REGULAMENTUL (CE) NR. 423/2008 AL COMISIEI

din 8 mai 2008

de stabilire a anumitor norme de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1493/1999 al Consiliului și de stabilire a unui cod comunitar al practicilor și tratamentelor oenologice

(versiune codificată)

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 al Consiliului din 17 mai 1999 privind organizarea comună a pieței vitivinicole ([1]), în special articolele 46 și 80,

întrucât:

(1) Regulamentul (CE) nr. 1622/2000 al Comisiei din 24 iulie 2000 de stabilire a anumitor norme de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1493/1999 privind organizarea comună a pieței vitivinicole și de stabilire a unui cod comunitar al practicilor și tratamentelor oenologice ([2]), a fost modificat de mai multe ori ([3]) și în mod substanțial. Este necesar, pentru motive de claritate și de raționalizare, să se codifice regulamentul menționat.

(2) Titlul V capitolul I din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, precum și o parte din anexele acestui regulament stabilesc norme generale referitoare la practicile și tratamentele oenologice și, în rest, fac trimitere la normele de aplicare care urmează să fie adoptate de către Comisie.

(3) Este în interesul operatorilor economici din Comunitate și al autorităților însărcinate cu punerea în aplicare a normelor comunitare ca toate aceste dispoziții să fie reunite într-un cod comunitar cu privire la practicile și tratamentele oenologice.

(4) Acest cod comunitar astfel stabilit ar trebui să includă doar normele de aplicare prevăzute în mod expres de Consiliu în Regulamentul (CE) nr. 1493/1999. În rest, normele cuprinse în articolul 28 și următoarele din tratat ar trebui să fie suficiente pentru a asigura libera circulație a produselor din sectorul vitivinicol în ceea ce privește practicile și tratamentele oenologice.

(5) De asemenea, mai trebuie specificat faptul că prezentul cod se aplică fără a aduce atingere dispozițiilor particulare stabilite în alte domenii. Asemenea norme specifice pot exista în special sau pot fi adoptate în viitor în domeniul produselor alimentare.

(6) Articolul 42 alineatul (5) din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 permite utilizarea în cadrul Comunității a strugurilor diferiți de soiurile de struguri de vin enumerate în clasificarea pentru soiurile de struguri de vin stabilită în conformitate cu articolul 19 din respectivul regulament sau a produselor derivate din aceștia la obținerea produselor enumerate la articolul 42 alineatul (5). Se impune întocmirea unei liste a soiurilor pentru care sunt prevăzute derogări.

(7) În sensul anexei V din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, se întocmește o listă cu vinurile licoroase de calitate produse în regiuni determinate (v.l.c.p.r.d.) în cazul cărora sunt permise reguli de elaborare speciale. Pentru a permite o identificare mai ușoară a produselor și pentru a facilita schimburile intracomunitare, trebuie să se facă trimitere la denumirea produsului stabilită în normele comunitare sau, acolo unde este cazul, în legislația națională.

(8) În același timp, în sensul anexei IV la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, se impune stabilirea unor limite pentru utilizarea anumitor substanțe, precum și condițiile pentru utilizarea unora dintre acestea.

(9) Experimentele întreprinse de două state membre cu privire la folosirea lizozimei în vinificare au confirmat că adaosul acestei substanțe este deosebit de benefic pentru stabilizarea vinurilor și permite producția unor vinuri de calitate cu un conținut redus de bioxid de sulf. Ca urmare, ar trebui permisă folosirea lizozimei și să se stabilească dozele maxime în conformitate cu cerințele tehnologice demonstrate în cadrul experimentului.

([1]) JO L 179, 14.7.1999, p. 1. Regulament modificat ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. 1791/2006 (JO L 363, 20.12.2006, p. 1).
([2]) JO L 194, 31.7.2000, p. 1. Regulament modificat ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. 1300/2007 (JO L 289, 7.11.2007, p. 8).
([3]) A se vedea anexa XXII.

(10) Articolul 44 din Regulamentul (CEE) nr. 337/79 al Consiliului [1], astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (CEE) nr. 3307/85 [2] prevede, începând cu data de 1 septembrie 1986, reducerea cu 15 mg per litru a conținutului total maxim de anhidridă sulfuroasă la vinurile diferite de vinurile spumante, la vinurile licoroase și la anumite vinuri de calitate. Pentru a evita dificultățile care pot apărea în comercializarea vinurilor ca urmare a acestei modificări a regulilor de producție, înainte de această dată, a fost permisă oferirea pentru consum uman, și după această dată, cu excepția Portugaliei, a vinurilor produse în Comunitate și, pentru o perioadă tranzitorie de un an de la data respectivă, și pentru vinurile provenind din țări terțe sau din Portugalia, cu condiția ca acestea să aibă un conținut total de anhidridă sulfuroasă în conformitate cu dispozițiile comunitare și, acolo unde este cazul, cu dispozițiile din Spania în vigoare înainte de 1 septembrie 1986; se impune ca măsura în cauză să fie prorogată, deoarece aceste vinuri mai pot încă exista în stoc.

(11) Articolele 12 și 16 din Regulamentul (CEE) nr. 358/79 al Consiliului din 5 februarie 1979 privind vinurile spumante produse în Comunitate, definite la punctul 13 din anexa II la Regulamentul nr. 337/79 [3] prevăd, începând cu data de 1 septembrie 1986, diminuarea cu 15 mg per litru a conținutului total maxim de anhidridă sulfuroasă la vinurile spumante, la vinurile spumante de calitate și la vinurile spumante de calitate produse în regiuni determinate. În cazul vinurilor spumante provenind din Comunitate, cu excepția Portugaliei, articolul 22 primul paragraf din Regulamentul (CEE) nr. 358/79 prevede posibilitatea distribuirii acestor produse până la epuizarea stocurilor, cu condiția ca acestea să fi fost produse în conformitate cu respectivul regulament în varianta aplicabilă înainte de 1 septembrie 1986. Pentru a evita dificultățile care pot apărea la distribuirea acestor produse, se stabilesc dispoziții tranzitorii pentru vinurile spumante de import și pentru vinurile spumante produse în Spania și în Portugalia înainte de 1 septembrie 1986. În consecință, aceste produse pot fi oferite spre vânzare pentru o perioadă de tranziție după data respectivă, cu condiția să aibă un conținut total în anhidridă sulfuroasă în conformitate cu normele comunitare în vigoare înainte de 1 septembrie 1986.

(12) Litera B punctul 1 din Anexa V la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 stabilește conținutul maxim în acizi volatili pentru vin. Pentru anumite vinuri de calitate produse în regiuni determinate (v.c.p.r.d.) și pentru anumite vinuri de masă descrise cu ajutorul indicațiilor geografice sau având o tărie alcoolică egală sau mai mare de 13 % pot fi prevăzute derogări. Anumite vinuri din aceste categorii, produse în Germania, Spania, Franța, Italia, Austria și în Regatul Unit au, în mod normal, datorită metodelor speciale de preparare și tăriei alcoolice ridicate, o aciditate volatilă superioară celei stabilite în anexa V menționată anterior. Pentru ca aceste vinuri să poată fi elaborate în continuare conform metodelor tradiționale care le conferă proprietățile caracteristice, se impune derogarea de la litera B punctul 1 din anexa V menționată anterior.

(13) În conformitate cu litera D punctul 3 din anexa V la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, se impune specificarea regiunilor viticole în care se practica în mod tradițional adăugarea de zaharoză în conformitate cu legislația în vigoare la 8 mai 1970.

(14) În Luxemburg dimensiunile reduse ale viticulturii permit autorităților competente să efectueze verificări sistematice ale loturilor de produse vinificate. În măsura în care aceste condiții rămân în vigoare, declarațiile referitoare la intenția de a îmbogăți vinul nu mai sunt indispensabile.

(15) Litera G punctul 5 din Anexa V la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 prevede că orice operațiune de îmbogățire, acidulare și dezacidulare trebuie adusă la cunoștința autorităților competente. Același lucru este valabil și pentru cantitățile de zahăr, must de struguri concentrat și must de struguri concentrat rectificat deținute de persoanele fizice sau juridice care efectuează astfel de operațiuni. Prin această declarație se urmărește monitorizarea operațiunilor respective. În consecință, declarațiile trebuie adresate autorităților competente din statul membru pe teritoriul căruia se efectuează operațiunea respectivă și trebuie să fie cât mai exacte posibil. Atunci când apare și o creștere a tăriei alcoolice, autoritățile competente trebuie să fie informate în timp util, astfel încât să poată efectua o verificare eficientă. În cazul operațiunii de acidulare sau dezacidulare, este suficient să se efectueze o verificare *a posteriori*. Din acest motiv și pentru a simplifica procedura administrativă, cu excepția primei notificări din respectivul an de recoltă, o astfel de notificare trebuie să poată fi făcută prin actualizarea registrelor verificate cu regularitate de către autoritățile competente.

(16) Litera F punctul 1 din Anexa V la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 stabilește anumite norme referitoare la îndulcirea vinurilor. Această dispoziție se referă în special la vinurile de masă. Se aplică și la vinurile de calitate produse în regiuni determinate, în sensul literei G punctul 2 din anexa VI la respectivul regulament.

(17) Îndulcirea nu trebuie să conducă la o îmbogățire a vinului în raport cu limitele stabilite la litera C din anexa V la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999. În acest scop, la litera F punctul 1 din anexa V la respectivul regulament au fost prevăzute dispoziții speciale. În plus, măsurile de control se dovedesc esențiale pentru a garanta respectarea dispozițiilor în cauză.

[1] JO L 54, 5.3.1979, p. 1.
[2] JO L 367, 31.12.1985, p. 39.
[3] JO L 54, 5.3.1979, p. 130.

(18) Pentru a mări eficiența controalelor, îndulcirea trebuie efectuată doar în faza de producție sau într-o fază cât mai apropiată de aceasta. Prin urmare, această operațiune trebuie limitată doar la faza de producție și de vânzare en-gross.

(19) Autoritatea de control trebuie să fie informată cu privire la iminența acestei operațiuni. În consecință, orice persoană care intenționează să efectueze o astfel de operațiune trebuie să informeze în scris autoritățile de control. Cu toate acestea, această procedură poate fi simplificată dacă o întreprindere efectuează frecvent sau continuu o astfel de operațiune de îndulcire.

(20) Prin această informare se urmărește monitorizarea operațiunilor respective. În consecință, declarațiile trebuie adresate autorităților competente din statul membru pe teritoriul căruia se efectuează operațiunea respectivă, trebuie să fie cât mai exacte posibil și să ajungă la autoritățile competente înainte de efectuarea operațiunii.

(21) Pentru un control eficace, producătorul în cauză trebuie să declare cantitățile de must de struguri sau de must de struguri concentrat pe care le deține înainte de efectuarea operațiunii de îndulcire. Cu toate acestea, declarația nu are valoare decât în cazul în care se impune păstrarea unor registre de intrări și ieșiri pentru produsele utilizate în operațiunile de îndulcire.

(22) Pentru a împiedica utilizarea zaharozei la îndulcirea vinurilor licoroase, pe lângă mustul de struguri concentrat, se permite utilizarea mustului de struguri concentrat rectificat.

(23) „Cupajul” este o practică oenologică răspândită și, având în vedere consecințele posibile ale acesteia, utilizarea practicii trebuie reglementată pentru a preveni abuzul.

(24) Indicarea originii geografice sau a soiului de vin este extrem de importantă pentru valoarea comercială a vinurilor sau a musturilor care provin din aceeași zonă vitivinicolă a Comunității sau din aceeași zonă de producție a unei țări terțe. Prin urmare, amestecarea vinurilor sau a musturilor de struguri provenind din aceeași zonă, dar din regiuni geografice diferite, din cadrul zonei respective sau care provin din soiuri diferite de viță sau din ani de recoltă diferiți este considerată cupaj în cazul în care în descrierea produsului final se menționează originea geografică, soiul de struguri sau anul de recoltă.

(25) Statele membre au dreptul ca, pentru o perioadă determinată să autorizeze, în scop experimental, utilizarea anumitor practici și tratamente oenologice care nu au fost prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 1493/1999.

(26) Articolul 46 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 prevede adoptarea metodelor de analiză care stabilesc compoziția produselor menționate la articolul 1 din respectivul regulament și a regulilor pe baza cărora se stabilește dacă produsele respective au fost supuse unor proceduri contrare practicilor oenologice aprobate.

(27) Litera J punctul 1 din Anexa VI la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 prevede o examinare analitică care să măsoare cel puțin acei factori, dintre cei enumerați la litera J punctul 3 din respectiva anexă, care permit distingerea calității respectivului v.c.p.r.d.

