NARIADENIE KOMISIE (ES) č. 423/2008

z 8. mája 2008

ustanovujúce niektoré podrobné pravidlá na uplatňovanie nariadenia Rady (ES) č. 1493/1999 a ustanovujúce Zákonník Spoločenstva pre vinárske (oenologické) postupy a procesy

(kodifikované znenie)

KOMISIA EURÓPSKYCH SPOLOČENSTIEV,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho spoločenstva,

so zreteľom na nariadenie Rady (ES) č. 1493/1999 zo 17. mája 1999 o spoločnej organizácii trhu s vínom [1] a najmä na jeho články 46 a 80,

keďže:

(1) Nariadenie Komisie (ES) č. 1622/2000 z 24 júla 2000, ustanovujúce niektoré podrobné pravidlá na uplatňovanie nariadenia (ES) č. 1493/1999 o spoločnej organizácii trhu s vínom a ustanovujúce Zákonník spoločenstva pre vinárske (enologické) postupy a procesy [2] bolo opakovane [3] podstatným spôsobom zmenené a doplnené. V záujme jasnosti a prehľadnosti by sa malo toto nariadenie kodifikovať.

(2) Nariadenie (ES) č. 1493/1999 v kapitole I hlavy V a niektoré jeho prílohy ustanovujú všeobecné pravidlá pre vinárske postupy a procesy a v ostatnom odkazujú na podrobné implementačné pravidlá, ktoré prijme Komisia.

(3) V záujme tak hospodárskych operátorov v Spoločenstve, ako aj orgánov zodpovedných za uplatňovanie pravidiel Spoločenstva, by mali byť všetky tieto ustanovenia usporiadané v zákonníku Spoločenstva pre vinárske postupy a procesy.

(4) Tento zákonník Spoločenstva musí obsahovať len podrobné implementačné pravidlá, na ktoré výslovne odkazuje nariadenie (ES) č. 1493/1999. Čo sa týka ostatných pravidiel, pravidlá obsiahnuté v článkoch 28 a nasledujúce zmluvy by mali postačovať na zabezpečenie voľného pohybu vinárskych výrobkov, pri ktorých je potrebné zohľadniť vinárske postupy a procesy.

(5) Je taktiež potrebné uviesť, že zákonník sa bude uplatňovať bez toho, aby boli dotknuté osobitné ustanovenia v iných oblastiach, najmä pravidlá, ktoré už existujú alebo ktoré sa prijmú v budúcnosti v súvislosti s potravinami.

(6) Článok 42 ods. 5 nariadenia (ES) č. 1493/1999 umožňuje použitie iných odrôd hrozna ako odrôd viniča hroznorodého, ktoré sú vymenované v klasifikácii podľa článku 19 uvedeného nariadenia, alebo výrobkov pochádzajúcich z týchto odrôd určených na výrobu produktov vymenovaných v článku 42 ods. 5, v Spoločenstve. Mal by sa vypracovať zoznam pre odrody, na ktoré sa môže vzťahovať táto výnimka.

(7) Podľa prílohy V k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 sa má vypracovať zoznam akostných likérových vín vyrábaných v určitých oblastiach (akostné likérové vína VUR), pre ktoré sú povolené osobitné pravidlá na ich prípravu. Za účelom ľahšej identifikovateľnosti týchto výrobkov a uľahčenia obchodu v rámci Spoločenstva by sa mali vypracovať odkazy na označenia výrobkov, ustanovené podľa pravidiel Spoločenstva alebo podľa národnej legislatívy.

(8) Mali by sa taktiež stanoviť obmedzenia na používanie niektorých látok, podľa prílohy IV nariadenia (ES) č. 1493/1999 a mali by sa ustanoviť podmienky pre používanie niektorých týchto látok.

(9) Pokusy týkajúce sa používania lyzozýmu pri výrobe vína, ktoré uskutočnili dva členské štáty, ukázali, že pridávanie takejto látky má dôležitú výhodu pre stabilizáciu vín a umožňuje výrobu kvalitných vín so zníženým obsahom oxidu siričitého. Preto by sa malo povoliť ich použitie a v pokusoch by sa mali preukázať maximálne dávky ustanovené v súlade s technologickými požiadavkami.

---

[1] Ú. v. ES L 179, 14.7.1999, s. 1. Nariadenie naposledy zmenené a doplnené nariadením (ES) č. 1791/2006 (Ú. v. EÚ L 363, 20.12.2006, s. 1).

[2] Ú. v. ES L 194, 31.7.2000, s. 1. Nariadenie naposledy zmenené a doplnené nariadením (ES) č. 1300/2007 (Ú. v. EÚ L 289, 7.11.2007, s. 8).

[3] Pozri prílohu XXII.

(10) Na základe článku 44 nariadenia Rady (EHS) č. 337/79 [1], zmeneného a doplneného nariadením (EHS) č. 3307/85 [2], sa znížil maximálny celkový obsah oxidu siričitého vo vínach, s výnimkou perlivých (šumivých) a likérových vín a niektorých akostných vín na 15 mg na liter s účinnosťou od 1. septembra 1986. Aby sa z dôvodu týchto zmien vo výrobných predpisoch predišlo ťažkostiam v obchodovaní s vínom, bolo možné ponúknuť víno vyrobené v Spoločenstve pred uvedeným dátumom, s výnimkou Portugalska, na priamu ľudskú konzumáciu po uvedenom dátume. Toto povolenie taktiež platilo počas prechodného obdobia jedného roka od uvedeného dátumu pre víno pochádzajúce z tretích krajín alebo z Portugalska za predpokladu, že celkový obsah oxidu siričitého nepresahoval obsah stanovený predpismi Spoločenstva, alebo podľa potreby španielskymi predpismi platnými pred 1. septembrom 1986. Keďže zásoby tohto vína môžu ešte stále existovať, uvedené opatrenie sa môže predĺžiť.

