēšanai, to starpā, kas uzskaitīti minētā punkta 3. punktā, kas ļauj atšķirt īpašā apvidū ražotu kvalitatīvo vīnu.

(28) Jāievieš vienotas analīzes metodes, lai nodrošinātu, ka informācija dokumentos attiecībā uz konkrētajiem produktiem ir precīza un salīdzināma pārbaudes mērķiem. Tādām metodēm līdz ar to jābūt obligātām visiem tirdzniecības darījumiem un pārbaudes procedūrām. Tomēr, ņemot vērā kontroles prasības un tirdzniecības ierobežotās iespējas, nelielu skaitu parasto procedūru būtu jāļauj turpināt ierobežotu laiku, tā, lai vajadzīgos faktorus varētu noteikt ātri un ar saprātīgu precizitāti.

(29) Kopienas metodes vīnu analīzei tika noteiktas Komisijas Regulā (EEK) Nr. 2676/90 [1]. Tā kā tajā aprakstītās metodes ir spēkā, minētajai regulai būtu jāpaliek spēkā, izņemot parastās metodes, ko vēlāk vairs neaprakstīs.

(30) Vīnu pārvaldības komiteja nav sniegusi atzinumu tās priekšsēdētāja noteiktajā termiņā,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Mērķis

Neskarot vispārīgos noteikumus par pārtiku, enoloģisko praksi un procesus regulē Kopienas noteikumi, kas noteikti Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V sadaļas I nodaļā un minētās regulas pielikumos, un kodekss, kas izklāstīts šajā regulā.

[1] OV L 272, 3.10.1990., 1. lpp. Regulā jaunākie grozījumi izdarīti ar Regulu (EK) Nr. 1293/2005 (OV L 205, 6.8.2005., 12. lpp.).

Šajā kodeksā ir ietverti sīki izstrādāti Regulas (EK) Nr. 1493/1999 īstenošanas noteikumi, jo īpaši tie, kas attiecas uz produktiem, kuri paredzēti izmantošanai vīndarībā (I sadaļa), un enoloģisko praksi un procesiem, kas atļauti Kopienā (II un III sadaļa).

I SADAĻA

PRASĪBAS ATTIECĪBĀ UZ DAŽĀM VĪNOGĀM UN VĪNOGU MISĀM

2. pants

Dažu šķirņu vīnogu izmantošana

1. Tādu šķirņu vīnogas, kas klasificētas tikai kā galda vīnogas, vīndarībā neizmanto.

2. Neatkarīgi no Regulas (EK) Nr. 1493/1999 42. panta 5. punkta to šķirņu vīnogas, kas uzskaitītas šīs regulas I pielikumā, var izmantot Kopienā, lai sagatavotu produktus, uz kuriem attiecas minētais noteikums.

3. pants

Dažu tādu produktu izmantošana, kam nepiemīt dabīgā alkohola tilpuma koncentrācija, lai ražotu dzirkstošo vīnu, gāzētu dzirkstošo vīnu un gāzētu viegli dzirkstošo vīnu

Gadi, kad nelabvēlīgu laika apstākļu dēļ tos produktus no vīnogu audzēšanas A un B zonām, kam nepiemīt minimālā dabīgā alkohola tilpuma koncentrācija, kura noteikta attiecīgajai vīnogu audzēšanas zonai, var izmantot, ievērojot nosacījumus, kas izklāstīti Regulas (EK) Nr. 1493/1999 44. panta 3. punktā, dzirkstošā vīna, gāzēta dzirkstošā vīna un gāzēta viegli dzirkstošā vīna ražošanai, ir tie, kas noteikti šīs regulas II pielikumā.

4. pants

Dažu vīnogu šķirņu vīnogu misas izmantošana, lai sagatavotu kvalitatīvu aromātisko dzirkstošo vīnu un īpašos apvidos ražotu kvalitatīvu aromātisko dzirkstošo vīnu, un šādas izmantošanas izņēmumi

1. To vīnogulāju šķirņu saraksts, no kurām iegūst vīnogu misu vai rūgstošu vīnogu misu, kas jāizmanto «mucas» (*cuvée*) izveidei, ko izmanto kvalitatīvo aromātisko dzirkstošo vīnu un īpašos apvidos ražotu kvalitatīvo aromātisko dzirkstošo vīnu izgatavošanā saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma I.3. a) punktu un VI pielikuma K. 10. a) punktu, ir tas, kas noteikts šīs regulas III pielikuma A daļā.

2. Atkāpes, kas minētas Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma I.3. a) punktā un VI pielikuma K.10. a) punktā, attiecībā uz vīnogu šķirnēm un produktiem, ko izmanto, lai izveidotu «mucu» (*cuvée*), ir tās, kas noteiktas šīs regulas III pielikuma B daļā.

II SADAĻA

ENOLOĢISKĀ PRAKSE UN PROCESI

I NODAĻA

Ierobežojumi un prasības attiecībā uz dažu vielu izmantošanu, kas atļautas enoloģiskajiem mērķiem

5. pants

Dažu vielu izmantošanas ierobežojumi

Vielas, ko atļauj enoloģiskajiem mērķiem un kas uzskaitītas Regulas (EK) Nr. 1493/1999 IV pielikumā, var izmantot, tikai ievērojot ierobežojumus, kuri noteikti šīs regulas IV pielikumā.

6. pants

Enoloģiskajā praksē izmantoto vielu tīrības un identificēšanas specifikācija

Regulas (EK) Nr. 1493/1999 46. panta 2. punkta c) apakšpunktā minētajā enoloģiskajā praksē izmantoto vielu tīrības un identificēšanas specifikācijas ir tādas, kādas noteiktas Komisijas Direktīvā 96/77/EK [1]. Vajadzības gadījumā šos tīrības kritērijus papildina ar īpašām prasībām, kas paredzētas šajā regulā.

7. pants

Kalcija tartarāts

Kalcija tartarātu, kura izmantošana, lai palīdzētu nogulsnēt vīnakmeni, ir paredzēta Regulas (EK) Nr. 1493/1999 IV pielikuma 3. v) punktā, drīkst izmantot tikai tad, ja tas atbilst prasībām, kas noteiktas šīs regulas V pielikumā.

8. pants

Vīnskābe

1. Vīnskābi, kuras izmantošana atskābināšanas mērķiem ir paredzēta Regulas (EK) Nr. 1493/1999 IV pielikuma 1. m) punktā un IV pielikuma 3. l) punktā, drīkst izmantot tikai tiem produktiem, kas:

a) ir no *Elbling* un *Riesling* vīnogu šķirnēm; un

b) ir iegūti no vīnogām, kas novāktas šādos vīnkopības reģionos vīnogu audzēšanas A zonas ziemeļu daļā:

— *Ahr*,

— *Rheingau*,

[1] OV L 339, 30.12.1996., 1. lpp.

— *Mittelrhein*,

— *Mosel*,

— *Nahe*,

— *Rheinhessen*,

— *Pfalcā*,

— *Moselle luxembourgeoise*.

2. Vīnskābei, kuras izmantošana paredzēta Regulas (EK) Nr. 1493/1999 IV pielikuma 1. punkta l) un m) apakšpunktā un IV pielikuma 3. punkta k) un l) apakšpunktā, sauktai arī par L-vīnskābi, jābūt lauksaimnieciskas izcelsmes un ekstrahētai tieši no vīna produktiem. Tai arī jāatbilst tīrības kritērijiem, kas noteikti Direktīvā 96/77/EK.

9. pants

Alepo priedes sveķi

1. Alepo priedes sveķus, kuru izmantošana ir paredzēta Regulas (EK) Nr. 1493/1999 IV pielikuma 1. punkta n) apakšpunktā, drīkst izmantot tikai, lai ražotu galda vīnu *retsina*. Šo enoloģisko praksi drīkst veikt tikai:

a) Grieķijas ģeogrāfiskajā teritorijā;

b) izmantojot vīnogu misu no vīnogu šķirnēm, ražošanas apgabaliem un vīndarības apgabaliem, kas precizēti Grieķijas noteikumos, kuri ir spēkā 1980. gada 31. decembrī:

c) pievienojot 1 000 gramu vai mazāk sveķu uz hektolitru izmantotā produkta pirms fermentēšanas vai, ja faktiskā alkohola tilpuma koncentrācija nepārsniedz vienu trešdaļu kopējās alkohola tilpuma koncentrācijas, fermentācijas laikā.

2. Grieķija iepriekš brīdina Komisiju, ja tā grasās grozīt noteikumus, kas minēti 1. punkta b) apakšpunktā. Ja Komisija neatbild divos mēnešos pēc šāda paziņojuma, tad Grieķija var ieviest plānotos grozījumus.

10. pants

β glukanāze

β glukanāzi, kuras izmantošana ir paredzēta Regulas (EK) Nr. 1493/1999 IV pielikuma 1. punkta j) apakšpunktā un 3. punkta m) apakšpunktā, drīkst izmantot tikai tad, ja tā atbilst prasībām, kas izklāstītas šīs regulas VI pielikumā.

11. pants

Pienskābes baktērijas

Pienskābes baktērijas, kuru izmantošana ir paredzēta Regulas (EK) Nr. 1493/1999 IV pielikuma 1. punkta q) apakšpunktā un 3. punkta z) apakšpunktā, drīkst izmantot tikai tad, ja tās atbilst prasībām, kas izklāstītas šīs regulas VII pielikumā.

12. pants

Lizocīms

Lizocīmu, kura izmantošana ir paredzēta Regulas (EK) Nr. 1493/1999 IV pielikuma 1. punkta r) apakšpunktā un 3. punkta zb) apakšpunktā, drīkst izmantot tikai tad, ja tas atbilst prasībām, kas izklāstītas šīs regulas VIII pielikumā.

13. pants

Jonu apmaiņas sveķi

Jonu apmaiņas sveķi, ko drīkst izmantot saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1493/1999 IV pielikuma 2. punkta h) apakšpunktu, ir stirola un divinilbenzola kopolimērs, kas satur sulfoskābes vai amonija grupas. Tiem jāatbilst prasībām, kas noteiktas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 1935/2004 [1], un Kopienas un valsts noteikumiem, kas pieņemti, to īstenojot. Turklāt testā ar analīzes metodi, kas noteikta šīs regulas IX pielikumā, tie nedrīkst zaudēt vairāk kā 1 mg/l organiskās vielas jebkurā no uzskaitītajiem šķīdinātājiem. Tie jāreģenerē ar vielām, ko atļauts izmantot, sagatavojot pārtiku.

Minētos sveķus drīkst izmantot tikai enologa vai speciālista (tehniķa) uzraudzībā un iekārtās, ko apstiprinājušas tās dalībvalsts iestādes, kuras teritorijā tās izmanto. Šādas iestādes nosaka, kādi pienākumi un atbildība jāuzņemas apstiprinātajiem enologiem un speciālistiem (tehniķiem).

14. pants

Kālija ferocianīds

Kālija ferocianīdu, kura izmantošana ir paredzēta Regulas (EK) Nr. 1493/1999 IV pielikuma 3. punkta p) apakšpunktā, drīkst izmantot tikai tāda enologa vai speciālista (tehniķa) uzraudzībā, ko apstiprinājušas tās dalībvalsts iestādes, kuras teritorijā šo procesu veic, un kā atbildības robežas vajadzības gadījumā nosaka konkrētā dalībvalsts.

Pēc apstrādes ar kālija ferocianīdu vīnā jābūt nelieliem dzelzs piemaisījumiem.

[1] OV L 338, 13.11.2004., 4. lpp.

Produkta, uz kuru attiecas šis pants, izmantošanas uzraudzību reglamentē noteikumi, ko pieņem dalībvalstis.

15. pants

Kalcija fitāts

Kalcija fitātu, kura izmantošana ir paredzēta Regulas (EK) Nr. 1493/1999 IV pielikuma 3. punkta p) apakšpunktā, drīkst izmantot tikai tāda enologa vai speciālista (tehniķa) uzraudzībā, ko apstiprinājušas tās dalībvalsts iestādes, kuras teritorijā šo procesu veic, un kā atbildības robežas vajadzības gadījumā nosaka konkrētā dalībvalsts.

Pēc apstrādes vīnā jābūt nelieliem dzelzs piemaisījumiem.

Pirmajā daļā minētā produkta izmantošanas uzraudzību reglamentē noteikumi, ko pieņem dalībvalstis.

16. pants

DL-vīnskābe

DL-vīnskābi, kuras izmantošana ir paredzēta Regulas (EK) Nr. 1493/1999 IV pielikuma 3. punkta s) apakšpunktā, drīkst izmantot tikai tāda enologa vai speciālista (tehniķa) uzraudzībā, ko apstiprinājušas tās dalībvalsts iestādes, kuras teritorijā šo procesu veic, un kā atbildības robežas vajadzības gadījumā nosaka konkrētā dalībvalsts.

