VERORDENING (EG) Nr. 423/2008 VAN DE COMMISSIE

van 8 mei 2008

tot vaststelling van uitvoeringsbepalingen van Verordening (EG) nr. 1493/1999 van de Raad en tot instelling van een communautaire regeling inzake oenologische procedés en behandelingen

(Gecodificeerde versie)

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap,

Gelet op Verordening (EG) nr. 1493/1999 van de Raad van 17 mei 1999 houdende een gemeenschappelijke ordening van de wijnmarkt [1], en met name op de artikelen 46 en 80,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Verordening (EG) nr. 1622/2000 van de Commissie van 24 juli 2000 tot vaststelling van uitvoeringsbepalingen van Verordening (EG) nr. 1493/1999 houdende gemeenschappelijke ordening van de wijnmarkt, en tot instelling van een communautaire regeling inzake oenologische procedés en behandelingen [2] is herhaaldelijk en ingrijpend gewijzigd [3]. Ter wille van de duidelijkheid en een rationele ordening van de tekst dient tot codificatie van deze verordening te worden overgegaan.

(2) In hoofdstuk I van titel V van Verordening (EG) nr. 1493/1999 en in verscheidene bijlagen bij die verordening worden algemene voorschriften vastgesteld inzake oenologische behandelingen en procedés en wordt voor het overige verwezen naar door de Commissie vast te stellen uitvoeringsbepalingen.

(3) Zowel voor de marktdeelnemers in de Gemeenschap als voor met de toepassing van de Gemeenschapsvoorschriften belaste overheden is het dienstig dat al deze voorschriften in een communautaire regeling inzake oenologische procedés en behandelingen zijn samengebracht.

(4) Deze communautaire regeling moet uitsluitend de door de Raad in Verordening (EG) nr. 1493/1999 uitdrukkelijk genoemde uitvoeringsbepalingen bevatten. Voor het overige moeten de uit de artikelen 28 en volgende van het Verdrag voortvloeiende voorschriften volstaan om het vrije verkeer van wijnbouwproducten, wat het oenologische aspect betreft, mogelijk te maken.

(5) Daarnaast dient gepreciseerd te worden dat deze regeling bijzondere voorschriften op andere gebieden onverlet laat. Dergelijke bijzondere voorschriften kunnen met name in het kader van het levensmiddelenrecht van toepassing zijn of worden ingevoerd.

(6) Op grond van artikel 42, lid 5, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 mogen ook andere druiven dan die van rassen die in de overeenkomstig artikel 19 opgestelde indeling als wijndruivenras zijn ingedeeld, of daaruit verkregen producten, in de Gemeenschap worden gebruikt voor de bereiding van de in dat lid genoemde producten. De lijst van rassen waarvoor deze uitzondering geldt, moet worden opgesteld.

(7) Op grond van bijlage V bij Verordening (EG) nr. 1493/1999 moet de lijst worden opgesteld van de in bepaalde gebieden voortgebrachte kwaliteitslikeurwijnen (v.l.q.p.r.d.) waarvoor specifieke productievoorschriften mogen worden toegepast. Om de producten gemakkelijker te kunnen identificeren en het intracommunautaire handelsverkeer te vergemakkelijken, moet de aanduiding van het product, zoals vastgesteld in de Gemeenschapswetgeving of eventueel in de nationale wetgeving, worden vermeld.

(8) Op grond van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 1493/1999 moeten ook de gebruikslimieten en -voorwaarden voor bepaalde stoffen worden vastgesteld.

(9) Naar aanleiding van door twee lidstaten verrichte experimenten met betrekking tot het gebruik van lysozym bij de wijnbereiding, is gebleken dat de toevoeging van deze stof zeer belangrijk is voor het stabiliseren van wijn en een kwaliteitswijn met een laag gehalte aan zwavelzuur oplevert. Het gebruik ervan moet dus worden toegestaan, waarbij grenswaarden dienen te worden vastgesteld die aan de tijdens de experimenten gebleken technologische behoeften beantwoorden.

[1] PB L 179 van 14.7.1999, blz. 1. Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1791/2006 (PB L 363 van 20.12.2006, blz. 1).
[2] PB L 194 van 31.7.2000, blz. 1. Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1300/2007 (PB L 289 van 7.11.2007, blz. 8).
[3] Zie bijlage XXII.

(10) Op grond van artikel 44 van Verordening (EEG) nr. 337/79 van de Raad [1], zoals gewijzigd bij Verordening (EEG) nr. 3307/85 [2], is met ingang van 1 september 1986 het maximaal toegestane totale zwaveldioxidegehalte van wijn andere dan mousserende wijn, likeurwijn en een aantal kwaliteitswijnen, met 15 mg per liter verlaagd. Om bij de afzet van die wijn moeilijkheden als gevolg van deze wijziging in de productievoorschriften te voorkomen, werd toegestaan dat na deze datum wijn van oorsprong uit de Gemeenschap, met uitzondering van Portugal, die vóór die datum geproduceerd was, en gedurende een overgangsperiode van één jaar na die datum wijn van oorsprong uit derde landen en uit Portugal, voor rechtstreekse menselijke consumptie werd aangeboden, wanneer het totale zwaveldioxidegehalte in overeenstemming was met de vóór 1 september 1986 geldende voorschriften van de Gemeenschap, en, in voorkomend geval, met de vóór die datum geldende Spaanse voorschriften. Deze maatregel moet worden verlengd, omdat er nog voorraden van die wijn kunnen zijn.

(11) Krachtens de artikelen 12 en 16 van Verordening (EEG) nr. 358/79 van de Raad van 5 februari 1979 betreffende de in de Gemeenschap vervaardigde mousserende wijnen omschreven in punt 13 van bijlage II van Verordening (EEG) nr. 337/79 [3] is met ingang van 1 september 1986 het maximaal toegestane totale zwaveldioxidegehalte van mousserende wijn, mousserende kwaliteitswijn en in bepaalde gebieden voortgebrachte mousserende kwaliteitswijn met 15 mg per liter verlaagd. Op grond van artikel 22, eerste alinea, van Verordening (EEG) nr. 358/79 mocht mousserende wijn van oorsprong uit de Gemeenschap, met uitzondering van Portugal, zolang de voorraad strekte, worden afgezet, voor zover deze bereid was overeenkomstig het bepaalde in Verordening (EEG) nr. 358/79 in de vóór 1 september 1986 geldende versie. Voor ingevoerde mousserende wijn en voor mousserende wijn van oorsprong uit Spanje en Portugal die vóór 1 september 1986 bereid is, moeten overgangsbepalingen worden vastgesteld om moeilijkheden bij de afzet van deze producten te voorkomen. Ook moet worden toegestaan dat deze producten gedurende een overgangsperiode na die datum worden aangeboden, wanneer het totale zwaveldioxidegehalte ervan in overeenstemming is met de vóór 1 september 1986 geldende communautaire voorschriften.

(12) In bijlage V, punt B.1, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 wordt het gehalte aan vluchtige zuren voor wijn vastgesteld. Voor bepaalde v.q.p.r.d.'s en bepaalde tafelwijnen met een geografische aanduiding of een totaal alcoholvolumgehalte van ten minste 13 %, kunnen echter uitzonderingen worden toegestaan. Een aantal wijnen uit Duitsland, Spanje, Frankrijk, Italië, Oostenrijk en het Verenigd Koninkrijk die tot deze categorieën behoren, hebben wegens de bijzondere bereidingsmethode en het hoge alcoholgehalte, een hoger gehalte aan vluchtige zuren dan in de genoemde bijlage V is bepaald. Voor die wijnen moet van punt B.1 van de genoemde bijlage V worden afgeweken, om hun verdere bereiding mogelijk te maken volgens de traditionele methoden waardoor zij hun kenmerkende eigenschappen verkrijgen.

(13) Overeenkomstig bijlage V, punt D.3, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 moeten de wijngebieden worden aangegeven waar toevoeging van sacharose van oudsher geschiedt overeenkomstig de op 8 mei 1970 geldende wetgeving.

(14) Door de beperkte schaal van de wijnbouw in Luxemburg kunnen de bevoegde instanties alle partijen wijn stelselmatig door middel van analyses controleren. Zolang deze toestand blijft bestaan, behoeft een voorgenomen verrijking niet te worden gemeld.

(15) Op grond van bijlage V, punt G.5, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 moet elke verrijking, aanzuring en ontzuring bij de bevoegde autoriteiten worden gemeld. Hetzelfde geldt voor de hoeveelheden suiker, geconcentreerde en gerectificeerde geconcentreerde druivenmost welke in het bezit zijn van de natuurlijke of rechtspersonen die deze bewerkingen uitvoeren. Deze meldingen hebben ten doel een controle op de betrokken bewerkingen mogelijk te maken. Het is derhalve noodzakelijk dat de meldingen worden gericht aan de bevoegde autoriteit van de lidstaat op het grondgebied waarvan de bewerking zal plaatsvinden, dat deze meldingen zo nauwkeurig mogelijk zijn en dat zij binnen een termijn die voor een doeltreffende controle geschikt is bij de bevoegde autoriteit binnenkomen wanneer het een verhoging van het alcoholgehalte betreft. Bij aanzuring of ontzuring is een controle achteraf voldoende. Om deze redenen en voor een vlottere administratie dient te worden toegestaan dat de meldingen, behalve de eerste van het wijnoogstjaar, in de vorm van een bijwerking van de regelmatig door de bevoegde autoriteit gecontroleerde registers geschieden.

(16) In bijlage V, punt F.1, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 worden voorschriften voor het verzoeten van wijn vastgesteld. Deze voorschriften hebben met name betrekking op tafelwijn. Overeenkomstig bijlage VI, punt G.2, van die verordening gelden zij ook voor v.q.p.r.d..

(17) Het verzoeten van wijn mag niet leiden tot een verrijking boven de in bijlage V, punt C, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 aangegeven grenzen. Met het oog daarop zijn bijzondere voorschriften vastgesteld in bijlage V, punt F.1, van die verordening. Bovendien zijn controlemaatregelen onontbeerlijk om de inachtneming van de betrokken voorschriften te waarborgen.

[1] PB L 54 van 5.3.1979, blz. 1.
[2] PB L 367 van 31.12.1985, blz. 39.
[3] PB L 54 van 5.3.1979, blz. 130.

(18) Met name met het oog op de doelmatigheid van de controles is het dienstig dat het verzoeten uitsluitend in het productiestadium of in een stadium dat zo dicht mogelijk bij dat van de productie ligt, wordt uitgevoerd. Derhalve moet het verzoeten tot het productie- en het groothandelsstadium worden beperkt.

(19) De controle-instantie moet van tevoren worden gewaarschuwd dat de bewerking zal plaatsvinden. Hiertoe dient te worden bepaald dat eenieder die van plan is wijn te verzoeten, de controle-instantie daarvan middels een schriftelijke melding in kennis stelt. Er kan echter een soepeler regeling worden getroffen wanneer het verzoeten gewoonlijk of voortdurend door een bepaalde onderneming wordt verricht.

(20) Deze melding heeft ten doel een controle op de betrokken bewerking mogelijk te maken. Derhalve moeten de meldingen worden gericht aan de bevoegde autoriteit van de lidstaat waar de bewerking plaatsvindt, moeten zij zo nauwkeurig mogelijk zijn en moeten zij vóór de bewerking in het bezit van de bevoegde instantie zijn.

(21) Voor een doelmatige controle moeten de hoeveelheden druivenmost of geconcentreerde druivenmost die vóór het verzoeten in het bezit van de betrokkenen zijn, worden aangegeven. Deze aangifte heeft echter slechts waarde indien zij gekoppeld is aan de verplichting tot het voeren van een boekhouding van de ontvangen en afgeleverde hoeveelheden producten die voor de bewerking gebruikt worden.

(22) Ter voorkoming van het gebruik van sacharose voor het verzoeten van likeurwijn dient te worden toegestaan dat hiervoor naast geconcentreerde druivenmost, ook gerectificeerde geconcentreerde druivenmost wordt gebruikt.

(23) Versnijding is een algemeen gangbaar oenologisch procedé waarvoor, wegens de gevolgen die het kan hebben, regels moeten worden vastgesteld, met name om misbruik te voorkomen.

(24) Voor wijnen en most uit eenzelfde wijnbouwgebied van de Gemeenschap of eenzelfde productiegebied van een derde land is de aanduiding van de geografische herkomst of van het wijnstokras van groot belang voor de handelswaarde van deze producten. Derhalve moet ook als versnijding worden beschouwd de vermenging van wijnen of van most van druiven uit eenzelfde gebied, maar uit verschillende geografische delen daarvan, alsmede de vermenging van wijnen of van most van druiven van verschillende wijnstokrassen of oogstjaren wanneer aanduidingen dienaangaande zijn opgenomen in de omschrijving van het uit deze bewerking verkregen product.

(25) De lidstaten moet worden toegestaan voor een bepaalde duur en bij wijze van proef oenologische procedés of behandelingen toe te passen die niet vermeld zijn in Verordening (EG) nr. 1493/1999.

(26) In artikel 46, lid 3, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 is het gebruik voorgeschreven van analysemethoden waarmee de samenstelling van de in artikel 1 van die verordening bedoelde producten kan worden bepaald en van voorschriften waardoor kan worden vastgesteld of deze producten behandelingen hebben ondergaan die in strijd zijn met de toegelaten oenologische procedés.

(27) In bijlage VI, punt J.1, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 wordt een analytisch onderzoek voorgeschreven dat ten minste betrekking heeft op de waarden van de in punt J.3 van die bijlage opgesomde kenmerkende factoren van de betrokken v.q.p.r.d..