(11) Na základe článkov 12 a 16 nariadenia Rady (EHS) č. 358/79 z 5. februára 1979 o šumivých vínach vyrábaných v Spoločenstve a definovaných v bode 13 prílohy II k nariadeniu (EHS) č. 337/79 [3] sa znížil maximálny celkový obsah oxidu siričitého v perlivých (šumivých) vínach, akostných perlivých (šumivých) vínach a akostných perlivých (šumivých) vínach vyrobených v určitých oblastiach na 15 miligramov na liter s účinnosťou od 1. septembra 1986. V prípade perlivých (šumivých) vín pochádzajúcich zo Spoločenstva, s výnimkou Portugalska, článok 22 ods. 1 nariadenia (EHS) č. 358/79 umožnil obchodovanie s týmito výrobkami do vyčerpania zásob za predpokladu, že boli vyrobené v súlade s týmto nariadením platným pred 1. septembrom 1986. Mali by sa prijať prechodné ustanovenia pre dovážané perlivé (šumivé) vína a perlivé (šumivé) vína vyrobené v Španielsku a Portugalsku pred 1. septembrom 1986, aby sa predišlo ťažkostiam pri obchodovaní s týmito výrobkami. Umiestňovanie týchto výrobkov na trh by sa malo preto umožniť počas prechodného obdobia po uvedenom dátume za predpokladu, že obsah oxidu siričitého spĺňa ustanovenia Spoločenstva účinné pred 1. septembrom 1986.

(12) Bod B.1 prílohy V k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 stanovuje maximálny obsah prchavých kyselín vo víne. Môžu sa prijať ustanovenia zakotvujúce výnimky pre niektoré akostné vína vyrobené v určitých oblastiach (akostné vína VUR) a pre niektoré stolové vína popísané prostredníctvom zemepisného označenia alebo pre vína s alkoholometrickým titrom (obsahom alkoholu) 13 % alebo viac. Niektoré nemecké, španielske, francúzske, talianske, rakúske vína a vína pochádzajúce zo Spojeného kráľovstva v týchto kategóriách majú bežne vyšší obsah prchavých kyselín, ako je stanovený v prílohe V vzhľadom na špeciálne metódy ich prípravy a vysokému alkoholometrickému titeru (obsahu alkoholu). Aby mohli byť tieto vína naďalej pripravované podľa obvyklých metód, čím získavajú svoje charakteristické vlastnosti, mali by sa prijať ustanovenia zakotvujúce výnimku v prípade vín z vyššie uvedeného bodu B.1 prílohy V.

(13) V súlade s bodom D.3 prílohy V k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 by mali byť stanovené vinárske oblasti, v ktorých sa tradične pridáva do vína sacharóza v súlade s legislatívou účinnou k 8. máju 1970.

(14) Malý rozmer vinárskeho sektora v Luxemburgsku umožňuje príslušným orgánom systematicky vykonávať analytické kontroly všetkých dávok výrobkov, z ktorých sa vyrába víno. Prehlásenia o úmysle obohacovať víno nie sú potrebné za predpokladu, že tieto podmienky zostanú v platnosti.

(15) V súlade s bodom G.5 prílohy V k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 všetky obohacovacie, okysľovacie a odkysľovacie úkony musia byť oznámené príslušným orgánom. Toto platí takisto pre množstvá cukru, koncentrovaného hroznového muštu a upraveného koncentrovaného hroznového muštu, ktoré používajú fyzické alebo právnické osoby na uvedené úkony. Účelom tohto oznámenia je umožniť monitorovanie uvedených úkonov. Oznámenia sa musia preto adresovať príslušnému orgánu členského štátu, na území ktorého sa má tento úkon vykonať a musia byť čo možno najpresnejšie. V prípade zvýšenia alkoholometrického titra (obsahu alkoholu) je potrebné informovať príslušný orgán s dostatočným predstihom z dôvodu vykonania efektívnej kontroly. V prípade okysľovania alebo odkysľovania postačuje kontrola po uvedenej činnosti. Kvôli zjednodušeniu správneho konania musí byť preto umožnené podať takéto oznámenie, s výnimkou prvého oznámenia vo vinárskom roku, prostredníctvom aktualizácie záznamov, ktoré pravidelne kontroluje príslušný orgán.

(16) Príloha V časť F bod 1 k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 ustanovuje niektoré pravidlá na sladenie vín. Toto ustanovenie platí hlavne pre stolové víno, ale taktiež pre akostné vína VUR prostredníctvom bodu G.2 prílohy VI k uvedenému nariadeniu.

(17) Sladenie nesmie spôsobiť obohatenie vína nad hodnoty stanovené v bode C prílohy V k nariadeniu (ES) č. 1493/1999. Za týmto účelom boli prijaté osobitné ustanovenia v bode F.1 prílohy VI k uvedenému nariadeniu. Navyše je potrebné zdôrazniť, že kontroly sú nevyhnuté na zabezpečenie dodržiavania uvedených ustanovení.

[1] Ú. v. ES L 54, 5.3.1979, s. 1.
[2] Ú. v. ES L 367, 31.12.1985, s. 39.
[3] Ú. v. ES L 54, 5.3.1979, s. 130.

(18) Aby sa umožnilo efektívne vykonávanie kontrol, sladenie by sa malo vykonávať len vo výrobnom štádiu alebo v inom štádiu, ktoré je k výrobe čo možno najbližšie. Z tohto dôvodu by malo byť sladenie obmedzené na výrobné a veľkoobchodné štádiá.

(19) Dozorné orgány musia byť informované o všetkých plánovaných činnostiach sladenia. Ktokoľvek, kto plánuje sladenie, by mal byť preto povinný písomne oznámiť túto činnosť dozorným orgánom. Avšak tento postup sa môže zjednodušiť v prípade, že podnik vykonáva sladenie často a sústavne.

(20) Účelom týchto oznámení je umožniť monitorovanie uvedených činností. Oznámenia sa musia preto adresovať príslušnému orgánu členského štátu, na území ktorého sa má táto činnosť vykonávať. Tieto oznámenia musia byť čo možno najpresnejšie a doručené príslušnému orgánu pred vykonaním činnosti.

(21) Aby boli kontroly efektívne, musí príslušná strana nahlásiť množstvá hroznového muštu alebo koncentrovaného hroznového muštu, ktorých je držiteľom pred sladením. Avšak tieto prehlásenia nemajú žiaden význam, ak sa nevyžaduje vedenie vstupných a výstupných záznamov o výrobkoch použitých pri sladení.

(22) Aby sa zabránilo používaniu sacharózy na sladenie likérových vín, malo by sa povoliť, okrem koncentrovaného hroznového muštu, aj používanie upraveného koncentrovaného hroznového muštu.

(23) „Sceľovanie“ je bežne používaným vinárskym postupom a z hľadiska možných následkov musí byť jeho používanie regulované, aby sa predišlo zneužitiu.