(28) Pentru ca detaliile documentelor referitoare la produsele în cauză să fie clare și să poată fi comparate în vederea controlului, se impune introducerea unor metode de analiză uniforme. Prin urmare, aceste metode trebuie să fie obligatorii pentru orice tranzacție comercială și pentru orice operațiune de control. Cu toate acestea, având în vedere cerințele de control și facilitățile limitate ale schimburilor comerciale, se permite în continuare, pentru o perioadă limitată, utilizarea unui anumit număr de proceduri uzuale care să permită determinarea rapidă și cu o exactitate rezonabilă a factorilor ceruți.

(29) Metodele comunitare de analiză a vinurilor au fost stabilite în Regulamentul (CEE) nr. 2676/90 al Comisiei [1]. Datorită faptului că metodele respective sunt valabile, acest regulament rămâne în vigoare cu excepția metodelor uzuale care nu vor mai fi descrise.

(30) Comitetul de gestionare a vinului nu a emis un aviz în termenul stabilit de președinte,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Obiect

Fără a aduce atingere dispozițiilor generale din domeniul produselor alimentare, reglementarea comunitară privind tratarea și practicile oenologice este cuprinsă în titlul V capitolul I din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 și în anexele acestuia, precum și în codul stabilit în prezentul regulament.

[1] JO L 272, 3.10.1990, p. 1. Regulament modificat ultima dată prin Regulamentul (CE) nr. 1293/2005 (JO L 205, 6.8.2005, p. 12).

Prezentul cod conține normele referitoare la punerea în aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1493/1999, în special cele referitoare la produsele destinate producției de vin (titlul I) și la tratamentele și practicile oenologice autorizate în Comunitate (titlurile II și III).

TITLUL I

CERINȚE PENTRU ANUMITE SOIURI DE STRUGURI ȘI MUSTURI DE STRUGURI

Articolul 2

Utilizarea strugurilor din anumite soiuri

(1) Strugurii din soiurile clasificate doar ca soiuri de struguri de masă nu sunt utilizați la producerea vinului.

(2) Prin derogare de la articolul 42 alineatul (5) din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, strugurii din soiurile enumerate în anexa I la acest regulament pot fi utilizați în cadrul Comunității la elaborarea produselor menționate în dispoziția respectivă.

Articolul 3

Utilizarea anumitor produse care nu au tăria alcoolică naturală în volume necesară pentru producerea vinurilor spumante, vinurilor spumoase și a vinurilor perlante

Anii în care, datorită unor condiții climaterice nefavorabile, pot fi utilizate produse din zonele vitivinicole A și B care nu au tăria alcoolică naturală minimă în volume stabilită pentru zona vitivinicolă în cauză, conform condițiilor stabilite la articolul 44 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 pentru producerea vinurilor spumante, vinurilor spumoase și vinurilor perlante, sunt stabiliți în conformitate cu condițiile prevăzute în anexa II la prezentul regulament.

Articolul 4

Utilizarea mustului de struguri din anumite soiuri de viță la elaborarea vinurilor spumante de calitate de tip aromat și a vinurilor spumante de calitate produse în regiuni determinate (v.s.c.p.r.d.) de tip aromat și excepțiile de la această utilizare

(1) Lista soiurilor de viță producătoare de must de struguri sau de must de struguri în fermentare care trebuie utilizate pentru a constitui recolta pentru elaborarea vinurilor spumante de calitate de tip aromat și a v.s.c.p.r.d. de tip aromat în conformitate cu litera I punctul 3 litera (a) din anexa V și cu litera K punctul 10 litera (a) din anexa VI la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 este stabilită în partea A din anexa III la prezentul regulament.

(2) Derogările menționate la litera I punctul 3 litera (a) din anexa V și în litera K punctul 10 litera (a) din anexa VI la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 cu privire la soiurile de viță și la produsele utilizate pentru a constitui recolta sunt stabilite în partea B din anexa III la prezentul regulament.

TITLUL II

PRACTICI ȘI TRATAMENTE OENOLOGICE

CAPITOLUL I

Limite și condiții referitoare la utilizarea anumitor substanțe autorizate în scopuri oenologice

Articolul 5

Limite privind utilizarea anumitor substanțe

Substanțele autorizate în scopuri oenologice enumerate în anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 pot fi utilizate doar în limitele stabilite în anexa IV la prezentul regulament.

Articolul 6

Specificații de puritate și de identificare a substanțelor utilizate în cadrul practicilor oenologice

Specificațiile de puritate și de identificare a substanțelor utilizate în cadrul practicilor oenologice menționate la articolul 46 alineatul (2) litera (c) din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 sunt cele prevăzute de Directiva 96/77/CE a Comisiei [1]. După caz, aceste criterii de puritate se completează cu cerințele specifice prevăzute de prezentul regulament.

Articolul 7

Tartrul de calciu

Tartrul de calciu, a cărui utilizare la precipitatea tartrului este stabilită în punctul 3 litera (v) din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, poate fi utilizat doar în conformitate cu cerințele stabilite în anexa V la prezentul regulament.

Articolul 8

Acidul tartric

(1) Acidul tartric, a cărui utilizare la dezacidulare este stabilită la punctul 1 litera (m) din anexa IV și la punctul 3 litera (l) din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, poate fi utilizat doar pentru produsele care:

(a) sunt din viță de soiul Elbling și Riesling și

(b) sunt obținute din struguri culeși în următoarele regiuni vitivinicole din partea de nord a zonei vitivinicole A:

— Ahr;

— Rheingau;

[1] JO L 339, 30.12.1996, p. 1.

— Mittelrhein;

— Mosel;

— Nahe;

— Rheinhessen;

— Pfalz;

— Moselle luxembourgeoise.

(2) Acidul tartric, a cărui utilizare este prevăzută la punctul 1 literele (l) și (m) și la punctul 3 literele (k) și (l) din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, denumit și acid L-tartric, trebuie să fie de origine agricolă și să fie extras în mod special din produse vitivinicole. Acesta trebuie, de asemenea, să respecte criteriile de puritate prevăzute de Directiva 96/77/CE.

Articolul 9

Rășină de pin de Alep

(1) Rășina de pin de Alep, a cărei utilizare este stabilită la punctul 1 litera (n) din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, poate fi utilizată doar pentru a produce vin de masă de tip „retsina". Această practică oenologică poate fi utilizată doar:

(a) pe teritoriul geografic al Greciei;

(b) utilizând must de struguri din soiuri de struguri, regiuni de producție și regiuni vitivinicole specificate în dispozițiile în vigoare în Grecia la data de 31 decembrie 1980;

(c) prin adăugarea de maximum 1 000 grame de rășină per hectolitru de produs utilizat, înainte de fermentare sau, dacă tăria alcoolică în volume efectivă nu depășește o treime din tăria alcoolică în volume totală, pe durata fermentării.

(2) În cazul în care Grecia intenționează să modifice deciziile menționate la alineatul (1) litera (b), trebuie să informeze în prealabil Comisia cu privire la aceasta. În cazul în care Comisia nu dă un răspuns acestei notificări în termen de două luni, Grecia poate pune în aplicare modificările avute în vedere.

Articolul 10

Beta-glucanaza

Beta-glucanaza, a cărei utilizare este stabilită la punctul 1 litera (j) și la punctul 3 litera (m) din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, poate fi utilizată doar dacă îndeplinește condițiile prevăzute în anexa VI la prezentul regulament.

Articolul 11

Bacteriile lactice

Bacteriile lactice, a căror utilizare este stabilită la punctul 1 litera (q) și la punctul 3 litera (z) din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, pot fi utilizate doar dacă îndeplinesc condițiile stabilite în anexa VII la prezentul regulament.

Articolul 12

Lizozima

Lizozima, a cărei folosire este menționată punctul 1 litera (r) și la punctul 3 litera (zb) din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, se poate utiliza doar dacă îndeplinește cerințele prevăzute în anexa VIII la prezentul regulament.

Articolul 13

Rășini schimbătoare de ioni

Rășinile schimbătoare de ioni, care pot fi utilizate în conformitate cu punctul 2 litera (h) din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, sunt copolimeri de stiren și divinilbenzen care conțin grupuri de acid sulfonic sau amoniu. Acestea trebuie să corespundă cerințelor stabilite în Regulamentul (CE) nr. 1935/2004 al Parlamentului European și al Consiliului [1] și în dispozițiile comunitare și naționale adoptate în vederea punerii în aplicare a respectivului regulament. În plus, la testarea cu metoda de analiză stabilită în anexa IX din prezentul regulament, acestea trebuie să piardă, în oricare dintre solvenții enumerați, maximum un mg/l din materia organică. Trebuie regenerate cu substanțe a căror utilizare este permisă în elaborarea produselor alimentare.

Rășinile pot fi utilizate numai sub supravegherea unui oenolog sau a unui tehnician și doar în instalații aprobate de autoritățile statului membru pe teritoriul căruia sunt utilizate. Autoritățile respective stabilesc obligațiile și responsabilitățile care revin oenologilor și tehnicienilor autorizați.

Articolul 14

Ferocianura de potasiu

Ferocianura de potasiu, a cărei utilizare este stabilită la punctul 3 litera (p) din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, poate fi utilizată doar sub supravegherea unui oenolog sau a unui tehnician autorizat de autoritățile statului membru pe teritoriul căruia se derulează procesul, iar responsabilitățile care le revin acestora sunt stabilite, dacă este cazul, de către statul membru în cauză.

După tratamentul cu ferocianură de potasiu, vinul trebuie să conțină urme de fier.

[1] JO L 338, 13.11.2004, p. 4.

Dispozițiile privind controlul utilizării produsului menționat în prezentul articol sunt adoptate de statele membre.

Articolul 15

Fitatul de calciu

Fitatul de calciu, a cărui utilizare este stabilită la punctul 3 litera (p) din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, poate fi utilizat doar sub supravegherea unui oenolog sau a unui tehnician autorizat de autoritățile statului membru pe teritoriul căruia se derulează procesul iar responsabilitățile care le revin acestora sunt stabilite, dacă este cazul, de către statul membru în cauză.

După tratament, vinul trebuie să conțină urme de fier.

Dispozițiile privind controlul utilizării produselor menționate în primul alineat sunt adoptate de statele membre.

Articolul 16

Acidul tartric D-L

Acidul tartric D-L, a cărui utilizare este stabilită la punctul 3 litera (s) din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, poate fi utilizat doar sub supravegherea unui oenolog sau a unui tehnician autorizat de autoritățile statelor membre pe teritoriul cărora se derulează procesul iar responsabilitățile care le revin acestora sunt stabilite, dacă este cazul, de către statul membru în cauză.

Dispozițiile privind controlul utilizării produsului menționat în prezentul articol sunt adoptate de statele membre.

Articolul 17

Dicarbonat de dimetil

Adaosul de dicarbonat de dimetil prevăzut la punctul 3 litera (zc) din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 nu poate fi efectuat decât în limitele stabilite la anexa IV și în cazul în care acesta îndeplinește dispozițiile care sunt prevăzute la anexa X.

Articolul 18

Tratament prin electrodializă

Tratamentul prin electrodializă, a cărui utilizare la asigurarea stabilizării tartrice a vinului este prevăzută la punctul 4 litera (b) din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, poate fi utilizat doar dacă îndeplinește cerințele stabilite în anexa XI la prezentul regulament.

Articolul 19

Ureaza

Ureaza, a cărei utilizare pentru reducerea nivelului de uree în vin este stabilită la punctul 4 litera (c) din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, poate fi utilizată doar dacă îndeplinește cerințele și criteriile de puritate stabilite în anexa XII la prezentul regulament.

Articolul 20

Aportul de oxigen

Aportul de oxigen, menționat la punctul 4 litera (a) din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, poate fi realizat utilizându-se oxigen gazos pur.

Articolul 21

Turnarea de vin sau de must de struguri peste drojdie, marc de struguri sau pulpă de struguri „aszú” presați

Turnarea de vin sau de must de struguri peste drojdie, marc de struguri sau pulpă de struguri „aszú” presați prevăzută la punctul 4 litera (d) din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 se realizează după cum urmează, în conformitate cu prevederile legislației maghiare în vigoare la 1 mai 2004:

(a) vinul „Tokaji fordítás” se prepară prin turnarea de must sau de vin peste pulpa de struguri „aszú” presați;

(b) vinul „Tokaji máslás” se prepară prin turnarea de must sau de vin peste drojdia de „szamorodni” sau de „aszú”.

Articolul 22

Utilizarea bucăților de lemn de stejar

Utilizarea bucăților de lemn de stejar, prevăzută la punctul 4 litera (e) din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 nu se poate efectua decât în cazul în care îndeplinește cerințele din anexa XIII la prezentul regulament.

CAPITOLUL II

Limite și condiții specifice

Articolul 23

Conținutul în anhidridă sulfuroasă

(1) Modificările efectuate la lista de vinuri de la litera A punctul 2 din anexa V la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 sunt stabilite în anexa XIV la prezentul regulament.