Produkta, uz kuru attiecas šis pants, izmantošanas uzraudzību reglamentē noteikumi, ko pieņem dalībvalstis.

17. pants

Dimetildikarbonāts

Dimetildikarbonāta pievienošanu, kas paredzēta Regulas (EK) Nr. 1493/1999 IV pielikuma 3. punkta zc) apakšpunktā, var veikt tikai šīs regulas IV pielikumā noteiktajās robežās un tikai tad, ja tā atbilst šīs regulas X pielikumā izstrādātajiem noteikumiem.

18. pants

Elektrodialīzes apstrāde

Elektrodialīzes apstrādi, kuras izmantošana, lai nodrošinātu vīna vīnskābes stabilizāciju, ir paredzēta Regulas (EK) Nr. 1493/1999 IV pielikuma 4. punkta b) apakšpunktā, drīkst izmantot tikai tad, ja tā atbilst prasībām, kas izklāstītas šīs regulas XI pielikumā.

19. pants

Ureāze

Ureāzi, kuras izmantošana, lai samazinātu urīnvielas daudzumu vīnā, ir paredzēta Regulas (EK) Nr. 1493/1999 IV pielikuma 4. punkta c) apakšpunktā, drīkst izmantot tikai tad, ja tā atbilst prasībām un tīrības kritērijiem, kas izklāstīti šīs regulas XII pielikumā.

20. pants

Skābekļa pievienošana

Skābekļa pievienošana, kas paredzēta Regulas (EK) Nr. 1493/1999 IV pielikuma 4. punkta a) apakšpunktā, jāveic, izmantojot tīro gāzveida skābekli.

21. pants

Vīna vai vīnogu misas liešana uz nogulsnēm, vīnogu čagām, vai presētas Asu masas

Vīna vai vīnogu misas liešanu uz nogulsnēm, vīnogu čagām vai presētas Asu masas, kā paredzēts Regulas (EK) Nr. 1493/1999 IV pielikuma 4. punkta d) apakšpunktā, saskaņā ar Ungārijas 2004. gada 1. maijā spēkā esošajiem noteikumiem veic šādi:

a) «*Tokaji fordítás*» gatavo, lejot vīnogu misu vai vīnu uz presētas Asu masas;

b) «*Tokaji máslás*» gatavo, lejot vīnogu misu vai vīnu uz *Szamorodni* vai Asu nogulsnēm.

22. pants

Ozola koksnes gabalu izmantošana

Ozola koksnes gabalu izmantošana, kas paredzēta Regulas (EK) Nr. 1493/1999 IV pielikuma 4. punkta e) apakšpunktā, ir atļauta tikai tad, ja tas atbilst šīs regulas XIII pielikuma nosacījumiem.

II NODAĻA

Īpašie ierobežojumi un prasības

23. pants

Sēra dioksīda saturs

1. To vīnu sarakstu grozījumi, kas minēti Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma A.2. punktā, ir tie, kas noteikti šīs regulas XIV pielikumā.

2. Tiešai lietošanai cilvēku uzturā līdz krājumu iztukšošanai drīkst piedāvāt šādus:

— vīnu, izņemot liķiera vīnus un dzirkstošos vīnus, kas ražoti Kopienā, izņemot Portugāli, pirms 1986. gada 1. septembra, un

— vīnu, izņemot liķiera vīnus un dzirkstošos vīnus, kuru izcelsme ir trešās valstīs vai Portugālē un kuri ievesti Kopienā pirms 1987. gada 1. septembra,

ar noteikumu, ka to kopējais sēra dioksīda saturs, tos laižot tirgū tiešai lietošanai cilvēku uzturā, nepārsniedz:

a) 175 miligramus litrā sarkanvīniem;

b) 225 miligramus litrā baltvīniem un sārtvīniem;

c) neatkarīgi no iepriekš minētā a) un b) apakšpunkta vīniem ar atlieku cukura saturu, kas izteikts kā invertcukurs, ne mazāk kā pieci grami litrā, 225 miligramus litrā sarkanvīniem un 275 miligramus litrā baltvīniem un sārtvīniem.

Turklāt tiešai lietošanai cilvēku uzturā ražotājvalstī vai eksportam uz trešām valstīm līdz krājumu iztukšošanai var piedāvāt šādus:

— vīnu, kurš ražots Spānijā pirms 1986. gada 1. septembra, kura kopējais sēra dioksīda saturs nepārsniedz maksimālo daudzumu, kas noteikts Spānijas noteikumos, kuri bija spēkā pirms minētā datuma, un

— vīnu, kurš ražots Portugālē pirms 1991. gada 1. janvāra, kura kopējais sēra dioksīda saturs nepārsniedz maksimālo daudzumu, kas noteikts Portugāles noteikumos, kuri bija spēkā pirms minētā datuma.

3. Dzirkstošos vīnus, kuru izcelsme ir trešās valstīs un Portugālē un kuri ievesti Kopienā pirms 1987. gada 1. septembra, var piedāvāt tiešai lietošanai cilvēku uzturā līdz krājumu iztukšošanai, ar noteikumu, ka to kopējais sēra dioksīda saturs nepārsniedz:

— 250 miligramus litrā dzirkstošajiem vīniem,

— 200 miligramus litrā kvalitatīvajiem dzirkstošajiem vīniem.

Turklāt tiešai lietošanai cilvēku uzturā ražotāja valstī vai izvešanai uz trešām valstīm līdz krājumu iztukšošanai var piedāvāt šādus:

— vīnu, kurš ražots Spānijā pirms 1986. gada 1. septembra, kura kopējais sēra dioksīda saturs nepārsniedz maksimālo daudzumu, kas noteikts Spānijas noteikumos, kuri bija spēkā pirms minētā datuma,

— vīnu, kurš ražots Portugālē pirms 1991. gada 1. janvāra, kura kopējais sēra dioksīda saturs nepārsniedz maksimālo daudzumu, kas noteikts Portugāles noteikumos, kuri bija spēkā pirms minētā datuma.

4. Gadījumi, kad laika apstākļu dēļ dalībvalstis drīkst atļaut dažiem vīniem, kas to teritorijās ir ražoti konkrētās vīnkopības zonās, saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma A. punktu noteikto vīna kopējo maksimālo sēra dioksīda saturu, kurš ir noteikts mazāks par 300 miligramiem litrā, palielināt ne vairāk kā par 40 miligramiem litrā, ir uzskaitīti šīs regulas XV pielikumā.

24. pants

Gaistošās skābes saturs

Vīni, uz ko attiecas izņēmumi attiecībā uz maksimālo gaistošās skābes saturu vīnā saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma B.3. punktu, ir tie, kas noteikti šīs regulas XVI pielikumā.

25. pants

Kalcija sulfāta izmantošana dažos liķiera vīnos

Atkāpes attiecībā uz kalcija sulfāta izmantošanu, kā minēts Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma J.4. punkta b) apakšpunktā, drīkst piešķirt tikai attiecībā uz šādiem Spānijas vīniem:

a) *Vino generoso*, kā noteikts Regulas (EK) Nr. 1493/1999 VI pielikuma L.8. punktā;

b) *Vino generoso de licor*, kā noteikts Regulas (EK) Nr. 1493/1999 VI pielikuma L.11. punktā.

III SADAĻA

ENOLOĢISKĀ PRAKSE

I NODAĻA

Bagātināšana

26. pants

Atļauja izmantot saharozi

Vīnkopības reģioni, kur ir atļauts izmantot saharozi, ievērojot Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma D.3. punktu, ir šādi:

a) vīnogu audzēšanas A zona;

b) vīnogu audzēšanas B zona;

c) vīnogu audzēšanas C zona, izņemot vīna dārzus Itālijā, Grieķijā, Spānijā un Portugālē un vīna dārzus Francijas departamentos, uz kuriem attiecas šādu apelācijas tiesu jurisdikcija:

— *Aix-en-Provence*,

— *Nîmes*,

— *Montpellier*,

— *Toulouse*,

— *Agen*,

— *Pau*,

— *Bordeaux*,

— *Bastia*.

Tomēr bagātināšanu ar sauso cukuru valsts iestādes izņēmuma kārtā drīkst atļaut c) punktā minētajos Francijas departamentos. Francijai par šādu atļauju nekavējoties jāinformē Komisija un pārējās dalībvalstis.

27. pants

Bagātināšana īpaši nelabvēlīgu laika apstākļu gadījumā

Gadi, kuros var atļaut palielināt alkohola tilpuma koncentrāciju, kas minēta Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma C.3. punktā, saskaņā ar kārtību, kas minēta šīs regulas 75. panta 2. punktā, īpaši nelabvēlīgu laika apstākļu dēļ, ievērojot minētā pielikuma C.4. punktu, kā arī attiecīgās vīnogu audzēšanas zonas, ģeogrāfiskie reģioni un šķirnes ir tie, kas noteikti šīs regulas XVII pielikumā.

28. pants

«Mucas» (*cuvée*) bagātināšana dzirkstošajiem vīniem

Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma H.4. punktu un I.5. punktu, un VI pielikuma K.11. punktu, katra dalībvalsts var atļaut «mucas» (*cuvée*) bagātināšanu vietā, kur sagatavo dzirkstošos vīnus, ar noteikumu, ka:

a) neviena no «mucas» (*cuvée*) sastāvdaļām iepriekš nav bagātināta;

b) minētās sastāvdaļas ir iegūtas tikai no vīnogām, kas novāktas tās teritorijā;

c) bagātināšanu veic vienā operācijā;

d) netiek pārsniegtas šādas robežas:

i) 3,5 % tilpuma «mucai» (*cuvée*), kas ietver sastāvdaļas no vīnogu audzēšanas A zonas, ar noteikumu, ka katras sastāvdaļas dabīgā alkohola tilpuma koncentrācija ir vismaz 5 % tilpuma;

ii) 2,5 % tilpuma «mucai» (*cuvée*), kas ietver sastāvdaļas no vīnogu audzēšanas B zonas, ar noteikumu, ka katras sastāvdaļas dabīgā alkohola tilpuma koncentrācija ir vismaz 6 % tilpuma;

iii) 2 % tilpuma «mucai» (*cuvée*), kas ietver sastāvdaļas no vīnogu audzēšanas C I a, C I b, C II vai C III zonām, ar noteikumu, ka katras sastāvdaļas dabīgā alkohola tilpuma koncentrācija attiecīgi ir vismaz 7,5 % tilpuma, 8 % tilpuma, 8,5 % tilpuma un 9 % tilpuma.

e) izmantotā metode ir saharozes, koncentrētas vīnogu misas vai rektificētas koncentrētas vīnogu misas pievienošana.

Robežas, kas ir minētas pirmās daļas d) punktā, neierobežos Regulas (EK) Nr. 1493/1999 44. panta 3. punkta piemērošanu attiecībā uz «mucām» (cuvée), kas paredzētas dzirkstošo vīnu sagatavošanai, kā noteikts minētās regulas I pielikuma 15. punktā.

29. pants

Administratīvie noteikumi, kas piemērojami bagātināšanai

1. Paziņojumus, kas minēti Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma G.5. punktā, attiecībā uz darbībām, kas vērstas uz alkohola tilpuma koncentrācijas palielināšanu, sniedz fiziskās vai juridiskās personas, kas veic konkrētās darbības, un, ievērojot atbilstīgos termiņus un kontroles, ko noteikusi tās dalībvalsts kompetentā iestāde, kuras teritorijā minētā darbība notiek.

2. Paziņojumus, kas minēti 1. punktā, veic rakstiski, un tajos ir ietverta šāda informācija:

a) personas, kas izdara paziņojumu, vārds un adrese;

b) vieta, kur jāveic darbība;

c) datums un laiks, kad darbībai jāsākas;

d) tā produkta apraksts, ko pakļauj darbībai;

e) process, ko izmanto darbībai, ar sīku informāciju par izmantojamā produkta veidu.

3. Dalībvalstis var atļaut iepriekš paziņot par vairākām darbībām vai par noteiktu laika posmu, un tādi paziņojumi jānosūta kompetentajām iestādēm. Tādus paziņojumus pieņem tikai tad, ja persona, kas izdara paziņojumu, rakstiski reģistrē katru bagātināšanas darbību, kā paredzēts 6. punktā, un informāciju, kas prasīta 2. punktā.

4. Ja attiecīgo personu no paziņotās darbības savlaicīgas veikšanas attur *force majeure* apstākļi, tad dalībvalstis precizē nosacījumus, ar kādiem minētajai personai jāiesniedz kompetentajai iestādei jauns paziņojums tā, lai būtu iespējams veikt vajadzīgās pārbaudes.

Tās rakstiski paziņo šos noteikumus Komisijai.

5. Paziņojumi, kas minēti 1. punktā, netiek prasīti Luksemburgā.

6. Sīku informāciju attiecībā uz darbībām, kas vērstas uz alkohola tilpuma koncentrācijas palielināšanu, ieraksta reģistros uzreiz pēc darbības beigām saskaņā ar noteikumiem, kas pieņemti, ievērojot Regulas (EK) Nr. 1493/1999 70. pantu.