(28) Om de gegevens op de documenten betreffende de producten te kunnen controleren, moeten uniforme analysemethoden worden vastgesteld zodat nauwkeurige en vergelijkbare gegevens worden verkregen. Deze methoden moeten derhalve verplicht worden gesteld voor elke handelstransactie en elke controle. Met het oog op de controles en gezien de beperkte mogelijkheden van de handel moet echter nog voor een korte tijd de toepassing van een aantal gangbare werkwijzen worden toegestaan waarmee de verlangde relevante waarden snel en met voldoende zekerheid kunnen worden verkregen.

(29) De communautaire analysemethoden in de wijnsector zijn vastgesteld bij Verordening (EEG) nr. 2676/90 van de Commissie [1]. Wegens de deugdelijkheid van de daarin beschreven methoden moet deze verordening van kracht blijven, met uitzondering van de daarin beschreven gebruikelijke methoden die na verloop van tijd zullen wegvallen.

(30) Het Comité van beheer voor wijn heeft geen advies uitgebracht binnen de door zijn voorzitter bepaalde termijn,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Onderwerp

Onverminderd de algemene bepalingen op het gebied van het levensmiddelenrecht, zijn de voorschriften van de Gemeenschap inzake oenologische behandelingen en procedés die welke zijn vastgesteld in hoofdstuk I van titel V van Verordening (EG) nr. 1493/1999 en in de bijlagen bij die verordening, alsmede in deze regeling.

[1] PB L 272 van 3.10.1990, blz. 1. Verordening laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1293/2005 (PB L 205 van 6.8.2005, blz. 12).

Deze regeling omvat de uitvoeringsbepalingen van Verordening (EG) nr. 1493/1999 met name die betreffende de bij de wijnbereiding gebruikte producten (titel I) en de door de Gemeenschap toegelaten oenologische behandelingen en procedés (titels II en III).

TITEL I

VOORSCHRIFTEN VOOR BEPAALDE CATEGORIEËN DRUIVEN EN DRUIVENMOST

Artikel 2

Gebruik van druiven van bepaalde niet-toegelaten rassen

1. De bereiding van wijn uit druiven van rassen die uitsluitend als tafeldruivenras zijn ingedeeld, is verboden.

2. In afwijking van artikel 42, lid 5, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 mogen in de Gemeenschap druiven van de in bijlage I bij deze verordening vermelde rassen worden gebruikt voor de bereiding van de in dat lid genoemde producten.

Artikel 3

Gebruik van bepaalde producten die niet het natuurlijke alcohol-volumegehalte bezitten voor de productie van mousserende wijn, mousserende wijn waaraan koolzuur is toegevoegd of parelwijn waaraan koolzuur is toegevoegd

De jaren waarin producten uit de wijnbouwzones A en B die wegens slechte weersomstandigheden niet het voor de betrokken wijnbouwzone vastgestelde minimumalcohol-volumegehalte bezitten, onder de in artikel 44, lid 3, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 bepaalde voorwaarden gebruikt mogen worden voor de productie van mousserende wijn, mousserende wijn waaraan koolzuur is toegevoegd of parelwijn waaraan koolzuur is toegevoegd, zijn vastgesteld in bijlage II bij deze verordening.

Artikel 4

Gebruik van druivenmost van bepaalde druivenrassen voor de bereiding van aromatische mousserende kwaliteitswijn en aromatische v.m.q.p.r.d., alsmede afwijkingen daarvan

1. De lijst van druivenrassen waarvan de druivenmost of de gedeeltelijk gegiste druivenmost gebruikt moet worden voor de cuvée voor de bereiding van aromatische mousserende kwaliteitswijn en aromatische v.m.q.p.r.d. overeenkomstig bijlage V, punt I.3, onder a), en bijlage VI, punt K.10, onder a), van Verordening (EG) nr. 1493/1999 is opgenomen in bijlage III deel A, bij deze verordening.

2. De in bijlage V, punt I.3, onder a), en bijlage VI, punt K.10, onder a), van Verordening (EG) nr. 1493/1999 bedoelde afwijkingen betreffende druivenrassen en producten voor de samenstelling van de cuvée zijn vastgesteld in bijlage III, deel B, bij deze verordening.

TITEL II

OENOLOGISCHE PROCEDÉS EN BEHANDELINGEN

HOOFDSTUK I

Maxima en voorwaarden voor het gebruik van bepaalde voor de wijnbereiding toegestane stoffen

Artikel 5

Grenswaarden voor het gebruik van bepaalde stoffen

De in bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 1493/1999 bepaalde stoffen die voor de wijnbereiding zijn toegestaan, mogen slechts binnen de in bijlage IV bij deze verordening aangegeven grenswaarden worden gebruikt.

Artikel 6

Specificaties met betrekking tot de zuiverheid en de identiteit van de bij de oenologische procedés te gebruiken stoffen

De in artikel 46, lid 2, onder c), van Verordening (EG) nr. 1493/1999 bedoelde specificaties met betrekking tot de zuiverheid en de identiteit van bij de oenologische procedés te gebruiken stoffen, zijn die welke zijn vastgesteld bij Richtlijn 96/77/EG van de Commissie [1]. In voorkomend geval worden de zuiverheidscriteria aangevuld met de bij deze verordening vastgestelde specifieke voorschriften.

Artikel 7

Calciumtartraat

Het gebruik van calciumtartraat overeenkomstig bijlage IV, punt 3, onder v), van Verordening (EG) nr. 1493/1999 om het neerslaan van wijnsteen te bevorderen, is slechts toegestaan wanneer de stof beantwoordt aan de voorschriften van bijlage V bij deze verordening.

Artikel 8

Wijnsteenzuur

1. Het gebruik van wijnsteenzuur overeenkomstig bijlage IV, punt 1, onder m), en punt 3, onder l), van Verordening (EG) nr. 1493/1999 is slechts toegestaan voor producten:

a) die verkregen zijn uit druiven van de wijnstokrassen Elbling en Riesling; en

b) die verkregen zijn uit druiven die geoogst zijn in de onderstaande wijnbouwgebieden van het noordelijke gedeelte van wijnbouwzone A:

— Ahr,

— Rheingau,

[1] PB L 339 van 30.12.1996, blz. 1.

— Mittelrhein,

— Mosel,

— Nahe,

— Rheinhessen,

— Pfalz,

— Moselle luxembourgeoise.

2. Overeenkomstig bijlage IV, punt 1, onder l) en m), en punt 3, onder k) en l), van Verordening (EG) nr. 1493/1999 gebruikt wijnsteenzuur, ook L-wijnsteenzuur geheten, moet van agrarische oorsprong zijn, en meer in het bijzonder door extractie uit wijnbouwproducten verkregen zijn. Het moet ook voldoen aan de in Richtlijn 96/77/EG vastgestelde zuiverheidseisen.

Artikel 9

Hars van Aleppo-pijnbomen

1. Het gebruik van hars van Aleppo-pijnbomen overeenkomstig bijlage IV, punt 1, onder n), van Verordening (EG) nr. 1493/1999 is slechts toegestaan ter verkrijging van „retsina"-tafelwijn. Dit oenologische procedé mag uitsluitend worden toegepast:

a) op het geografische grondgebied van Griekenland;

b) op druivenmost die is verkregen uit druiven waarvan de rassen met het productie- en het wijnbereidingsgebied in de op 31 december 1980 geldende Griekse voorschriften zijn bepaald;

c) door toevoeging van een hoeveelheid hars van ten hoogste 1 000 gram per hectoliter behandeld product, en vóór de gisting, of voor zover het effectieve alcohol-volumegehalte niet hoger is dan een derde van het totale alcohol-volumegehalte, gedurende de gisting.

2. Indien Griekenland voornemens, de in lid 1, onder b), genoemde voorschriften te wijzigen, stelt het de Commissie daarvan in kennis. Wanneer de Commissie niet binnen twee maanden na deze kennisgeving reageert, mag Griekenland de betrokken wijzigingen doorvoeren.

Artikel 10

Betaglucanase

Het gebruik van betaglucanase overeenkomstig bijlage IV, punt 1, onder j), en punt 3, onder m), van Verordening (EG) nr. 1493/1999 is slechts toegestaan wanneer deze stof beantwoordt aan de voorschriften van bijlage VI bij deze verordening.

Artikel 11

Melkzuurbacteriën

Het gebruik van melkzuurbacteriën overeenkomstig bijlage IV, punt 1, onder q), en punt 3, onder z), van Verordening (EG) nr. 1493/1999 is slechts toegestaan wanneer zij beantwoorden aan de voorschriften van bijlage VII bij deze verordening.

Artikel 12

Lysozym

Het gebruik van lysozym overeenkomstig bijlage IV, punt 1, onder r), en punt 3, onder z bis), van Verordening (EG) nr. 1493/1999 is slechts toegestaan wanneer deze stof beantwoordt aan de voorschriften van bijlage VIII bij deze verordening.

Artikel 13

Ionenwisselende harsen

De ionenwisselende harsen die overeenkomstig bijlage IV, punt 2, onder h), van Verordening (EG) nr. 1493/1999 gebruikt mogen worden, zijn sulfonzuur- of ammoniumgroepen bevattende copolymeren van styreen of van divinylbenzeen. Zij moeten in overeenstemming zijn met de voorschriften van Verordening (EG) nr. 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad [1] en met de communautaire en nationale voorschriften die ter uitvoering van die verordening zijn vastgesteld. Bovendien mogen zij bij de controle aan de hand van de in bijlage IX bij deze verordening beschreven analysemethode in ieder van de genoemde oplosmiddelen niet meer dan 1 mg/l organische stoffen afgeven. De regeneratie ervan moet worden verricht met stoffen die voor de bereiding van levensmiddelen zijn toegelaten.

Deze stoffen mogen slechts worden gebruikt onder toezicht van een oenoloog of een technicus en in installaties, erkend door de autoriteiten van de lidstaat waar de harsen worden gebruikt. Deze autoriteiten bepalen de taak en de verantwoordelijkheid van de erkende oenologen en technici.

Artikel 14

Kaliumferrocyanide

Het gebruik van kaliumferrocyanide overeenkomstig bijlage IV, punt 3, onder p), van Verordening (EG) nr. 1493/1999 is slechts toegestaan indien deze behandelingen worden uitgevoerd onder toezicht van een oenoloog of een technicus die is erkend door de bevoegde autoriteiten van de lidstaat waar deze behandeling plaatsvindt en wiens verantwoordelijkheid eventueel door de betrokken lidstaat nader is bepaald.

Na de behandeling met kaliumferrocyanide moeten in wijn sporen van ijzer aanwezig zijn.

[1] PB L 338 van 13.11.2004, blz. 4.

Voor de controle op het gebruik van het in dit artikel bedoelde product gelden de door de lidstaten vastgestelde bepalingen.

Artikel 15

Calciumfitaat

Het gebruik van calciumfitaat overeenkomstig bijlage IV, punt 3, onder p), van Verordening (EG) nr. 1493/1999 is slechts toegestaan indien de bedoelde behandelingen worden uitgevoerd onder toezicht van een oenoloog of een technicus die is erkend door de bevoegde autoriteiten van de lidstaat waar deze behandeling plaatsvindt en wiens verantwoordelijkheid eventueel door de betrokken lidstaat nader is bepaald.

Na de behandeling met calciumfitaat moeten in wijn sporen van ijzer aanwezig zijn.

Voor de controle op het gebruik van het in dit artikel bedoelde product gelden de door de lidstaten vastgestelde bepalingen.

Artikel 16

DL-wijnsteenzuur

Het gebruik van DL-wijnsteenzuur overeenkomstig bijlage IV, punt 3, onder s), van Verordening (EG) nr. 1493/1999 is slechts toegestaan indien de bedoelde behandelingen worden uitgevoerd onder toezicht van een oenoloog of een technicus die is erkend door de bevoegde autoriteiten van de lidstaat waar deze behandeling plaatsvindt en wiens verantwoordelijkheid eventueel door de betrokken lidstaat nader is bepaald.

Voor de controle op het gebruik van het in dit artikel bedoelde product gelden de door de lidstaten vastgestelde bepalingen.

Artikel 17

Dimethyldicarbonaat

De toevoeging van dimethyldicarbonaat, als bedoeld in bijlage IV, punt 3, onder z quater), van Verordening (EG) nr. 1493/1999, mag slechts plaatsvinden met inachtneming van de grenswaarden die zijn vastgesteld in bijlage IV bij deze verordening en op voorwaarde dat wordt voldaan aan de voorschriften van bijlage X bij deze verordening.

Artikel 18

Behandeling door elektrodialyse

Behandeling door elektrodialyse overeenkomstig bijlage IV, punt 4, onder b), van Verordening (EG) nr. 1493/1999 om de wijnsteen in wijn te stabiliseren, is slechts toegestaan wanneer deze plaatsvindt overeenkomstig de voorschriften van bijlage XI bij deze verordening.

Artikel 19

Urease

Het gebruik van urease overeenkomstig bijlage IV, punt 4, onder c), van Verordening (EG) nr. 1493/1999 om het ureamgehalte van de wijn te verlagen, is slechts toegestaan wanneer deze beantwoordt aan de voorschriften en zuiverheidseisen van bijlage XII.

Artikel 20

Toevoer van zuurstof

Voor de toevoer van zuurstof overeenkomstig bijlage IV, punt 4, onder a), van Verordening (EG) nr. 1493/1999 moet zuivere gasvormige zuurstof worden gebruikt.