(2) Până la epuizarea stocurilor, pentru consumul uman direct pot fi oferite:

— vinurile originare din Comunitate, cu excepția celor originare din Portugalia, produse înainte de 1 septembrie 1986, altele decât vinurile spumante și licoroase; și

— vinurile originare din țări terțe și din Portugalia importate în Comunitate, înainte de 1 septembrie 1987, vinurile, altele decât vinurile spumante și licoroase

al căror conținut total de anhidridă sulfuroasă nu depășește, la scoaterea pe piață pentru consumul uman direct:

(a) 175 mg per litru pentru vinurile roșii;

(b) 225 mg per litru pentru vinurile albe și rosé;

(c) prin derogare de la litera (a) și (b) de mai sus, pentru vinurile cu un conținut de zahăr rezidual exprimat ca zahăr invertit de minimum 5 g per litru, 225 mg per litru pentru vinurile roșii și 275 mg per litru pentru vinurile albe și rosé.

În plus, pot fi oferite, pentru consumul uman direct în țara de producție și pentru export în țări terțe, până la epuizarea stocurilor:

— vinurile originare din Spania produse înainte de 1 septembrie 1986, al căror conținut total de anhidridă sulfuroasă nu depășește valoarea maximă stabilită în deciziile în vigoare înainte de acea dată în Spania; și

— vinurile originare din Portugalia înainte de 1 ianuarie 1991, al căror conținut total de anhidridă sulfuroasă nu depășește valoarea maximă stabilită în deciziile în vigoare înainte de acea dată în Portugalia.

(3) Vinurile spumante provenind din țări terțe și din Portugalia și importate în Comunitate înainte de 1 septembrie 1987 pot fi oferite pentru consumul uman direct până la epuizarea stocurilor, cu condiția să nu aibă un conținut total de anhidridă sulfuroasă de maximum:

— 250 mg per litru pentru vinurile spumante; și

— 200 mg per litru pentru vinurile spumante de calitate.

În plus, pentru consumul uman direct în țara de producție și pentru export în țări terțe, pot fi oferite, până la epuizarea stocurilor:

— vinurile originare din Spania produse înainte de 1 septembrie 1986, al căror conținut total de anhidridă sulfuroasă nu depășește valoarea maximă stabilită în deciziile în vigoare înainte de acea dată în Spania; și

— vinurile originare din Portugalia produse înainte de 1 ianuarie 1991, al căror conținut total de anhidridă sulfuroasă nu depășește valoarea maximă stabilită în deciziile în vigoare înainte de acea dată în Portugalia.

(4) În anexa XV la prezentul regulament sunt prevăzute cazurile în care statele membre pot permite, din cauza condițiilor meteorologice, creșterea cu maxim 40 miligrame pe litru a conținutului maxim total de bioxid de sulf din vin, stabilit la o valoare mai mică decât 300 miligrame pe litru la litera A din anexa V la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, pentru anumite vinuri produse în anumite zone viticole de pe teritoriul lor.

Articolul 24

Conținutul în acid volatil

Vinurile pentru care au fost stabilite derogări cu privire la conținutul maxim în acid volatil în conformitate cu litera B punctul 3 din anexa V la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 sunt menționate în anexa XVI la prezentul regulament.

Articolul 25

Utilizarea sulfatului de calciu în anumite vinuri licoroase

Derogările referitoare la utilizarea sulfatului de calciu conform literei J punctul 4 litera (b) din anexa V la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 se referă doar la următoarele vinuri provenind din Spania:

(a) „Vino generoso”, definit la litera L punctul 8 din anexa VI la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999;

(b) „Vino generoso de licor” definit la litera L punctul 11 din anexa VI la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999.

TITLUL III

PRACTICI OENOLOGICE

CAPITOLUL I

Îmbogățirea

Articolul 26

Autorizarea de a utiliza zaharoză

Regiunile vitivinicole în care este autorizată utilizarea de zaharoză în sensul dispozițiilor de la litera D punctul 3 din anexa V la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 sunt:

(a) zona vitivinicolă A;

(b) zona vitivinicolă B;

(c) zonele vitivinicole C, cu excepția podgoriilor din Italia, Grecia, Spania și Portugalia și a podgoriilor din departamentele franceze care se găsesc sub jurisdicția curților de apel din:

— Aix-en-Provence,

— Nîmes,

— Montpellier,

— Toulouse,

— Agen,

— Pau,

— Bordeaux,

— Bastia.

Cu toate acestea, îmbogățirea prin îndulcire în uscat poate fi autorizată de autoritățile naționale ca o excepție în departamentele franceze enumerate la litera (c) Franța trebuie să informeze imediat Comisia și restul statelor membre cu privire la o astfel de autorizare.

Articolul 27

Îmbogățirea în cazul unor condiții climaterice extrem de nefavorabile

În anii în care, în conformitate cu procedura prevăzută la articolul 75 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, se autorizează o creștere a tăriei alcoolice în volume menționate la litera C punctul 3 din anexa V la același regulament, datorită unor condiții climaterice extrem de nefavorabile în conformitate cu litera C punctul 4 din anexa menționată, zonele vitivinicole, regiunile geografice și soiurile în cauză, dacă este cazul, sunt stabilite în anexa XVII la prezentul regulament.

Articolul 28

Îmbogățirea producției de vin pentru vinurile spumante

În conformitate cu litera H punctul 4 și litera I punctul 5 din anexa V și cu litera K punctul 11 din anexa VI la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, fiecare stat membru poate autoriza îmbogățirea producției de vin în faza de preparare a vinurilor spumante, cu condiția ca:

(a) niciuna dintre componentele producției de vin să nu fi fost supusă în prealabil procesului de îmbogățire;

(b) componentele respective să fie obținute numai din struguri recoltați pe teritoriul său;

(c) îmbogățirea să fie efectuată printr-o singură operațiune;

(d) să nu fie depășite următoarele limite:

(i) 3,5 % vol. pentru o producție de vin cu componente provenind din zona vitivinicolă A, cu condiția ca tăria alcoolică în volume naturală a fiecărei componente să fie de minimum 5 % vol.;

(ii) 2,5 % vol. pentru o producție de vin cu componente provenind din zona vitivinicolă B, cu condiția ca tăria alcoolică în volume naturală a fiecărei componente să fie de minimum 6 % vol.;

(iii) 2 % vol. pentru o producție de vin cu componente provenind din zonele vitivinicole C I a, C I b, C II sau C III, cu condiția ca tăria alcoolică în volume naturală a fiecărei componente să fie de minimum 7,5 % vol., 8 % vol., 8,5 % vol. și respectiv 9 % vol.

(e) metoda utilizată este adaosul de zaharoză, de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat.

Limitele menționate anterior la primul paragraf litera (d) nu aduc atingere punerii în aplicare a dispozițiilor articolului 44 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 în cazul producțiilor de vin destinate elaborării vinurilor spumante conform punctului 15 din anexa I la același regulament.

Articolul 29

Norme administrative referitoare la îmbogățire

(1) Declarația prevăzută la litera G punctul 5 din anexa V la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 referitoare la operațiunile de creștere a tăriei alcoolice este efectuată de persoanele fizice sau juridice care desfășoară operațiunile respective în conformitate cu termenele și condițiile de control stabilite de autoritățile competente ale statului membru pe teritoriul căruia se desfășoară operațiunea respectivă.

(2) Declarația prevăzută la alineatul (1) trebuie făcută în scris și cuprinde următoarele informații:

(a) numele și adresa declarantului;

(b) locul de desfășurare al operațiunii;

(c) data și ora la care urmează să înceapă operațiunea;

(d) descrierea produsului supus operațiunii respective;

(e) procedeul utilizat în operațiunea respectivă, cu detalii referitor la tipul de produs utilizat.

(3) Statele membre pot accepta trimiterea către autoritățile competente a unei declarații prealabile valabile pentru mai multe operațiuni sau pentru o perioadă determinată. O astfel de declarație este acceptată numai în cazul în care persoana care a întocmit documentul respectiv păstrează un registru în care înscrie fiecare operațiune de îmbogățire conform cerințelor stabilite la alineatul (6) și fiecare dintre informațiile menționate la alineatul (2).

(4) În cazul în care declarantul nu poate, din motive de forță majoră, să efectueze operațiunea indicată în declarația sa în timp util, statele membre stabilesc condițiile în care acesta trebuie să prezinte o nouă declarație către autoritățile competente astfel încât să poată permite efectuarea controalelor necesare.

Autoritățile trebuie să informeze în scris Comisia cu privire la aceste dispoziții.

(5) Declarația menționată la alineatul (1) nu este cerută în Luxemburg.

(6) Detaliile legate de operațiunile desfășurate privind creșterea tăriei alcoolice trebuie înregistrate imediat după încheierea operațiunii, în conformitate cu dispozițiile adoptate în aplicarea articolului 70 din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999.

În cazurile în care declarațiile prealabile valabile pentru mai multe operațiuni nu indică data și ora la care începe operațiunea, aceste detalii trebuie înregistrate în registre înainte de începerea fiecărei operațiuni.

CAPITOLUL II

Acidularea și dezacidularea

Articolul 30

Norme administrative privind acidularea și dezacidularea

(1) În cazul acidulării și dezacidulării, declarația prevăzută la litera G punctul 5 din anexa V la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 este prezentată cel mai târziu a doua zi după derularea primei operațiuni efectuate în cursul unui an viticol. Aceasta este valabilă pentru respectivul an viticol.

(2) Declarația menționată la alineatul (1) trebuie făcută în scris și cuprinde următoarele informații:

(a) numele și adresa declarantului;

(b) tipul operațiunii desfășurate;

(c) locul de desfășurare a operațiunii.

(3) Detaliile legate de fiecare operațiune de acidulare și dezacidulare trebuie înregistrate imediat după încheierea operațiunii, în conformitate cu dispozițiile adoptate în sensul articolului 70 din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999.

CAPITOLUL III

Norme comune pentru operațiunile de îmbogățire, acidulare și dezacidulare

Articolul 31

Acidularea și îmbogățirea aceluiași produs

Cazurile în care, conform literei E punctul 7 din anexa V la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, se permite acidularea și îmbogățirea aceluiași produs în sensul stabilit în anexa I din același regulament sunt decise în conformitate cu procedura prevăzută la articolul 75 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 și sunt în conformitate cu anexa XVIII la prezentul regulament.

Articolul 32

Condiții generale privind îmbogățirea, acidularea și dezacidularea altor produse decât vinul

Operațiunile menționate la litera G punctul 1 din anexa V la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 trebuie efectuate o singură dată. Cu toate acestea, statele membre pot permite desfășurarea unora dintre aceste procese pe durata mai multor operațiuni, în cazul în care acest lucru contribuie la îmbunătățirea vinificării produselor în cauză. În astfel de cazuri, limitele stabilite în anexa V la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 se aplică întregii operațiuni.

Articolul 33

Derogări de la datele stabilite pentru operațiunile de îmbogățire, acidulare și dezacidulare

Prin derogare de la datele stabilite la litera G punctul 7 din anexa V la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, operațiunile de îmbogățire, acidulare și dezacidulare pot fi efectuate înainte de datele stabilite în anexa XIX la prezentul regulament.

CAPITOLUL IV

Îndulcirea

Articolul 34

Norme tehnice aplicabile operațiunii de îndulcire

Operațiunea de îndulcire a vinurilor de masă și a v.c.p.r.d. este autorizată doar în stadiul de producție și de comerț en-gross.

Articolul 35

Norme administrative aplicabile operațiunii de îndulcire

(1) Persoanele fizice sau juridice care efectuează operațiunea de îndulcire adresează o declarație autorității competente din statul membru pe teritoriul căruia se desfășoară îndulcirea.

(2) Declarațiile se fac în scris și trebuie să parvină autorității competente cu cel puțin 48 de ore înainte de desfășurarea operațiunii de îndulcire.

Cu toate acestea, în cazul în care aceste operațiuni sunt efectuate frecvent sau continuu, statele membre pot accepta trimiterea către autoritățile competente a unei declarații prealabile valabile pentru mai multe operațiuni sau pentru o perioadă determinată. O astfel de declarație este acceptată numai în cazul în care persoana care a întocmit documentul respectiv păstrează un registru în care înscrie fiecare operațiune de îndulcire și informațiile menționate la alineatul (3).

(3) Declarațiile trebuie să cuprindă următoarele informații:

(a) pentru operațiunile de îndulcire efectuate în conformitate cu litera F punctul 1 litera (a) din anexa V și cu litera G punctul 2 din anexa VI la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999:

(i) cantitatea și tăria alcoolică totală și cea dobândită ale vinului de masă sau ale v.c.p.r.d. care urmează a fi îndulcit;

(ii) cantitatea și tăria alcoolică totală și cea dobândită ale mustului de struguri care urmează să fie adăugat;

(iii) tăria alcoolică totală și cea dobândită ale vinului de masă sau ale v.c.p.r.d. după îndulcire.