Gadījumā, ja iepriekšējos paziņojumos attiecībā uz dažām darbībām nav norādīts datums un laiks, kad tām jāsākas, pirms katras darbības sākuma reģistros jāizdara ieraksts.

II NODAĻA

Paskābināšana un atskābināšana

30. pants

Administratīvie noteikumi, kas piemērojami paskābināšanai un atskābināšanai

1. Paskābināšanas un atskābināšanas gadījumā uzņēmējs izdara paziņojumu, kā noteikts Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma G.5. punktā, ne vēlāk kā otrajā dienā pēc pirmās darbības, kas veikta jebkurā vīna gadā. Tādi paziņojumi ir derīgi visām darbībām tajā vīna gadā.

2. Paziņojumus, kas minēti 1. punktā, veic rakstiski, un tajos ietver šādu informāciju:

a) personas, kas izdara paziņojumu, vārds un adrese;

b) darbības veids;

c) vieta, kur darbība notika.

3. Sīku informāciju attiecībā uz katru paskābināšanas un atskābināšanas darbību ieraksta reģistros saskaņā ar noteikumiem, kas pieņemti, ievērojot Regulas (EK) Nr. 1493/1999 70. pantu.

III NODAĻA

Kopējie noteikumi, kas piemērojami bagātināšanai, paskābināšanai un atskābināšanai

31. pants

Viena un tā paša produkta paskābināšana un bagātināšana

Gadījumus, kad vinificēt un bagātināt vienu un to pašu produktu Regulas (EK) Nr. 1493/1999 I pielikuma nozīmē ir atļauts saskaņā ar minētās regulas V pielikuma E.7. punktu, nolemj saskaņā ar kārtību, kas minēta šīs regulas 75. panta 2. punktā, un tie ir tādi, kā noteikts šīs regulas XVIII pielikumā.

32. pants

Vispārīgi noteikumi, kas piemērojami no vīna atšķirīgu produktu bagātināšanai, paskābināšanai un atskābināšanai

Procesi, kas minēti Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma G.1. punktā, jāveic vienā darbībā. Dalībvalstis tomēr var atļaut dažus šos procesus veikt vairāk nekā vienā darbībā, ja tas uzlabo attiecīgo produktu vinifikāciju. Tādos gadījumos robežas, kas noteiktas Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikumā, attiecas uz visu attiecīgo darbību.

33. pants

Atkāpes no datumiem, kas noteikti bagātināšanai, paskābināšanai un atskābināšanai

Neatkarīgi no datumiem, kas noteikti Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma G.7. punktā, bagātināšanas, paskābināšanas un atskābināšanas darbības var veikt pirms datumiem, kas noteikti šīs regulas XIX pielikumā.

IV NODAĻA

Saldināšana

34. pants

Tehniskie noteikumi, kas piemērojami saldināšanai

Galda vīnu un īpašos apvidos ražotu kvalitatīvo vīnu saldināšana ir atļauta tikai ražošanas un vairumtirdzniecības posmos.

35. pants

Administratīvie noteikumi, kas piemērojami saldināšanai

1. Jebkura fiziska vai juridiska persona, kas grasās veikt saldināšanas darbību, informē tās dalībvalsts kompetento iestādi, kuras teritorijā darbībai jānotiek.

2. Paziņojumus izdara rakstiski, un kompetentajai iestādei tie jāsaņem vismaz 48 stundas pirms dienas, kad jānotiek darbībai.

Tomēr, ja kāds uzņēmums bieži vai pastāvīgi veic saldināšanas darbības, tad dalībvalstis drīkst atļaut nosūtīt kompetentajām iestādēm paziņojumu, kas attiecas uz vairākām darbībām vai uz konkrētu laika posmu. Tādus paziņojumus pieņem tikai ar nosacījumu, ka uzņēmums rakstiski reģistrē katru saldināšanas darbību un reģistrē informāciju, kas prasīta 3. punktā.

3. Paziņojumos ietver šādu informāciju:

a) saldināšanas darbībām, ko veic saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma F.1. punkta a) apakšpunktu un VI pielikuma G.2. punktu:

i) saldināmā galda vīna vai īpašā apvidū ražota kvalitatīvā vīna daudzums un kopējā un faktiskā alkohola tilpuma koncentrācija;

ii) pievienojamās vīnogu misas daudzums un faktiskā alkohola tilpuma koncentrācija;

iii) galda vīna vai īpašā apvidū ražotā kvalitatīvā vīna kopējā un faktiskā alkohola tilpuma koncentrācija pēc saldināšanas;

b) saldināšanas darbībām, ko veic saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma F.1. punkta b) apakšpunktu un VI pielikuma G.2. punktu:

i) saldināmā galda vīna vai īpašā apvidū ražota kvalitatīvā vīna daudzums un kopējā un faktiskā alkohola tilpuma koncentrācija;

ii) pievienojamās vīnogu misas daudzums un kopējā un faktiskā alkohola tilpuma koncentrācija vai pievienojamās koncentrētās vīnogu misas daudzums un blīvums, atkarībā no situācijas;

iii) galda vīna vai īpašā apvidū ražotā kvalitatīvā vīna kopējā un faktiskā alkohola tilpuma koncentrācija pēc saldināšanas.

4. Personas, kas minētas 1. punktā, izdara ierakstus ienākošo un izejošo preču reģistros, norādot vīnogu misas vai koncentrētas vīnogu misas daudzumu, ko tās tur saldināšanas darbībām.

36. pants

Dažu importēto vīnu saldināšana

Ievesto vīnu, kas minēti Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma F.3. punktā, saldināšana ir pakļauta nosacījumiem, kas noteikti šīs regulas 34. un 35. pantā.

37. pants

Īpaši noteikumi, kas piemērojami liķiera vīnu saldināšanai

1. Saldināšanu, ievērojot nosacījumus, kas noteikti Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma J.6. punkta a) apakšpunkta otrajā ievilkumā, atļauj priekš *vino generoso de licor*, kā noteikts minētās regulas VI pielikuma L.11. punktā.

2. Saldināšanu, ievērojot nosacījumus, kas noteikti Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma J.6. punkta a) apakšpunkta trešajā ievilkumā, atļauj īpašos apvidos ražotiem kvalitatīvajiem *Madeira* liķiera vīniem.

V NODAĻA

Kupāža

38. pants

Definīcija

1. «Kupāža» Regulas (EK) Nr. 1493/1999 46. panta 2. punkta b) apakšpunkta izpratnē nozīmē tādu vīnu vai misu samaisīšanu kopā, kas nāk no:

a) dažādām valstīm;

b) dažādām vīnogu audzēšanas zonām Kopienā Regulas (EK) Nr. 1493/1999 III pielikuma nozīmē vai no dažādām ražošanas zonām kādā trešā valstī;

c) vienas un tās pašas vīnogu audzēšanas zonas Kopienā vai no vienas un tās pašas ražošanas zonas kādā trešā valstī, bet kam atšķiras ģeogrāfiskā izcelsme vai vīnogu šķirne, vai ražas novākšanas gads, ar noteikumu, ka ģeogrāfiskā izcelsme, vīnogu šķirne vai ražas novākšanas gads ir precizēts vai to prasa precizēt konkrētā produkta aprakstā; vai

d) dažādām vīnu vai misu kategorijām.

2. Par dažādām vīna vai misas kategorijām uzskata šādus:

a) sarkanvīnu, baltvīnu un misas vai vīnus, kas derīgi šādu kategoriju vīnu iegūšanai;

b) galda vīnu, īpašos apvidos ražotu kvalitatīvo vīnu un misas vai vīnus, kas derīgi šādu kategoriju vīnu iegūšanai.

Šajā punktā sārtvīnu uzskata par sarkanvīnu.

3. Par kupāžu neuzskata šādus procesus:

a) koncentrētas vīnogu misas vai rektificētas koncentrētas vīnogu misas pievienošanu, lai palielinātu konkrētā produkta dabīgo alkohola tilpuma koncentrāciju;

b) saldināšanu:

i) galda vīna;

ii) īpašā apvidū ražota kvalitatīvā vīna, ja saldinātājs nāk no tā īpašā apvidus, kura nosaukums tam ir dots, vai ja tā ir rektificēta koncentrēta vīnogu misa;

c) īpašā apvidū ražota kvalitatīvā vīna ražošanu saskaņā ar tradicionālo praksi, kas minēta Regulas (EK) Nr. 1493/1999 VI pielikuma D.2. punktā.

39. pants

Vispārīgi noteikumi, kas piemērojami kupāžai

1. Veikt kupāžu vai samaisīt zemāk minētās vīnu kategorijas aizliedz, ja jebkura no sastāvdaļām neatbilst Regulai (EK) Nr. 1493/1999 vai šai regulai:

a) galda vīnus citu ar citu; vai

b) vīnus, kas der galda vīnu iegūšanai, citu ar citu vai ar galda vīniem; vai

c) īpašos apvidos ražotus kvalitatīvos galda vīnus citu ar citu.

2. Jebkuru tādu produktu, ko iegūst, samaisot svaigas vīnogas, vīnogu misu, vīnogu misu fermentācijā vai jaunvīnu vēl fermentācijā, ja kādam no minētajiem produktiem nepiemīt prasītās īpašības, kas vajadzīgas galda vīna vai vīna, kas derīgs galda vīna ieguvei, ar produktiem, kas der tādu vīnu ieguvei vai ar galda vīnu, neuzskata par galda vīnu vai vīnu, kas derīgs galda vīna ieguvei.

3. Kupāžas gadījumā, izņemot gadījumus, kas minēti turpmākajos punktos, vienīgie produkti, ko drīkst uzskatīt par galda vīniem, ir tie, ko iegūst, veicot galda vīnu kupāžu savā starpā vai galda vīnu kupāžu ar vīniem, kas derīgi galda vīnu ieguvei, ar noteikumu, ka minēto vīnu, kas derīgi galda vīna ieguvei, alkohola tilpuma koncentrācija nepārsniedz 17 % tilpuma.

4. Neskarot Regulas (EK) Nr. 1493/1999 44. panta 7. punktu, vīna, kas der galda vīna iegūšanai, kupāža ar:

a) galda vīnu var dot galda vīnu tikai tad, ja šo operāciju veic tajā vīnogu audzēšanas zonā, kur ir ražots vīns, kas der galda vīna iegūšanai;

b) kādu citu vīnu, kas der galda vīna iegūšanai, var dot galda vīnu tikai tad, ja:

i) otrs vīns, kas der galda vīna iegūšanai, ir ražots tajā pašā vīnogu audzēšanas zonā; un

ii) operāciju veic tajā pašā vīnogu audzēšanas zonā.

5. Veikt vīnogu misas vai galda vīna, kas ir izgājis enoloģisko praksi, kura minēta Regulas (EK) Nr. 1493/1999 IV pielikuma 1. punkta n) apakšpunktā, kupāžu ar vīnogu misu vai vīnu, kas nav izgājis minēto praksi, ir aizliegts.

VI NODAĻA

Citu produktu pievienošana

40. pants

Destilāta pievienošana liķiera vīniem un dažiem īpašos apvidos ražotiem kvalitatīvajiem liķiera vīniem

Tāda vīna destilāta un žāvētu vīnogu destilāta īpašības, ko var pievienot liķiera vīniem un dažiem īpašos apvidos ražotiem kvalitatīvajiem liķiera vīniem saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma J.2. punkta a) apakšpunkta i) ievilkumu, ir tās, kas izklāstītas šīs regulas XX pielikumā.

41. pants

Citu produktu pievienošana un vīnogu misas izmantošana dažu īpašos apvidos ražotu kvalitatīvo liķiera vīnu sagatavošanā

1. To īpašos apvidos ražotu kvalitatīvo liķiera vīnu saraksts, kuru sagatavošanā ir iesaistīta vīnogu misa vai tās maisījums ar vīnu saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma J. 1. punktu, ir tas, kas izklāstīts šīs regulas XXI pielikuma A daļā.

2. To īpašos apvidos ražotu kvalitatīvo liķiera vīnu saraksts, kam var pievienot produktus, kuri minēti Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma J.2. punkta b) apakšpunktā, ir tas, kas izklāstīts šīs regulas XXI pielikuma B daļā.

42. pants

Alkohola pievienošana viegli dzirkstošajam vīnam

Ievērojot Regulas (EK) Nr. 1493/1999 42. panta 3. punktu, alkohola pievienošana viegli dzirkstošajiem vīniem nenoved pie kopējās alkohola tilpuma koncentrācijas palielinājuma vairāk kā 0,5 % tilpuma viegli dzirkstošajā vīnā. Alkoholu drīkst pievienot tikai saldinātas vīna piedevas veidā (*expedition liqueur*) un ar noteikumu, ka minētā metode ir atļauta saskaņā ar noteikumiem, kas ir spēkā ražotāja dalībvalstī, un ka minētie noteikumi ir darīti zināmi Komisijai un pārējām dalībvalstīm.