Artikel 21

Begieten van wijnmoer, druivendraf of geperste „aszú"-pulp met wijn of druivenmost

Het begieten van wijnmoer, druivendraf of geperste „aszú"-pulp met wijn of druivenmost als bedoeld in punt 4, onder d), van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 1493/1999 wordt als volgt uitgevoerd in overeenstemming met de op 1 mei 2004 geldende Hongaarse bepalingen:

a) de „Tokaji fordítás" wordt bereid door druivenmost of wijn over de geperste „aszú"-pulp te gieten;

b) de „Tokaji máslás" wordt bereid door druivenmost of wijn over de wijnmoer van „szamorodni" of „aszú" te gieten.

Artikel 22

Gebruik van stukken eikenhout

Het gebruik van stukken eikenhout, als vastgesteld in bijlage IV, punt 4, onder e), van Verordening (EG) nr. 1493/1999, is alleen toegestaan wanneer wordt voldaan aan de in bijlage XIII bij deze verordening vastgestelde voorschriften.

HOOFDSTUK II

Bijzondere maxima en voorwaarden

Artikel 23

Zwaveldioxidegehalte

1. De wijzigingen in de lijst van wijnen in bijlage V, punt A.2, bij Verordening (EG) nr. 1493/1999 zijn aangegeven in bijlage XIV bij deze verordening.

2. Voor rechtstreekse consumptie mogen, zolang de voorraad strekt, worden aangeboden:

— vóór 1 september 1986 geproduceerde wijn van oorsprong uit de Gemeenschap, behalve Portugal, andere dan mousserende wijn en likeurwijn, alsmede

— vóór 1 september 1987 in de Gemeenschap ingevoerde wijn van oorsprong uit derde landen en uit Portugal, andere dan mousserende wijn en likeurwijn,

waarvan het totale zwaveldioxidegehalte wanneer hij voor rechtstreekse menselijke consumptie wordt aangeboden, niet hoger is dan:

a) 175 milligram per liter voor rode wijn;

b) 225 milligram per liter voor witte wijn en roséwijn;

c) in afwijking van de punten a) en b) ten aanzien van wijn met een gehalte aan suikerresiduen, uitgedrukt in invertsuiker, van ten minste 5 gram per liter, 225 milligram per liter voor rode wijn en 275 milligram per liter voor witte wijn en roséwijn.

Bovendien mag, zolang de voorraad strekt, voor rechtstreekse menselijke consumptie in het land van productie en voor uitvoer naar derde landen worden aangeboden:

— vóór 1 september 1986 geproduceerde wijn van oorsprong uit Spanje, waarvan het totaalgehalte aan zwaveldioxyde niet hoger ligt dan het bij de vóór die datum geldende Spaanse bepalingen vastgestelde gehalte;

— vóór 1 januari 1991 geproduceerde wijn van oorsprong uit Portugal, waarvan het totaalgehalte aan zwaveldioxyde niet hoger ligt dan het bij de vóór die datum geldende Portugese bepalingen vastgestelde gehalte.

3. Zolang de voorraad strekt, mag vóór 1 september 1987 uit derde landen en uit Portugal in de Gemeenschap ingevoerde mousserende wijn voor rechtstreekse menselijke consumptie worden aangeboden, voor zover het totale zwaveldioxidegehalte, al naar het geval, niet hoger is dan:

— 250 milligram per liter voor mousserende wijn;

— 200 milligram per liter voor mousserende kwaliteitswijn.

Bovendien mag, zolang de voorraad strekt, voor rechtstreekse menselijke consumptie in het land van productie en voor uitvoer naar derde landen worden aangeboden:

— vóór 1 september 1986 geproduceerde wijn van oorsprong uit Spanje, waarvan het totaalgehalte aan zwaveldioxyde niet hoger ligt dan het bij de vóór die datum geldende Spaanse bepalingen vastgestelde gehalte;

— vóór 1 januari 1991 geproduceerde wijn van oorsprong uit Portugal, waarvan het totaalgehalte aan zwaveldioxyde niet hoger ligt dan het bij de vóór die datum geldende Portugese bepalingen vastgestelde gehalte.

4. De lijst van de gevallen waarin de lidstaten voor bepaalde wijnen die in bepaalde wijnbouwzones op hun grondgebied zijn geproduceerd, op grond van weersomstandigheden kunnen toestaan dat de in bijlage V, punt A, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 bedoelde totale maximumgehalten aan zwaveldioxide van minder dan 300 mg per liter met maximaal 40 mg per liter worden verhoogd, is opgenomen in bijlage XV bij deze verordening.

Artikel 24

Gehalte aan vluchtige zuren

De wijnen waarvoor overeenkomstig bijlage V, punt B.3, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 afwijkingen van het maximumgehalte aan vluchtige zuren worden vastgesteld, zijn vermeld in bijlage XVI bij deze verordening.

Artikel 25

Gebruik van calciumsulfaat in likeurwijn

De in bijlage V, punt J.4, onder b), van Verordening (EG) nr. 1493/1999 bedoelde afwijkingen inzake het gebruik van calciumsulfaat mogen slechts de volgende Spaanse wijnen betreffen:

a) „vino generoso", zoals omschreven in bijlage VI, punt L.8, van Verordening (EG) nr. 1493/1999;

b) „vino generoso de licor", zoals omschreven in bijlage VI, punt L.11, van Verordening (EG) nr. 1493/1999.

TITEL III

OENOLOGISCHE PROCEDÉS

HOOFDSTUK I

Verrijking

Artikel 26

Toevoeging van sacharose

De wijnbouwgebieden waar overeenkomstig bijlage V, punt D.3, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 sacharose mag worden gebruikt, zijn:

a) wijnbouwzone A,

b) wijnbouwzone B,

c) de wijnbouwzones C, met uitzondering van de wijngaarden in Italië, Griekenland, Spanje, Portugal en in de Franse departementen die onder de hoven van appel (cours d'appel) vallen van:

— Aix-en-Provence,

— Nîmes,

— Montpellier,

— Toulouse,

— Agen,

— Pau,

— Bordeaux,

— Bastia.

De Franse autoriteiten kunnen echter verrijking door toevoeging van droge suiker in de onder c), genoemde departementen uitzonderlijk toestaan. Frankrijk deelt de betrokken gevallen onverwijld aan de Commissie en de overige lidstaten mee.

Artikel 27

Verrijking ingevolge uitzonderlijk slechte weersomstandigheden

De jaren waarin volgens de procedure van artikel 75, lid 2, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 de in bijlage V, punt C.3, van die verordening bedoelde verhoging van het alcoholvolumegehalte wegens uitzonderlijk ongunstige weersomstandigheden overeenkomstig punt C.4 van die bijlage is toegestaan, zijn, in voorkomend geval, met wijnbouwzone, geografisch gebied en betrokken druivenrassen, in bijlage XVII bij deze verordening vermeld.

Artikel 28

Verrijking van de cuvee van mousserende wijn

Overeenkomstig bijlage V, punt H.4, en punt I.5, alsmede bijlage VI, punt K.11 van Verordening (EG) nr. 1493/1999 mag elke lidstaat de verrijking van de cuvee toestaan op de plaats waar de mousserende wijn wordt bereikt, op voorwaarde dat:

a) geen enkel bestanddeel van de cuvée reeds verrijkt is;

b) de betrokken bestanddelen uitsluitend afkomstig zijn van druiven die op het grondgebied van de lidstaat zijn geoogst;

c) de verrijking in één bewerking geschiedt;

d) de hiernavolgende maxima niet worden overschreden:

i) 3,5 % vol voor de cuvée die samengesteld is uit bestanddelen afkomstig uit wijnbouwzone A, op voorwaarde dat het natuurlijke alcohol-volumegehalte van ieder van deze bestanddelen minstens 5 % vol bedraagt;

ii) 2,5 % vol voor de cuvée die samengesteld is uit bestanddelen afkomstig uit wijnbouwzone B, op voorwaarde dat het natuurlijke alcohol-volumegehalte van ieder van deze bestanddelen minstens 6 % vol bedraagt;

iii) 2 % vol voor de cuvée die samengesteld is uit bestanddelen afkomstig uit de wijnbouwzones C I a), C I b), C II of C III, op voorwaarde dat het natuurlijke alcohol-volumegehalte van ieder van deze bestanddelen respectievelijk ten minste 7,5 % vol, 8 % vol, 8,5 % vol of 9 % vol bedraagt;

e) de toegepaste methode bestaat in de toevoeging van sacharose, geconcentreerde druivenoogst of gerectificeerde geconcentreerde druivenoogst.

De in de eerste alinea, onder d), genoemde maxima doen geen afbreuk aan de toepassing van artikel 44, lid 3, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 op cuvées die bestemd zijn voor de bereiding van de in bijlage I, punt 15, van die verordening bedoelde mousserende wijn.

Artikel 29

Administratieve voorschriften voor verrijking

1. De in bijlage V, punt G.5, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 bedoelde melding van de bewerkingen tot verhoging van het alcoholgehalte wordt gedaan door de natuurlijke en de rechtspersonen die deze bewerkingen uitvoeren met inachtneming van termijnen en controlevoorschriften die worden vastgesteld door de bevoegde autoriteiten van de lidstaat waar de bewerking plaatsvindt.

2. De melding wordt schriftelijk gedaan en bevat de volgende gegevens:

a) naam en adres van de declarant;

b) de plaats waar de bewerking wordt uitgevoerd;

c) datum en uur waarop de bewerking zal aanvangen;

d) de omschrijving van het te behandelen product;

e) het bij die bewerking aangewende procedé met opgave van de aard van het product dat daarbij zal worden gebruikt.

3. De lidstaten kunnen toestaan dat een voorafgaande melding die voor meerdere bewerkingen of voor een bepaalde periode geldt, aan de bevoegde autoriteit wordt gezonden. Een dergelijke melding wordt slechts toegestaan, wanneer de declarant een register bijhoudt waarin hij alle verrijkingsbewerkingen overeenkomstig punt 6 en de in punt 2 bedoelde gegevens optekent.

4. De lidstaten bepalen de voorwaarden waaronder de declarant die wegens overmacht de bewerking waarop de melding betrekking heeft, niet tijdig kon uitvoeren, bij de bevoegde autoriteiten een nieuwe melding kan doen toekomen die de nodige controles mogelijk maakt.

Zij delen deze voorwaarden schriftelijk aan de Commissie mee.

5. De in lid 1 bedoelde melding is in Luxemburg niet vereist.

6. De gegevens over de bewerkingen tot verhoging van het alcoholgehalte worden onmiddellijk na het einde van de bewerking in de registers ingeschreven overeenkomstig de uitvoeringsbepalingen van artikel 70 van Verordening (EG) nr. 1493/1999.

Wanneer in een voorafgaande melding voor meerdere bewerkingen datum noch uur is aangegeven waarop de bewerking zal aanvangen, moet bovendien iedere bewerking vóór het begin ervan in het register worden ingeschreven.

HOOFDSTUK II

Aanzuring en ontzuring

Artikel 30

Administratieve voorschriften voor aanzuring en ontzuring

1. De in bijlage V, punt G.5, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 bedoelde melding betreffende aanzuring en ontzuring wordt door de betrokkenen uiterlijk op de tweede dag na de eerste bewerking in een wijnoogstjaar gedaan. Zij geldt voor alle bewerkingen in het wijnoogstjaar.

2. De melding wordt schriftelijk gedaan en bevat volgende gegevens:

a) naam en adres van de declarant;

b) aard van de bewerking;

c) de plaats waar de bewerking heeft plaatsgevonden.

3. De gegevens over elke aanzuring of ontzuring worden geregistreerd overeenkomstig de uitvoeringsbepalingen van artikel 70 van Verordening (EG) nr. 1493/1999.

HOOFDSTUK III

Gemeenschappelijke voorschriften inzake verrijking, aanzuring en ontzuring

Artikel 31

Aanzuring en verrijking van eenzelfde product

De gevallen waarin aanzuring en verrijking van eenzelfde product in de zin van bijlage I van Verordening (EG) nr. 1493/1999 toegestaan zijn overeenkomstig bijlage V, punt E.7, van die verordening, worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 75, lid 2, van die verordening en zijn aangegeven in bijlage XVIII bij deze verordening.

Artikel 32

Algemene voorwaarden voor verrijking, aanzuring en ontzuring van andere producten dan wijn

De in bijlage V, punt G.1, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 bedoelde bewerkingen moeten ineens worden uitgevoerd. Toch kunnen de lidstaten bepalen dat bepaalde bewerkingen in verschillende fasen mogen worden uitgevoerd, wanneer daardoor een betere vinificatie van de betrokken producten gegarandeerd wordt. In dat geval gelden de in bijlage V bij Verordening (EG) nr. 1493/1999 vastgestelde maxima voor de gehele betrokken bewerking.

Artikel 33

Afwijkende data voor verrijking, aanzuring en ontzuring

In afwijking van de in bijlage V, punt G.7, bij Verordening (EG) nr. 1493/1999 vastgestelde data mogen de verrijking, de aanzuring en de ontzuring worden uitgevoerd vóór de in bijlage XIX bij deze verordening vermelde data.

HOOFDSTUK IV

Verzoeting

Artikel 34

Technische voorschriften voor verzoeting

Verzoeting van tafelwijn en v.q.p.r.d. is slechts in het productie- en het groothandelsstadium toegestaan.

Artikel 35

Administratieve voorschriften voor verzoeting

1. De natuurlijke of rechtspersonen die wijn verzoeten, moeten dit melden aan de bevoegde autoriteit van de lidstaat waar deze bewerking plaatsvindt.

2. De meldingen worden schriftelijk gedaan. Zij moeten minstens 48 uur vóór de dag waarop de bewerking plaatsvindt, bij de bevoegde autoriteit binnenkomen.