(b) pentru operațiunile de îndulcire efectuate în conformitate cu litera F punctul 1 litera (b) din anexa V și cu litera G punctul 2 din anexa VI la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999:

(i) cantitatea și tăria alcoolică totală și cea dobândită ale vinului de masă sau ale v.c.p.r.d. care urmează a fi îndulcit;

(ii) cantitatea și tăria alcoolică totală și cea dobândită ale mustului de struguri sau cantitatea și densitatea mustului de struguri concentrat care trebuie adăugat, după cum este cazul;

(iii) tăria alcoolică totală și cea dobândită ale vinului de masă sau ale v.c.p.r.d. după îndulcire.

(4) Persoanele menționate la alineatul (1) trebuie să mențină registre de intrare și de ieșire exacte care să reflecte cantitățile de must de struguri sau de must de struguri concentrat pe care le dețin pentru operațiunea de îndulcire.

Articolul 36

Îndulcirea anumitor vinuri de import

Îndulcirea vinurilor de import, menționată la litera F punctul 3 din anexa V la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, se efectuează în conformitate cu condițiile stabilite la articolele 34 și 35 din prezentul regulament.

Articolul 37

Norme specifice aplicate la îndulcirea vinurilor licoroase

(1) Îndulcirea conform condițiilor stabilite la litera J punctul 6 litera (a) a doua liniuță din anexa V la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 este autorizată pentru „vino generoso de licor" conform definiției de la litera L punctul 11 din anexa VI la respectivul regulament.

(2) Îndulcirea conform condițiilor stabilite la litera J punctul 6 litera (a) a treia liniuță din anexa V la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 este autorizată pentru v.l.c.p.r.d. „Madeira".

CAPITOLUL V

Cupajul

Articolul 38

Definiție

(1) În sensul articolului 46 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, „cupaj" reprezintă amestecarea de vinuri sau musturi care provin din:

(a) state diferite,

(b) zone vitivinicole diferite din Comunitate în sensul stabilit la anexa III la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 sau din zone de producție diferite dintr-o țară terță,

(c) aceeași zonă vitivinicolă comunitară sau aceeași zonă de producție dintr-o țară terță, dar fiind diferită ca origine geografică sau soi de viță sau an de recoltă, cu condiția ca originea geografică, soiul de viță sau anul de recoltă să fie specificate ori să se ceară specificarea acestor informații în descrierea produsului în cauză sau,

(d) categorii diferite de vinuri sau musturi.

(2) Următoarele categorii sunt considerate categorii de vinuri sau de musturi diferite:

(a) vinul roșu, vinul alb și musturile sau vinurile adecvate obținerii uneia dintre aceste categorii de vin;

(b) vinul de masă, v.c.p.r.d. sau vinurile adecvate obținerii uneia dintre aceste categorii de vin.

În cadrul prezentului alineat, vinul rosé este considerat a fi vin roșu.

(3) Nu sunt considerate cupaj următoarele procese:

(a) adaosul de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat pentru a crește tăria alcoolică naturală a produsului în cauză;

(b) îndulcirea:

(i) vinului de masă;

(ii) unui v.c.p.r.d., în cazul în care produsul utilizat la îndulcire provine dintr-o regiune determinată al cărei nume îl poartă sau este must de struguri concentrat rectificat;

(c) producerea unui v.c.p.r.d. în conformitate cu practicile tradiționale menționate la litera D punctul 2 din anexa VI la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999.

Articolul 39

Norme generale aplicabile cupajului

(1) Sunt interzise amestecul și cupajul următoarelor produse, dacă unul dintre ingrediente nu corespunde dispozițiilor Regulamentului (CE) nr. 1493/1999 sau ale prezentului regulament:

(a) vinuri de masă între ele; sau

(b) vinuri adecvate obținerii de vinuri de masă între ele sau cu vinuri de masă; sau

(c) v.c.p.r.d. între ele.

(2) Rezultatul amestecului dintre strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri în fermentare sau vinul nou încă în fermentare, în cazul în care oricare dintre aceste produse nu are caracteristicile necesare pentru obținerea vinului de masă sau a vinului adecvat pentru producerea vinului de masă, cu produse adecvate obținerii unui astfel de vin de masă, nu este considerat vin de masă sau vin adecvat obținerii unui de vin de masă.

(3) În cazul în care cupajul este efectuat și în conformitate cu următoarele alineate, singurele produse care pot fi considerate vinuri de masă sunt cele care rezultă din cupajul vinurilor de masă între ele sau din cupajul vinurilor de masă cu vinuri adecvate obținerii vinurilor de masă, cu condiția ca aceste vinuri adecvate obținerii vinurilor de masă să aibă o tărie alcoolică în volume naturală de maximum 17 % vol.

(4) Fără a aduce atingere articolului 44 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, cupajul unui vin adecvat obținerii unui vin de masă cu:

(a) un vin de masă poate rezulta într-un vin de masă doar dacă operațiunea este efectuată în regiunea vitivinicolă în care a fost produs vinul adecvat obținerii unui vin de masă;

(b) un alt vin adecvat obținerii unui vin de masă poate rezulta într-un vin de masă doar dacă:

(i) cel de-al doilea vin adecvat obținerii unui vin de masă a fost produs în aceeași regiune vitivinicolă; și

(ii) operațiunea este efectuată în aceeași regiune vitivinicolă.

(5) Este interzis cupajul unui must de struguri sau a unui vin de masă care a fost supus tratamentului oenologic menționat la punctul 1 litera (n) din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 cu un must de struguri sau cu un vin care nu a fost supus aceluiași tratament oenologic.

CAPITOLUL VI

Adaosul de alte produse

Articolul 40

Adaosul de distilat la vinurile licoroase și la anumite v.l.c.p.r.d.

Caracteristicile distilaturilor de vin și ale distilaturilor seci de stafide care pot fi adăugate la vinurile licoroase și la anumite v.l.c.p.r.d. în conformitate cu litera J punctul 2 litera (a) punctul (i) a doua liniuță din anexa V la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 trebuie să fie în conformitate cu anexa XX la prezentul regulament.

Articolul 41

Adaosul de alte produse și utilizarea musturilor de struguri la elaborarea anumitor v.l.c.p.r.d.

(1) Lista v.l.c.p.r.d. la prepararea cărora se utilizează mustul de struguri sau un amestec de must de struguri cu vin în conformitate cu litera J punctul 1 din anexa V la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 trebuie să fie în conformitate cu anexa XXI partea A la prezentul regulament.

(2) Lista v.l.c.p.r.d. la care se pot adăuga produsele menționate la litera J punctul 2 litera (b) din anexa V la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 trebuie să fie în conformitate cu anexa XXI partea B la prezentul regulament.

Articolul 42

Adaosul de alcool la vinurile petiante

În sensul articolului 42 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, adaosul de alcool la vinurile petiante nu conduce la o creștere a tăriei alcoolice totale în volume a vinului petiant cu mai mult de 0,5 % vol. Alcoolul poate fi adăugat numai sub formă de licoare de expediție și cu condiția ca o astfel de metodă să fie permisă de regulamentele în vigoare în statul membru producător și ca aceste regulamente să fi fost aduse la cunoștința Comisiei și a celorlalte state membre.

CAPITOLUL VII

Anumite condiții privind maturarea

Articolul 43

Maturarea anumitor vinuri licoroase

Maturarea efectuată în condițiile stabilite la litera J punctul 6 litera (c) din anexa V la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 este autorizată pentru v.l.c.p.r.d. „Madeira".

TITLUL IV

UTILIZAREA EXPERIMENTALĂ A NOILOR PRACTICI OENOLOGICE

Articolul 44

Norme generale

(1) În scopuri experimentale prevăzute la articolul 46 alineatul (2) litera (f) din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, fiecare stat membru poate autoriza utilizarea anumitor practici sau tratamente oenologice care nu au fost incluse în Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 sau în prezentul regulament, pentru o perioadă maximă de trei ani, cu condiția ca:

(a) practicile sau tratamentele în cauză să îndeplinească condițiile stabilite la articolul 42 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999;

(b) aceste practici sau tratamente să fie aplicate unor cantități care să nu depășească 50 000 hectolitri pe an pentru un singur experiment;

(c) produsele obținute să nu fie expediate în afara statului membru pe teritoriul căruia s-a desfășurat experimentul;

(d) la începutul experimentului, statul membru în cauză să informeze Comisia și restul statelor membre cu privire la condițiile fiecărei autorizații.

Un „experiment” constă într-una sau mai multe operațiuni efectuate în cadrul unui proiect de cercetare bine definit cu un singur protocol experimental.

(2) Înainte de expirarea perioadei prevăzute la alineatul (1), Comisia este sesizată de către statul membru interesat printr-o comunicare privind experimentul autorizat. Comisia informează celelalte state membre despre rezultatul acestui experiment. Dacă este cazul și în funcție de rezultate, statul membru în cauză poate sesiza Comisia cu o cerere privind autorizarea de a continua experimentul, eventual cu un volum mai mare decât cel folosit la primul experiment, pentru o nouă periadă de maxim trei ani. Pentru susținerea acestei cereri, statul membru prezintă un dosar adecvat.

(3) Hotărând în conformitate cu procedura prevăzută la articolul 75 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, Comisia decide cu privire la cererea menționată la alineatul (2) din prezentul articol; în același timp, aceasta poate decide să permită continuarea experimentului în alt stat membru, în aceleași condiții.

(4) La sfârșitul perioadei menționate la alineatul (1) sau, acolo unde este cazul, la alineatul (2), și după culegerea tuturor informațiilor cu privire la experiment, dacă este cazul, Comisia poate prezenta Consiliului o propunere pentru autorizarea definitivă a practicii sau procesului oenologic pe care se bazează experimentul respectiv.

TITLUL V

DISPOZIȚII FINALE

Articolul 45

Vinuri produse înainte de 1 august 2000

Vinurile produse înainte de data de 1 august 2000 pot fi oferite sau distribuite pentru consumul uman direct, cu condiția să corespundă normelor comunitare sau naționale în vigoare înainte de data respectivă.

Articolul 46

Cerințe pentru distilarea, deplasarea și utilizarea produselor care nu sunt conforme cu Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 sau cu prezentul regulament

(1) Produsele care, în sensul articolului 45 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, nu pot fi oferite sau distribuite pentru consumul uman direct trebuie distruse. Cu toate acestea, statele membre pot permite utilizarea anumitor produse ale căror caracteristici le vor determina, în distilerii, fabrici de oțet sau în scopuri industriale.

(2) Aceste produse nu pot fi păstrate de către producători sau comercianți fără un motiv legitim și nu pot fi mutate decât în distilerii, fabrici de oțet, întreprinderi unde sunt utilizate în scopuri industriale sau pentru produse industriale sau în instalații de eliminare.

(3) Statele membre pot adăuga agenți de denaturare sau indicatori la vinurile menționate la alineatul (1), pentru a ușura identificarea vinurilor respective. Dacă este necesar, statele membre pot interzice utilizările menționate la alineatul (1) și pot dispune distrugerea produselor.

Articolul 47

Metode comunitare de analiză aplicabile

Regulamentul (CEE) nr. 2676/90 se aplică produselor reglementate de Regulamentul (CE) nr. 1493/1999.

Articolul 48

Abrogare

Regulamentul (CE) nr. 1622/2000 se abrogă.

Trimiterile la regulamentul abrogat se înțeleg ca trimiteri la prezentul regulament și se citesc în conformitate cu tabelul de corespondență din anexa XXIII.

Articolul 49

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 8 mai 2008.

Pentru Comisie

José Manuel BARROSO

Președintele

ANEXA I

Lista strugurilor din soiurile de viță care, fără a aduce atingere articolului 42 alineatul (5) din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, pot fi utilizați la elaborarea produselor menționate în dispoziția respectivă

(Articolul 2 din prezentul regulament)

(p.m.)

ANEXA II

Anii în care produsele din zonele vitivinicole A și B care nu au tăria alcoolică în volume minimă stabilită de Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 pot fi utilizate la producerea vinurilor spumante, a vinurilor spumoase și a vinurilor perlante

(Articolul 3 din prezentul regulament)

(p.m.)