VII NODAĻA

Prasības, kas piemērojamas vīna nogatavināšanai

43. pants

Dažu liķiera vīnu nogatavināšana

Nogatavināšana, ievērojot nosacījumus, kas noteikti Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma J.6. punkta c) apakšpunktā, ir atļauta īpašos apvidos ražotiem kvalitatīvajiem *Madeira* liķiera vīniem.

IV SADAĻA

JAUNAS ENOLOĢISKĀS PRAKSES EKSPERIMENTĀLĀ IZMANTOŠANA

44. pants

Vispārīgie noteikumi

1. Eksperimentāliem mērķiem, kas minēti Regulas (EK) Nr. 1493/1999 46. panta 2. punkta f) apakšpunktā, katra dalībvalsts var atļaut izmantot zināmu enoloģisko praksi vai procesus, kas nav paredzēti Regulā (EK) Nr. 1493/1999 vai šajā regulā, maksimāli uz trim gadiem ar nosacījumu, ka:

a) tāda prakse un procesi atbilst prasībām, kas noteiktas Regulas (EK) Nr. 1493/1999 42. panta 2. punktā;

b) tādu praksi un procesus piemēro daudzumiem, kas nepārsniedz 50 000 hektolitru gadā jebkuram eksperimentam;

c) iegūtos produktus nenosūta ārpus tās dalībvalsts, kuras teritorijā eksperiments tika veikts;

d) eksperimenta sākumā attiecīgā dalībvalsts informē Komisiju un pārējās dalībvalstis par katras atļaujas noteikumiem.

"Eksperiments" nozīmē darbību vai darbības saistībā ar skaidri noteiktu izpētes projektu un ar vienotu eksperimentu protokolu.

2. Pirms tā laika posma beigām, kas minēts 1. punktā, attiecīgā dalībvalsts nosūta Komisijai ziņojumu par atļauto eksperimentu, un Komisija informē pārējās dalībvalstis par tā rezultātiem. Atkarībā no šiem rezultātiem attiecīgā dalībvalsts var lūgt Komisijai atļauju turpināt eksperimentu, iespējams, ar lielāku produkta daudzumu nekā pirmajā eksperimentā, augstākais, uz turpmākajiem trim gadiem. Dalībvalsts iesniegumam pievieno atbilstīgu dokumentāciju.

3. Komisija, rīkojoties saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1493/1999 75. panta 2. punktā minēto kārtību, lemj par iesniegumu, kas minēts šī panta 2. punktā. Tajā pat laikā tā var nolemt atļaut eksperimentu turpināt citās dalībvalstīs ar tādiem pašiem nosacījumiem.

4. Tā laika posma beigās, kas minēts 1. punktā vai, vajadzības gadījumā, 2. punktā, un pēc tam, kad ir savākta visa informācija par eksperimentu, Komisija drīkst, ja tas ir lietderīgi, iesniegt Padomei priekšlikumu pastāvīgi atļaut izmantot enoloģisko praksi vai procesu, uz ko attiecās eksperiments.

V SADAĻA

NOBEIGUMA NOTEIKUMI

45. pants

Vīns, kas ražots pirms 2000. gada 1. augusta

Vīnu, kas ražots pirms 2000. gada 1. augusta, var piedāvāt vai piegādāt tiešai lietošanai cilvēku uzturā ar noteikumu, ka tas atbilst Kopienas vai valsts noteikumiem, kas bija spēkā pirms minētā datuma.

46. pants

Prasības tādu produktu destilācijai, kustībai un izmantošanai, kas neatbilst Regulai (EK) Nr. 1493/1999 vai šai regulai

1. Produktus, ko, ievērojot Regulas (EK) Nr. 1493/1999 45. panta 1. punktu, nedrīkst piedāvāt vai piegādāt tiešai lietošanai cilvēku uzturā, iznīcina. Dalībvalstis tomēr var atļaut izmantot dažus produktus, kuru īpašības tās nosaka, spirta rūpnīcām vai etiķa rūpnīcām vai rūpnieciskiem mērķiem.

2. Ražotāji vai tirgotāji nedrīkst turēt tādus produktus bez juridiska pamatojuma, un tos drīkst pārvietot tikai uz spirta rūpnīcām, etiķa rūpnīcām, uzņēmumiem, kas tos izmanto rūpnieciskiem mērķiem vai produktiem vai iznīcināšanas iekārtām.

3. Dalībvalstis var likt pievienot denaturējošas vielas vai indikatorus vīniem, kā minēts 1. punktā, lai padarītu tos vieglāk identificējamus. Gadījumos, kad tas ir attaisnots, dalībvalstis var arī aizliegt izmantošanas veidus, kas minēti 1. punktā, un likt attiecīgos produktus iznīcināt.

47. pants

Kopienas metodes vīnu analīzei

Regulu (EEK) Nr. 2676/90 piemēro produktiem, uz ko attiecas Regula (EK) Nr. 1493/1999.

48. pants

Atcelšana

Regulu (EK) Nr. 1622/2000 atceļ.

Atsauces uz atcelto regulu uzskata par atsaucēm uz šo regulu un lasa saskaņā ar atbilstības tabulu, kas atrodas XXIII pielikumā.

49. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2008. gada 8 maijā

Komisijas vārdā —
priekšsēdētājs
José Manuel BARROSO

I PIELIKUMS

To vīnogulāju šķirņu saraksts, no kurām iegūtās vīnogas neatkarīgi no Regulas (EK) Nr. 1493/1999 42. panta 5. punkta var izmantot, sagatavojot produktus, uz kuriem attiecas minētais noteikums

(šīs regulas 2. pants)

(p.m.)

II PIELIKUMS

Gadi, kad tos produktus no vīnogu audzēšanas A un B zonām, kam nepiemīt minimālā dabīgā alkohola tilpuma koncentrācija, kas noteikta Regulā (EK) Nr. 1493/1999, var izmantot dzirkstošā vīna, gāzēta dzirkstošā vīna un gāzēta viegli dzirkstošā vīna ražošanai

(šīs regulas 3. pants)

(p.m.)

III PIELIKUMS

A. **To vīnogu šķirņu saraksts, kuru vīnogas var izmantot, lai izveidotu "mucu" kvalitatīvu aromātisko dzirkstošo vīnu un noteiktā reģionā ražotu kvalitatīvu aromātisko dzirkstošo vīnu sagatavošanai**

(šīs regulas 4. panta 1. punkts)

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

Visi Malvāzijas vīni

Mauzac baltvīns un sārtvīns

Monica N

Μοσχοφίλερο (Moschofilero)

Müller-Thurgau B

Visi muskatvīni

Nektár

Pálava B

Parellada B

Perle B

Piquepoul B

Poulsard

Prosecco

Ροδίτης (Roditis)

Scheurebe

Torbato

Zefír B

B. **Atkāpes, kas minētas Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V Pielikuma I.3. punkta a) apakšpunktā un VI pielikuma K.10. punkta a) apakšpunktā, attiecībā uz "mucas" izveidi, lai sagatavotu aromātiskos kvalitatīvos dzirkstošos vīnus un īpašos apvidos ražotos aromātiskos kvalitatīvos dzirkstošos vīnus**

(šīs regulas 4. panta 2. punkts)

Neatkarīgi no VI pielikuma K daļas 10. punkta a) apakšpunkta īpašos apvidos ražotos aromātiskos kvalitatīvos dzirkstošos vīnus var ražot, kā "mucas" sastāvdaļas izmantojot vīnus, kas iegūti no *Prosecco* vīnogu šķirnes, kuru raža novākta īpašos apvidos ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi *Conegliano-Valdobbiadene* un *Montello e Colli Asolani*.

IV PIELIKUMS

Dažu vielu izmantošanas ierobežojumi

(šīs regulas 5. pants)

Maksimālie pieļaujamie daudzumi Regulas (EK) Nr. 1493/1999 IV pielikumā minēto vielu izmantošanai saskaņā ar tajā paredzētajiem nosacījumiem ir šādi:

Vielas	Izmantošana pie svaigām vīnogām, vīnogu misas, vīnogu misas fermentācijas procesā, vīnogu misas fermentācijas procesā, ko iegūst no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām, koncentrētas vīnogu misas un jauna vīna fermentācijas procesā	Izmantošana pie vīnogu misas fermentācijas procesā, ko lieto tiešā patēriņā pārtikā kā tādu, vīna, kas derīgs galda vīna ražošanai, galda vīna, dzirkstošā vīna, gāzētā dzirkstošā vīna, viegli dzirkstošā vīna, gāzēta viegli dzirkstošā vīna, liķiera vīna un noteiktos apvidos ražotiem kvalitatīvajiem vīniem
Rauga šūnu sienu preparāts	40 g/hl	40 g/hl
Oglekļa dioksīds		maksimālais daudzums šādi apstrādātā vīnā: 2 g/l
L-askorbīnskābe	250 mg/l	250 mg/l; maksimālais daudzums šādi apstrādātā vīnā nedrīkst pārsniegt 250 mg/l
Citronskābe		maksimālais daudzums šādi apstrādātā vīnā: 1 g/l
Metavīnskābe		100 mg/l
Vara sulfāts		1 g/hl – ar nosacījumu, ka vara saturs šādi apstrādātā produktā nav vairāk par 1 mg/l
Ogle enoloģiskai izmantošanai	100 g sausa produkta uz hl	100 g sausa produkta uz hl
Barojošie sāļi: diamonija fosfāts vai amonija sulfāts	1 g/l (izteikts sāļos) [1]	0,3 g/l (izteikts sāļos) dzirkstošo vīnu izgatavošanai
Amonija sulfīts vai amonija bisulfīts	0,2 g/l (izteikts sāļos) [2]	
Augšanas veicinātāji: tiamīns tiamīna hidrohlorīda veidā	0,6 mg/l (izteikts tiamīnā)	0,6 mg/l (izteikts tiamīnā) dzirkstošo vīnu izgatavošanai
Polivinilpolipirolidons	80 g/hl	80 g/hl
Kalcija tartarāts		200 g/hl
Kalcija fitāts		8 g/hl
Lizocīms	500 mg/l [3]	500 mg/l [4]
Dimetildikarbonāts		200 mg/l; tirdzniecībā laistajā vīnā nav redzamu nosēdumu

[1] Šīs vielas var izmantot arī kopīgi, kopā nepārsniedzot 1 g/l, neskarot iepriekš norādīto robežu 0,2 g/l.
[2] Šīs vielas var izmantot arī kopīgi, kopā nepārsniedzot 1 g/l, neskarot iepriekš norādīto robežu 0,2 g/l.
[3] Kad vielu pievieno misai un vīnam, kopējais daudzums nedrīkst pārsniegt 500 mg/l.
[4] Kad vielu pievieno misai un vīnam, kopējais daudzums nedrīkst pārsniegt 500 mg/l.

V PIELIKUMS

Prasības kalcija tartrātam

(šīs regulas 7. pants)

PIEMĒROŠANAS JOMA

Kalcija tartrātu pievieno vīnam kā tehnoloģisko aktivatoru, lai palīdzētu nogulsnēties vīnakmenim un palīdzētu stabilizēt vīna vīnskābi, samazinot kālija hidrogentartrāta un kalcija tartrāta beigu koncentrācijas.

PRASĪBAS

— Maksimālā deva ir noteikta šīs regulas IV pielikumā.

— Ja ir pievienots kalcija tartrāts, tad vīns ir jāsakrata un jāatdzesē un izveidojušies kristāli ir jāatdala ar fizikāliem procesiem.

VI PIELIKUMS

Prasības β glukanāzei

(šīs regulas 10. pants)

1. Starptautiskais kods β glukanāzei: E.C. 3-2-1-58.

2. β-glikohidrolīze (sadalot *Botrytis cinerea* glikānu).

3. Izcelsme: *Trichoderma harzianum*.

4. Piemērošanas joma: to β-glikānu sadalīšana, kas atrodas vīnā, jo īpaši to, kas iegūti no pārgatavinātām vīnogām.

5. Maksimālā deva: 3 g fermentu preparātu, kas satur 25 % kopējo organisko cieto vielu (TOS) hektolitrā.

6. Ķīmiskās un mikrobioloģiskās tīrības specifikācija.