Wanneer een onderneming zich gewoonlijk of voortdurend met het verzoeten van wijn bezighoudt, kunnen de lidstaten echter toestaan dat een melding voor meerdere bewerkingen of voor een bepaalde periode aan de bevoegde autoriteit wordt gezonden. Een dergelijke melding wordt slechts toegestaan indien de onderneming een register bijhoudt waarin elke verzoeting en de in lid 3 bedoelde gegevens worden opgetekend.

3. De melding omvat de volgende gegevens:

a) bij verzoeting overeenkomstig het bepaalde in bijlage V, punt F.1, onder a), en in bijlage VI, punt G.2, van Verordening (EG) nr. 1493/1999:

i) de hoeveelheid en het totale en het effectieve alcoholgehalte van de tafelwijn of v.q.p.r.d. die behandeld wordt;

ii) de hoeveelheid en het totale en het effectieve alcoholgehalte van de toe te voegen druivenmost;

iii) het totale en het effectieve alcoholgehalte van de tafelwijn of v.q.p.r.d. na verzoeting;

b) bij verzoeting overeenkomstig het bepaalde in bijlage V, punt F.1, onder b), en in bijlage VI, punt G.2, van Verordening (EG) nr. 1493/1999:

i) de hoeveelheid en het totale en het effectieve alcoholgehalte van de te behandelen tafelwijn of v.q.p.r.d.;

ii) de hoeveelheid en het totale en het effectieve alcoholgehalte van de druivenmost of de hoeveelheid en de graad van concentratie van de geconcentreerde druivenmost die zal worden toegevoegd, naargelang van het geval;

iii) het totale en het effectieve alcoholgehalte van de tafelwijn of v.q.p.r.d. na verzoeting.

4. De in lid 1 bedoelde personen houden boek van de ontvangen en afgeleverde hoeveelheden en vermelden de hoeveelheden druivenmost of geconcentreerde druivenmost die zij voor het verzoeten in voorraad hebben.

Artikel 36

Verzoeting van ingevoerde wijn

Voor het verzoeten van de in bijlage V, punt F.3, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 bedoelde ingevoerde wijn gelden de voorschriften van de artikelen 34 en 35 van deze verordening.

Artikel 37

Bijzondere bepalingen voor het verzoeten van likeurwijn

1. Verzoeting overeenkomstig bijlage V, punt J.6, onder a), tweede streepje, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 is toegestaan voor „vino generoso de licor" als bedoeld in bijlage VI, punt L.11, van Verordening (EG) nr. 1493/1999.

2. Verzoeting overeenkomstig bijlage V, punt J.6, onder a), derde streepje van Verordening (EG) nr. 1493/1999 is toegestaan voor de v.l.q.p.r.d. „Madeira".

HOOFDSTUK V

Versnijding

Artikel 38

Begripsomschrijving

1. In de zin van artikel 46, lid 2, onder b), van Verordening (EG) nr. 1493/1999 wordt onder versnijding verstaan: de vermenging van wijnen of most uit:

a) verschillende staten;

b) verschillende in bijlage III bij Verordening (EG) nr. 1493/1999 bedoelde wijnbouwzones van de Gemeenschap of verschillende productiegebieden van een derde land;

c) een zelfde wijnbouwzone van de Gemeenschap of een zelfde productiegebied van een derde land, maar van verschillende geografische herkomst, wijnstokrassen of oogstjaren, voor zover de aanduidingen met betrekking tot de herkomst, het ras of het oogstjaar in de omschrijving van het betrokken product zijn vermeld of moeten worden vermeld; of

d) verschillende categorieën most of wijn.

2. Als verschillende categorieën most of wijn gelden:

a) rode wijn, witte wijn, alsmede de most of de wijnen die een van deze wijncategorieën kunnen opleveren;

b) tafelwijn en v.q.p.r.d., alsmede de most of de wijnen die een van deze wijncategorieën kunnen opleveren.

Voor de toepassing van dit lid wordt roséwijn beschouwd als rode wijn.

3. Niet als versnijding geldt:

a) de toevoeging van geconcentreerde druivenmost of gerectificeerde geconcentreerde druivenmost aan het betrokken product om het natuurlijke alcoholgehalte ervan te verhogen;

b) het verzoeten van:

i) tafelwijn;

ii) v.q.p.r.d., wanneer het voor het verzoeten gebruikte product afkomstig is van het bepaalde gebied waarvan het de naam draagt, of gerectificeerde geconcentreerde druivenmost is;

c) de bereiding van v.q.p.r.d. volgens een traditionele methode als bedoeld in bijlage VI, punt D.2, van Verordening (EG) nr. 1493/1999.

Artikel 39

Algemene bepalingen betreffende versnijding

1. De volgende producten mogen niet worden versneden, indien een van de bestanddelen niet in overeenstemming is met het bepaalde in Verordening (EG) nr. 1493/1999 of in deze verordening:

a) tafelwijnen onderling, of

b) wijnen die tot tafelwijn kunnen worden verwerkt, onderling of met tafelwijnen, of

c) v.q.p.r.d.'s onderling.

2. Door het vermengen van verse druiven, druivenmost, gedeeltelijk gegiste druivenmost of jonge nog gistende wijn — indien een van de genoemde producten niet de vereiste kenmerken bezit voor het verkrijgen van wijn die tot tafelwijn kan worden verwerkt of van tafelwijn — met producten waardoor die wijnen wel kunnen worden verkregen of met tafelwijn, kan in geen geval wijn die tot tafelwijn kan worden verwerkt of tafelwijn worden verkregen.

3. Behoudens het bepaalde in de hierna volgende leden kan versneden wijn slechts dan tafelwijn zijn, indien hij is verkregen door het versnijden van tafelwijnen onderling of door het versnijden van tafelwijn met wijn die tot tafelwijn kan worden verwerkt, mits de wijn die tot tafelwijn kan worden verwerkt, een totaal natuurlijk alcohol-volumegehalte heeft van ten hoogste 17 % vol.

4. Onverminderd het bepaalde in artikel 44, lid 7, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 kan het versnijden van wijn die tot tafelwijn kan worden verwerkt, met:

a) tafelwijn slechts tafelwijn opleveren indien deze bewerking plaatsvindt in de wijnbouwzone waar de wijn die tot tafelwijn kan worden verwerkt, is geproduceerd;

b) andere wijn die tot tafelwijn kan worden verwerkt, slechts tafelwijn opleveren indien:

i) deze tweede wijn die tot tafelwijn kan worden verwerkt, in dezelfde wijnbouwzone is geproduceerd,en

ii) deze bewerking in dezelfde wijnbouwzone plaatsvindt.

5. Druivenmost of tafelwijn waarop het in bijlage IV, punt 1, onder n), van Verordening (EG) nr. 1493/1999 bedoelde oenologische procedé is toegepast, mag niet worden versneden met druivenmost of wijn die dit oenologische procedé niet heeft ondergaan.

HOOFDSTUK VI

Toevoeging van andere producten

Artikel 40

Toevoeging van distillaat aan likeurwijnen en bepaalde v.l.q.p.r.d.'s

De kenmerken van distillaat van wijn of van rozijnen en krenten die overeenkomstig bijlage V, punt J.2, onder a), i), tweede streepje, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 toegevoegd mogen worden aan likeurwijn en bepaalde v.l.q.p.r.d.'s, zijn aangegeven in bijlage XX bij deze verordening.

Artikel 41

Toevoeging van andere producten aan en gebruik van druivenmost voor de bereiding van bepaalde v.l.q.p.r.d.'s

1. De lijst van v.l.q.p.r.d.'s die overeenkomstig bijlage V, punt J.1, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 met druivenmost of het mengsel van dit product met wijn worden bereid, is opgenomen in bijlage XXI, deel A, bij deze verordening.

2. De lijst van v.l.q.p.r.d.'s waaraan de in bijlage V, punt J.2, onder b), van Verordening (EG) nr. 1493/1999 bedoelde producten mogen worden toegevoegd, is opgenomen in bijlage XXI, deel B, bij deze verordening.

Artikel 42

Toevoeging van alcohol aan parelwijn

De toevoeging van alcohol aan parelwijn overeenkomstig artikel 42, lid 3, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 mag het totale alcohol-volumegehalte van parelwijn met niet meer dan 0,5 % vol. verhogen. Als alcohol mag uitsluitend dosagelikeur worden toegevoegd, voor zover het in de producerende lidstaat om een wettelijk toegestane methode gaat en de betrokken voorschriften aan de Commissie en de overige lidstaten zijn meegedeeld.

HOOFDSTUK VII

Voorschriften betreffende het rijpen

Artikel 43

Rijping van bepaalde likeurwijnen

De v.l.q.p.r.d. „Madeira" mag rijpen in de omstandigheden als bedoeld in bijlage V, punt J.6, onder c), van Verordening (EG) nr. 1493/1999.

TITEL IV

EXPERIMENTELE TOEPASSING VAN NIEUWE OENOLOGISCHE PROCEDÉS

Artikel 44

Algemene voorschriften

1. Voor de in artikel 46, lid 2, onder f), van Verordening (EG) nr. 1493/1999 bedoelde experimenten kan iedere lidstaat voor een periode van ten hoogste drie jaar de toepassing van bepaalde niet in Verordening (EG) nr. 1493/1999 noch in deze verordening genoemde oenologische procedés of behandelingen toestaan, op voorwaarde dat:

a) de betrokken procedés of behandelingen voldoen aan het bepaalde in artikel 42, lid 2, van Verordening (EG) nr. 1493/1999;

b) de bij de procedés of behandelingen betrokken hoeveelheden niet groter zijn dan 50 000 hl per jaar en per experiment;

c) de verkregen producten niet worden verzonden buiten de lidstaat waar het experiment heeft plaatsgevonden;

d) de betrokken lidstaat de toelatingsvoorwaarden bij de aanvang van ieder experiment aan de Commissie en de overige lidstaten meedeelt.

Een experiment omvat een of meer bewerkingen in het kader van een welomschreven onderzoeksproject waarbij een gemeenschappelijke werkwijze gevolgd wordt.

2. Vóór afloop van de in lid 1 bedoelde periode zendt de betrokken lidstaat aan de Commissie een mededeling over het toegestane experiment. De Commissie stelt de overige lidstaten in kennis van de resultaten daarvan. Op grond van deze resultaten kan de lidstaat de Commissie in voorkomend geval verzoeken het experiment, eventueel voor grotere hoeveelheden dan bij het eerste experiment, gedurende een nieuwe periode van ten hoogste drie jaar te mogen voortzetten. De betrokken lidstaat legt een desbetreffend dossier voor ter staving van zijn verzoek.

3. De Commissie besluit over het in lid 2, van het onderhavige artikel bedoelde verzoek volgens de procedure van artikel 75, lid 2, van Verordening (EG) nr. 1493/1999. Zij kan tegelijkertijd besluiten dat het experiment onder dezelfde voorwaarden in andere lidstaten mag worden voortgezet.

4. Na alle gegevens over het betrokken experiment verzameld te hebben, kan de Commissie na afloop van de in lid 1 of lid 2 genoemde periode een voorstel tot definitieve toelating van het oenologische procedé of de oenologische behandeling waarmee geëxperimenteerd is, aan de Raad voorleggen.

TITEL V

SLOTBEPALINGEN

Artikel 45

Vóór 1 augustus 2000 geproduceerde wijn

De vóór 1 augustus 2000 geproduceerde wijn mag voor rechtstreekse menselijke consumptie worden aangeboden of geleverd, indien hij voldoet aan de vóór die datum geldende communautaire of nationale voorschriften.

Artikel 46

Voorschriften in verband met de distillatie, het verkeer en de bestemming van producten die niet in overeenstemming zijn met Verordening (EG) nr. 1493/1999 of deze verordening

1. Producten die op grond van artikel 45, lid 1, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 niet voor rechtstreekse consumptie mogen worden aangeboden of geleverd, worden vernietigd. De lidstaten kunnen echter toestaan dat bepaalde producten, waarvan zij de kenmerken bepalen, in distilleerderijen, in azijnfabrieken of voor industriële doeleinden worden gebruikt.

2. Deze producten mogen door producenten en handelaren niet zonder wettige reden in hun bezit worden houden en alleen worden vervoerd naar een distilleerderij, een azijnfabriek of een bedrijf waar zij voor industriële doeleinden of voor de vervaardiging van industrieproducten worden aangewend, dan wel naar een verwijderingsinstallatie.

3. Om de identificatie van de in het lid 1 bedoelde wijn te vergemakkelijken, mogen de lidstaten er denaturerende stoffen of verklikstoffen aan laten toevoegen. Om gegronde redenen mogen zij ook de aanwending ervan voor de in lid 1 genoemde doeleinden verbieden en de producten laten verwijderen.

Artikel 47

De toepasselijke communautaire analysemethoden

Verordening (EEG) nr. 2676/90 is van toepassing op de producten die onder Verordening (EG) nr. 1493/1999 vallen.

Artikel 48

Intrekking

Verordening (EG) nr. 1622/2000 wordt ingetrokken.

Verwijzingen naar de ingetrokken verordening gelden als verwijzingen naar de onderhavige verordening en worden gelezen volgens de concordantietabel in bijlage XXIII.

Artikel 49

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 8 mei 2008.

Voor de Commissie

De voorzitter

José Manuel BARROSO

BIJLAGE I

Lijst van wijnstokrassen waarvan de druiven in afwijking van het bepaalde in artikel 42, lid 5, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 voor de bereiding van de in dat lid genoemde producten mogen worden gebruikt

(Artikel 2 van deze verordening)

(p. m.)