(24) Označenie zemepisného pôvodu alebo odrody viniča je veľmi dôležitým faktorom pre finančnú hodnotu vín alebo muštov pochádzajúcich z tej istej vinohradníckej oblasti Spoločenstva alebo výrobnej oblasti tretej krajiny. Zmiešanie vín alebo hroznových muštov z tej istej zóny, ale z rôznych zemepisných oblastí v rámci uvedenej zóny, alebo z rôznych odrôd viniča, alebo ročníkov by sa malo taktiež považovať za sceľovanie, ak popis výsledného výrobku uvádza zemepisný pôvod, druh vína alebo ročník.

(25) Členské štáty by mali byť oprávnené povoliť počas obmedzenej doby používanie vinárskych postupov a procesov na pokusné účely, ktoré nie sú uvedené v nariadení (ES) č. 1493/1999.

(26) Podľa článku 46 ods. 3 nariadenia (ES) č. 1493/1999 je potrebné prijať metódy analýzy pre stanovovanie zloženia výrobkov, na ktoré sa vzťahuje článok 1 uvedeného nariadenia a ustanoviť pravidlá, pomocou ktorých je možné zistiť, či tieto výrobky boli vyrobené prostredníctvom postupov, ktoré nepatria medzi oprávnené vinárske postupy.

(27) Bod J.1 prílohy VI k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 ustanovuje analytický test, ktorý umožňuje meranie aspoň tých faktorov, ktoré sú vymenované v bode J.3 uvedenej prílohy, pomocou ktorých je možné rozoznávať príslušné akostné víno VUR.

(28) Je potrebné zaviesť jednotné metódy analýzy, aby sa zabezpečilo, že údaje uvedené v dokumentoch týkajúcich sa daných výrobkov sú presné a porovnateľné pre účely ich overenia. Tieto metódy musia byť preto povinné pre všetky obchodné transakcie a kontrolné postupy. Avšak z hľadiska kontrolných požiadaviek a obmedzených možností obchodu by malo zostať povolených len niekoľko obvyklých postupov počas obmedzeného obdobia, aby bolo možné rýchlo stanoviť nevyhnuté faktory s primeranou presnosťou.

(29) Metódy Spoločenstva pre analýzu vín boli ustanovené nariadením Komisie (EHS) č. 2676/90 [1]. Pokiaľ metódy popísané v tomto nariadení sú naďalej platné, zostane toto nariadenie účinné s výnimkou bežných metód, ktoré sa už nebudú popisovať.

(30) Riadiaci výbor pre vína nedoručil stanovisko v lehote určenej jeho predsedom,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Účel

Bez toho, aby boli dotknuté všeobecné pravidlá o potravinách, sa vinárske postupy a procesy riadia pravidlami Spoločenstva ustanovenými v kapitole I hlavy V nariadenia (ES) č. 1493/1999 a v jeho prílohách a v tomto zákonníku.

[1] Ú. v. ES L 272, 3.10.1990, s. 1. Nariadenie naposledy zmenené a doplnené nariadením (ES) č. 1293/2005 (Ú. v. EÚ L 205, 6.8.2005, s. 12).

Tento zákonník obsahuje podrobné pravidlá pre implementáciu nariadenia (ES) č. 1493/1999, najmä pravidlá týkajúce sa výrobkov, ktoré majú byť použité pri výrobe vína (hlava I) a vinárske postupy a procesy povolené v Spoločenstve (hlavy II a III).

HLAVA I

POŽIADAVKY NA NIEKTORÉ ODRODY HROZNA A HROZNOVÉ MUŠTY

Článok 2

Použitie niektorých odrôd hrozna

1. Hrozno odrôd klasifikovaných výhradne ako odrody stolového hrozna sa nepoužíva pri výrobe vína.

2. Napriek článku 42 ods. 5 nariadenia (ES) č. 1493/1999 sa hrozno odrôd vymenovaných v prílohe I k tomuto nariadeniu môže v Spoločenstve používať na prípravu výrobkov, na ktoré sa vzťahuje uvedené ustanovenie.

Článok 3

Použitie určitých výrobkov, ktoré nemajú prirodzený alkoholometrický titer na objem, na výrobu perlivého vína, sýteného perlivého vína a sýteného poloperlivého vína

Roky, v ktorých je možné z dôvodu nepriaznivých poveternostných podmienok použiť výrobky z vinohradníckych oblastí A a B, nedosahujúce minimálny prirodzený alkoholometrický titer na objem ustanovený pre príslušnú vinohradnícku oblasť v súlade s podmienkami ustanovenými v článku 44 ods. 3 nariadenia (ES) č. 1493/1999 na výrobu perlivého vína, sýteného perlivého vína a sýteného poloperlivého vína, sú stanovené v prílohe II k tomuto nariadeniu.

Článok 4

Použitie hroznového muštu niektorých odrôd viniča na prípravu akostného perlivého aromatizovaného vína a akostného perlivého aromatizovaného vína VUR a výnimky pre toto použitie

1. Zoznam odrôd viniča určeného na výrobu hroznového muštu alebo kvaseného hroznového muštu, ktorý sa používa na vytvorenie kade na prípravu akostných perlivých aromatizovaných vín a akostných perlivých aromatizovaných vín VUR v súlade I.3 písm. a) prílohy V a s bodom K.10 písm. a) prílohy VI k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 sa stanoví v prílohe III časť A k tomuto nariadeniu.

2. Výnimky uvedené v bode I.3 písm. a) prílohy V a v bode K.10 písm. a) prílohy VI k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 týkajúce sa odrôd viniča a výrobkov používaných na vytvorenie kade sa ustanovia v prílohe III časť B k tomuto nariadeniu.

HLAVA II

VINÁRSKE POSTUPY A PREDPISY

KAPITOLA I

Obmedzenia a požiadavky týkajúce sa používania určitých látok povolených na vinárske účely

Článok 5

Obmedzenia týkajúce sa používania určitých látok

Látky povolené na vinárske účely vymenované v prílohe IV k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 sa môžu používať len v súlade s obmedzeniami ustanovenými v prílohe IV k tomuto nariadeniu.