Zudums žāvējot	Mazāk nekā 10 %
Smagie metāli	Mazāk nekā 30 ppm
Pb:	Mazāk nekā 10 ppm
As:	Mazāk nekā 3 ppm
Kopējās kolibaktērijas:	Nav
Escherichia coli	Nav 25 g paraugā
Salmonella spp:	Nav 25 g paraugā
Aerobu skaits:	Mazāk nekā 5×10^4 šūnu/g

VII PIELIKUMS

Pienskābes baktērijas

(šīs regulas 11. pants)

PRASĪBAS

Pienskābes baktērijām, kuru izmantošana ir paredzēta Regulas (EK) Nr. 1493/1999 IV pielikuma 1. punkta q) apakšpunktā un 3. punkta z) apakšpunktā, jāpieder pie ģintīm *Leuconostoc*, *Lactobacillus* un/vai *Pediococcus*. Ābolskābe misā vai vīnā tām jāpārvērš pienskābē, un tās nedrīkst ietekmēt garšu. Tām jābūt bijušām izolētām no vīnogām, misas, vīna vai produktiem, kas izgatavoti no vīnogām. Ģints un šķirnes nosaukumam un atsaucei uz celmu jābūt norādītiem uz etiķetes, kopā ar izcelsmi un celma selekcionāru.

Lai veiktu ģenētiskas manipulācijas ar pienskābes baktērijām, iepriekš jāsaņem atļauja.

FORMA

Tās jāizmanto šķidrā vai saldētā formā vai kā pulveris, kas iegūts ar liofilizāciju, tīrā kultūrā vai saistītā kultūrā.

NEAKTĪVAS BAKTĒRIJAS

Nesējbarotnei, kas domāta neaktīvu pienskābes baktēriju sagatavošanai, jābūt inertai, un jābūt atļaujai to izmantot vīndarībā.

KONTROLES

Ķīmiskā:

tās pašas prasības, kas attiecas uz pētījumu vielām citos enoloģiskajos preparātos, jo īpaši uz smagajiem metāliem.

Mikrobioloģiskā:

— reaktivējamo pienskābes baktēriju līmenim jābūt 10^8/g vai 10^7/ml, vai vairāk,

— to sugu pienskābes baktēriju līmenim, kas atšķiras no norādītās cilts vai ciltīm, jābūt mazākam nekā 0,01 % kopējo reaktivējamo pienskābes baktēriju,

— aerobo baktēriju līmenim jābūt mazākam nekā 10^3 gramā pulvera vai mililitrā,

— kopējam raugu saturam jābūt mazāk nekā 10^3 gramā pulvera vai mililitrā,

— pelējuma saturam jābūt mazāk nekā 10^3 gramā pulvera vai mililitrā.

PIEDEVAS

Piedevām, ko izmanto kultūras sagatavošanā vai pienskābes baktēriju reaktivēšanā, jābūt vielām, ko ir atļauts izmantot pārtikas produktos, un tām jābūt minētām uz etiķetes.

RAŽOŠANAS DATUMS

Ražotājam jānorāda datums, kurā produktu aizveda no rūpnīcas.

IZMANTOŠANA

Ražotājam jānorāda izmantošanas instrukcija vai reaktivēšanas metode.

GLABĀŠANA

Glabāšanas noteikumiem jābūt skaidri norādītiem uz etiķetes.

ANALĪZES METODES

— pienskābes baktērijas: barotne A[1], B[2] vai C[3] ar izmantošanas metodi ciltij, kā norādījis ražotājs,

— aerobās baktērijas: Agara barotne,

— raugi: Malta-Vikerhama barotne,

— pelējums: Malta-Vikerhama vai Čapeka barotne.

A barotne

Rauga ekstrakts	5 g
Gaļas ekstrakts	10 g
Triptīnpeptons	15 g
Nātrija acetāts	5 g
Amonija citrāts	2 g
Tween 80	1 g
Mangāna sulfāts	0,050 g
Magnija sulfāts	0,200 g
Glikoze	20 g
Ūdens uzpildīšanai	1 000 ml
pH	5,4

B barotne

Tomātu sula	250 ml
Difco-rauga ekstrakts	5 g
Peptons	5 g
L-ābolskābe	3 g
Tween 80	1 piliens
Mangāna sulfāts	0,050 g
Magnija sulfāts	0,200 g
Ūdens uzpildīšanai	1 000 ml
pH	4,8

C barotne

Glikoze	5 g
Triptons *Difco*	2 g
Peptons *Difco*	5 g
Aknu ekstrakts	1 g
Tween 80	0,05 g
Tomātu sula, atšķaidīta 4,2 reizes, filtrēta ar *Whatman* Nr. 1	1 000 ml
pH	5,5

VIII PIELIKUMS

Prasības lizocīmam

(šīs regulas 12. pants)

PIEMĒROŠANAS JOMA

Lizocīmu var pievienot vīnogu misai, rūgstošai vīnogu misai un vīnam šādiem mērķiem: lai kontrolētu šajos produktos to baktēriju augšanu un aktivitāti, kas ierosina malo-pienskābo fermentāciju.

PRASĪBAS:

— maksimālā deva ir noteikta šīs regulas IV pielikumā,

— izmantotajam produktam jāatbilst tīrības kritērijiem, kas noteikti Direktīvā 96/77/EK.

IX PIELIKUMS

Organiskās vielas zuduma noteikšana no jonu apmaiņas sveķiem

(šīs regulas 13. pants)

1. SFĒRA UN PIEMĒROŠANAS JOMA

Šī metode nosaka organiskās vielas zudumu no jonu apmaiņas sveķiem.

2. DEFINĪCIJA

Organiskās vielas zudums no jonu apmaiņas sveķiem. Organiskās vielas zudumu nosaka ar minēto metodi.

3. PRINCIPS

Ekstrahējošos šķīdinātājus laiž caur sagatavotajiem sveķiem, un ekstrahētās organiskās vielas svaru nosaka gravimetriski.

4. REAĢENTI

Visiem reaģentiem jābūt ar analīzes kvalitāti.

Ekstrahējošie šķīdinātāji.

4.1. Destilēts ūdens vai līdzvērtīgas tīrības dejonizēts ūdens.

4.2. Etanols, 15 % v/v. Sagatavot, samaisot 15 daļas absolūtā etanola ar 85 daļām ūdens (4.1. apakšpunkts).

4.3. Etiķskābe, 5 % m/m. Sagatavot, samaisot 5 daļas ledus etiķskābes ar 95 daļām ūdens (4.1. apakšpunkts).

5. APARATŪRA

5.1. Jonu apmaiņas hromatogrāfijas kolonnas.

5.2. Mērcilindri, ietilpība 2 l.

5.3. Iztvaicēšanas bļodiņas, kuru izturīgums mufeļkrāsnī ir 850 °C.

5.4. Žāvēšanas skapis, termostatējams pie 105 ± 2 °C.

5.5. Mufeļkrāsns, termostatējama pie 850 ± 25 °C.

5.6. Analītiskie svari ar precizitāti līdz 0,1 mg.

5.7. Iztvaicētājs, elektriskā plītiņa vai infrasarkanais iztvaicētājs.

6. PROCEDŪRA

6.1. Katrā no trim atsevišķajām jonu apmaiņas hromatogrāfijas kolonnām (5.1. apakšpunkts) pievienot 50 ml pārbaudāmo jonu apmaiņas sveķu, kas ir nomazgāti un apstrādāti saskaņā ar ražotāja pamācību, kā jāgatavo sveķi izmantošanai ar pārtiku.

6.2. Anjonu sveķiem – izlaist trīs ekstrahējošos šķīdinātājus (4.1., 4.2. un 4.3. apakšpunkts) atsevišķi caur sagatavotajām kolonnām (6.1. apakšpunkts) ar plūsmas ātrumu 350 līdz 450 ml/h. Katrā gadījumā noliet pirmo eluāta litru un savākt nākamos divus litrus mērcilindros (5.2. apakšpunkts). Katjonu sveķiem – izlaist tikai šķīdinātājus, kas minēti 4.1. un 4.2. apakšpunktā, caur kolonnām, kas sagatavotas šim mērķim.

6.3. Iztvaicēt trīs eluātus virs elektriskās plītiņas vai ar infrasarkano iztvaicētāju (5.7. apakšpunkts) atsevišķās iztvaicēšanas bļodiņās (5.3. apakšpunkts), kas ir iepriekš iztīrītas un nosvērtas (m0). Ievietot šķīvjus žāvēšanas skapī (5.4. apakšpunkts) un žāvēt līdz konstantam svaram (m1).

6.4. Pēc pastāvīgā svara (6.3. apakšpunkts) piereģistrēšanas, ievietot iztvaicēšanas bļodiņu mufeļkrāsnī (5.5. apakšpunkts) un pelnot līdz konstantam svaram (m2).

6.5. Aprēķināt ekstrahēto organisko vielu (7.1. apakšpunkts). Ja rezultāts ir lielāks nekā 1 mg/l, tad veikt tukšo testu ar reaģentiem un atkārtoti aprēķināt ekstrahētās organiskās vielas svaru.

Tukšais tests būtu jāveic, atkārtojot tikai 6.3. un 6.4. apakšpunktā minētās darbības, bet izmantojot divus litrus ekstrahējošā šķīdinātāja, lai iegūtu svaru m3 un m4 attiecīgi 6.3. un 6.4. apakšpunktā norādītajam.

7. REZULTĀTU IZTEIKŠANA

7.1. Formula un rezultātu aprēķins

Organisko vielu, kas ekstrahēta no jonu apmaiņas sveķiem, mg/l, aprēķina:

$$500\ (m1 - m2),$$

kur m1 un m2 ir izteikti gramos.

Koriģēto organiskās vielas, kas ekstrahēta no jonu apmaiņas sveķiem, svaru (mg/l) aprēķina:

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

kur m1, m2, m3 un m4 ir izteikti gramos.

7.2. Starpība starp rezultātiem, kas iegūti divās paralēlās noteikšanas reizēs, kas veiktas ar vienu un to pašu paraugu, nedrīkst pārsniegt 0,2 mg/l.

X PIELIKUMS

Noteikumi attiecībā uz dimetildikarbonātu

(šīs regulas 17. pants)

PIEMĒROŠANAS JOMA

Dimetildikarbonātu var pievienot vīnam ar šādu mērķi – nodrošināt mikrobioloģisko stabilizāciju pudelē iepildītam vīnam, kas satur fermentējamus cukurus.

NOTEIKUMI

— pievienošanai jānotiek tikai neilgu laiku pirms pildīšanas pudelē, ko definē kā minētā produkta pildīšanu tvertnē, kuras tilpība nepārsniedz 60 litrus, komerciālos nolūkos,

— pievienošanai jānotiek tikai neilgu laiku pirms iepildīšanas pudelē, apstrādi var piemērot tikai vīniem, kuros cukuru saturs ir vienāds ar 5 g/l vai lielāks,

— maksimāli pieļaujamais daudzums ir noteikts šīs regulas IV pielikumā, un vielai tirdzniecībā laistajā vīnā jābūt nemanāmai,

— izmantotajai vielai jāatbilst tīrības kritērijiem, kas noteikti Direktīvā 96/77/EK,

— šī apstrāde jānorāda reģistrā, kas paredzēts Regulas (EK) Nr. 1493/1999 70. panta 2. punktā.

XI PIELIKUMS

Prasības elektrodialīzes apstrādei

(šīs regulas 18. pants)

Mērķis ir stabilizēt vīna vīnskābi attiecībā uz kālija hidrogentartrātu un kalcija tartrātu (un pārējiem kalcija sāļiem), ekstrahējot pārsātinājuma jonus vīnā, iedarbojoties ar elektrisko lauku un izmantojot membrānas, kas laiž cauri vai nu anjonus, vai katjonus.

1. MEMBRĀNAS PRASĪBAS

1.1. Membrānām jābūt sakārtotām pārmaiņus "filtra – preses" veida sistēmā vai jebkurā citā piemērotā sistēmā, kas nodala apstrādes (vīnam) un koncentrācijas (notekūdeņu) nodalījumus.

1.2. Katjonus caurlaidīgajām membrānām jābūt tā pielāgotām, lai tās ekstrahētu tikai katjonus, jo īpaši K^+ un Ca^{++}.

1.3. Anjonus caurlaidīgajām membrānām jābūt tā pielāgotām, lai tās ekstrahētu tikai anjonus, jo īpaši tartrāta anjonus.

1.4. Membrānas nedrīkst pārlieku modificēt vīna fizikālo un ķīmisko sastāvu un organoleptiskās īpašības. Tām jāatbilst šādām prasībām:

— tām jābūt izgatavotām, ievērojot labu ražošanas praksi, no vielām, ko atļauts izmantot tādu plastmasas materiālu ražošanā, kas paredzēti saskarei ar pārtikas produktiem, kuri uzskaitīti Komisijas Direktīvas 2002/72/EK [1] II pielikumā,

— elektrodialīzes aprīkojuma izmantotājam jāpierāda, ka izmantotās membrānas atbilst iepriekš minētajām prasībām un ka jebkuras aizvietošanas darbības ir veicis specializēts personāls,

— tās nedrīkst atbrīvot nevienu vielu tādos daudzumos, kas apdraud cilvēka veselību vai ietekmē pārtikas produktu garšu vai smaržu, un tām jāatbilst kritērijiem, kas noteikti Direktīvā 2002/72/EK,

— to izmantošana nedrīkst izraisīt mijiedarbību starp to sastāvdaļām un vīnu, kas var būt par iemeslu tam, ka apstrādātajā produktā rodas jauni savienojumi, kuri var būt toksiski.