BIJLAGE II

Jaren waarin producten uit de wijnbouwzones A en B die niet het bij Verordening (EG) nr. 1493/1999 vastgestelde minimumalcohol-volumegehalte bezitten, gebruikt mogen worden voor de productie van mousserende wijn, mousserende wijn waaraan koolzuur is toegevoegd of parelwijn waaraan koolzuur is toegevoegd

(Artikel 3 van deze verordening)

(p.m.)

BIJLAGE III

A. **Lijst van de wijnstokrassen waarvan de druiven mogen worden gebruikt voor de samenstelling van de cuvée van aromatische mousserende kwaliteitswijnen en aromatische v.m.q.p.r.d.'s**

(Artikel 4, lid 1, van deze verordening)

Aleatico N

Ασύρτικο (Assyrtiko)

Bourboulenc B

Brachetto N

Clairette B

Colombard B

Csaba gyöngye B

Cserszegi fűszeres B

Freisa N

Gamay N

Gewürztraminer Rs

Girò N

Γλυκερίθρα (Glykerythra)

Huxelrebe

Irsai Olivér B

Macabeu B

Alle malvasia

Mauzac wit en rosé

Monica N

Μοσχοφίλερο (Moschofilero)

Müller-Thurgau B

Alle muskaatwijn

Nektár

Pálava B

Parellada B

Perle B

Piquepoul B

Poulsard

Prosecco

Ροδίτης (Roditis)

Scheurebe

Torbato

Zefír B

B. **In bijlage V, punt I.3, onder a), en bijlage VI, punt K.10, onder a), van Verordening (EG) nr. 1493/1999 bedoelde afwijkingen betreffende de samenstelling van de cuvée van aromatische mousserende kwaliteitswijn en aromatische v.m.q.p.r.d.**

(Artikel 4, lid 2, van deze verordening)

In afwijking van bijlage VI, punt K.10, onder a), mag aromatische v.m.q.p.r.d. worden verkregen door voor de samenstelling van de cuvée wijn te gebruiken van druiven van het „Prosecco"-ras die geoogst zijn in de bepaalde gebieden met de oorsprongsbenaming Conegliano-Valdobbiadene of Montello e Colli Asolani.

BIJLAGE IV

Grenswaarden voor het gebruik van bepaalde stoffen

(Artikel 5 van deze verordening)

Hierna zijn de grenswaarden aangegeven voor het gebruik van de in bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 1493/1999 genoemde stoffen in de daarin bedoelde gevallen:

Stof	Aanwending voor druiven, druivenmost, gedeeltelijk gegiste druivenmost, gedeeltelijk gegiste druivenmost van ingedroogde druiven, geconcentreerde druivenmost, alsmede voor de jonge, nog gistende wijn	Aanwending voor gedeeltelijk gegiste druivenmost voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat, wijn die tot tafelwijn kan worden verwerkt, tafelwijn, mousserende wijn, mousserende wijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd, parelwijn, parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd, likeurwijn en v.q.p.r.d.
Bereiding van gistschillen	40 g/hl	40 g/hl
Kooldioxide		maximumgehalte in de hiermee behandelde wijn: 2 g/l
L-ascorbinezuur	250 mg/l	250 mg/l; het maximumgehalte in de hiermee behandelde wijn mag niet meer dan 250 mg/l bedragen
Citroenzuur		maximumgehalte in de hiermee behandelde wijn: 1 g/l
Metawijnsteenzuur		100 mg/l
Kopersulfaat		1 g/hl, op voorwaarde dat het kopergehalte van het hiermee behandelde product niet hoger is dan 1 mg/l
Kool voor oenologisch gebruik	100 g droog product per hl	100 g droog product per hl
Voedingszouten, diamoniumfosfaat of ammoniumsulfaat	1 g/l (uitgedrukt in zout) [1]	0,3 g/l (uitgedrukt in zout), voor de bereiding van mousserende wijn
Ammoniumsulfiet of ammoniumbisulfiet	0,2 g/l (uitgedrukt in zout) [2]	
Groeibevorderende stoffen: thiamine in de vorm van thiaminechloorhydraat	0,6 mg/l (uitgedrukt in thiamine)	0,6 mg/l (uitgedrukt in thiamine), voor de bereiding van mousserende wijn
Polyvinylpolypyrrolidon	80 g/hl	80 g/hl
Calciumtartraat		200 g/hl
Calciumfitaat		8 g/hl
Lysozym	500 mg/l [3]	500 mg/l [4]
Dimethyldicarbonaat		200 mg/l; residuen niet aantoonbaar in de in de handel gebrachte wijn

[1] Deze producten kunnen ook samen worden gebruikt binnen een totale grenswaarde van 1 g/l onverminderd de genoemde grenswaarde van 0,2 g/l.
[2] Deze producten kunnen ook samen worden gebruikt binnen een totale grenswaarde van 1 g/l onverminderd de genoemde grenswaarde van 0,2 g/l.
[3] Wanneer de stof wordt toegevoegd aan most en aan wijn, mag de totale hoeveelheid niet groter zijn dan 500 mg/l.
[4] Wanneer de stof wordt toegevoegd aan most en aan wijn, mag de totale hoeveelheid niet groter zijn dan 500 mg/l.

BIJLAGE V

Voorschriften voor calciumtartraat

(Artikel 7 van deze verordening)

TOEPASSINGSGEBIED

Calciumtartraat wordt als hulpstof aan wijn toegevoegd om de neerslag van wijnsteen te bevorderen en om de wijnsteen in wijn te stabiliseren door de eindconcentratie aan kaliumhydrogeentartraat en calciumtartraat in de wijn te verminderen.

VOORSCHRIFTEN

— De maximumdosis is vastgesteld in bijlage IV.

— De toevoeging van calciumtartraat gaat gepaard met het schudden en een geforceerde koeling van de wijn, waarna de kristallen die zich gevormd hebben door middel van een fysisch procedé afgescheiden worden.

BIJLAGE VI

Voorschriften voor betaglucanase

(Artikel 10 van deze verordening)

1. Internationale code van betaglucanase: E.C. 3-2-1-58

2. Betaglucaanhydrolase (die het glucaan van *Botrytis cinerea* afbreekt)

3. Oorsprong: *Trichoderma harzianum*

4. Toepassingsgebied: afbraak van betaglucanen in wijn, met name die welke afkomstig zijn van druiven met botrytis

5. Maximale gebruiksdosis: per hectoliter 3 g van de enzymatische bereiding met 25 % organische stof in de suspensie (T.O.S.)

6. Voorschriften inzake chemische en microbiologische zuiverheid

Droogverlies:	minder dan 10 %
Zware metalen:	minder dan 30 ppm
Lood:	minder dan 10 ppm
Arseen:	minder dan 3 ppm
Coliforme bacteriën:	geen
Escherichia coli	geen in een monster van 25 g
Salmonella spp:	geen in een monster van 25 g
Totaal aërobe kiemen:	minder dan 5×10^4/g

BIJLAGE VII

Melkzuurbacteriën

(Artikel 11 van deze verordening)

VOORSCHRIFTEN

De melkzuurbacteriën die mogen worden gebruikt op grond van bijlage IV, punt 1, onder q), en punt 3, onder z), van Verordening (EG) nr. 1493/1999, moeten behoren tot de geslachten *Leuconostoc Lactobacillus en/of Pediococcus*. Zij moeten appelzuur in mout of wijn omzetten in melkzuur en mogen geen slechte smaak veroorzaken. Zij moeten zijn geïsoleerd uit druiven, mosten, wijnen of producten die uit druiven zijn vervaardigd. De naam van geslacht en soort, evenals de verwijzing naar de stam moeten op het etiket worden vermeld, zo ook herkomst van de stam en degene die ze heeft geselecteerd.

Voor genetische manipulatie van melkzuurbacteriën moet vooraf toestemming zijn verkregen.

VORM

Zij moeten hetzij in vloeibare, hetzij in diepgevroren vorm, hetzij in de vorm van door vriesdrogen verkregen poeder worden toegepast als reincultuur of gecombineerde cultuur.

GEÏMMOBILISEERDE BACTERIËN

Het dragermateriaal van een preparaat van geïmmobiliseerde melkzuurbacteriën moet inert zijn, en zijn toegestaan voor gebruik bij de verwerking van wijn.

CONTROLES

Chemisch:

dezelfde eisen voor wat betreft de op te sporen stoffen als bij de andere oenologische preparaten, in het bijzonder zware metalen.

Microbiologisch:

— het gehalte aan levensvatbare melkzuurbacteriën moet hoger zijn dan of gelijk zijn aan 10^8/g of 10^7/ml;

— het gehalte aan melkzuurbacteriën van een andere soort dan van de aangegeven stam(men) moet minder zijn dan 0,01 % van het totaal aan levensvatbare melkzuurbacteriën;

— het gehalte aan aërobe bacteriën moet lager zijn dan 10^3 per gram poeder of per milliliter;

— het totaal gehalte aan gisten moet lager zijn dan 10^3 per gram poeder of per milliliter;

— het gehalte aan schimmels moet lager zijn dan 10^3 per gram poeder of per milliliter.

TOEVOEGINGEN

De toevoegingen die bij de bereiding van de melkzuurbacteriëncultures of voor de reactivering ervan te pas komen, moeten stoffen zijn die voor gebruik in levensmiddelen acceptabel zijn, en ze moeten op het etiket worden vermeld.

PRODUCTIEDATUM

De datum van aflevering uit het producerende bedrijf moet op het etiket worden aangegeven.

GEBRUIK

De gebruiksaanwijzing of de reactiveringsmethode moet door de fabrikant worden aangegeven.

OPSLAG

De opslagcondities moeten duidelijk op het etiket worden aangegeven.

ANALYSEMETHODEN

— melkzuurbacteriën: medium A (1), B (2) of C (3) met door de producenten aangegeven methode van gebruik van de stam.

— aërobe bacteriën: Bacto-Agar-medium.

— gisten: Malt-Wickerham-medium.

— schimmels: Malt-Wickerham of Czapeck-medium.

Medium A

Gistextract	5 g
Vleesextract	10 g
Peptotrypsine	15 g
Na-acetaat	5 g
NH_4-citraat	2 g
Tween 80	1 g
$MnSO_4$	0,050 g
$MgSO_4$	0,200 g
Glucose	20 g
Water	1 000 ml
pH	5,4

Medium B

Tomatensap	250 ml
Difco-gistextract	5 g
Pepton	5 g
L-appelzuur	3 g
Tween 80	1 druppel
$MnSO_4$	0,050 g
$MgSO_4$	0,200 g
Water	1 000 ml
pH	4,8

Medium C

Glucose	5 g
Difco-trypton	2 g
Difco-pepton	5 g
Leverextract	1 g
Tween 80	0,05 g
Tomatensap, 4,2 maal verdund en over Whatman nr. 1 gefiltreerd	1 000 ml
pH	5,5

BIJLAGE VIII

Voorschriften voor lysozym

(Artikel 12 van deze verordening)

TOEPASSINGSGEBIED

Lysozym kan aan druivenmost, gedeeltelijk gegiste most en wijn worden toegevoegd om de groei en de activiteit van de bacteriën die de malolactische gisting in deze producten veroorzaken, te reguleren.

VOORSCHRIFTEN

— De te gebruiken maximumdosis is vastgesteld in bijlage IV bij deze verordening.

— Het gebruikte product moet voldoen aan de zuiverheidseisen van Richtlijn 96/77/EG.

BIJLAGE IX

Bepaling van het verlies aan organisch materiaal uit ionenwisselende harsen

(Artikel 13 van deze verordening)

1. STREKKING EN TOEPASSINGSGEBIED

Met deze methode wordt het verlies aan organisch materiaal uit ionenwisselende harsen bepaald.

2. DEFINITIE

Verlies aan organisch materiaal uit ionenwisselende harsen: het verlies aan organisch materiaal zoals dat door de gespecificeerde methode wordt bepaald.

3. PRINCIPE

Men laat extractievloeistoffen door hiervoor toebereide harsen lopen, waarna het gewicht aan geëxtraheerd organisch materiaal gravimetrisch wordt bepaald.

4. REAGENTIA

Alle reagentia dienen van analytisch kwaliteit te zijn.

Extractievloeistoffen:

4.1. Gedistilleerd water of gedeïoniseerd water van dezelfde zuiverheid

4.2. Ethanol, 15 % v/v, bereid door 15 volumedelen absolute ethanol met 85 volumedelen water (punt 4.1) te mengen

4.3. Azijnzuur, 5 % m/m, bereid door 5 gewichtsdelen ijsazijn met 95 gewichtsdelen water (punt 4.1) te mengen

5. APPARATUUR

5.1. Ionenwisselende chromatografiekolommen

5.2. Maatcylinders, inhoud 2 liter

5.3. Verdampingsschalen, bestand tegen 850 °C in een moffeloven

5.4. Droogoven, met thermostaatregeling op 105 ± 2 °C

5.5. Moffeloven, met thermostraatregeling op 850 ± 25 °C

5.6. Analytische balans, nauwkeurigheid 0,1 mg

5.7. Verdamper, verwarmingsplaat of infrarood-verdamper

6. WERKWIJZE

6.1. Breng in elk van de drie afzonderijke ionenwisselende chromatografiekolommen (punt 5.1) 50 ml van de te onderzoeken ionenwisselende hars, die gewassen en volgens de aanwijzing van de fabrikant als voorbereiding voor gebruik met levensmiddelen behandeld is.

6.2. Laat de drie extractievloeistoffen (punten 4.1, 4.2 en 4.3) afzonderlijk door de bereide kolommen (punt 6.1) lopen met een snelheid van 350 tot 450 ml per uur. Werp steeds de eerste liter eluaat weg en verzamel de volgende twee liter in maatcylinders (punt 5.2). Laat voor kationenwisselaars alleen de twee extractievloeistoffen uit de punten 4.1 en 4.2 door de daartoe bereide kolommen lopen.