ANEXA III

A. **Lista soiurilor de viță de vie ai căror struguri pot fi utilizați la constituirea producției de vin pentru elaborarea vinurilor spumante de calitate de tip aromat și a v.s.c.p.r.d de tip aromat**

(Articolul 4 alineatul (1) din prezentul regulament)

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

Toate vinurile de tip malvoisie

Mauzac alb și rosé

Monica N

Μοσχοφίλερο (Moschofilero)

Müller-Thurgau B

Toate vinurile de tip muscat

Nektár

Pálava B

Parellada B

Perle B

Piquepoul B

Poulsard

Prosecco

Ροδίτης (Roditis)

Scheurebe

Torbato

Zefír B

B. **Derogări menționate la litera I punctul 3 litera (a) din anexa V și la litera K punctul 10 litera (a) din anexa VI la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 cu privire la constituirea producției de vin pentru elaborarea vinurilor spumante de calitate de tip aromat și a v.s.c.p.r.d. de tip aromat**

(Articolul 4 alineatul (2) din prezentul regulament)

Fără a aduce atingere literei K punctul 10 litera (a) din anexei VI, v.s.c.p.r.d. de tip aromat pot fi produse utilizându-se pentru producția de vin vinurile obținute din struguri din soiul de viță „Prosecco" recoltați în regiunile determinate cu denumire de origine Conegliano-Valdobbiadene și Montello e Colli Asolani.

ANEXA IV

Limite pentru utilizarea anumitor substanțe

(Articolul 5 din prezentul regulament)

Limitele maxime pentru utilizarea substanțelor menționate la anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 și în condițiile prevăzute în acesta sunt următoarele:

Substanța	Utilizare pentru struguri proaspeți, must de struguri, must de struguri parțial fermentat, must de struguri parțial fermentat obținut din struguri stafidiți, must de struguri concentrat și vin nou aflat încă în fermentație	Utilizare pentru must de struguri parțial fermentat destinat consumului uman direct în stare naturală, vin adecvat producerii de vin de masă, vin de masă, vin spumant, vin spumos, vin petiant, vin perlant, vin licoros și v. c. p. r. d.
Preparate din membrane celulare de levuri	40 g/hl	40 g/hl
Bioxid de carbon		conținutul maxim în vinul astfel tratat: 2 g/l
Acid L-ascorbic	250 mg/l	250 mg/l: conținutul maxim în vinul astfel tratat nu trebuie să depășească 250 mg/l
Acid citric		conținutul maxim în vinul astfel tratat: 1 g/l
Acid metatartaric		100 mg/l
Sulfat de cupru		1 g/hl cu condiția ca produsul astfel tratat să aibă un conținut de cupru care să nu fie mai mare de 1 mg/l
Cărbune pentru utilizare oenologică	100 g produs uscat per hl	100 g produs uscat per hl
Săruri nutritive: fosfat diamonic sau sulfat de amoniu	1 g/l (exprimate în săruri) (1)	0,3 g/l (exprimate în săruri) pentru elaborarea vinului spumant
Sulfit de amoniu sau bisulfit de amoniu	0,2 g/l (exprimate în săruri) (2)	
Factori de creștere: tiamină sub formă de clorhidrat de tiamină	0,6 mg/l (exprimate în tiamină)	0,6 mg/l (exprimate în tiamină) pentru elaborarea vinului spumant
Polivinilpolipirolidon	80 g/hl	80 g/hl
Tartrat de calciu		200 g/hl
Fitat de calciu		8 g/hl
Lizozimă	500 mg/l (3)	500 mg/l (4)
Dicarbonat de dimetil		200 mg/l; reziduuri nedetectabile în vinul introdus pe piață

(1) Aceste produse pot fi utilizate și în combinație în limita globală de 1 g/l, fără a aduce atingere limitei de 0,2 g/l menționate anterior.
(2) Aceste produse pot fi utilizate și în combinație în limita globală de 1 g/l, fără a aduce atingere limitei de 0,2 g/l menționate anterior.
(3) Atunci când se efectuează adaosul în must sau în vin, cantitatea cumulată nu poate depăși limita de 500 mg/l.
(4) Atunci când se efectuează adaosul în must sau în vin, cantitatea cumulată nu poate depăși limita de 500 mg/l.

ANEXA V

Cerințe pentru tartrul de calciu

(Articolul 7 din prezentul regulament)

DOMENIUL DE APLICARE

Tartrul de calciu se adaugă vinului ca adjuvant tehnologic pentru a favoriza precipitarea tartrului și pentru a facilita stabilizarea tartrului din vin prin reducerea concentrațiilor finale de tartru acid de potasiu și tartru de calciu.

CERINȚE

— Doza maximă este stabilită în anexa IV la prezentul regulament.

— La adăugarea tartrului de calciu este necesară agitarea și răcirea vinului, iar separarea cristalelor formate trebuie să se realizeze prin procese fizice.

ANEXA VI

Cerințe pentru beta-glucanază

(Articolul 10 din prezentul regulament)

1. Codul internațional pentru beta-glucanază: E.C. 3-2-1-58

2. Hidrolaza beta-glucan (responsabilă pentru descompunerea glucanului în *Botrytis cinerea*)

3. Origine: *Trichoderma harzianum*

4. Domeniul de aplicare: descompunerea beta-glucanului prezent în vin, în special în vinurile obținute din struguri cu mucegai nobil

5. Doza maximă: 3 g din preparatul enzimatic conținând 25 % materie organică în suspensie (TOS) pe hectolitru

6. Specificații privind puritatea chimică și microbiologică:

Pierderi după uscare	Sub 10 %
Metale grele	Sub 30 ppm
Pb:	Sub 10 ppm
As:	Sub 3 ppm
Număr total de bacterii coliforme:	Absente
Escherichia coli	Absent în eșantioanele de 25 g
Salmonella spp:	Absent în eșantioanele de 25 g
Numărul bacteriilor aerobe:	Sub 5×10^4 celule/g

ANEXA VII

Bacterii lactice

(Articolul 11 din prezentul regulament)

CERINȚE

Bacteriile lactice, a căror utilizare este prevăzută la punctul 1 litera (q) și la punctul 3 litera (z) din anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, trebuie să aparțină genurilor *Leuconostoc, Lactobacillus* și/sau *Pediococcus*. Bacteriile respective trebuie să transforme acidul malic din must sau din vin în acid lactic, fără a afecta gustul. Ele trebuie să fie izolate din struguri, must, vin sau alte produse obținute din struguri. Numele genului și a speciilor, precum și soiul de viță de vie trebuie să fie indicate pe etichetă, împreună cu originea și producătorul soiului de viță de vie respectiv.

În vederea manipulării genetice a bacteriilor lactice este necesară obținerea unei autorizații prealabile.

FORMA

Bacteriile trebuie să fie folosite sub formă lichidă sau înghețată sau sub formă de pudră obținută prin liofilizare, în culturi pure sau asociate.

BACTERII IMOBILIZATE

Mediul purtător pentru prepararea bacteriilor lactice imobilizate trebuie să fie inert și trebuie să fie autorizat pentru folosirea în vederea obținerii vinului.

CONTROALE

Chimice:

Cerințele sunt aceleași în ceea ce privește atât substanțele analizate, cât și alte preparate oenologice, în special metalele grele.

Microbiologice:

— nivelul de bacterii lactice regeneratoare trebuie să fie de 10^8/g sau de 10^7/ml sau mai mare;

— nivelul bacteriilor lactice aparținând unor specii diferite de soiul sau soiurile de viță de vie indicate trebuie să fie mai mic de 0,01 % din totalul de bacterii lactice regeneratoare;

— nivelul de bacterii aerobe trebuie să fie mai mic de 10^3 pe gram de pudră sau pe mililitru;

— conținutul total de drojdie trebuie să fie mai mic de 10^3 pe gram de pudră sau pe mililitru;

— conținutul de mucegai trebuie să fie mai mic de 10^3 pe gram de pudră sau pe mililitru.

ADITIVI

Aditivii utilizați la prepararea culturii sau la reactivarea bacteriilor lactice trebuie să fie substanțe permise în produsele alimentare și trebuie să fie indicate pe etichetă.

DATA PRODUCȚIEI

Producătorul trebuie să indice data la care produsul a părăsit unitatea de producție.

UTILIZARE

Producătorul trebuie să indice instrucțiunile de utilizare sau metoda de reactivare.

CONSERVAREA

Condițiile de depozitare trebuie să fie clar precizate pe etichetă.

METODE DE ANALIZĂ

— Bacterii lactice: mediu A(1), B(2) sau C(3) cu metoda de utilizare pentru soiul de viță de vie așa cum a fost indicată de către producător.

— Bacterii aerobe: mediu Bacto-Agar.

— Drojdii: mediu Malt-Wickerham.

— Mucegai: mediu Malt-Wickerham sau Czapeck.

Mediu A

Extract de drojdie	5 g
Extract de carne	10 g
Peptonă tripsinică	15 g
Acetat de sodiu	5 g
Citrat de amoniu	2 g
Tween 80	1 g
Sulfat de mangan	0,050 g
Sulfat de magneziu	0,200 g
Glucoză	20 g
Apă până la completarea volumului	1 000 ml
pH	5,4

Mediu B

Suc de roşii	250 ml
Extract de drojdie Difco	5 g
Peptonă	5 g
Acid L-malic	3 g
Tween 80	1 picătură
Sulfat de mangan	0,050 g
Sulfat de magneziu	0,200 g
Apă până la completarea volumului	1 000 ml
pH	4,8

Mediu C

Glucoză	5 g
Triptonă difco	2 g
Peptonă difco	5 g
Extract de ficat	1 g
Tween 80	0,05 g
Suc de roşii diluat de 4,2 ori filtrat cu Whatman nr. 1	1 000 ml
pH	5,5

ANEXA VIII

Cerințe privind lizozima

(Articolul 12 din prezentul regulament)

DOMENIUL DE APLICARE

Lizozima se poate adăuga la mustul de struguri, la mustul de struguri în fermentație și la vin în scopul următor: controlarea înmulțirii și activității bacteriilor responsabile cu fermentația malolactică în aceste produse.

CERINȚE:

— doza maximă este stabilită în anexa IV la prezentul regulament;

— produsul utilizat trebuie să îndeplinească criteriile de puritate prevăzute de Directiva 96/77/CE.

ANEXA IX

Determinarea pierderilor de materie organică din rășini schimbătoare de ioni

(Articolul 13 din prezentul regulament)

1. SCOPUL ȘI DOMENIUL DE APLICARE

Metoda determină pierderile de materie organică din rășini schimbătoare de ioni.

2. DEFINIȚIE

Pierderile de materie organică din rășini schimbătoare de ioni. Pierderile de materie organică sunt determinate cu ajutorul metodei indicate.

3. PRINCIPIU

Solvenții de extracție sunt trecuți prin rășini preparate și greutatea materiei organice extrase este determinată cu ajutorul gravimetriei.

4. REACTIVI

Toți reactivii trebuie să aibă o calitate analitică.

Solvenți de extracție.

4.1. Apă distilată sau apă deionizată cu o puritate echivalentă.

4.2. Etanol, 15 % v/v. Se prepară prin amestecarea a 15 părți de etanol absolut cu 85 părți de apă (punctul 4.1).

4.3. Acid acetic, 5 % m/m. Se prepară prin amestecarea a 5 părți de acid acetic glacial cu 95 părți de apă (punctul 4.1).

5. APARATURA

5.1. Coloane de cromatografie cu transfer de ioni.

5.2. Cilindri gradați cu capacitatea de 2 l.

5.3. Capsule plate de evaporare rezistente la o temperatură de 850 °C într-un cuptor închis.

5.4. Cuptor pentru uscare, controlat cu termostat la 105 ± 2 °C.

5.5. Cuptor închis, controlat cu termostat la 850 ± 25 °C.

5.6. Balanță de analiză, cu precizia de 0,1 mg.

5.7. Evaporator, placă fierbinte sau evaporator cu infraroșu.

6. PROCEDURA

6.1. La fiecare din cele trei coloane (punctul 5.1) separate de cromatografie cu transfer de ioni se adaugă 50 ml de rășină schimbătoare de ioni care urmează să fie testată, spălată și tratată în conformitate cu instrucțiunile producătorului pentru prepararea rășinilor în vederea folosirii lor în sectorul alimentar.

6.2. În cazul rășinilor anionice, cei trei solvenți de extracție (punctele 4.1, 4.2 și 4.3) se trec separat prin coloanele preparate (punctul 6.1) cu un debit de 350 la 450 ml/h. De fiecare dată primul litru de eluat se aruncă, iar restul de doi litri se colectează în cilindri gradați (punctul 5.2). În cazul rășinilor cationice, prin coloanele preparate în acest scop se trec numai solvenții indicați la punctele 4.1 și 4.2.

6.3. Cele trei eluate se evaporă pe o placă fierbinte sau cu ajutorul unui evaporator cu infraroșu (punctul 5.7) în capsule plate de evaporare separate (punctul 5.3) care au fost curățate și cântărite în prealabil (m0). Capsulele respective se pun într-un cuptor (punctul 5.4) și se usucă la o greutate constantă (m1).