Svaigu elektrodialīzes membrānu stabilitāte jānosaka, izmantojot imitatoru (modelējošu ierīci), kas reproducē vīna fizikālo un ķīmisko sastāvu, lai pētītu dažu vielu iespējamu migrāciju no tām.

Ieteiktā eksperimentālā metode ir šāda:

Imitators ir ūdens – alkohola šķīdums, kas amortizēts uz pH un vīna vadītspēju. Tā sastāvs ir šāds:

— absolūtais etanols: 11 l,

— kālija hidrogentartrāts: 380 g,

— kālija hlorīds: 60 g,

— koncentrēta sērskābe: 5 ml,

— destilēts ūdens: lai uzpildītu līdz 100 litriem.

[1] OV L 220, 15.8.2002., 18. lpp.

Šo šķīdumu izmanto noslēgtās ķēdes migrācijas testiem uz elektrodialīzes bloka zem sprieguma (1 volts/šūnā) uz 50 l/m^2 anjonu un katjonu membrānu pamata līdz šķīduma 50 % demineralizācijai. Izplūstošo ķēdi ierosina ar 5 g/l kālija hlorīda šķīdumu. Migrējošās vielas pārbauda gan imitatorā, gan izplūstošajā šķīdumā.

Nosaka organiskās molekulas, kas ieiet membrānu sastāvā un kas var migrēt uz apstrādāto šķīdumu. Apstiprinātā laboratorijā katrai no minētajām sastāvdaļām veic īpašu noteikšanu. Visu noteikto savienojumu saturam imitatorā jābūt mazākam nekā 50 g/l.

Minētajām membrānām jāpiemēro vispārīgie noteikumi par tādu materiālu kontroli, kas nonāk saskarē ar pārtikas produktiem.

2. MEMBRĀNAS IZMANTOŠANAS PRASĪBAS

Membrānu pāris ir nostādīts tā, lai ievērotu šādus nosacījumus:

— pH vīnā samazinātos ne vairāk kā par 0,3 pH vienībām,

— gaistošais skābums samazinātos ne vairāk kā par 0,12 g/l (2 meq izteikti kā etiķskābe),

— apstrāde nedrīkst ietekmēt vīna nejonu sastāvdaļas, jo īpaši polifenolus un polisaharīdus,

— mazo molekulu, tādu kā etanola, izplatīšanās jāierobežo, un tās nedrīkst samazināt alkohola tilpuma koncentrāciju vairāk kā par 0,1 % tilpuma,

— membrānas jāglabā un jātīra ar apstiprinātām metodēm, pēdējo darot ar vielām, ko atļauts izmantot pārtikas produktu sagatavošanā,

— membrānām jābūt tā iezīmētām, lai būtu iespējams kontrolēt maiņu elektrodialīzes blokā,

— iekārta jāvada, izmantojot tādu vadības un kontroles mehānismu, kas ņem vērā katra konkrētā vīna nestabilitāti tā, lai likvidētu tikai kālija hidrogentartrāta un kalcija sāļu pārsātinājumu,

— apstrāde jāveic uz enologa vai kvalificēta tehniķa atbildību.

Apstrāde jāreģistrē reģistrā, kas minēts Regulas (EK) Nr. 1493/1999 70. panta 2. punktā.

XII PIELIKUMS

Prasības ureāzei

(šīs regulas 19. pants)

1. Starptautiskais ureāzes kods: EC 3-5-1-5, CAS Nr. 9002-13-5.

2. Aktivitāte: ureāzes aktivitāte (aktīva pie skāba pH), lai sadalītu urīnvielu amonjakā un oglekļa dioksīdā. Konstatētā aktivitāte ir ne mazāka kā 5 vienības/mg, kur par vienu vienību definē daudzumu, kas ražo vienu µmol amonjaka minūtē pie 37 °C no 5 g/l urīnvielas pie pH 4.

3. Izcelsme: *Lactobacillus fermentum*.

4. Piemērošanas joma: tās urīnvielas sadalīšana, kas atrodas vīnā, kurš paredzēts ilgstošākai nogatavināšanai, ja tā sākotnējā urīnvielas koncentrācija ir lielāka nekā 1 mg/l.

5. Maksimālais izmantojamais daudzums: 75 mg fermentu preparāta litrā apstrādātā vīna, kas nepārsniedz 375 vienības ureāzes litrā vīna. Pēc apstrādes visa atlikusī fermentu aktivitāte ir jālikvidē, filtrējot vīnu (poru izmērs < 1 µm).

6. Ķīmiskās un mikrobioloģiskās tīrības specifikācijas:

Zudums žāvējot	Mazāk nekā 10 %
Smagie metāli	Mazāk nekā 30 ppm
Svins:	Mazāk nekā 10 ppm
Arsēns:	Mazāk nekā 2 ppm
Kopējās kolibaktērijas:	Nav
Salmonella spp:	Nav 25 g paraugā
Aerobu skaits:	Mazāk nekā 5×10^4 šūnu/g

Ureāze, ko izmanto vīna apstrādē, jāsagatavo, ievērojot tādus pašus nosacījumus attiecībā uz ureāzi, uz kuriem attiecas Pārtikas zinātniskās komitejas 1998. gada 10. decembra atzinums.

XIII PIELIKUMS

Ozola koksnes gabalu izmantošanas noteikumi

(šīs regulas 22. pants)

PIEMĒROŠANAS MĒRĶI, IZCELSME UN JOMA

Ozola koksnes gabalus lieto vīna izgatavošanas procesā, lai piešķirtu tam dažas ozola koksnei piemītošas īpatnības.

Drīkst izmantot tikai koksnes gabalus, kas iegūti no *Quercus* sugas ozoliem.

Tos izmanto dabiskā veidā vai arī viegli, vidēji vai stipri karsētus, bet tie nedrīkst būt apdeguši, arī ne no ārpuses, nedz arī pārogļojušies un trausli pieskārienā. Izņemot karsēšanu, tos nedrīkst pakļaut ne ķīmiskai, ne fermentu, ne fiziskai apstrādei. Koksnes gabaliem nedrīkst pievienot nekādas vielas, kas paredzētas to dabīgā aromāta vai ekstrahējamo fenola savienojumu pastiprināšanai.

PRODUKTA ETIĶETES

Uz etiķetes norāda ozola botāniskās sugas vai sugu izcelsmi un iespējamās karsēšanas intensitāti, uzglabāšanas apstākļus un drošības pasākumus.

IZMĒRI

Koksnes gabaliņu izmēriem ir jābūt tādiem, lai 95 % no to svara paliktu uz sieta, kura pinuma izmērs ir 2 mm (vai nu acu izmērs 9).

TĪRĪBA

No ozola koksnes gabaliem nedrīkst izdalīties vielas tādā koncentrācijā, kas iespējami apdraudētu veselību.

Apstrāde jāreģistrē reģistrā, kas minēts Regulas (EK) Nr. 1493/1999 70. panta 2. punktā.

XIV PIELIKUMS

Atkāpes attiecībā uz sēra dioksīda saturu

(šīs regulas 23. panta 1. punkts)

Papildus Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma A punktam maksimālo sēra dioksīda saturu vīniem ar atlikumcukura daudzumu, kas izteikts kā invertcukurs, ne mazāk kā pieci grami litrā, palielina līdz:

a) 300 mg/l:

— īpašos apvidos ražotiem kvalitatīvajiem baltvīniem, kam ir tiesības uz ģeogrāfiskās izcelsmes norādi *Gaillac*,

— īpašos apvidos ražotiem kvalitatīvajiem vīniem, kam ir tiesības uz ģeogrāfiskās izcelsmes norādi *Alto Adige* un *Trentino*, ko apraksta ar terminiem vai vienu no terminiem *passito* vai *vendemmia tardiva*,

— NRR kvalitatīvi vīni, kam ir tiesības uz cilmes vietas nosaukumu *Colli orientali del Friuli – Picolit*,

— īpašos apvidos ražotiem kvalitatīvajiem vīniem *Moscato di Pantelleria naturale* un *Moscato di Pantelleria*,

— galda vīniem ar šādām ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm, ar alkohola tilpuma koncentrāciju augstāku nekā 15 % tilpuma un ar atlieku cukura saturu lielāku nekā 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*,

— noteiktos reģionos ražotiem kvalitatīviem vīniem, ko apzīmē ar terminu "*pozdní sběr*",

— noteiktā reģionā ražotam kvalitatīvam vīnam, ko apzīmē ar terminu "*neskorý zber*";

b) 400 mg/l:

— īpašos apvidos ražotiem kvalitatīvajiem baltvīniem, kam ir tiesības uz kādu no šādām reģistrētām ģeogrāfiskas izcelsmes norādēm: *Alsace un Alsace grand cru*, kam seko vārdi "*vendanges tardives*" vai "*sélection de grains nobles*", *Anjou-Coteaux de la Loire, Chaume-Premier cru des Coteaux du Layon, Coteaux du Layon*, kam seko izcelsmes komūnas nosaukums, *Coteaux du Layon*, kam seko nosaukums *Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh* un *Saussignac,*

— saldajiem vīniem, kas ražoti no pārgatavinātām vīnogām, un saldajiem vīniem, kas ražoti no sažuvušām vīnogām, kuru izcelsme ir Grieķijā, ar atlieku cukura saturu, kas izteikts kā invertcukurs, ne mazāk kā 45 g/l, un kam ir tiesības uz kādu no šādiem ģeogrāfiskās izcelsmes nosaukumiem: *Samos (Σάμος), Rhodes (Ρόδος), Patras (Πάτρα), Rio Patron (Ρίο Πατρών), Kephalonia (Κεφαλονιά), Limnos (Λήμνος), Sitia (Σητεία), Santorini (Σαντορίνη), Nemea (Νεμέα), Daphnes (Δαφνές),*

— noteiktos reģionos ražotiem kvalitatīviem vīniem, ko apzīmē ar terminiem "*výběr z bobulí*", "*výběr z cibéb*", "*ledové víno*" un "*slámové víno*",

— noteiktā reģionā ražotam kvalitatīvam vīnam, ko apzīmē ar terminiem "*bobuľový výber*", "*hrozienkový výber*" un "*ľadový výber*",

— tie īpašos reģionos ražoti kvalitatīvie vīni, kam ir tiesības uz oriģinālo nosaukumu "*Albana di Romagna*" un norādi: "*passito*",

— Luksemburgas īpašos reģionos ražoti kvalitatīvie vīni ar norādi: "*vendanges tardives*", "*vin de glace*" vai "*vin de paille*";

c) 350 mg/l attiecībā uz:

— noteiktos reģionos ražotiem kvalitatīviem vīniem, ko apzīmē ar terminu "*výběr z hroznů*",

— noteiktos reģionos ražotiem kvalitatīviem vīniem, ko apzīmē ar terminu "*výber z hrozna*".

Papildus Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma A punktam maksimālo sēra dioksīda saturu Kanādas izcelsmes baltvīnam ar tiesībām uz apzīmējumu *Icewine* un tā atlikumcukura saturu, kas izteikts kā invertcukurs, ne mazāk kā pieci grami litrā, palielina līdz 400 mg/l.