6.3. Damp de drie eluaten in op een verwarmingsplaat of infraroodverdamper (punt 5.7), in afzonderlijke verdampingsschalen (punt 5.3), die van tevoren gereinigd en gewogen (m0) zijn. Leg de schalen in een oven (punt 5.4) en droog ze tot constant gewicht (m1).

6.4. Leg na het registreren van het constante gewicht (punt 6.3) de verdampingsschaal in de moffeloven (punt 5.5) en veras tot constant gewicht (m2).

6.5. Bereken de hoeveelheid geëxtraheerd organisch materiaal (punt 7.1); als het resultaat groter is dan 1 mg/l, voer dan een blancoproef uit op de reagentia en bereken opnieuw de hoeveelheid geëxtraheerd organisch materiaal.

De blancoproef moet worden uitgevoerd door de handelingen genoemd in de punten 6.3 en 6.4 te herhalen, maar dan met 2 liter extractievloeistof; dit geeft de gewichten m3 en m4 respectievelijk uit de punten 6.3 en 6.4.

7. WEERGAVE VAN DE RESULTATEN

7.1. Formule en berekening van de resultaten

Het gehalte aan uit de ionenwisselende harsen geëxtraheerd organisch materiaal, wordt in mg/l gegeven door:

$$500\ (m1 - m2)$$

waarin m1 en m2 in g staan.

Het gecorrigeerde gehalte aan uit de ionenwisselende harsen geëxtraheerd materiaal wordt in mg/l gegeven door:

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

waarin m1, m2, m3 en m4 in g staan.

7.2. Het verschil tussen de resultaten van twee parallelle bepalingen uitgevoerd op hetzelfde monster, mag niet meer bedragen dan 0,2 mg/l.

BIJLAGE X

Voorschriften voor dimethyldicarbonaat

(Artikel 17 van deze verordening)

TOEPASSINGSGEBIED

Dimethyldicarbonaat mag aan wijn worden toegevoegd met het doel de microbiologische stabilisatie van gebottelde wijn die vergistbare suikers bevat, te garanderen.

VOORSCHRIFTEN

— de toevoeging dient kort voor het bottelen plaats te vinden, waarbij onder bottelen wordt verstaan het aftappen, voor handelsdoeleinden, van het betrokken product in recipienten met een inhoud van 60 l of minder,

— de behandeling mag slechts worden toegepast bij wijn met een suikergehalte van ten minste 5 g/l,

— de maximumdosis is vastgesteld in bijlage IV bij deze verordening en het product mag niet aantoonbaar zijn in de in de handel gebrachte wijn,

— het gebruikte product moet aan de bij Richtlijn 96/77/EG vastgestelde zuiverheidseisen voldoen,

— de behandeling moet worden ingeschreven in het in artikel 70, lid 2, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 bedoelde register.

BIJLAGE XI

Voorschriften voor de behandeling door elektrodialyse

(artikel 18 van deze verordening)

Deze behandeling is bedoeld om de wijnsteen in wijn te stabiliseren ten opzichte van kaliumhydrogeentartraat en calciumtartraat (en andere calciumzouten) door extractie van ionen die in oververzadiging aanwezig zijn in de wijn, onder invloed van een elektrisch veld met behulp van membranen die alleen anionen doorlaten, enerzijds, en membranen die alleen kationen doorlaten, anderzijds.

1. VOORSCHRIFTEN MET BETREKKING TOT DE MEMBRANEN

1.1. De membranen woden afwisselend aangebracht in een systeem van het „filterpers"-type of in ieder ander geëigend systeem, met een afdeling voor de behandeling (wijn) en een afdeling voor de concentratie (afvoerwater).

1.2. De voor kationen permeabele membranen moeten geschikt zijn voor de extractie van alleen kationen en inzonderheid van de kationen K^+, Ca^{++}.

1.3. De voor anionen permeabele membranen moeten geschikt zijn voor de extractie van alleen anionen en inzonderhied van tartraatanionen.

1.4. De membranen mogen geen buitensporige wijzigingen in de fysische en chemische samenstelling en in de sensorisch kenmerken van de wijn veroorzaken. Zij moeten aan de volgende voorwaarden voldoen:

— zij moeten volgens goede fabricageprocedés zijn vervaardigd van stoffen die mogen worden gebruikt voor de vervaardiging van materialen in kunststof die bestemd zijn om met levensmiddelen in aanraking te komen en die zijn vermeld in bijlage II bij Richtlijn 2002/72/EG van de Commissie [1];

— de gebruiker van de elektrodialyse-inrichting moet kunnen bewijzen dat de gebruikte membranen aan de bovengenoemde voorschriften voldoen en dat eventuele vervangingen door gespecialiseerd personeel zijn uitgevoerd;

— zij mogen geen schadelijke stoffen afgeven in hoeveelheden die gevaar opleveren voor de menselijke gezondheid of die de smaak of de geur van levensmiddelen aantasten en zij moeten aan de voorschriften van Richtlijn 2002/72/EG voldoen;

— bij het gebruik mag er tussen de bestanddelen van het membraan en die van de wijn geen wisselwerking zijn die ertoe kan leiden dat in het behandelde product nieuwe samenstellingen worden gevormd die toxicologische gevolgen kunnen hebben.

De stabiliteit van de nieuwe elektrodialysemembranen moet worden bepaald aan de hand van een simulatievloeistof die de fysische en chemische samenstelling van de wijn heeft, met het oog op de eventuele bepaling van de migratie van bepaalde stoffen die afkomstig zijn van elektrodialysemembranen.

De aanbevolen beproevingsmethode is als volgt:

De simulatievloeistof is een mengsel van alcohol en water die is gebufferd voor de pH en de conductiviteit van de wijn. Zij is samengesteld uit:

— zuivere ethanol 11 l,

— kaliumhydrogeentartraat: 380 g,

— kaliumchloride: 60 g,

— geconcentreerd zwavelzuur: 5 ml,

— gedistilleerd water: qsp voor 100 l.

[1] PB L 220 van 15.8.2002, blz. 18.

Deze oplossing wordt gebruikt voor de migratieproeven in gesloten kringloop in een elektrodialyse-installatie onder stroom (1 volt/cel) tegen 50 l/m^2 anionen en kationen doorlatende membranen, totdat de oplossing voor 50 % is gedemineraliseerd. De afvoerwaterkringloop wordt op gang gebracht door een oplossing van kaliumchloride à 5 g/l. De migrerende stoffen worden bepaald in de simulatievloeistof en in het afvoerwater van de elektrodialyse.

Het gehalte van de organische moleculen die deel uitmaken van de samenstelling van het membraan en die naar de behandelde oplossing zouden kunnen overgaan, zal worden bepaald. Dit gehalte zal voor elk van deze bestanddelen afzonderlijk worden bepaald door een erkend laboratorium. Het gehalte in de simulatievloeistof moet in totaal, voor alle bestanddelen samen, lager zijn dan 50 g/l.

Voorts zijn de algemene voorschriften voor de controle op materialen die bestemd zijn om met levensmiddelen in aanmerking te komen, ook van toepassing op deze membranen.

2. VOORSCHRIFTEN INZAKE HET GEBRUIK VAN MEMBRANEN

Het voor een behandeling voor het stabiliseren van wijnsteen in wijn door middel van elektrodialyse gebruikte stel membranen moet zodanig zijn dat aan de volgende voorwaarden wordt voldaan:

— de pH van de wijn mag niet dalen met meer dan 0,3 pH-eenheden;

— de verlaging van het gehalte aan vluchtige zuren moet minder dan 0,12 g/l bedragen (2 meq. uitgedrukt in azijnzuur);

— de behandeling door elektrodialyse mag geen invloed hebben op de andere bestanddelen van de wijn dan ionen, en inzonderheid op de polyfenolen en de polysacchariden;

— de diffusie van kleine moleculen zoals ethanol moet beperkt zijn en mag niet leiden tot een verlaging van het alcoholgehalte van de wijn met meer dan 0,1 % vol;

— het onderhoud en de reiniging van deze membranen moet gebeuren volgens toegestane technieken, met stoffen die mogen worden gebruikt voor de bereiding van levensmiddelen;

— de membranen moeten worden gemerkt om de volgorde ervan in de opstelling te kunnen controleren;

— het gebruikte materiaal moet worden bestuurd door een controle- en stuursysteem dat rekening houdt met de specifieke instabiliteit van elke wijn, opdat alleen de oververzadiging aan kaliumhydrogeentartraat en calciumzouten wordt verwijderd;

— de behandeling moet worden uitgevoerd onder de verantwoordelijkheid van een oenoloog of een bevoegde technicus.

Deze behandeling moet worden vermeld in het in artikel 70, lid 2, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 bedoelde register.

BIJLAGE XII

Voorschriften voor urease

(artikel 19 van deze verordening)

1) Internationale code van urease: EC 3-5-1-5, CAS-nr.: 9002-13-5.

2) Werkzame stof: urease (werkzaam in zuur milieu), splitst ureum in ammoniak en kooldioxide. Opgegeven activiteit: 5 eenheden/mg, waarbij 1 eenheid gedefinieerd wordt als de hoeveelheid enzym die bij 37 °C 1 µmol NH_3 per minuut vrijmaakt uit een ureumoplossing met een concentratie van 5 g/l (pH = 4).

3) Oorsprong: *Lactobacillus fermentum*.

4) Toepassingsgebied: afbraak van ureum in wijn, met name in voor langere rijping bestemde wijn, wanneer deze aanvankelijk meer dan 1 mg/l ureum bevat.

5) Maximale gebruiksdosis: 75 mg enzympreparaat per liter behandelde wijn. Aan het einde van de behandeling moet alle residuele enzymwerking geëlimineerd worden door de wijn te filtreren (poriediameter: minder dan 1 µm).

6) Voorschriften inzake chemische en microbiologische zuiverheid:

Droogverlies:	minder dan 10 %
Zware metalen:	minder dan 30 ppm
Lood:	minder dan 10 ppm
Arseen:	minder dan 2 ppm
Coliforme bacteriën:	geen
Salmonella spp:	geen in een monster van 25 g
Totaal aërobe kiemen:	minder dan 5×10^4/g

De voor de behandeling van wijn toegelaten urease moet in dezelfde omstandigheden vervaardigd zijn als de urease waarop het op 10 december 1998 uitgebrachte advies van het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding betrekking had.

BIJLAGE XIII

Voorschriften voor het gebruik van stukken eikenhout

(artikel 22 van deze verordening)

ONDERWERP, OORSPRONG EN TOEPASSINGSGEBIED

Stukken eikenhout worden gebruikt bij de bereiding van wijn, teneinde aan de wijn bepaalde aan eikenhout verbonden kenmerken te verlenen.

De stukken hout mogen uitsluitend afkomstig zijn van soorten van Quercus.

De stukken hout worden gebruikt in natuurlijke staat, dan wel licht, gemiddeld of sterk verhit, maar zij mogen niet zijn verbrand — zelfs niet oppervlakkig —, mogen niet koolstofhoudend zijn en mogen niet brokkelig aanvoelen. Zij mogen geen chemische, enzymatische of fysieke behandeling hebben ondergaan, afgezien van de verhitting. Aan de stukken hout mag geen enkel product zijn toegevoegd dat bestemd is om het natuurlijk aromatisch vermogen of de extraheerbare fenolbestanddelen ervan te verhogen.

ETIKETTERING VAN HET PRODUCT

In de etikettering dient melding te worden gemaakt van de oorsprong van de botanische soort(en) eik en de eventuele verhittingsintensiteit, de bewaringsomstandigheden en de veiligheidsvoorschriften.

AFMETINGEN

De afmetingen van de stukken hout moeten van dien aard zijn dat ten minste 95 gewichtspercent ervan wordt tegengehouden met een zeef met mazen van 2 mm (d.i. 9 mesh).

ZUIVERHEID

De stukken eikenhout mogen geen substanties vrijgeven waarvan de concentratie eventuele risico's zou kunnen opleveren voor de gezondheid.

Deze behandeling moet zijn ingeschreven in het register als bedoeld in artikel 70, lid 2, van Verordening (EG) nr. 1493/1999.