6.4. După înregistrarea greutății constante (punctul 6.3), capsulele plate de evaporare se plasează într-un cuptor închis (punctul 5.5) și se transformă în cenușă la o greutate constantă (m2).

6.5. Se calculează materia organică extrasă (punctul 7.1). Dacă rezultatul este mai mare de 1 mg/l se impune efectuarea unui test martor asupra reactivilor și se recalculează greutatea materiei organice extrase.

Testul martor se efectuează prin repetarea operațiunilor indicate la punctele 6.3 și 6.4, utilizându-se doi litri de solvent de extracție pentru a se obține greutatea m3 și greutatea m4 pentru punctele 6.3, respectiv 6.4.

7. EXPRIMAREA REZULTATELOR

7.1. Formula și calcularea rezultatelor.

Materia organică extrasă din rășinile schimbătoare de ioni, în mg/l, se obține astfel:

$$500\ (m1 - m2)$$

unde m1 și m2 sunt exprimate în grame.

Greutatea corectată (mg/l) a materiei organice extrase din rășinile schimbătoare de ioni se obține astfel:

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

unde m1, m2, m3 și m4 sunt exprimate în grame.

7.2. Diferența dintre rezultatele celor două analize paralele efectuate pe același eșantion nu trebuie să depășească 0,2 mg/l.

ANEXA X

Dispoziții pentru dicarbonatul de dimetil

(Articolul 17 din prezentul regulament)

DOMENIUL DE APLICARE

Dicarbonatul de dimetil poate fi adăugat în vin cu următorul scop: asigurarea stabilizării microbiologice a vinului îmbuteliat cu conținut de zahăr fermentescibil.

DISPOZIȚII

— Adaosul trebuie efectuat numai cu puțin timp înainte de îmbuteliere, care este definită ca fiind condiționarea produsului în cauză în vederea comercializării, în recipiente având capacitatea maximă de 60 de litri.

— Tratamentul nu se poate aplica decât vinurilor cu un conținut de zaharuri mai mare sau egal cu 5 g/l.

— Doza maximă de utilizare este stabilită la anexa IV la prezentul regulament și produsul nu trebuie să fie detectabil în vinul pus în circulație.

— Produsul utilizat trebuie să respecte criteriile de puritate stabilite de Directiva 96/77/CE.

— Acest tratament trebuie să facă obiectul unei înscrieri în registrul menționat la articolul 70 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999.

ANEXA XI

Cerințe pentru tratamentul prin electrodializă

(Articolul 18 din prezentul regulament)

Tratamentul vizează obținerea stabilității tartrului din vin în ceea ce privește tartrul acid de potasiu și tartrul de calciu (și alte săruri de calciu) prin extragerea ionilor suprasaturați din vin sub acțiunea unui câmp electric și folosind membrane permeabile fie pentru anioni, fie pentru cationi.

1. CERINȚE PRIVIND MEMBRANELE

1.1. Membranele trebuie să fie aranjate alternativ într-un sistem de tip „filtru-presă" sau în orice alt sistem adecvat care să poate delimita compartimentele de tratament (vin) și de concentrație (apă uzată).

1.2. Membranele permeabile pentru cationi trebuie să fie proiectate numai pentru extragerea cationilor, în special pentru K^+ și Ca^{++}.

1.3. Membranele permeabile pentru anioni trebuie să fie proiectate numai pentru extragerea anionilor, în special pentru anioni tartrați.

1.4. Membranele nu trebuie să modifice foarte mult compoziția fizico-chimică și caracteristicile senzoriale ale vinului. Ele trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

— trebuie să fie fabricate în conformitate cu practicile de fabricație permise, din substanțe autorizate pentru fabricarea de materiale plastice destinate folosirii în sectorul alimentar, așa cum sunt enumerate în anexa II la Directiva 2002/72/CE a Comisiei ([1]);

— utilizatorul echipamentului de electrodializă trebuie să demonstreze că membranele folosite îndeplinesc condițiile menționate anterior și că toate intervențiile asupra echipamentului au fost efectuate de către persoane calificate;

— membranele nu trebuie să elibereze nicio substanță în cantități care pot fi dăunătoare sănătății omului sau care pot afecta gustul sau mirosul produselor alimentare și trebuie să îndeplinească criteriile prevăzute în Directiva 2002/72/CE;

— utilizarea membranelor nu trebuie să determine interacțiuni între componentele lor și cele ale vinului, lucru care poate duce la formarea unor componente noi în produsul tratat, componente care pot fi toxice.

Stabilitatea membranelor noi pentru electrodializă se determină cu ajutorul unui simulator care reproduce compoziția fizico-chimică a vinului în vederea investigării unei posibile migrații a anumitor substanțe din membrane.

Se recomandă următoarea metodă experimentală:

Simulatorul este o soluție hidro-alcoolică tamponată, având pH-ul și conductivitatea vinului. Compoziția soluției este următoarea:

— etanol absolut: 11 l;

— hidrogenotartrat de potasiu: 380 g;

— clorură de potasiu: 60 g;

— acid sulfuric concentrat: 5 ml;

— apă distilată: completare până la 100 litri.

([1]) JO L 220, 15.8.2002, p. 18.

Soluția respectivă este folosită pentru teste de migrare în circuit închis pe un strat de electrodializă sub tensiune (1 volt/celulă), folosindu-se membrane anionice și cationice de 50 l/m^2, până la o demineralizare de 50 % a soluției. Circuitul efluent este inițiat de o soluție de clorură de potasiu de 5 g/l. Substanțele migratoare sunt testate atât în simulator, cât și în efluent.

Se vor determina moleculele organice care intră în compoziția membranei și care au tendința de a migra în soluția tratată. Într-un laborator agreat se va efectua o determinare specifică pentru fiecare dintre componentele respective. Conținutul de compuși determinați din simulator trebuie să fie mai mic de 50 g/l.

Regulile generale privind controalele materialelor folosite în sectorul alimentar trebuie să se aplice și membranelor respective.

2. CERINȚE PENTRU UTILIZAREA MEMBRANELOR

Perechea de membrane utilizată este realizată astfel încât să fie îndeplinite următoarele condiții:

— reducerea pH-ului vinului nu poate depăși valoarea de 0,3 unități de pH;

— reducerea acidității volatile trebuie să fie mai mică de 0,12 g/l (2 miliechivalenți exprimați ca acid acetic);

— tratamentul nu trebuie să afecteze compușii non-ionici ai vinului, în special polifenolii și polizaharidele;

— difuzia de molecule mici, cum ar fi etanolul, trebuie să fie redusă și nu trebuie să determine o reducere a tăriei alcoolice mai mare de 0,1 % vol;

— membranele trebuie să fie păstrate și curățate folosindu-se metode agreate și substanțe autorizate pentru folosirea la prepararea produselor alimentare;

— membranele trebuie să fie marcate astfel încât să se poată verifica alternarea lor în stratul de electrodializă;

— echipamentul folosit este prevăzut cu un mecanism de comandă și control care ține cont de instabilitatea fiecărui vin în parte, astfel încât să poată elimina numai tartrul acid de potasiu și sărurile de calciu aflate în suprasaturație;

— tratamentul se efectuează sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat.

Tratamentul trebuie înregistrat în registrul menționat la articolul 70 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999.

ANEXA XII

Cerințe pentru urează

(Articolul 19 din prezentul regulament)

1. Codul internațional pentru urează: EC 3-5-1-5, CAS Nr. 9002-13-5.

2. Activitate: activitatea ureazei (activă în mediu acid), descompunerea ureei în amoniac și dioxid de carbon. Activitatea declarată nu este mai mică de 5 unități/mg, o unitate fiind definită drept cantitatea care produce un µmol de amoniac pe minut, la 37 °C din uree 5 g/l la un pH de 4.

3. Origine: *Lactobacillus fermentum*.

4. Domeniul de aplicare: descompunerea ureei din vinul destinat unei maturări prelungite, în cazul în care concentrația inițială de uree a vinului respectiv este mai mare de 1 mg/l.

5. Cantitatea maximă care poate fi folosită: 75 g de preparat enzimatic pe litru de vin tratat, fără să se depășească 375 de unități de urează pe litru de vin. După efectuarea tratamentului, trebuie să se elimine prin filtrarea vinului întreaga activitate a enzimelor reziduale (dimensiunea porilor < 1 µm).

6. Specificații privind puritatea chimică și microbiologică:

Pierderi după uscare:	Sub 10 %
Metale grele:	Sub 30 ppm
Pb:	Sub 10 ppm
As:	Sub 2 ppm
Total bacterii coliforme:	Absente
Salmonella spp:	Absent în eșantioanele de 25 g
Numărul bacteriilor aerobe:	Sub 5×10^4 celule/g

Ureaza folosită la tratamentul vinului trebuie să fie preparată în condiții identice cu cele pentru ureaza care a primit avizul Comitetului științific pentru alimentație din 10 decembrie 1998.

ANEXA XIII

Cerințe pentru bucățile de lemn de stejar

(Articolul 22 din prezentul regulament)

SCOP, ORIGINE ȘI DOMENIU DE APLICARE

Bucățile de lemn de stejar se utilizează la fabricarea vinurilor și pentru a transmite vinului anumiți constituenți care provin din lemnul de stejar.

Bucățile de lemn trebuie să provină exclusiv din speciile de *Quercus*.

Acestea sunt fie lăsate în stare naturală, fie încălzite la o temperatură calificată ca scăzută, medie sau înaltă, dar nu trebuie să fi fost supuse unei combustii, inclusiv la suprafață, nu trebuie să fie carbonizate sau friabile la atingere. Nu trebuie să fi fost supuse unor tratamente chimice, enzimatice sau fizice, altele decât încălzirea. Nu trebuie să li se adauge niciun produs destinat intensificării aromei lor naturale sau a compușilor fenolici extractibili.

ETICHETAREA PRODUSULUI

Eticheta trebuie să menționeze originea speciei sau a speciilor botanice de stejar și intensitatea unei eventuale încălziri, condițiile de conservare și măsurile de siguranță.

DIMENSIUNI

Dimensiunile particulelor de lemn trebuie să fie de așa natură încât cel puțin 95 % din greutate să fie reținute de o sită cu ochiuri de 2 mm (sau 9 *ochiuri*).

PURITATE

Bucățile de lemn de stejar nu trebuie să degajeze substanțe în concentrații care ar putea prezenta riscuri pentru sănătatea oamenilor.

Acest tratament trebuie să fie înscris în registrul menționat la articolul 70 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999.

ANEXA XIV

Derogări privind conținutul de anhidridă sulfuroasă

(Articolul 23 alineatul (1) din prezentul regulament)

În completarea anexei V litera A la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, conținutul maxim de anhidridă sulfuroasă pentru vinurile cu conținut de zahăr rezidual, exprimat sub forma zahărului invertit, de cel puțin cinci grame pe litru, va fi mărit la valoarea de:

(a) 300 mg/l pentru:

— v.c.p.r.d. albe care au dreptul la denumirea de origine Gaillac;

— v.c.p.r.d. care au dreptul la denumirea de origine Alto Adige și Trentino, descrise de termenii sau de unul din termenii „passito" sau „vendemmia tardiva";

— v.c.p.r.d. care pot avea denumirea de origine „Colli orientali del Friuli – Picolit";

— v.c.p.r.d. Moscato di Pantelleria naturale și Moscato di Pantelleria;

— vinurile de masă cu următoarele indicații geografice, cu o tărie alcoolică totală în volume de peste 15 % vol. și cu un conținut de zahăr rezidual mai mare de 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;

— vinurile v.c.p.r.d. desemnate prin mențiunea „pozdní sběr”;

— vinurile v.c.p.r.d. desemnate prin mențiunea „nestorý zber”;

(b) 400 mg/l pentru:

— vinurile v.c.p.r.d. albe care au dreptul la denumirea de origine controlată Alsace, Alsace grand cru urmată de termenii „vendanges tardives” sau „sélection de grains nobles”, Anjou-Coteaux de la Loire, Chaume-Premier cru des Coteaux du Layon, Coteaux du Layon urmată de numele comunei de origine, Coteaux du Layon urmată de numele de „Chaume”, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh și Saussignac;

— vinurile dulci produse din struguri supracopți și vinurile dulci produse din struguri deshidratați originari din Grecia, cu un conținut de zahăr rezidual, exprimat sub formă de zahăr invertit, de cel puțin 45 g/l, având dreptul de a purta una dintre următoarele denumiri de origine controlată: Samos (Σάμος), Rhodes (Ρόδος), Patras (Πάτρα), Rio Patron (Ρίο Πατρών), Kephalonia (Κεφαλονιά), Limnos (Λήμνος), Sitia (Σητεία), Santorini (Σαντορίνη), Nemea (Νεμέα), Daphnes (Δαφνές);

— vinurile v.c.p.r.d. desemnate prin mențiunile „výběr z bobulí”, „výběr z cibéb”, „ledové víno” și „slámové víno”;

— vinurile v.c.p.r.d. desemnate prin mențiunile „bobuľový výber”, „hrozienkový výber” și „ľadový výber”;

— vinurile v.c.p.r.d. care au dreptul la denumirea de origine „Albana di Romagna” cu mențiunea „passito”;

— vinurile v.c.p.r.d. din Luxemburg cu mențiunea „vendanges tardives”, „vin de glace” sau „vin de paille”;

(c) 350 mg/l pentru:

— vinurile v.c.p.r.d. desemnate prin mențiunea „výběr z hroznu”;

— vinurile v.c.p.r.d. desemnate prin mențiunea „výběr z hrozna”.