Článok 6

Vymedzenia čistoty a identifikácie látok používaných pri enologických postupoch

Vymedzenia čistoty a identifikácie látok používaných pri enologických postupoch, ktoré uvádza článok 46 ods. 2 písm. c) nariadenia (ES) č. 1493/1999 sú tie, ktoré stanovuje smernica Komisie [1] 96/77/ES. V prípade potreby sa tieto kritéria čistoty doplnia osobitnými požiadavkami, ktoré upravuje toto nariadenie.

Článok 7

Vínan vápenatý

Vínan vápenatý, ktorého použitie na uľahčenie zrážania vínanu je stanovené v bode 3 písm. v) prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 1493/1999, sa môže používať, len ak spĺňa požiadavky uvedené v prílohe V k tomuto nariadeniu.

Článok 8

Kyselina vínna

1. Kyselina vínna, ktorej použitie na účely odkysľovania je stanovené v bode 1 písm. m) a v bode 3 písm. l) prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 sa môže používať len pre výrobky, ktoré:

a) pochádzajú z odrôd viniča Elbling a Rizling; a

b) pochádzajú z hrozna vypestovaného v nasledujúcich vinohradníckych regiónoch v severnej časti vinohradníckej zóny A:

— Ahr,

— Rheingau,

[1] Ú. v. ES L 339, 30.12.1996, s. 1.

— Mittelrhein,

— Mosel,

— Nahe,

— Rheinhessen,

— Pfalz

— Moselle luxembourgeoise.

2. Kyselina vínna, ktorej použitie je stanovené v 1 písm. l) a m) prílohy IV a v bode 3 písm. k) a l) prílohy IV nariadenia (ES) č. 1493/1999, tiež nazývaná ako kyselina L-vínna, musí byť poľnohospodárskeho pôvodu a získaná zvlášť z vinárskych výrobkov. Musí byť v súlade s kritériami čistoty stanovených v smernici 96/77/ES.

Článok 9

Borovicová živica Aleppo

1. Borovicová živica Aleppo, ktorej použitie je ustanovené v bode 1 písm. n) prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 1493/1999, sa môže používať len na výrobu stolového vína „retsina“. Tento vinársky postup sa môže vykonávať len:

a) na zemepisnom území Grécka;

b) použitím hroznového muštu pochádzajúceho z odrôd hrozna, výrobných oblastí a vinárskych oblastí, ako sú špecifikované v ustanoveniach účinných k 31. decembru 1980;

c) pridaním 1 000 gramov alebo menej živice na hektoliter použitého výrobku pred kvasením alebo ak skutočný alkoholometrický titer na objem nepresahuje tretinu celkového alkoholometrického titra na objem počas kvasenia.

2. Grécko vopred oznámi Komisii svoj zámer zmeniť alebo doplniť ustanovenia uvedené v odseku 1 písm. b). Ak Komisia neodpovie do dvoch mesiacov od takéhoto oznámenia, Grécko môže implementovať plánované zmeny a doplnenia.

Článok 10

Beta-glukanáza

Beta-glukanáza, ktorej použitie je ustanovené v bode 1 písm. j) a bode 3 písm. m) prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 1493/1999, sa môže používať, len ak spĺňa požiadavky uvedené v prílohe VII k tomuto nariadeniu.

Článok 11

Mliečne baktérie

Mliečne baktérie, ktorých použitie je ustanovené v bode 1 písm. q) a bode 3 písm. z) prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 1493/1999, sa môžu používať, len ak spĺňajú požiadavky uvedené v prílohe VII k tomuto nariadeniu.

Článok 12

Lyzozým

Lyzozým, ktorého použitie je ustanovené v bode 1 písm. r) a bode 3 písm. zb) prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 1493/1999, sa môže použiť iba vtedy, ak spĺňa požiadavky stanovené v prílohe VIII k tomuto nariadeniu.

Článok 13

Ionomeničové živice

Ionomeničové živice, ktoré sa môžu používať v súlade s bodom 2 písm. h) prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 1493/1999, sú kopolyméry styrénu a divinylbenzénu, obsahujúce kyselinu sulfónovú a amóniové skupiny. Tieto živice musia spĺňať požiadavky ustanovené v nariadeniach Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 [1] a ustanovení Spoločenstva a národných ustanovení prijatých na implementáciu tohto nariadenia. Okrem toho pri testovaní podľa analytickej metódy ustanovenej v prílohe IX k tomuto nariadeniu nesmú stratiť viac ako 1 mg/l organickej hmoty v žiadnom z vymenovaných rozpúšťadiel. Tieto živice musia byť obnoviteľné pomocou látok, ktorých použitie je povolené na prípravu potravín.

Tieto živice sa môžu používať len pod dozorom vinára alebo technika a v prevádzkárňach, ktoré boli schválené orgánmi členských štátov, na území ktorých sa tieto zariadenia používajú. Tieto orgány ustanovia povinnosti a úlohy pre schválených vinárov a technikov.

Článok 14

Kyanoželeznatan draselný

Kyanoželeznatan draselný, ktorého použitie je stanovené v bode 3 písm. p) prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 1493/1999, sa môže používať len pod dozorom vinára alebo technika úradne schváleného orgánmi členského štátu, na území ktorého sa proces vykonáva a ktorého rozsah zodpovednosti stanoví podľa potreby príslušný členský štát.

Po úprave kyanoželeznatanom draselným musí víno obsahovať stopové prvky železa.

[1] Ú. v. ES L 338, 13.11.2004, s. 4.

Dozor nad používaním výrobkov uvedených v tomto článku sa riadi ustanoveniami prijatými členskými štátmi.

Článok 15

Fytát vápenatý

Fytát vápenatý, ktorého použitie je stanovené v bode 3 písm. p) prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 1493/1999, sa môže používať len pod dozorom enológa alebo technika úradne schváleného orgánmi členského štátu, na území ktorého sa proces vykonáva a ktorého rozsah zodpovednosti stanoví podľa potreby príslušný členský štát.

Po úprave musí víno obsahovať stopové prvky železa.

Dozor nad používaním výrobku uvedeného v prvom odseku sa riadi ustanoveniami prijatými členskými štátmi.

Článok 16

Kyselina vínna DL

Kyselina vínna DL, ktorej použitie je stanovené v bode 3 písm. s) prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 1493/1999, sa môže používať len pod dozorom vinára alebo technika úradne schváleného orgánmi členského štátu, na území ktorého sa proces vykonáva a ktorého rozsah zodpovednosti stanoví podľa potreby príslušný členský štát.