BIJLAGE XIV

Afwijkingen betreffende het zwaveldioxidegehalte

(artikel 23, lid 1, van deze verordening)

Ter aanvulling van bijlage V, deel A, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 wordt het maximumgehalte aan zwaveldioxide voor wijn met een gehalte aan suikerresiduen, uitgedrukt in invertsuiker van ten minste 5 g/l, verhoogd tot:

a) 300 mg/l voor:

— witte v.q.p.r.d. die recht heeft op de gecontroleerde benaming van oorsprong Gaillac;

— v.q.p.r.d. die recht geeft op de benaming van oorsprong Alto Adige of Trentino, gevolgd door (één van) de vermeldingen „passito" of „vendemmia tardiva";

— de v.q.p.r.d. die recht hebben op de benaming van oorsprong „Colli orientali del Friuli — Picolit";

— de v.q.p.r.d.'s Moscato di Pantelleria naturale en Moscato di Pantelleria;

— tafelwijn met de volgende geografische aanduiding, wanneer het totale alcohol-volumegehalte hoger is dan 15 % vol en het gehalte aan suikerresiduen hoger is dan 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,

— de v.q.p.r.d.'s die worden omschreven met de termen „pozdní sběr",

— de v.q.p.r.d.'s die worden omschreven met de termen „neskorý zber";

b) 400 mg/l voor:

— witte v.q.p.r.d. die recht heeft op een van de volgende benamingen van oorsprong Alsace, Alsace grand cru gevolgd door de vermelding „vendanges tardives" of „sélection de grains nobles", Anjou-Coteaux de la Loire, Chaume-Premier cru des Coteaux du Layon, Coteaux du Layon gevolgd door de gemeente van oorsprong, Coteaux du Layon gevolgd door „Chaume", Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh, en Saussignac;

— zoete wijn van overrijpe druiven en zoete wijn van ingedroogde druiven van oorsprong uit Griekenland, waarvan het gehalte aan suikerresiduen, uitgedrukt in invertsuiker, ten minste 45 g per liter bedraagt, en die recht heeft op een van de volgende benamingen van oorsprong: Samos (Σάμος), Rhodos (Ρόδος), Patras (Πάτρα), Rio Patron (Ρίο Πατρών), Kefalonia (Κεφαλονία), Limnos (Λήμνος), Sitia (Σητεία), Santorini (Σαντορίνη), Nemea (Νεμέα), Dafnes (Δαφνές);

— de v.q.p.r.d.'s die worden omschreven met de term „výběr z bobulí", „výběr z cibéb", „ledové víno" en „slámové víno";

— de v.q.p.r.d.'s die worden omschreven met de term „bobuľový výber", „hrozienkový výber" en „ľadový výber";

— v.q.p.r.d. die recht heeft op de benaming van oorsprong „Albana di Romagna", gevolgd door de vermelding „passito";

— de Luxemburgse v.q.p.r.d.'s met de vermelding „vendanges tardives", „vin de glace" of „vin de paille";

c) 350 mg/l voor:

— de v.q.p.r.d.'s die worden omschreven met de term „výběr z hroznů";

— de v.q.p.r.d.'s die worden omschreven met de term „výber z hrozna".

Ter aanvulling van bijlage V, deel A, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 wordt het maximumgehalte aan zwaveldioxide voor wijn met een gehalte aan suikerresiduen, uitgedrukt in invertsuiker van ten minste 5 g/l, verhoogd tot 400 mg/l voor witte wijn van oorsprong uit Canada die de vermelding „Icewine" mag dragen.

BIJLAGE XV

Verhoging van het totale maximumgehalte aan zwaveldioxide indien de weersomstandigheden zulks noodzakelijk hebben gemaakt

(artikel 23, lid 4, van deze verordening)

	Jaar	Lidstaat	Wijnbouwzone(s)	Betrokken wijn
1.	2000	Duitsland	Alle wijnbouwzones van het Duitse grondgebied	Alle wijnen die zijn verkregen uit tijdens het jaar 2000 geoogste druiven
2.	2006	Duitsland	De wijnbouwzones van de regio's Baden-Württemberg, Beieren, Hessen en Rijnland-Palts	Alle wijnen die zijn verkregen uit tijdens het jaar 2006 geoogste druiven
3.	2006	Frankrijk	De wijnbouwzones van de departementen Bas-Rhin en Haut-Rhin	Alle wijnen die zijn verkregen uit tijdens het jaar 2006 geoogste druiven

BIJLAGE XVI

Gehalte aan vluchtige zuren

(artikel 24 van deze verordening)

In afwijking van het bepaalde in bijlage V, punt B.1, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 wordt het maximumgehalte aan vluchtige zuren vastgesteld op:

a) *voor Duitse wijnen:*

30 milli-equivalent per liter voor v.q.p.r.d. die voldoet aan de voorwaarden om met de vermeldingen „Eiswein" of „Beerenauslese" te worden aangeduid;

35 milli-equivalent per liter voor v.q.p.r.d. die voldoet aan de voorwaarden om met de vermelding „Trockenbeerenauslese" te worden aangeduid;

b) *voor Franse wijnen:*

25 milli-equivalent per liter voor de volgende v.q.p.r.d.'s:

— 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, gevolgd door de naam van de gemeente van oorsprong,

— Coteaux du Layon, gevolgd door de naam „Chaume",

— Quarts de Chaume,

— Coteaux de Saumur,

— Jurançon,

— Pacherenc du Vic Bilh,

— Alsace en Alsace grand cru, aangeduid en aangeboden met de vermelding „vendanges tardives" of „sélection de grains nobles",

— Arbois, gevolgd door de vermelding „vin de paille",

— Côtes du Jura, gevolgd door de vermelding „vin de paille",

— L'Etoile, gevolgd door de vermelding „vin de paille",

— Hermitage, gevolgd door de vermelding van „vin de paille”,

— Chaume-Premier cru des Coteaux du Layon,

— Graves supérieurs,

— Saussignac;

tafelwijn met de volgende geografische aanduiding, wanneer het totale alcohol-volumegehalte hoger is dan 15 % vol en het gehalte aan suikerresiduen hoger is dan 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, met uitzondering van de wijnen die worden geproduceerd in het gebied waarvoor de gecontroleerde benaming van oorsprong geldt, en op de arealen die zijn beplant met het ras Chenin, in de departementen Maine-et-Loire en Indre-et-Loire,

— Vin de pays Portes de Méditerranée,

— Vin de pays des comtés rhodaniens,

— Vin de pays des côtes de Thongue,

— Vin de pays de la Côte Vermeille;

voor de onderstaande v.l.q.p.r.d. die worden aangeduid en aangeboden met de vermelding „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) *voor Italiaanse wijnen:*

i) 25 milli-equivalent per liter voor:

— de v.l.q.p.r.d. „Marsala",

— de v.q.p.r.d.'s „Moscato di Pantelleria naturale", „Moscato di Pantelleria" en „Malvasia delle Lipari",

— de v.q.p.r.d. „Colli orientali del Friuli" vergezeld van de vermelding „Picolit",

— de v.q.p.r.d.'s en v.l.q.p.r.d.'s die voldoen aan de voorwaarden om te worden aangeduid met (een van) de volgende vermeldingen: „vin santo", „passito", „liquoroso" en „vendemmia tardiva", met uitzondering van de v.q.p.r.d.'s die recht hebben op de oorsprongsbenaming „Alto Adige" en worden aangeduid met (een van) de volgende vermeldingen: „passito" en „vendemmia tardiva",

— tafelwijnen met geografische aanduiding die voldoen aan de voorwaarden om met (een van) de volgende vermeldingen te worden aangeduid: „vin santo", „passito", „liquoroso" en „vendemmia tardiva",

— de tafelwijnen die zijn bereid uit in Sardinië geoogste druiven van het ras „Vernaccia di Oristano B" en die voldoen aan de voorwaarden om met de vermelding „Vernaccia di Sardegna" te worden aangeduid;

ii) 40 milli-equivalent per liter voor de v.q.p.r.d.'s die recht hebben op de oorsprongsbenaming „Alto Adige" en worden aangeduid met (een van) de volgende vermeldingen: „passito" en „vendemmia tardiva";

d) *voor Oostenrijkse wijnen:*

— 30 milli-equivalent per liter voor v.q.p.r.d. die voldoet aan de voorwaarden om met de vermeldingen „Beerenauslese" en „Eiswein" te worden aangeduid, met uitzondering van de wijnen van het oogstjaar 2003 die met de vermelding „Eiswein" worden aangeduid;

— 40 milli-equivalent per liter voor v.q.p.r.d. die voldoet aan de voorwaarden om met de vermeldingen „Ausbruch", „Trockenbeerenauslese" en „Strohwein" te worden aangeduid alsmede de wijnen van het oogstjaar 2003 die met de vermelding „Eiswein" worden aangeduid;

e) *voor wijnen van oorsprong uit het Verenigd Koninkrijk:*

25 milli-equivalent per liter voor v.q.p.r.d. die wordt aangeduid en aangeboden met de vermelding „botrytis" of andere gelijkwaardige vermeldingen, „noble late harvested" of „special late harvested" of „noble harvest", en die voldoet aan de voorwaarden om aldus te worden aangeduid;

f) *voor wijnen van oorsprong uit Spanje:*

i) 25 milli-equivalent per liter voor v.q.p.r.d. die voldoet aan de voorwaarden om met de vermelding „vendimia tardía" te worden aangeduid,

ii) 35 milli-equivalent per liter voor:

— v.q.p.r.d. van overrijpe druiven die recht heeft op de oorsprongsbenaming „Ribeiro",

— v.l.q.p.r.d.'s die worden aangeduid met de vermelding „generoso" of „generoso de licor" en recht hebben op de oorsprongsbenaming „Condado de Huelva", „Jerez-Xerez-Sherry", „Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda", „Málaga" of „Montilla-Moriles";

g) *voor wijnen van oorsprong uit Canada:*

35 milli-equivalent per liter voor wijn die wordt omschreven met het woord „Icewine";

h) *voor wijnen van oorsprong uit Hongarije:*

25 milli-equivalent per liter voor de volgende v.q.p.r.d.'s:

— Tokaji máslás,

— Tokaji fordítás,

— aszúbor,

— töppedt szőlőből készült bor,

— Tokaji szamorodni,

— késői szüretelésű bor,

— válogatott szüretelésű bor;

35 milli-equivalent per liter voor de volgende v.q.p.r.d.'s:

— Tokaji aszú,

— Tokaji aszúeszencia,

— Tokaji eszencia;

i) *voor wijnen van oorsprong uit Tsjechië:*

30 milli-equivalent per liter voor v.q.p.r.d.'s die worden omschreven met de woorden „výběr z bobulí" en „ledové víno";

35 milli-equivalent per liter voor v.q.p.r.d.'s die worden omschreven met de woorden „slámové víno" en „výběr z cibéb";

j) *voor wijnen van oorsprong uit Griekenland:*

30 milli-equivalent per liter voor de volgende v.q.p.r.d.'s met een totaal alcohol-volumegehalte van ten minste 13 % vol en een gehalte aan suikerresiduen van ten minste 45 g/l:

— Samos (Σάμος),

— Rhodos (Ρόδος),

— Patras (Πάτρα),

— Rio Patron (Ρίο Πατρών),

— Cephalonie (Κεφαλονιά),

— Limnos (Λήμνος),

— Sitia (Σητεία),

— Santorini (Σαντορίνη),

— Nemea (Νεμέα),

— Daphnes (Δαφνές);

k) *voor wijnen van oorsprong uit Cyprus:*

25 milli-equivalent per liter voor de v.l.q.p.r.d.'s „Κουμανδαρία" (Commandaria);

l) *voor wijnen van oorsprong uit Slowakije:*

25 milli-equivalent per liter voor de volgende v.q.p.r.d.'s:

— tokajské samorodné;

35 milli-equivalent per liter voor:

— tokajský výber;

m) *voor wijnen van oorsprong uit Slovenië:*

30 milli-equivalent per liter voor de volgende v.q.p.r.d.'s:

— vrhunsko vino ZGP — jagodni izbor,

— vrhunsko vino ZGP — ledeno vino;

35 milli-equivalent per liter voor de volgende v.q.p.r.d.'s:

— vrhunsko vino ZGP — suhi jagodni izbor;

n) *voor Luxemburgse wijnen:*

— 25 milli-equivalent per liter voor Luxemburgse v.q.p.r.d. die voldoet aan de voorwaarden om met de vermelding „vendanges tardives" te worden aangeduid;

— 30 milli-equivalent per liter voor Luxemburgse v.q.p.r.d. die voldoet aan de voorwaarden om met de vermeldingen „vin de paille" en „vin de glace" te worden aangeduid;

o) *voor Roemeense wijnen:*

— 25 milli-equivalent per liter voor v.q.p.r.d. die voldoet aan de voorwaarden om met de vermelding „DOC-CT" te worden aangeduid;

— 30 milli-equivalent per liter voor v.q.p.r.d. die voldoet aan de voorwaarden om met de vermelding „DOC-CIB" te worden aangeduid.

BIJLAGE XVII

Verrijking ingevolge bijzonder slechte weersomstandigheden

(artikel 27 van deze verordening)

	Jaar	Wijnbouwzone	Geografisch gebied	Ras (eventueel)
1.	2000	A	Engeland, Wales	Auxerrois, Chardonnay, Ehrenfelser, Faber, Huxelrebe, Kerner, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir, Riesling, Schonburger, Scheurebe, Seyval Blanc en Wurzer

BIJLAGE XVIII

Gevallen waarin aanzuring en verrijking van eenzelfde product zijn toegestaan

(artikel 31 van deze verordening)

(p.m.)

BIJLAGE XIX

Data waarvóór wegens uitzonderlijke weersomstandigheden verrijking, aanzuring en ontzuring mogen plaatsvinden

(artikel 33 van deze verordening)

(p.m.)