În completarea literei A din anexa V la Reglementul (CE) nr. 1493/1999, conținutul maxim de dioxid de sulf pentru vinul alb originar din Canada și care are dreptul la denumirea „Icewine”, având un conținut de zahăr rezidual, exprimat ca zahăr invertit, de minimum 5 g/l, este sporit la 400 mg/l.

ANEXA XV

Creșterea conținutului total maxim de anhidridă sulfuroasă atunci când condițiile de climă fac necesar acest lucru

(Articolul 23 alineatul (4) din prezentul regulament)

	Anul	Statul membru	Zona sau zonele viticole	Vinurile în cauză
1.	2000	Germania	Toate zonele viticole de pe teritoriul german	Toate vinurile obținute din strugurii recoltați în anul 2000
2.	2006	Germania	Zonele viticole din regiunile Baden-Wurtemberg, Bavaria, Hessa și Renania-Palatinat	Toate vinurile obținute din strugurii recoltați în anul 2006
3.	2006	Franța	Zonele viticole din departamentele Bas-Rhin și Haut-Rhin	Toate vinurile obținute din strugurii recoltați în anul 2006

ANEXA XVI

Conținutul de acid volatil

(Articolul 24 din prezentul regulament)

Fără a aduce atingere literei B punctul din anexa V la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, conținutul maxim de acid volatil al vinului este:

(a) *pentru vinurile germane:*

30 miliechivalenți pe litru pentru v.c.p.r.d. care îndeplinesc condițiile pentru a primi denumirea de „Eiswein" sau „Beerenauslese";

35 miliechivalenți pe litru pentru v.c.p.r.d. care îndeplinesc condițiile pentru a primi denumirea de „Trockenbeerenauslese";

(b) *pentru vinurile franțuzești:*

25 miliechivalenți pe litru pentru următoarele v.c.p.r.d.:

— 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, urmat de numele comunei de origine,

— Coteaux du Layon, urmat de numele „Chaume",,

— Quarts de Chaume,

— Coteaux de Saumur,

— Jurançon,

— Pacherenc du Vic Bilh,

— Alsace și Alsace grand cru, descris și prezentat cu ajutorul cuvintelor „vendanges tardives" sau „sélection de grains nobles"

— Arbois, urmat de descrierea „vin de paille",

— Côtes du Jura, urmat de descrierea „vin de paille",

— L'Etoile, urmat de descrierea „vin de paille",

— Hermitage, urmat de descrierea „vin de paille”,

— Chaume-Premier cru des Coteaux du Layon,

— Graves supérieurs,

— Saussignac;

vinurile de masă cu următoarele indicații geografice, cu o tărie alcoolică totală în volume de peste 15 % și cu un conținut de zahăr rezidual de peste 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 France, în afară de vinurile produse în zona care poartă o denumire de origine controlată și pe suprafețele rezervate culturii soiului Chenin, în departamentele Maine-et-Loire și 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;

următoarele v.l.c.p.r.d., descrise și prezentate cu ajutorul termenului „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 Frontignan,

— Muscat du Cap Corse;

(c) *pentru vinuri italiene:*

(i) 25 miliechivalenți pe litru pentru:

— v.l.c.p.r.d. cu denumirea Marsala;

— v.c.p.r.d. Moscato di Pantelleria naturale, Moscato di Pantelleria și Malvasia delle Lipari;

— v.c.p.r.d. Colli orientali del Friuli însoțite de termenul „Picolit”;

— v.c.p.r.d. și v.l.c.p.r.d. care îndeplinesc condițiile pentru a putea fi descrise de termenii sau de unul din termenii: „vin santo”, „passito”, „liquoroso” și „vendemmia tardiva”, cu excepția v.c.p.r.d. care au dreptul la denumirea de origine Alto Adige și care sunt descrise de termenii sau de unul din termenii „passito” și „vendemmia tardiva”;

— vinurile de masă având o indicație geografică, care îndeplinesc condițiile pentru a fi descrise de termenii sau de unul din termenii: „vin santo”, „passito”, „liquoroso” și „vendemmia tardiva”;

— vinurile de masă obținute din soiul de viță de vie „Vernaccia di Oristano B” recoltat în Sardenia și care îndeplinesc condițiile pentru a primi denumirea „Vernaccia di Sardegna”;

(ii) 40 miliechivalenți pe litru pentru v.c.p.r.d. care au dreptul la denumirea de origine Alto Adige, descrise de termenii sau de unul din termenii „passito” sau „vendemmia tardiva”;

(d) *în ceea ce privește vinurile din Austria:*

— la 30 de miliechivalenți/litru pentru vinurile v.c.p.r.d. care îndeplinesc condițiile pentru a fi desemnate cu mențiunile „Beerenauslese” și „Eiswein”, cu excepția vinurilor cu mențiunea „Eiswein” produse pe baza recoltei 2003;

— la 40 de miliechivalenți/litru pentru vinurile v.c.p.r.d. care îndeplinesc condițiile pentru a fi desemnate cu mențiunile „Ausbruch”, „Trochenbeerenauslese” și „Strohwein”, precum și vinurile cu mențiunea „Eiswein” produse pe baza recoltei 2003;

(e) *pentru vinurile provenind din Regatul Unit:*

25 miliechivalenți pe litru pentru v.c.p.r.d. descrise și prezentate cu ajutorul termenilor „botrytis" sau alți termeni echivalenți, cum ar fi „noble late harvest", „special late harvest" sau „noble harvest" și îndeplinesc condițiile pentru a primi denumirea respectivă;

(f) *în ceea ce privește vinurile originare din Spania:*

(i) 25 miliechivalenți pe litru pentru v.c.p.r.d. care îndeplinesc condițiile pentru a primi denumirea „vendimia tardía";

(ii) 35 miliechivalenți pe litru pentru:

— v.c.p.r.d. obținute din struguri supracopți, care au dreptul la denumirea de origine Ribeiro;

— v.l.c.p.r.d. descrise prin termenii „generoso" sau „generoso de licor" și care au dreptul la denumirile de origine Condado de Huelva, Jerez-Xerez-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Málaga și Montilla-Moriles;

(g) *pentru vinurile originare din Canada:*

la 35 miliechivalenți/litru pentru vinurile desemnate cu mențiunea „Icewine";

(h) *pentru vinurile din Ungaria:*

la 25 miliechivalenți/litru pentru vinurile v.c.p.r.d. următoare:

— Tokaji máslás,

— Tokaji fordítás,

— aszúbor,

— töppedt szőlőből készült bor,

— Tokaji szamorodni,

— késői szüretelésű bor,

— válogatott szüretelésű bor;

la 35 miliechivalenți/litru pentru vinurile v.c.p.r.d. următoare:

— Tokaji aszú,

— Tokaji aszúeszencia,

— Tokaji eszencia;

(i) *pentru vinurile din Republica Cehă:*

la 30 miliechivalenți/litru pentru vinurile v.c.p.r.d. desemnate cu mențiunile „výběr z bobulí" și „ledové víno";

la 35 miliechivalenți/litru pentru vinurile v.c.p.r.d. desemnate cu mențiunile „slámové víno" și „výběr z cibéb";

(j) *pentru vinurile din Grecia:*

la 30 miliechivalenți/litru pentru următoare vinuri v.c.p.r.d., când tăria alcoolică totală în volume este egală sau mai mare decât 13 %, iar conținutul în zahăr rezidual de minim 45 g/l:

— Samos (Σάμος),

— Rhodes (Ρόδος),

— Patras (Πάτρα),

— Rio Patron (Ρίο Πατρών),

— Cephalonie (Κεφαλονιά),

— Limnos (Λήμνος),

— Sitia (Σητεία),

— Santorini (Σαντορίνη),

— Nemea (Νεμέα),

— Daphnes (Δαφνές);

(k) *pentru vinurile din Cipru:*

la 25 miliechivalenți/litru pentru vinurile v.s.c.p.r.d. „Κουμανδαρία" (Commandaria);

(l) *pentru vinurile din Slovacia:*

la 25 miliechivalenți/litru pentru următoarele vinuri v.c.p.r.d.:

— tokajské samorodné;

la 35 miliechivalenți/litru pentru:

— tokajský výber;

(m) *pentru vinurile din Slovenia:*

la 30 miliechivalenți/litru pentru următoarele vinuri v.c.p.r.d.:

— vrhunsko vino ZGP — jagodni izbor;

— vrhunsko vino ZGP — ledeno vino;

35 miliechivalenți/litru pentru următoarele vinuri v.c.p.r.d.:

— vrhunsko vino ZGP — suhi jagodni izbor;

(n) *în ceea ce privește vinurile din Luxemburg:*

— la 25 de miliechivalenți/litru pentru vinurile v.c.p.r.d. din Luxemburg care îndeplinesc condițiile pentru a fi desemnate cu mențiunea „vendanges tardives";

— la 30 de miliechivalenți/litru pentru vinurile v.c.p.r.d. din Luxemburg care îndeplinesc condițiile pentru a fi desemnate cu mențiunile „vin de paille" și „vin de glace".

(o) *pentru vinurile românești:*

— 25 miliechivalenți pe litru pentru v.c.p.r.d. care îndeplinesc condițiile pentru a primi denumirea de „DOC-CT";

— 30 miliechivalenți pe litru pentru v.c.p.r.d. care îndeplinesc condițiile pentru a primi denumirea de „DOC-CIB".

ANEXA XVII

Îmbogățirea în cazul unor condiții meteorologice extrem de nefavorabile

(Articolul 27 din prezentul regulament)

	Anul	Regiunea vitivinicolă	Regiunea geografică	Soiul (dacă este cazul)
1.	2000	A	Anglia, Țara Galilor	Auxerrois, Chardonnay, Ehrenfelser, Faber, Huxelrebe, Kerner, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir, Riesling, Schonburger, Scheurebe, Seyval Blanc și Wurzer

ANEXA XVIII

Cazuri în care se autorizează acidularea și îmbogățirea unuia și aceluiași produs

(Articolul 31 din prezentul regulament)

(p. m.)

ANEXA XIX

Date înainte de care se pot efectua îmbogățirea, acidularea și dezacidularea în cazul unor condiții meteorologice extrem de nefavorabile

(Articolul 33 din prezentul regulament)

(p. m.)

ANEXA XX

Caracteristicile distilatului de vin sau de stafide care poate fi adăugat vinurilor licoroase și anumitor v.l.c.p.r.d.

(Articolul 40 din prezentul regulament)

1. Caracteristici oenologice	Fără arome străine detectabile în materia primă
2. Tăria alcoolică în volume:	
minimă	52 % vol.
maximă	86 % vol.
3. Cantitatea totală de substanțe volatile, altele decât alcoolul etilic și metilic	125 g/hl alcool sau mai mult, la 100 % vol.
4. Conținutul maxim de alcool metilic	< 200 g/hl alcool, la 100 % vol.

ANEXA XXI

Lista v.l.c.p.r.d. a căror producție presupune aplicarea unor reguli speciale

A. LISTA V.L.C.P.R.D. A CĂROR PRODUCȚIE PRESUPUNE UTILIZAREA MUSTULUI DE STRUGURI SAU A UNUI AMESTEC AL ACESTUI PRODUS CU VIN

(Articolul 41 alineatul (1) din prezentul regulament)

GRECIA

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

SPANIA

v.l.c.p.r.d.	Descrierea produsului conform normelor comunitare sau legislației naționale
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

ITALIA

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. LISTA V.L.C.P.R.D. A CĂROR PRODUCȚIE PRESUPUNE ADĂUGAREA PRODUSELOR MENȚIONATE LA LITERA J PUNCTUL 2 LITERA (B) DIN ANEXA V LA REGULAMENTUL (CE) NR. 1493/1999

(Articolul 41 alineatul (2) din prezentul regulament)

1. **Lista v.l.c.p.r.d. a căror producție presupune adăugarea de rachiu de vin sau de stafide, cu o tărie alcoolică de cel puțin 95 % vol., dar nu mai mare de 96 % vol.**

(Anexa V litera J punctul 2 litera (b) punctul (ii) prima liniuță la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999)

GRECIA

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

SPANIA

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

CIPRU

Κουμανδαρία (Commandaria).