XV PIELIKUMS

Kopējā maksimāli pieļaujamā sēra dioksīda satura palielināšana laika apstākļu dēļ

(Šīs regulas 23. panta 4. punkts)

	Gads	Dalībvalsts	Vīnkopības zona(-s)	Attiecīgie vīni
1.	2000.	Vācija	Visas Vācijas vīnkopības zonas	Visi vīni, kas izgatavoti no 2000. gada vīnogu ražas
2.	2006.	Vācija	Bādenes-Virtembergas, Bavārijas, Hesenes un Reinzemas-Pfalcas reģionu vīnkopības teritorijas	Visi vīni, kas iegūti no 2006. gada vīnogu ražas
3.	2006.	Francija	Lejasreinas un Augšreinas departamentu vīnkopības teritorijas	Visi vīni, kas iegūti no 2006. gada vīnogu ražas

XVI PIELIKUMS

Gaistošās skābes saturs

(šīs regulas 24. pants)

Neatkarīgi no Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma B.1. punkta maksimālais gaistošās skābes daudzums vīnā ir:

a) *Vācijas vīniem:*

30 miliekvivalenti litrā īpašos apvidos ražotiem kvalitatīvajiem vīniem, kas atbilst tādām prasībām, lai tos varētu aprakstīt kā *"Eiswein"* vai *"Beerenauslese"*;

35 miliekvivalenti litrā īpašos apvidos ražotiem kvalitatīvajiem vīniem, kas atbilst prasībām, ko aprakstīs kā *"Trockenbeerenauslese"*;

b) *Francijas vīniem:*

25 miliekvivalenti litrā šādiem īpašos apvidos ražotiem kvalitatīvajiem vīniem:

— *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,* kam seko izcelsmes komūnas nosaukums,

— *Coteaux du Layon,* kam seko nosaukums *Chaume,*

— *Quarts de Chaume,*

— *Coteaux de Saumur,*

— *Jurançon,*

— *Pacherenc du Vic Bilh,*

— *Alsace* un *Alsace grand cru,* ko apraksta un prezentē ar vārdiem *"vendanges tardives"* vai *"sélection de grains nobles"*,

— *Arbois,* kam seko apraksts *"vin de paille"*,

— *Côtes du Jura,* kam seko apraksts *"vin de paille"*,

— *L'Etoile,* kam seko apraksts *"vin de paille"*,

— *Hermitage*, kam seko apraksts "*vin de paille*",

— *Chaume-Premier cru des Coteaux du Layon*,

— *Graves supérieurs*,

— *Saussignac*

galda vīniem ar šādām ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm, ar kopējo alkohola tilpuma koncentrāciju lielāku nekā 15 % un atlikumcukura saturu ne vairāk kā 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*, izņemot vīnus, kas ražoti zonā ar aizsargātu izcelsmes apzīmējumu un reģionos, kuros audzē *Chenin* šķirni, *Maine-et-Loire* un *Indre-et-Loire* departamentos,

— *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*;

šādiem īpašos apvidos ražotiem kvalitatīvajiem liķiera vīniem, ko apraksta un prezentē ar 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) *Itālijas vīniem:*

i) 25 miliekvivalenti litrā:

— īpašā apvidū ražotam kvalitatīvam liķiera vīnam *Marsala*,

— īpašos apvidos ražotiem kvalitatīviem vīniem *Moscato di Pantelleria naturale, Moscato di Pantelleria* un *Malvasia delle Lipari*,

— īpašos apvidos ražotiem kvalitatīviem vīniem *Colli orientali del Friuli*, kam ir norāde "Picolit",

— īpašos apvidos ražotiem kvalitatīviem vīniem un īpašos apvidos ražotiem kvalitatīviem liķiera vīniem, kas atbilst tādām prasībām, lai tos varētu aprakstīt ar terminiem vai vienu no terminiem: *"vin santo", "passito", "liquoroso"* un *"vendemmia tardiva"* izņemot v.q.p.r.d., kam ir tiesības uz ģeogrāfiskās izcelsmes norādi *Alto Adige* un kurus apraksta ar terminiem vai vienu no terminiem *"passito"* vai *"vendemmia tardiva"*,

— galda vīniem ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm, kas atbilst tādām prasībām, lai tos varētu aprakstīt ar terminiem vai vienu no terminiem: *"vin santo", "passito", "liquoroso"* un *"vendemmia tardiva"*,

— galda vīniem, kas iegūti no vīnogu šķirnes *"Vernaccia di Oristano B"*, kas ievākta Sardīnijā, un kuri atbilst tādām prasībām, lai tos varētu aprakstīt ar terminu *"Vernaccia di Sardegna"*;

ii) 40 miliekvivalenti litrā īpašos apvidos ražotiem kvalitatīviem vīniem, kam ir tiesības uz ģeogrāfiskās izcelsmes norādi *Alto Adige* un kurus apraksta ar terminiem vai vienu no terminiem *"passito"* vai *"vendemmia tardiva"*.

d) *Austrijas vīniem:*

— 30 miliekvivalenti litrā īpašos apvidos ražotiem kvalitatīvajiem vīniem, kas atbilst tādām prasībām, lai tos varētu aprakstīt kā "*Eiswein*" vai "*Beerenauslese*", izņemot 2003. gada ražas vīnus ar atzīmi "*Eiswein*",

— 40 miliekvivalenti litrā īpašos apvidos ražotiem kvalitatīvajiem vīniem, kas atbilst tādām prasībām, lai tos varētu aprakstīt kā "*Ausbruch*", "*Trockenbeerenauslese*" vai "*Strohwein*", kā arī 2003. gada ražas vīniem ar atzīmi "*Eiswein*";

e) *vīniem, kuru izcelsme ir Apvienotajā Karalistē:*

25 miliekvivalenti litrā īpašos apvidos ražotiem kvalitatīvajiem vīniem, kurus apraksta un prezentē ar terminiem "*botrytis*" vai citiem līdzvērtīgiem terminiem, "*noble late harvested*", "*special late harvested*" vai "*noble harvest*", un kuri atbilst prasībām, lai tos varētu aprakstīt kā tādus;

f) *vīniem, kuru izcelsme ir Spānijā:*

i) 25 miliekvivalenti litrā īpašos apvidos ražotiem kvalitatīvajiem vīniem, kas atbilst tādām prasībām, lai tos varētu aprakstīt ar terminu "*vendimia tardía*";

ii) 35 miliekvivalenti litrā:

— īpašos apvidos ražotiem kvalitatīviem vīniem, kas ražoti no pārgatavinātām vīnogām un kam ir tiesības uz ģeogrāfiskās izcelsmes norādi *Ribeiro*,

— īpašos apvidos ražotiem kvalitatīviem liķiera vīniem, kas apzīmēti ar norādi "*generoso*" vai "*generoso de licor*" un kam ir tiesības uz ģeogrāfiskās izcelsmes norādi *Condado de Huelva, Jerez-Xerez-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Málaga un Montilla-Moriles*;

g) *Kanādas izcelsmes vīniem:*

35 miliekvivalenti litrā vīniem, ko apzīmē ar vārdu "*Icewine*";

h) *Ungārijas vīniem:*

25 miliekvivalenti litrā šādiem noteiktos reģionos ražotiem kvalitatīviem vīniem:

— *Tokaji máslás*,

— *Tokaji fordítás*,

— *aszúbor*,

— *töppedt szőlőből készült bor*,

— *Tokaji szamorodni*,

— *késői szüretelésű bor*,

— *válogatott szüretelésű bor*;

35 miliekvivalenti litrā šādiem noteiktos reģionos ražotiem kvalitatīviem vīniem:

— *Tokaji aszú*,

— *Tokaji aszúeszencia*,

— *Tokaji eszencia*;

i) *Čehijas vīniem:*

30 miliekvivalenti litrā noteiktos reģionos ražotiem kvalitatīviem vīniem, ko apzīmē ar vārdiem "*výběr z bobulí*" un "*ledové víno*",

35 litrā noteiktos reģionos ražotiem kvalitatīviem vīniem, ko apzīmē ar vārdiem "*slámové víno*" un "*výběr z cibéb*";

j) *Grieķijas vīniem:*

30 miliekvivalenti litrā šādiem noteiktos reģionos ražotiem kvalitatīviem vīniem, kam kopējā spirta tilpumkoncentrācija ir vienāda ar vai lielāka par 13 % un atlikumcukura saturs ir vismaz 45 g/l:

— *Samos (Σάμος)*,

— *Rhodes (Ρόδος)*,

— *Patras (Πάτρα)*,

— *Rio Patron (Ρίο Πατρών)*,

— *Cephalonie (Κεφαλονιά)*,

— *Limnos (Λήμνος)*,

— *Sitía (Σητεία)*,

— *Santorini (Σαντορίνη)*,

— *Nemea (Νεμέα)*,

— *Daphnes (Δαφνές)*;

k) *Kipras vīniem:*

25 miliekvivalenti litrā noteiktos reģionos ražotiem kvalitatīviem liķiera vīniem *"Κουμανδαρία" (Commandaria)*;

l) *Slovākijas vīniem:*

25 miliekvivalenti litrā šādiem noteiktos reģionos ražotiem kvalitatīviem vīniem:

— *tokajské samorodné*;

35 miliekvivalenti litrā vīnam:

— *tokajský výber*;

m) *Slovēnijas vīniem:*

30 miliekvivalenti litrā šādiem noteiktos reģionos ražotiem kvalitatīviem vīniem:

— *vrhunsko vino ZGP — jagodni izbor*,

— *vrhunsko vino ZGP — ledeno vino*;

35 miliekvivalenti litrā šādiem noteiktos reģionos ražotiem kvalitatīviem vīniem:

— *vrhunsko vino ZGP — suhi jagodni izbor*;

n) *Luksemburgas vīniem:*

— 25 miliekvivalenti litrā Luksemburgas īpašos apvidos ražotiem kvalitatīvajiem vīniem, kas atbilst tādām prasībām, lai tos varētu aprakstīt kā *"vendanges tardives"*,

— 30 miliekvivalenti litrā Luksemburgas īpašos apvidos ražotiem kvalitatīvajiem vīniem, kas atbilst tādām prasībām, lai tos varētu aprakstīt kā *"vin de paille"* un *"vin de glace"*.

o) *Rumānijas vīniem:*

— 25 miliekvivalenti litrā īpašos apvidos ražotiem kvalitatīvajiem vīniem, kas atbilst tādām prasībām, lai tos varētu aprakstīt kā DOC–CT.

— 30 miliekvivalenti litrā īpašos apvidos ražotiem kvalitatīvajiem vīniem, kas atbilst tādām prasībām, lai tos varētu aprakstīt kā DOC–CIB.

XVII PIELIKUMS

Bagātināšana, ja laika apstākļi ir bijuši īpaši nelabvēlīgi

(šīs regulas 27. pants)

	Gads	Vīnkopības zona	Ģeogrāfiskais reģions	Šķirne (attiecīgā gadījumā)
1.	2000.	A	Anglija, Velsa	*Auxerrois, Chardonnay, Ehrenfelser, Faber, Huxelrebe, Kerner, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir, Riesling, Schonburger, Scheurebe, Seyval Blanc* un *Wurzer*

XVIII PIELIKUMS

Gadījumi, kad ir atļauta viena un tā paša produkta paskābināšana un bagātināšana

(šīs regulas 31. pants)

(p.m.)

XIX PIELIKUMS

Datumi, līdz kuriem drīkst veikt bagātināšanas, paskābināšanas un atskābināšanas operācijas gadījumos, kad ir īpaši nelabvēlīgi laika apstākļi

(šīs regulas 33. pants)

(p.m.)

XX PIELIKUMS

To vīna destilātu vai žāvētu vīnogu destilātu īpašības, kurus var pievienot liķiera vīniem un dažiem īpašos apvidos ražotiem kvalitatīvajiem liķiera vīniem

(šīs regulas 40. pants)

1. Organoleptiskās īpašības	Bez svešas izcelsmes aromāta, kas nosakāms jēlmateriālā
2. Alkohola tilpuma koncentrācija:	
Minimālā	52 % tilpuma
Maksimālā	86 % tilpuma
3. Kopējais gaistošo vielu, izņemot etil- un metilspirtu, daudzums	125 g/hl alkohola vai vairāk pie 100 % tilpuma
4. Maksimālais metilspirta saturs	< 200 g/hl alkohola pie 100 % tilpuma

XXI PIELIKUMS

To īpašos apvidos ražotu kvalitatīvo liķiera vīnu saraksts, kuru ražošanā jāievēro īpaši noteikumi

A. TO ĪPAŠOS APVIDOS RAŽOTU KVALITATĪVO LIĶIERA VĪNU SARAKSTS, KURU RAŽOŠANĀ IZMANTO VĪNOGU MISU VAI TĀS MAISĪJUMU AR VĪNU

(šīs regulas 41. panta 1. punkts)

GRIEĶIJA

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

SPĀNIJA

Īpašos apvidos ražoti kvalitatīvie liķiera vīni	Produkta apraksts, kā tas noteikts Kopienas noteikumos vai valsts likumos un citos normatīvajos aktos
Alicante	*Moscatel de Alicante* *Vino dulce*
Cariñena	*Vino dulce*
Jerez-Xérès-Sherry	*Pedro Ximénez* *Moscatel*
Montilla-Moriles	*Pedro Ximénes*
Priorato	*Vino dulce*
Tarragona	*Vino dulce*
Valencia	*Moscatel de Valencia* *Vino dulce*

ITĀLIJA

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. TO ĪPAŠOS APVIDOS RAŽOTU KVALITATĪVO LIĶIERA VĪNU SARAKSTS, KURU RAŽOŠANĀ PIEVIENO PRODUKTUS, KAS MINĒTI REGULAS (EK) NR. 1493/1999 V PIELIKUMA J.2. PUNKTA B) APAKŠPUNKTĀ

(šīs regulas 41. panta 2. punkts)

1. **To īpašos apvidos ražotu kvalitatīvo liķiera vīnu saraksts, kuru ražošanā pievieno vīna spirtu vai žāvētu vīnogu spirtu ar alkohola tilpuma koncentrāciju ne mazāk kā 95 % tilpuma un ne vairāk kā 96 % tilpuma**

(Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma J.2. punkta b) apakšpunkta ii) daļas pirmais ievilkums)

GRIEĶIJA

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

SPĀNIJA

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

KIPRA

Κουμανδαρία (Commandaria).