BIJLAGE XX

Kenmerken van wijndistillaat of rozijnen en krenten die aan likeurwijn en bepaalde v.l.q.p.r.d. mogen worden toegevoegd

(artikel 40 van deze verordening)

1. Organoleptische kenmerken	geen waarneembare aan de grondstof vreemde smaak
2. Alcohol-volumegehalte	
minimum	52 % vol
maximum	86 % vol
3. Totale hoeveelheid andere vluchtige stoffen dan ethylalcohol en methylalcohol	minstens 125 g/hl alcohol van 100 % vol
4. Maximumgehalte methylalcohol	< 200 g/hl alcohol van 100 % vol

BIJLAGE XXI

Lijst van v.l.q.p.r.d.'s voor de bereiding waarvan bijzondere voorschriften gelden

A. **LIJST VAN V.L.Q.P.R.D.'S DIE MET DRUIVENMOST OF HET MENGSEL VAN DIT PRODUCT MET WIJN WORDEN BEREID**

(artikel 41, lid 1 van deze verordening)

GRIEKENLAND

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Muskaatwijn uit Patras), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muskaatwijn uit Rio bij Patras), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muskaatwijn uit Kefalonia), Μοσχάτος Ρόδου (Muskaatwijn uit Rhodos), Μοσχάτος Λήμνου (Muskaatwijn uit Lemnos), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemea), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne uit Kefalonia), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne uit Patras)

SPANJE

v.l.q.p.r.d.	Omschrijving van het product in de communautaire of nationale wetgeving
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

ITALIË

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. **LIJST VAN V.L.Q.P.R.D.'S WAARVOOR BIJ DE BEREIDING DE IN BIJLAGE V, PUNT J.2, ONDER B), VAN VERORDENING (EG) NR. 1493/1999 GENOEMDE PRODUCTEN WORDEN TOEGEVOEGD**

(artikel 41, lid 2, van deze verordening)

1. **Lijst van v.l.q.p.r.d.'s waaraan bij de bereiding alcohol van wijn of van rozijnen of krenten wordt toegevoegd waarvan het alcohol-volumegehalte gelijk is aan of hoger dan 95 % vol, doch niet hoger dan 96 % vol**

(Bijlage V, punt J.2, onder b), ii), eerste streepje, van Verordening (EG) nr. 1493/1999)

GRIEKENLAND

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (muskaatwijn uit Patras), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (muskaatwijn uit Rio bij Patras), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (muskaatwijn uit Kefalonia), Μοσχάτος Ρόδου (muskaatwijn uit Rhodos), Μοσχάτος Λήμνου (muskaatwijn uit Lemnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne uit Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne uit Kefalonia).

SPANJE

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

CYPRUS

Κουμανδαρία (Commandaria).

2. **Lijst van v.l.q.p.r.d.'s waaraan bij de bereiding eau-de-vie van wijn of van druivendraf is toegevoegd waarvan het alcoholgehalte gelijk is aan of hoger dan 52 % vol, doch niet hoger dan 86 % vol**

(Bijlage V, punt J.2, onder b), ii), tweede streepje, van Verordening (EG) nr. 1493/1999)

GRIEKENLAND

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne uit Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne uit Kefalonia), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Νεμέα (Nemea).

FRANKRIJK

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

CYPRUS

Κουμανδαρία (Commandaria).

3. **Lijst van v.l.q.p.r.d.'s waaraan bij de bereiding eau-de-vie van wijn of van druivendraf is toegevoegd waarvan het alcoholgehalte gelijk is aan of hoger dan 52 % vol, doch niet hoger dan 94,5 % vol**

(Bijlage V, punt J.2, onder b), ii), derde streepje, van Verordening nr. 1493/1999)

GRIEKENLAND

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne uit Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne uit Kefalonia).

4. **Lijst van v.l.q.p.r.d.'s waaraan bij de bereiding gedeeltelijk gegiste druivenmost van ingedroogde druiven wordt toegevoegd**

(Bijlage V, punt J.2, onder b), iii), eerste streepje, van Verordening (EG) nr. 1493/1999)

SPANJE

v.l.q.p.r.d.	Omschrijving van het product in de communautaire of nationale wetgeving
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ITALIË

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

CYPRUS

Κουμανδαρία (Commandaria).

5. **Lijst van v.l.q.p.r.d.'s waaraan bij de bereiding geconcentreerde druivenmost verkregen door rechtstreekse werking van vuur, die, uitgezonderd deze bewerking, voldoet aan de definitie van geconcentreerde druivenmost, is toegevoegd**

(Bijlage V, punt J.2, onder b), iii), tweede streepje, van Verordening (EG) nr. 1493/1999)

SPANJE

v.l.q.p.r.d.	Omschrijving van het product in de communautaire of nationale wetgeving
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

ITALIË

Marsala.

6. **Lijst van v.l.q.p.r.d.'s waaraan bij de bereiding geconcentreerde druivenmost is toegevoegd**

(Bijlage V, punt J.2, onder b), iii, derde streepje, van Verordening (EG) nr. 1493/1999)

SPANJE

v.l.q.p.r.d.	Omschrijving van het product in de communautaire of nationale wetgeving
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ITALIË

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

BIJLAGE XXII

Ingetrokken verordening met overzicht van de achtereenvolgende wijzigingen ervan

Verordening (EG) nr. 1622/2000 van de Commissie (PB L 194 van 31.7.2000, blz. 1)	
Verordening (EG) nr. 2451/2000 (PB L 282 van 8.11.2000, blz. 7)	
Verordening (EG) nr. 885/2001 (PB L 128 van 10.5.2001, blz. 54)	uitsluitend artikel 2
Verordening (EG) nr. 1609/2001 (PB L 212 van 7.8.2001, blz. 9)	
Verordening (EG) nr. 1655/2001 (PB L 220 van 15.8.2001, blz. 17)	
Verordening (EG) nr. 2066/2001 (PB L 278 van 23.10.2001, blz. 9)	
Verordening (EG) nr. 2244/2002 (PB L 341 van 17.12.2002, blz. 27)	
Verordening (EG) nr. 1410/2003 (PB L 201 van 8.8.2003, blz. 9)	
Punt 6.A.30 van bijlage II bij de Toetredingsakte van 2003 (PB L 236 van 23.9.2003, blz. 346)	
Verordening (EG) nr. 1427/2004 (PB L 263 van 10.8.2004, blz. 3)	
Verordening (EG) nr. 1428/2004 (PB L 263 van 10.8.2004, blz. 7)	
Verordening (EG) nr. 1163/2005 (PB L 188 van 20.7.2005, blz. 3)	
Verordening (EG) nr. 643/2006 (PB L 115 van 28.4.2006, blz. 6)	uitsluitend artikel 1
Verordening (EG) nr. 1507/2006 (PB L 280 van 12.10.2006, blz. 9)	uitsluitend artikel 1
Verordening (EG) nr. 2030/2006 (PB L 414 van 30.12.2006, blz. 40)	uitsluitend artikel 2
Verordening (EG) nr. 388/2007 (PB L 97 van 12.4.2007, blz. 3)	
Verordening (EG) nr. 389/2007 (PB L 97 van 12.4.2007, blz. 5)	
Verordening (EG) nr. 556/2007 (PB L 132 van 24.5.2007, blz. 3)	
Verordening (EG) nr. 1300/2007 (PB L 289 van 7.11.2007, blz. 8)	

BIJLAGE XXIII

Concordantietabel

Verordening (EG) nr. 1622/2000	De onderhavige verordening
Artikelen 1 tot en met 7	Artikelen 1 tot en met 7
Artikel 8, eerste alinea, aanhef	Artikel 8, lid 1, aanhef
Artikel 8, eerste alinea, eerste streepje	Artikel 8, lid 1, onder a)
Artikel 8, eerste alinea, tweede streepje	Artikel 8, lid 1, onder b)
Artikel 8, tweede alinea	Artikel 8, lid 2,
Artikel 9, eerste alinea, aanhef	Artikel 9, lid 1, aanhef
Artikel 9, eerste alinea, eerste streepje	Artikel 9, lid 1, onder a)
Artikel 9, eerste alinea, tweede streepje	Artikel 9, lid 1, onder b)
Artikel 9, eerste alinea, derde streepje	Artikel 9, lid 1, onder c)
Artikel 9, tweede alinea	Artikel 9, lid 2
Artikelen 10 en 11	Artikelen 10 en 11
Artikel 11 bis	Artikel 12
Artikel 12	Artikel 13
Artikel 13	Artikel 14
Artikel 14	Artikel 15
Artikel 15	Artikel 16
Artikel 15 bis	Artikel 17
Artikel 16	Artikel 18
Artikel 17	Artikel 19
Artikel 18	Artikel 20
Artikel 18 bis	Artikel 21
Artikel 18 ter	Artikel 22
Artikel 19	Artikel 23
Artikel 20	Artikel 24
Artikel 21	Artikel 25
Artikel 22	Artikel 26
Artikel 23	Artikel 27
Artikel 24, aanhef	Artikel 28, eerste alinea, aanhef
Artikel 24, onder a)	Artikel 28, eerste alinea, onder a)
Artikel 24, onder b)	Artikel 28, eerste alinea, onder b)
Artikel 24, onder c)	Artikel 28, eerste alinea, onder c)
Artikel 24, onder d), aanhef	Artikel 28, eerste alinea, onder d), aanhef
Artikel 24, onder d), eerste streepje	Artikel 28, eerste alinea, onder d), i)
Artikel 24, onder d), tweede streepje	Artikel 28, eerste alinea, onder d), ii)
Artikel 24, onder d), derde streepje	Artikel 28, eerste alinea, onder d), iii)
Artikel 24, onder d), slotzin	Artikel 28, tweede alinea
Artikel 24, onder e)	Artikel 28, eerste alinea, onder e)

Verordening (EG) nr. 1622/2000	De onderhavige verordening
Artikel 25, lid 1	Artikel 29, lid 1
Artikel 25, lid 2, aanhef	Artikel 29, lid 2, aanhef
Artikel 25, lid 2, eerste streepje	Artikel 29, lid 2, onder a)
Artikel 25, lid 2, tweede streepje	Artikel 29, lid 2, onder b)
Artikel 25, lid 2, derde streepje	Artikel 29, lid 2, onder c)
Artikel 25, lid 2, vierde streepje	Artikel 29, lid 2, onder d)
Artikel 25, lid 2, vijfde streepje	Artikel 29, lid 2, onder e)
Artikel 25, leden 3 tot en met 6	Artikel 29, leden 3 tot en met 6
Artikel 26, lid 1	Artikel 30, lid 1
Artikel 26, lid 2, aanhef	Artikel 30, lid 2, aanhef
Artikel 26, lid 2, eerste streepje	Artikel 30, lid 2, onder a)
Artikel 26, lid 2, tweede streepje	Artikel 30, lid 2, onder b)
Artikel 26, lid 2, derde streepje	Artikel 30, lid 2, onder c)
Artikel 26, lid 3	Artikel 30, lid 3
Artikel 27	Artikel 31
Artikel 28	Artikel 32
Artikel 29	Artikel 33
Artikel 30	Artikel 34
Artikel 31	Artikel 35
Artikel 32	Artikel 36
Artikel 33	Artikel 37
Artikel 34, lid 1	Artikel 38, lid 1
Artikel 34, lid 2, aanhef	Artikel 38, lid 2, aanhef
Artikel 34, lid 2, eerste streepje	Artikel 38, lid 2, onder a)
Artikel 34, lid 2, tweede streepje	Artikel 38, lid 2, onder b)
Artikel 34, lid 2, slotzin	Artikel 38, lid 2, slotzin
Artikel 34, lid 3	Artikel 38, lid 3
Artikel 35, lid 1, aanhef	Artikel 39, lid 1, aanhef
Artikel 35, lid 1, eerste streepje	Artikel 39, lid 1, onder a)
Artikel 35, lid 1, tweede streepje	Artikel 39, lid 1, onder b)
Artikel 35, lid 1, derde streepje	Artikel 39, lid 1, onder c)
Artikel 35, lid 1, laatste zinsnede	Artikel 39, lid 1, aanhef
Artikel 35, leden 2 en 3	Artikel 39, leden 2 en 3
Artikel 35, lid 4, aanhef	Artikel 39, lid 4, aanhef
Artikel 35, lid 4, onder a)	Artikel 39, lid 4, onder a)
Artikel 35, lid 4, onder b), aanhef	Artikel 39, lid 4, onder b), aanhef
Artikel 35, lid 4, onder b), eerste streepje	Artikel 39, lid 4, onder b) i)
Artikel 35, lid 4, onder b), tweede streepje	Artikel 39, lid 4, onder b) ii)
Artikel 35, lid 5	Artikel 39, lid 5
Artikel 37	Artikel 40

Verordening (EG) nr. 1622/2000	De onderhavige verordening
Artikel 38	Artikel 41
Artikel 39	Artikel 42
Artikel 40	Artikel 43
Artikel 41, lid 1, eerste alinea, aanhef	Artikel 44, lid 1, eerste alinea, aanhef
Artikel 41, lid 1, eerste alinea, eerste streepje	Artikel 44, lid 1, eerste alinea, onder a)
Artikel 41, lid 1, eerste alinea, tweede streepje	Artikel 44, lid 1, eerste alinea, onder b)
Artikel 41, lid 1, eerste alinea, derde streepje	Artikel 44, lid 1, eerste alinea, onder c)
Artikel 41, lid 1, eerste alinea, vierde streepje	Artikel 44, lid 1, eerste alinea, onder d)
Artikel 41, lid 1, tweede alinea	Artikel 44, lid 1, tweede alinea
Artikel 41, leden 2, 3 en 4	Artikel 44, leden 2, 3 en 4
Artikel 42	Artikel 45
Artikel 43	Artikel 46
Artikel 44, lid 1	-
Artikel 44, lid 2	Artikel 47
-	Artikel 48
Artikel 45	Artikel 49
Bijlage I	Bijlage I
Bijlage II	Bijlage II
Bijlage III	Bijlage III
Bijlage IV	Bijlage IV
Bijlage VI	Bijlage V
Bijlage VII	Bijlage VI
Bijlage VIII	Bijlage VII
Bijlage VIII bis	Bijlage VIII
Bijlage IX	Bijlage IX
Bijlage IX bis	Bijlage X
Bijlage X	Bijlage XI
Bijlage XI	Bijlage XII
Bijlage XI bis	Bijlage XIII
Bijlage XII	Bijlage XIV
Bijlage XII bis	Bijlage XV
Bijlage XIII	Bijlage XVI
Bijlage XIV	Bijlage XVII
Bijlage XV	Bijlage XVIII
Bijlage XVI	Bijlage XIX
Bijlage XVII	Bijlage XX
Bijlage XVIII	Bijlage XXI
-	Bijlage XXII
-	Bijlage XXIII