2. **Lista v.l.c.p.r.d. a căror producție presupune adăugarea de rachiuri distilate din vin sau din tescovină de struguri cu o tărie alcoolică de cel puțin 52 % vol, dar nu mai mare de 86 % vol.**

(Litera J punctul 2 litera (b) punctul (ii) a doua liniuță din anexa V la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999)

GRECIA

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

FRANȚA

Pineau des Charentes sau pineau charentais, floc de Gascone, macvin du Jura.

CIPRU

Κουμανδαρία (Commandaria)

3. **Lista v.l.c.p.r.d. a căror producție presupune adăugarea de rachiuri distilate din stafide cu o tărie alcoolică de cel puțin 52 % vol. dar nu mai mare de 94,5 % vol.**

(Litera J punctul 2 litera (b) punctul (ii) a treia liniuță din anexa V la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999)

GRECIA

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

4. **Lista v.l.c.p.r.d. a căror producție presupune adăugarea de must de struguri parțial fermentat obținut din struguri deshidratați**

(Litera J punctul 2 litera (b) punctul (iii) prima liniuță din anexa V la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999)

SPANIA

v.l.c.p.r.d.	Descrierea produsului conform normelor comunitare sau legislației naționale
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ITALIA

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

CIPRU

Κουμανδαρία (Commandaria)

5. **Lista v.l.c.p.r.d. a căror producție presupune adăugarea de must de struguri concentrat obținut prin acțiune termică directă, fiind în conformitate, cu excepția operațiunii respective, cu definiția mustului de struguri concentrat.**

(Litera J punctul 2 litera (b) punctul (iii) a doua liniuță din anexa V la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999)

SPANIA

v.l.c.p.r.d.	Descrierea produsului conform regulilor comunitare sau legislației naționale
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

ITALIA

Marsala

6. **Lista v.l.c.p.r.d. a căror producție presupune adăugarea de must de struguri concentrat**

(Litera J punctul 2 litera (b) punctul (iii) a treia liniuță din anexa V la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999)

SPANIA

v.l.c.p.r.d.	Descrierea produsului conform normelor comunitare sau legislației naționale
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ITALIA

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

ANEXA XXII

Regulamentul abrogat și lista modificărilor ulterioare

Regulamentul (CE) nr. 1622/2000 al Comisiei (JO L 194, 31.7.2000, p. 1)	
Regulamentul (CE) nr. 2451/2000 (JO L 282, 8.11.2000, p. 7)	
Regulamentul (CE) nr. 885/2001 (JO L 128, 10.5.2001, p. 54)	numai articolul 2
Regulamentul (CE) nr. 1609/2001 (JO L 212, 7.8.2001, p. 9)	
Regulamentul (CE) nr. 1655/2001 (JO L 220, 15.8.2001, p. 17)	
Regulamentul (CE) nr. 2066/2001 (JO L 278, 23.10.2001, p. 9)	
Regulamentul (CE) nr. 2244/2002 (JO L 341, 17.12.2002, p. 27)	
Regulamentul (CE) nr. 1410/2003 (JO L 201, 8.8.2003, p. 9)	
Punctul 6. A. 30. din anexa II la Actul de aderare din 2003 (JO L 236, 23.9.2003, p. 346)	
Regulamentul (CE) nr. 1427/2004 (JO L 263, 10.8.2004, p. 3)	
Regulamentul (CE) nr. 1428/2004 (JO L 263, 10.8.2004, p. 7)	
Regulamentul (CE) nr. 1163/2005 (JO L 188, 20.7.2005, p. 3)	
Regulamentul (CE) nr. 643/2006 (JO L 115, 28.4.2006, p. 6)	numai articolul 1
Regulamentul (CE) nr. 1507/2006 (JO L 280, 12.10.2006, p. 9)	numai articolul 1
Regulamentul (CE) nr. 2030/2006 (JO L 414, 30.12.2006, p. 40)	numai articolul 2
Regulamentul (CE) nr. 388/2007 (JO L 97, 12.4.2007, p. 3)	
Regulamentul (CE) nr. 389/2007 (JO L 97, 12.4.2007, p. 5)	
Regulamentul (CE) nr. 556/2007 (JO L 132, 24.5.2007, p. 3)	
Regulamentul (CE) nr. 1300/2007 (JO L 289, 7.11.2007, p. 8)	

ANEXA XXIII

Tabel de corespondență

Regulamentul (CE) nr. 1622/2000	Prezentul regulament
Articolele 1-7	Articolele 1-7
Articolul 8 primul paragraf cuvinte introductive	Articolul 8 alineatul (1) cuvinte introductive
Articolul 8 primul paragraf prima liniuță	Articolul 8 alineatul (1) litera (a)
Articolul 8 primul paragraf a doua liniuță	Articolul 8 alineatul (1) litera (b)
Articolul 8 al doilea paragraf	Articolul 8 alineatul (2)
Articolul 9 primul paragraf cuvinte introductive	Articolul 9 alineatul (1) cuvinte introductive
Articolul 9 primul paragraf prima liniuță	Articolul 9 alineatul (1) litera (a)
Articolul 9 primul paragraf a doua liniuță	Articolul 9 alineatul (1) litera (b)
Articolul 9 primul paragraf a treia liniuță	Articolul 9 alineatul (1) litera (c)
Articolul 9 al doilea paragraf	Articolul 9 alineatul (2)
Articolele 10 și 11	Articolele 10 și 11
Articolul 11*a*	Articolul 12
Articolul 12	Articolul 13
Articolul 13	Articolul 14
Articolul 14	Articolul 15
Articolul 15	Articolul 16
Articolul 15*a*	Articolul 17
Articolul 16	Articolul 18
Articolul 17	Articolul 19
Articolul 18	Articolul 20
Articolul 18*a*	Articolul 21
Articolul 18*b*	Articolul 22
Articolul 19	Articolul 23
Articolul 20	Articolul 24
Articolul 21	Articolul 25
Articolul 22	Articolul 26
Articolul 23	Articolul 27
Articolul 24 cuvinte introductive	Articolul 28 primul paragraf cuvinte introductive
Articolul 24 litera (a)	Articolul 28 primul paragraf litera (a)
Articolul 24 litera (b)	Articolul 28 primul paragraf litera (b)
Articolul 24 litera (c)	Articolul 28 primul paragraf litera (c)
Articolul 24 litera (d) cuvinte introductive	Articolul 28 primul paragraf litera (d) cuvinte introductive
Articolul 24 litera (d) prima liniuță	Articolul 28 primul paragraf litera (d) punctul (i)
Articolul 24 litera (d) a doua liniuță	Articolul 28 primul paragraf litera (d) punctul (ii)
Articolul 24 litera (d) a treia liniuță	Articolul 28 primul paragraf litera (d) punctul (iii)
Articolul 24 litera (d) teză finală	Articolul 28 paragraful al doilea
Articolul 24 litera (e)	Articolul 28 primul paragraf litera (e)

Regulamentul (CE) nr. 1622/2000	Prezentul regulament
Articolul 25 alineatul (1)	Articolul 29 alineatul (1)
Articolul 25 alineatul (2) cuvinte introductive	Articolul 29 alineatul (2) cuvinte introductive
Articolul 25 alineatul (2) prima liniuță	Articolul 29 alineatul (2) litera (a)
Articolul 25 alineatul (2) a doua liniuță	Articolul 29 alineatul (2) litera (b)
Articolul 25 alineatul (2) a treia liniuță	Articolul 29 alineatul (2) litera (c)
Articolul 25 alineatul (2) a patra liniuță	Articolul 29 alineatul (2) litera (d)
Articolul 25 alineatul (2) a cincea liniuță	Articolul 29 alineatul (2) litera (e)
Articolul 25 alineatele (3)-(6)	Articolul 29 alineatele (3)-(6)
Articolul 26 alineatul (1)	Articolul 30 alineatul (1)
Articolul 26 alineatul (2) cuvinte introductive	Articolul 30 alineatul (2) cuvinte introductive
Articolul 26 alineatul (2) prima liniuță	Articolul 30 alineatul (2) litera (a)
Articolul 26 alineatul (2) a doua liniuță	Articolul 30 alineatul (2) litera (b)
Articolul 26 alineatul (2) a treia liniuță	Articolul 30 alineatul (2) litera (c)
Articolul 26 alineatul (3)	Articolul 30 alineatul (3)
Articolul 27	Articolul 31
Articolul 28	Articolul 32
Articolul 29	Articolul 33
Articolul 30	Articolul 34
Articolul 31	Articolul 35
Articolul 32	Articolul 36
Articolul 33	Articolul 37
Articolul 34 alineatul (1)	Articolul 38 alineatul (1)
Articolul 34 alineatul (2) cuvinte introductive	Articolul 38 alineatul (2) cuvinte introductive
Articolul 34 alineatul (2) prima liniuță	Articolul 38 alineatul (2) litera (a)
Articolul 34 alineatul (2) a doua liniuță	Articolul 38 alineatul (2) litera (b)
Articolul 34 alineatul (2) teză finală	Articolul 38 alineatul (2) teză finală
Articolul 34 alineatul (3)	Articolul 38 alineatul (3)
Articolul 35 alineatul (1) cuvinte introductive	Articolul 39 alineatul (1) cuvinte introductive
Articolul 35 alineatul (1) prima liniuță	Articolul 39 alineatul (1) litera (a)
Articolul 35 alineatul (1) a doua liniuță	Articolul 39 alineatul (1) litera (b)
Articolul 35 alineatul (1) a treia liniuță	Articolul 39 alineatul (1) litera (c)
Articolul 35 alineatul (1) cuvinte de încheiere	Articolul 39 alineatul (1) cuvinte introductive
Articolul 35 alineatele (2) și (3)	Articolul 39 alineatele (2) și (3)
Articolul 35 alineatul (4) cuvinte introductive	Articolul 39 alineatul (4) cuvinte introductive
Articolul 35 alineatul (4) litera (a)	Articolul 39 alineatul (4) litera (a)
Articolul 35 alineatul (4) litera (b) cuvinte introductive	Articolul 39 alineatul (4) litera (b) cuvinte introductive
Articolul 35 alineatul (4) litera (b) prima liniuță	Articolul 39 alineatul (4) litera (b) punctul (i)
Articolul 35 alineatul (4) litera (b) a doua liniuță	Articolul 39 alineatul (4) litera (b) punctul (ii)
Articolul 35 alineatul (5)	Articolul 39 alineatul (5)
Articolul 37	Articolul 40

Regulamentul (CE) nr. 1622/2000	Prezentul regulament
Articolul 38	Articolul 41
Articolul 39	Articolul 42
Articolul 40	Articolul 43
Articolul 41 alineatul (1) primul paragraf cuvinte introductive	Articolul 44 alineatul (1) primul paragraf cuvinte introductive
Articolul 41 alineatul (1) primul paragraf prima liniuță	Articolul 44 alineatul (1) primul paragraf litera (a)
Articolul 41 alineatul (1) primul paragraf a doua liniuță	Articolul 44 alineatul (1) primul paragraf litera (b)
Articolul 41 alineatul (1) primul paragraf a treia liniuță	Articolul 44 alineatul (1) primul paragraf litera (c)
Articolul 41 alineatul (1) primul paragraf a patra liniuță	Articolul 44 alineatul (1) primul paragraf litera (d)
Articolul 41 alineatul (1) al doilea paragraf	Articolul 44 alineatul (1) al doilea paragraf
Articolul 41 alineatele (2), (3) și (4)	Articolul 44 alineatele (2), (3) și (4)
Articolul 42	Articolul 45
Articolul 43	Articolul 46
Articolul 44 alineatul (1)	—
Articolul 44 alineatul (2)	Articolul 47
—	Articolul 48
Articolul 45	Articolul 49
Anexa I	Anexa I
Anexa II	Anexa II
Anexa III	Anexa III
Anexa IV	Anexa IV
Anexa VI	Anexa V
Anexa VII	Anexa VI
Anexa VIII	Anexa VII
Anexa VIII*a*	Anexa VIII
Anexa IX	Anexa IX
Anexa IX*a*	Anexa X
Anexa X	Anexa XI
Anexa XI	Anexa XII
Anexa XI*a*	Anexa XIII
Anexa XII	Anexa XIV
Anexa XII*a*	Anexa XV
Anexa XIII	Anexa XVI
Anexa XIV	Anexa XVII
Anexa XV	Anexa XVIII
Anexa XVI	Anexa XIX
Anexa XVII	Anexa XX
Anexa XVIII	Anexa XXI
—	Anexa XXII
—	Anexa XXIII