2. **To īpašos apvidos ražotu kvalitatīvo liķiera vīnu saraksts, kuru ražošanā pievieno spirtu, kas destilēts no vīna vai vīnogu čagām, ar alkohola tilpuma koncentrāciju ne mazāk kā 52 % tilpuma un ne vairāk kā 86 % tilpuma**

(Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma J.2. punkta b) apakšpunkta ii) daļas otrais ievilkums)

GRIEĶIJA

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

FRANCIJA

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

KIPRA

Κουμανδαρία (Commandaria).

3. **To īpašos apvidos ražotu kvalitatīvo liķiera vīnu saraksts, kuru ražošanā pievieno spirtu, kas destilēts no žāvētām vīnogām, ar alkohola tilpuma koncentrāciju ne mazāk kā 52 % tilpuma un ne vairāk kā 94,5 % tilpuma**

(Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma J.2. punkta b) apakšpunkta ii) daļas trešais ievilkums)

GRIEĶIJA

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

4. **To īpašos apvidos ražotu kvalitatīvo liķiera vīnu saraksts, kuru ražošanā pievieno vīnogu misu fermentācijā, kas iegūta no sažuvušām vīnogām**

(Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma J.2. punkta b) apakšpunkta iii) daļas pirmais ievilkums)

SPĀNIJA

Īpašos apvidos ražoti kvalitatīvie liķiera vīni	Produkta apraksts, kā tas noteikts Kopienas noteikumos vai valsts likumos un citos normatīvajos aktos
Jerez-Xérès-Sherry	*Vino generoso de licor*
Málaga	*Vino dulce*
Montilla-Moriles	*Vino generoso de licor*

ITĀLIJA

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

KIPRA

Κουμανδαρία (Commandaria).

5. **To īpašos apvidos ražotu kvalitatīvo liķiera vīnu saraksts, kuru ražošanā pievieno koncentrētu vīnogu misu, kas iegūta, tieši iedarbojoties ar siltumu, un kas atbilst, izņemot šo operāciju, koncentrētas vīnogu misas definīcijai**

(Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma J.2. punkta b) apakšpunkta iii) daļas otrais ievilkums)

SPĀNIJA

Īpašos apvidos ražoti kvalitatīvie liķiera vīni	Produkta apraksts, kā tas noteikts Kopienas noteikumos vai valsts likumos un citos normatīvajos aktos
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*

ITĀLIJA

Marsala.

6. **To īpašos apvidos ražotu kvalitatīvo liķiera vīnu saraksts, kuru ražošanā pievieno koncentrētu vīnogu misu**

(Regulas (EK) Nr. 1493/1999 V pielikuma J.2. punkta b) apakšpunkta iii) daļas trešais ievilkums)

SPĀNIJA

Īpašos apvidos ražoti kvalitatīvie liķiera vīni	Produkta apraksts, kā tas noteikts Kopienas noteikumos vai valsts likumos un citos normatīvajos aktos
Málaga	*Vino dulce*
Montilla-Moriles	*Vino dulce*
Tarragona	*Vino dulce*

ITĀLIJA

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

XXII PIELIKUMS

Atceltā regula ar sekojošo grozījumu sarakstu

Komisijas Regula (EK) Nr. 1622/2000 (OV L 194, 31.7.2000., 1. lpp.)	
Regula (EK) Nr. 2451/2000 (OV L 282, 8.11.2000., 7. lpp.)	
Regula (EK) Nr. 885/2001 (OV L 128, 10.5.2001., 54. lpp.)	tikai 2. pants
Regula (EK) Nr. 1609/2001 (OV L 212, 7.8.2001., 9. lpp.)	
Regula (EK) Nr. 1655/2001 (OV L 220, 15.8.2001., 17. lpp.)	
Regula (EK) Nr. 2066/2001 (OV L 278, 23.10.2001., 9. lpp.)	
Regula (EK) Nr. 2244/2002 (OV L 341, 17.12.2002., 27. lpp.)	
Regula (EK) Nr. 1410/2003 (OV L 201, 8.8.2003., 9. lpp.)	
2003. gada Pievienošanās akta II pielikuma 6.A.30. punkts (OV L 236, 23.9.2003., 346. lpp.)	
Regula (EK) Nr. 1427/2004 (OV L 263, 10.8.2004., 3. lpp.)	
Regula (EK) Nr. 1428/2004 (OV L 263, 10.8.2004., 7. lpp.)	
Regula (EK) Nr. 1163/2005 (OV L 188, 20.7.2005., 3. lpp.)	
Regula (EK) Nr. 643/2006 (OV L 115, 28.4.2006., 6. lpp.)	tikai 1. pants
Regula (EK) Nr. 1507/2006 (OV L 280, 12.10.2006., 9. lpp.)	tikai 1. pants
Regula (EK) Nr. 2030/2006 (OV L 414, 30.12.2006., 40. lpp.)	tikai 2. pants
Regula (EK) Nr. 388/2007 (OV L 97, 12.4.2007., 3. lpp.)	
Regula (EK) Nr. 389/2007 (OV L 97, 12.4.2007., 5. lpp.)	
Regula (EK) Nr. 556/2007 (OV L 132, 24.5.2007., 3. lpp.)	
Regula (EK) Nr. 1300/2007 (OV L 289, 7.11.2007., 8. lpp.)	

XXIII PIELIKUMS

Atbilstības tabula

Regula (EK) Nr. 1622/2000	Šī regula
1. līdz 7. pants	1. līdz 7. pants
8. pants, pirmā daļa, ievadvārdi	8. pants, 1. punkts, ievadvārdi
8. pants, pirmā daļa, pirmais ievilkums	8. pants, 1. punkts, a) apakšpunkts
8. pants, pirmā daļa, otrais ievilkums	8. pants, 1. punkts, b) apakšpunkts
8. pants, otrā daļa	8. pants, 2. punkts
9. pants, pirmā daļa, ievadvārdi	9. pants, 1. punkts, ievadvārdi
9. pants, pirmā daļa, pirmais ievilkums	9. pants, 1. punkts, a) apakšpunkts
9. pants, pirmā daļa, otrais ievilkums	9. pants, 1. punkts, b) apakšpunkts
9. pants, pirmā daļa, trešais ievilkums	9. pants, 1. punkts, c) apakšpunkts
9. pants, otrā daļa	9. pants, 2. punkts
10. un 11. pants	10. un 11. pants
11.a pants	12. pants
12. pants	13. pants
13. pants	14. pants
14. pants	15. pants
15. pants	16. pants
15.a pants	17. pants
16. pants	18. pants
17. pants	19. pants
18. pants	20. pants
18.a pants	21. pants
18.b pants	22. pants
19. pants	23. pants
20. pants	24. pants
21. pants	25. pants
22. pants	26. pants
23. pants	27. pants
24. pants, ievadvārdi	28. pants, pirmā daļa, ievadvārdi
24. pants, a) punkts	28. pants, pirmā daļa, a) punkts
24. pants, b) punkts	28. pants, pirmā daļa, b) punkts
24. pants, c) punkts	28. pants, pirmā daļa, c) punkts
24. pants, d) punkts, ievadvārdi	28. pants, pirmā daļa, d) punkts, ievadvārdi
24. pants, d) punkts, pirmais ievilkums	28. pants, pirmā daļa, d) punkts, i) apakšpunkts
24. pants, d) punkts, otrais ievilkums	28. pants, pirmā daļa, d) punkts, ii) apakšpunkts
24. pants, d) punkts, trešais ievilkums	28. pants, pirmā daļa, d) punkts, iii) apakšpunkts
24. pants, d) punkts, nobeiguma teikums	28. pants, otrā daļa
24. pants, e) punkts	28. pants, pirmā daļa, e) punkts

Regula (EK) Nr. 1622/2000	Šī regula
25. pants, 1. punkts	29. pants, 1. punkts
25. pants, 2. punkts, ievadvārdi	29. pants, 2. punkts, ievadvārdi
25. pants, 2. punkts, pirmais ievilkums	29. pants, 2. punkts, a) apakšpunkts
25. pants, 2. punkts, otrais ievilkums	29. pants, 2. punkts, b) apakšpunkts
25. pants, 2. punkts, trešais ievilkums	29. pants, 2. punkts, c) apakšpunkts
25. pants, 2. punkts, ceturtais ievilkums	29. pants, 2. punkts, d) apakšpunkts
25. pants, 2. punkts, piektais ievilkums	29. pants, 2. punkts, e) apakšpunkts
25. pants, 3. līdz 6. punkts	29. pants, 3. līdz 6. punkts
26. pants, 1. punkts	30. pants, 1. punkts
26. pants, 2. punkts, ievadvārdi	30. pants, 2. punkts, ievadvārdi
26. pants, 2. punkts, pirmais ievilkums	30. pants, 2. punkts, a) apakšpunkts
26. pants, 2. punkts, otrais ievilkums	30. pants, 2. punkts, b) apakšpunkts
26. pants, 2. punkts, trešais ievilkums	30. pants, 2. punkts, c) apakšpunkts
26. pants, 3. punkts	30. pants, 3. punkts
27. pants	31. pants
28. pants	32. pants
29. pants	33. pants
30. pants	34. pants
31. pants	35. pants
32. pants	36. pants
33. pants	37. pants
34. pants, 1. punkts	38. pants, 1. punkts
34. pants, 2. punkts, ievadvārdi	38. pants, 2. punkts, ievadvārdi
34. pants, 2. punkts, pirmais ievilkums	38. pants, 2. punkts, a) apakšpunkts
34. pants, 2. punkts, otrais ievilkums	38. pants, 2. punkts, b) apakšpunkts
34. pants, 2. punkts, nobeiguma teikums	38. pants, 2. punkts, nobeiguma teikums
34. pants, 3. punkts	38. pants, 3. punkts
35. pants, 1. punkts, ievadvārdi	39. pants, 1. punkts, ievadvārdi
35. pants, 1. punkts, pirmais ievilkums	39. pants, 1. punkts, a) apakšpunkts
35. pants, 1. punkts, otrais ievilkums	39. pants, 1. punkts, b) apakšpunkts
35. pants, 1. punkts, trešais ievilkums	39. pants, 1. punkts, c) apakšpunkts
35. pants, 1. punkts, nobeiguma teikums	39. pants, 1. punkts, ievadvārdi
35. pants, 2. un 3. punkts	39. pants, 2. un 3. punkts
35. pants, 4. punkts, ievadvārdi	39. pants, 4. punkts, ievadvārdi
35. pants, 4. punkts, a) apakšpunkts	39. pants, 4. punkts, a) apakšpunkts
35. pants, 4. punkts, b) apakšpunkts, ievadvārdi	39. pants, 4. punkts, b) apakšpunkts, ievadvārdi
35. pants, 4. punkts, b) apakšpunkts, pirmais ievilkums	39. pants, 4. punkts, b) apakšpunkts, i) daļa
35. pants, 4. punkts, b) apakšpunkts, otrais ievilkums	39. pants, 4. punkts, b) apakšpunkts, ii) daļa
35. pants, 5. punkts	39. pants, 5. punkts
37. pants	40. pants

Regula (EK) Nr. 1622/2000	Šī regula
38. pants	41. pants
39. pants	42. pants
40. pants	43. pants
41. pants, 1. punkts, pirmā daļa, ievadvārdi	44. pants, 1. punkts, pirmā daļa, ievadvārdi
41. pants, 1. punkts, pirmā daļa, pirmais ievilkums	44. pants, 1. punkts, pirmā daļa, a) punkts
41. pants, 1. punkts, pirmā daļa, otrais ievilkums	44. pants, 1. punkts, pirmā daļa, b) punkts
41. pants, 1. punkts, pirmā daļa, trešais ievilkums	44. pants, 1. punkts, pirmā daļa, c) punkts
41. pants, 1. punkts, pirmā daļa, ceturtais ievilkums	44. pants, 1. punkts, pirmā daļa, d) punkts
41. pants, 1. punkts, otrā daļa	44. pants, 1. punkts, otrā daļa
41. pants, 2., 3. un 4. punkts	44. pants, 2., 3. un 4. punkts
42. pants	45. pants
43. pants	46. pants
44. pants, 1. punkts	—
44. pants, 2. punkts	47. pants
—	48. pants
45. pants	49. pants
I pielikums	I pielikums
II pielikums	II pielikums
III pielikums	III pielikums
IV pielikums	IV pielikums
VI pielikums	V pielikums
VII pielikums	VI pielikums
VIII pielikums	VII pielikums
VIII.a pielikums	VIII pielikums
IX pielikums	IX pielikums
IX.a pielikums	X pielikums
X pielikums	XI pielikums
XI pielikums	XII pielikums
XI.a pielikums	XIII pielikums
XII pielikums	XIV pielikums
XII.a pielikums	XV pielikums
XIII pielikums	XVI pielikums
XIV pielikums	XVII pielikums
XV pielikums	XVIII pielikums
XVI pielikums	XIX pielikums
XVII pielikums	XX pielikums
XVIII pielikums	XXI pielikums
—	XXII pielikums
—	XXIII pielikums