Dozor nad používaním výrobku uvedeného v prvom odseku sa riadi ustanoveniami prijatými členskými štátmi.

Článok 17

Dimetyl di karbonát

Pridanie dimetyl-di-karbonátu ustanovené v prílohe IV bod 3 písm. zc) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 možno vykonať len v súlade s obmedzeniami stanovenými v prílohe IV k tomuto nariadeniu a ak spĺňajú požiadavky, ktoré sú uvedené v prílohe X k tomuto nariadeniu.

Článok 18

Elektrodialyzačná úprava

Elektrodialyzačná úprava, ktorej použitie na vínnu stabilizáciu vína je stanovené v bode 4 písm. b) prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 1493/1999, sa môže používať, len ak spĺňa požiadavky stanovené v prílohe XI k tomuto nariadeniu.

Článok 19

Ureáza

Ureáza, ktorej použitie na zníženie úrovne močoviny vo víne je ustanovené v bode 4 písm. c) prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 1493/1999, sa môže používať, len ak spĺňa požiadavky a kritériá na čistotu stanovené v prílohe XII k tomuto nariadeniu.

Článok 20

Okysličovanie

Okysličovanie, ktoré je stanovené v prílohe IV bod 4 písm. a) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999, sa musí vykonávať použitím čistého plynného kyslíka.

Článok 21

Nalievanie vína alebo hroznového muštu do kalov alebo hroznových matolín alebo vylisovanej dužiny „aszú“

Nalievanie vína alebo hroznového muštu do kalov alebo hroznových matolín alebo vylisovanej dužiny „aszú“, ktoré sa ustanovuje v bode 4 písm. d) prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 1493/1999, sa vykoná nasledovne, v súlade s maďarskými ustanoveniami účinnými od 1. mája 2004:

a) „Tokaji fordítás“ sa pripraví nalievaním muštu alebo vína do vylisovanej dužiny „aszú“;

b) „Tokaji máslás“ sa pripraví nalievaním muštu alebo vína do kalov „szamorodni“ alebo „aszú“.

Článok 22

Používanie kusov dubového dreva

Použitie kusov dubového dreva, ktoré je ustanovené v bode 4 písm. e) prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 1493/1999, sa môže uskutočniť iba pod podmienkou, že spĺňa predpisy uvedené v prílohe XIII k tomuto nariadeniu.

KAPITOLA II

Špecifické obmedzenia a požiadavky

Článok 23

Obsah oxidu siričitého

1. Zmeny a doplnenia zoznamu vín v bode A.2 prílohy V k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 sú stanovené v prílohe XIV k tomuto nariadeniu.

2. Nasledovné výrobky môžu byť ponúknuté na priamu ľudskú spotrebu do vyčerpania zásob:

— víno okrem likérových vín a perlivých vín vyrobených v Spoločenstve, s výnimkou Portugalska, pred 1. septembrom 1986 a

— víno okrem likérových vín a perlivých vín pochádzajúcich z tretích krajín alebo z Portugalska a dovezených do Spoločenstva pred 1. septembrom 1987,

za predpokladu, že ich celkový obsah oxidu siričitého pri uvedení na trh na priamu ľudskú spotrebu nepresiahne:

a) 175 miligramov na liter pre červené vína;

b) 225 miligramov na liter pre biele alebo ružové vína;

c) napriek ustanoveniam v písmene a) a b) vyššie, pre vína so zostatkovým obsahom cukru vyjadreným v podobe invertovaného cukru s obsahom najmenej piatich gramov na liter, 225 miligramov na liter pre červené vína a 275 miligramov na liter pre biele a ružové vína.

Okrem toho nasledovné vína môžu byť ponúknuté na priamu ľudskú spotrebu v krajine ich výroby a na vývoz do tretích krajín do vyčerpania zásob:

— víno vyrobené v Španielsku pred 1. septembrom 1986, ktorého celkový obsah oxidu siričitého nepresahuje maximálne množstvo ustanovené španielskymi predpismi, ktoré boli účinné pred uvedeným dátumom a

— víno vyrobené v Portugalsku pred 1. januárom 1991, ktorého celkový obsah oxidu siričitého nepresahuje maximálne množstvo ustanovené portugalskými predpismi, ktoré boli účinné pred uvedeným dátumom.

3. Perlivé vína pochádzajúce z tretích krajín a z Portugalska, ktoré boli dovezené do Spoločenstva pred 1. septembrom 1987, môžu byť ponúknuté na priamu ľudskú spotrebu do vyčerpania zásob za predpokladu, že ich obsah oxidu siričitého nepresahuje:

— 250 miligramov na liter pre perlivé vína,

— 200 miligramov na liter pre akostné perlivé vína.

Okrem toho nasledovné vína môžu byť ponúknuté na priamu ľudskú spotrebu v krajine ich výroby a na vývoz do tretích krajín do vyčerpania zásob:

— víno vyrobené v Španielsku pred 1. septembrom 1986, ktorého celkový obsah oxidu siričitého nepresahuje maximálne množstvo ustanovené španielskymi predpismi, ktoré boli platné pred uvedeným dátumom,

— víno vyrobené v Portugalsku pred 1. januárom 1991, ktorého celkový obsah oxidu siričitého nepresahuje maximálne množstvo ustanovené portugalskými predpismi, ktoré boli platné pred uvedeným dátumom.

4. Prípady, keď členské štáty môžu kvôli poveternostným podmienkam povoliť, aby sa maximálny celkový obsah oxidu siričitého vo víne, ktorý je stanovený na menej ako 300 miligramov na liter v bode A prílohy V k nariadeniu (ES) č. 1493/1999, zvýšil o maximálne 40 miligramov na liter u určitých vín vyrobených v určitých vinohradníckych zónach v rámci ich územia, sú vymenované v prílohe XV k tomuto nariadeniu.

Článok 24

Obsah prchavých kyselín

Vína, na ktoré sa vzťahujú výnimky týkajúce sa celkového obsahu prchavých kyselín v súlade s bodom B.3 prílohy V k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 sú stanovené v prílohe XVI k tomuto nariadeniu.

Článok 25

Používanie síranu vápenatého v niektorých likérových vínach

Výnimky týkajúce sa používania síranu vápenatého uvedené v bode J.4 písm. b) prílohy V k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 môžu byť udelené len pre tieto španielske vína:

a) „Vino generoso“ definované v bode L.8 prílohy VI k nariadeniu (ES) č. 1493/1999;

b) „Vino generoso de licor“ definované v bode L.11 prílohy VI k nariadeniu (ES) č. 1493/1999.

HLAVA III

VINÁRSKE POSTUPY

KAPITOLA I

Obohacovanie

Článok 26

Povolenie používať sacharózu

V nasledujúcich vinohradníckych regiónoch je používanie sacharózy povolené v zmysle bodu D.3 prílohy V k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 takto:

a) vinohradnícka zóna A;

b) vinohradnícka zóna B;

c) vinohradnícka zóna C, s výnimkou vinohradov v Taliansku, Grécku, Španielsku a Portugalsku a vinohradov vo francúzskych okresoch, ktoré spadajú do súdnych obvodov odvolacích súdov:

— Aix-en-Provence,

— Nîmes,

— Montpellier,

— Toulouse,

— Agen,

— Pau,

— Bordeaux,

— Bastia.

Avšak vo výnimočných prípadoch môžu národné orgány francúzskych okresov uvedených v písmene c) povoliť obohacovanie pomocou suchého sladenia. Francúzsko okamžite oznámi Komisii a ostatným členským štátom, že udelilo takéto povolenia.

Článok 27

Obohacovanie v prípade výnimočne nepriaznivých poveternostných podmienok

Príslušné roky, počas ktorých môže byť, podľa bodu C.3 prílohy V k nariadeniu (ES) č. 1493/1999, povolené zvyšovanie alkoholometrického titra (obsahu alkoholu) na objem v súlade s postupom ustanoveným v článku 75 ods. 2 uvedeného nariadenia z dôvodu výnimočne nepriaznivých poveternostných podmienok v súlade s bodom C.4 uvedenej prílohy, sa vinohradnícke zóny, zemepisné regióny a odrody stanovia podľa potreby v prílohe XVII k tomuto nariadeniu.

Článok 28

Obohacovanie kade pre perlivé (šumivé) vína

V súlade s bodom H.4 a bodom I.5 prílohy V a bodom K.11 prílohy VI k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 môže každý členský štát povoliť obohacovanie kade v mieste prípravy perlivých (šumivých) vín za predpokladu, že:

a) žiadna zložka kade nebola pred tým obohatená;

b) uvedené zložky pochádzajú výhradne z hrozna zozbieraného v danej oblasti;

c) sa sladenie vykoná pomocou jedného úkonu;

d) sa neprekročia tieto hodnoty:

i) 3.5 % obj. pre kade obsahujúce zložky z vinohradníckej oblasti A za predpokladu, že prirodzený alkoholometrický titer na objem každej zložky je najmenej 5 % obj.;

ii) 2.5 % pre kade obsahujúce zložky z vinohradníckej oblasti B za predpokladu, že prirodzený alkoholometrický titer na objem každej zložky je najmenej 6 % obj.;

iii) 2 % pre kade obsahujúce zložky z vinohradníckej oblasti C I a, C I b), C II alebo C III za predpokladu, že prirodzený alkoholometrický titer na objem každej zložky je najmenej 7.5 % obj., 8 % obj., 8,5 % obj. a 9 % obj. podľa poradia;

e) použitou metódou je pridanie sacharózy, koncentrovaného hroznového muštu alebo upraveného hroznového muštu.

Hodnoty uvedené v prvom pododseku písm. d) sú bez toho, aby bolo dotknuté uplatňovanie článku 44 ods. 3 nariadenia (ES) č. 1493/1999 na kade, určené na prípravu perlivých (šumivých) vín uvedených v bode 15 prílohy I k uvedenému nariadeniu.

Článok 29

Administratívne pravidlá uplatňujúce sa na obohacovanie

1. Fyzické alebo právnické osoby vykonávajúce príslušné činnosti podajú oznámenia v súlade s bodom G.5 prílohy V k nariadeniu (ES) č. 1493/1999, ktorá sa týka činností na zvýšenie alkoholometrického titra a v súlade s príslušnými lehotami a kontrolnými podmienkami ustanovenými príslušným orgánom členského štátu, na území ktorého sa činnosť vykonáva.

2. Oznámenia uvedené v odseku 1 sa podávajú v písomnej forme a obsahujú tieto informácie:

a) meno (názov) a adresu osoby, ktorá podáva oznámenie;

b) miesto, kde sa má činnosť vykonať;

c) dátum a čas začatia činnosti;

d) popis výrobku, ktorý je predmetom činností;

e) proces použitý pri činnosti, s údajmi o druhu použitého výrobku.

3. Členské štáty môžu povoliť predbežné oznámenia príslušným orgánom, ktoré sa vzťahujú na viaceré činnosti alebo určité obdobie. Tieto oznámenia sa môžu prijímať, ak osoba, ktorá podáva takéto oznámenia, vedie písomný záznam o každom obohacovaní v súlade s ustanoveniami odseku 6 a o informáciách požadovaných v odseku 2.

4. Ak príslušná osoba nemôže z dôvodu *vis maior* vykonať v príslušnej lehote činnosť, v súvislosti s ktorou bolo podané oznámenie, členské štáty ustanovia podmienky, podľa ktorých uvedená osoba podá nové oznámenie príslušnému orgánu, aby sa mohli vykonať potrebné kontroly.

Členské štáty písomne oznámia tieto ustanovenia Komisii.

5. Oznámenia uvedené v odseku 1 sa nevyžadujú v Luxemburgsku.

6. Údaje týkajúce sa činností na zvýšenie alkoholometrického titra (obsahu alkoholu) sa zaznamenajú ihneď po ukončení činnosti, v súlade s ustanoveniami prijatými podľa článku 70 nariadenia (ES) č. 1493/1999.

V prípadoch, v ktorých predbežné oznámenia, vzťahujúce sa na niekoľko činností, neuvádzajú dátum a čas ich začatia, musia byť údaje o ich začatí uvedené v záznamoch pred samotným začatím činnosti.

KAPITOLA II

Okysľovanie a odkysľovanie

Článok 30

Administratívne pravidlá uplatňujúce sa na okysľovanie a odkysľovanie

1. V prípade okysľovania a odkysľovania podajú operátori oznámenia uvedené v bode G.5 prílohy V k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 najneskôr počas druhého dňa po vykonaní prvej činnosti v ktoromkoľvek vinárskom roku. Tieto oznámenia sú platné pre všetky činnosti v danom vinárskom roku.

2. Oznámenia uvedené v odseku 1 sa podávajú v písomnej forme a obsahujú tieto informácie:

a) meno (názov) a adresu osoby, ktorá podáva oznámenie;

b) druh vykonávanej činnosti;

c) miesto, kde sa má činnosť vykonať.

3. Údaje týkajúce sa okysľovania a odkysľovania sa zaznamenajú v súlade s ustanoveniami prijatými podľa článku 70 nariadenia (ES) č. 1493/1999.

KAPITOLA III

Spoločné pravidlá uplatňujúce sa na obohacovanie, okysľovanie a odkysľovanie

Článok 31

Okysľovanie a obohacovanie toho istého výrobku

Prípady, v ktorých je okysľovanie a obohacovanie toho istého výrobku, v zmysle prílohy I k nariadeniu (ES) č. 1493/1999, povolené v súlade s bodom E.7 prílohy V časť k uvedenému nariadeniu, sa stanovia v súlade s postupom ustanoveným v článku 75 ods. 2 nariadenia (ES) č. 1493/1999 a uverejnia sa v prílohe XVIII k tomuto nariadeniu.

Článok 32

Všeobecné pravidlá uplatňujúce sa na obohacovanie, okysľovanie a odkysľovanie iných výrobkov ako víno

Procesy uvedené v bode G.1 prílohy V k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 sa musia vykonávať v rámci jednej činnosti. Avšak členské štáty môžu povoliť vykonávanie niektorých z týchto procesov v rámci viac ako jednej činnosti, ak sa týmto zlepší vínne kvasenie príslušných výrobkov. V týchto prípadoch platia hodnoty ustanovené v prílohe V k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 pre príslušnú činnosť ako celok.

Článok 33

Výnimky z dátumov ustanovené pre obohacovanie, okysľovanie a odkysľovanie

Napriek dátumom ustanoveným v bode G.7 prílohe V k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 sa obohacovanie, okysľovanie a odkysľovanie môže vykonávať pred dátumami stanovenými v prílohe XIX k tomuto nariadeniu.

KAPITOLA IV

Sladenie

Článok 34

Technické pravidlá uplatňujúce sa na sladenie

Sladenie stolových vín a akostných vín VUR je povolené len vo výrobnom a veľkoobchodnom štádiu.

Článok 35

Administratívne pravidlá uplatňujúce sa na sladenie

1. Ktorákoľvek fyzická alebo právnická osoba zamýšľajúca vykonávať sladenie podá oznámenie príslušnému orgánu členského štátu, na území ktorého sa má činnosť vykonať.

2. Oznámenia sa podávajú písomne a musia byť doručené príslušnému orgánu najneskôr 48 hodín pred dňom začatia činnosti.

Avšak, ak podnik vykonáva sladenie pravidelne a sústavne, členské štáty môžu povoliť oznámenia vzťahujúce sa na viaceré sladenia alebo na určité obdobie, ktoré podnik zašle príslušným orgánom. Tieto oznámenia sa prijmú len pod podmienkou, že podnik vedie písomný záznam o každej činnosti a zaznamenáva informácie požadované v odseku 3.

3. Oznámenia obsahujú tieto informácie:

a) pre sladenie vykonávané v súlade s bodom F.1 písm. a) prílohy V a VI k nariadeniu (ES) č. 1493/1999:

i) množstvo a celkový a skutočný alkoholometrický titer stolového vína alebo akostného vína VUR pred sladením;

ii) množstvo a celkový a skutočný alkoholometrický titer pridávaného hroznového muštu;

iii) celkový a skutočný alkoholometrický titer stolového vína alebo akostného vína VUR po sladení;

b) pre sladenie vykonávané v súlade s prílohami bodom F.1 písm. b) prílohy V a bodom G.2 prílohy VI k nariadeniu (ES) č. 1493/1999:

i) množstvo a celkový a skutočný alkoholometrický titer stolového vína alebo akostného vína VUR pred sladením;

ii) množstvo a celkový a skutočný alkoholometrický titer pridávaného hroznového muštu alebo množstvo a hustotu pridávaného koncentrovaného hroznového muštu, podľa potreby;

iii) celkový a skutočný alkoholometrický titer stolového vína alebo akostného vína VUR po sladení.

4. Osoby uvedené v odseku 1 musia viesť vstupné a výstupné záznamy uvádzajúce množstvá hroznového muštu alebo koncentrovaného hroznového muštu, ktoré majú v držbe na činnosti sladenia.

Článok 36

Sladenie niektorých dovážaných vín

Sladenie dovážaných vín uvedené v bode F.3 prílohy V k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 musí spĺňať podmienky ustanovené v článkoch 34 a 35 tohto nariadenia.

Článok 37

Osobitné pravidlá uplatňujúce sa na sladenie likérových vín

1. Sladenie v zmysle podmienok ustanovených v bode J.6 písm. a) druhej zarážke prílohy V k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 sa povoľuje pre „vino generoso de licor“ definované v prílohe VI časť L bod 11 k tomuto nariadeniu.

2. Sladenie podľa podmienok ustanovených v bode J.6 písm. a) tretej zarážke prílohy V k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 sa povoľuje pre akostné likérové víno VUR „Madeira“.

KAPITOLA V

Sceľovanie

Článok 38

Definícia

1. Výraz „sceľovanie“ v zmysle článku 46 ods. 2 písm. b) nariadenia (ES) č. 1493/1999 znamená: zmiešanie vín alebo muštov pochádzajúcich z:

a) rôznych štátov;

b) rôznych vinohradníckych zón v Spoločenstve v zmysle prílohy III k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 alebo rôznych výrobných zón v tretej krajine;

c) tej istej vinohradníckej zóny v Spoločenstve alebo tej istej výrobnej zóny v tretej krajine, ale ktoré sú rôzneho zemepisného pôvodu, alebo odrody viniča, alebo rokov zberu, za predpokladu, že je zemepisný pôvod, odroda viniča alebo rok zberu určený, alebo sa vyžaduje pre popis príslušného výrobku; alebo

d) rôznych kategórií vín alebo muštov.

2. Za rôzne kategórie vína alebo muštu sa považujú:

a) červené víno, biele víno a mušty alebo vína vhodné na výrobu jednej z uvedených kategórií vín;

b) stolové víno, akostné víno VUR a mušty alebo vína vhodné na výrobu jednej z uvedených kategórií vín.

Na účely tohto odseku sa ružové víno považuje za červené víno.

3. Za sceľovanie sa nepovažujú nasledovné procesy:

a) pridávanie koncentrovaného hroznového muštu alebo upraveného hroznového muštu na zvýšenie prirodzeného alkoholometrického titra (obsahu alkoholu) príslušného výrobku;

b) sladenie:

i) stolového vína;

ii) akostného vína VUR, ak sladidlo pochádza z určitej oblasti, podľa ktorej je pomenované, alebo je to upravený koncentrovaný hroznový mušt;

c) výroba akostného vína VUR v súlade s tradičnými postupmi uvedenými v prílohe VI časť D bod 2 k nariadeniu (ES) č. 1493/1999.

Článok 39

Všeobecné pravidlá uplatňujúce sa na sceľovanie

1. Sceľovanie alebo zmiešanie nasledujúcich výrobkov je zakázané, ak ktorákoľvek zo zložiek nespĺňa požiadavky nariadenia (ES) č. 1493/1999 alebo tohto nariadenia:

a) stolových vín navzájom; alebo

b) vín vhodných na výrobu stolových vín navzájom alebo so stolovými vínami; alebo

c) akostných vín VUR navzájom.

2. Výsledok miešania čerstvého hrozna, hroznového muštu, hroznového muštu počas kvasenia alebo nového vína počas kvasenia, ak ktorýkoľvek z týchto výrobkov nemá požadované vlastnosti na výrobu stolového vína alebo vína vhodného na výrobu stolového vína, s výrobkami vhodnými na výrobu týchto vín alebo so stolovým vínom sa nepovažuje za stolové víno alebo víno vhodné na výrobu stolového vína.

3. V prípade sceľovania a v zmysle nasledujúcich odsekov, jediné výrobky, ktoré je možné považovať za stolové vína sú vína vyrobené pomocou sceľovania stolových vín navzájom alebo sceľovania stolových vín s vínami vhodnými na výrobu stolových vín za predpokladu, že tieto vína vhodné na výrobu stolových vín majú prirodzený celkový alkoholometrický titer na objem nepresahujúci 17 % obj.

4. Bez toho, aby boli dotknuté ustanovenia článku 44 ods. 7 nariadenia (ES) č. 1493/1999 sceľovanie vína vhodného na výrobu stolového vína:

a) so stolovým vínom môže viesť k výrobe stolového vína, len ak sa činnosť vykonáva vo vinohradníckej zóne, v ktorej bolo víno vhodné na výrobu stolového vína vyrobené;

b) s iným vínom vhodným na výrobu stolového vína môže viesť k výrobe stolového vína, len ak:

i) druhé víno vhodné na výrobu stolového vína bolo vyrobené v tej istej vinohradníckej zóne; a

ii) činnosť sa vykonáva v tej istej vinohradníckej zóne.

5. Sceľovanie hroznového muštu alebo stolového vína, ktoré bolo upravené vinárskymi postupmi uvedenými v prílohe IV bod 1 písm. n) k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 s hroznovým muštom alebo vínom, ktoré nebolo upravené uvedeným postupom, sa zakazuje.

KAPITOLA VI

Pridávanie iných produktov

Článok 40

Pridávanie destilátu do likérových vín a do niektorých akostných likérových vín VUR

Vlastnosti vínneho destilátu a suchého hroznového destilátu, ktoré je možné pridávať do likérových vín a niektorých akostných likérových vín VUR v súlade s bodom J.2 písm. a) bod i) druhou zarážkou prílohy V k nariadeniu (ES) č. 1493/1999, sú ustanovené v prílohe XX k tomuto nariadeniu.

Článok 41

Pridávanie iných výrobkov do niektorých akostných likérových vín VUR a použitie hroznového muštu pri príprave tohto vína

1. Zoznam akostných likérových vín VUR, ktorých príprava zahŕňa použitie hroznového muštu alebo zmesi hroznového muštu s vínom v súlade s bodom J.1 prílohy V k nariadeniu (ES) č. 1493/1999, je stanovený v bode A prílohy XXI k tomuto nariadeniu.

2. Zoznam akostných likérových vín VUR, ku ktorým je možné pridávať výrobky uvedené v bode J.2 písm. b) prílohy V k nariadeniu (ES) č. 1493/1999, je stanovený v bode B prílohe XXI k tomuto nariadeniu.

Článok 42

Pridávanie alkoholu do polo-perlivých (šumivých) vín

Podľa článku 42 ods. 3 nariadenia (ES) č. 1493/1999 nesmie pridanie alkoholu do poloperlivého šumivého vína spôsobiť zvýšenie o viac ako 0,5 % obj. celkového alkoholometrického titra (obsahu alkoholu) na objem poloperlivého (šumivé)ho vína. Alkohol sa môže pridať vo forme expedičného likéru a za predpokladu, že takáto metóda je povolená podľa platných právnych predpisov v členskom štáte výrobcu a že takéto právne predpisy boli oznámené Komisii a ostatným členským štátom.

KAPITOLA VII

Požiadavky uplatňujúce sa na dozrievanie

Článok 43

Dozrievanie niektorých likérových vín

Dozrievanie v zmysle podmienok ustanovených v bode J.6 písm. c) prílohy V k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 je povolené pre akostné likérové víno VUR „Madeira“.

HLAVA IV

SKÚŠOBNÉ POUŽÍVANIE NOVÝCH VINÁRSKYCH POSTUPOV

Článok 44

Všeobecné pravidlá

1. Každý členský štát môže na pokusné účely, v zmysle ustanovení článku 46 ods. 2 písm. f) nariadenia (ES) č. 1493/1999, povoliť používanie niektorých vinárskych postupov alebo procesov, ktoré nie sú ustanovené v nariadení (ES) č. 1493/1999 alebo v tomto nariadení po dobu maximálne troch rokov, pod podmienkou, že:

a) príslušné postupy a procesy spĺňajú požiadavky ustanovené v článku 42 ods. 2 nariadenia (ES) č. 1493/1999;

b) tieto postupy a procesy sa uplatňujú pre množstvá, ktoré nepresahujú 50 000 hektolitrov za rok na jeden pokus;

c) výsledné výrobky sa nevyvážajú mimo členského štátu, na území ktorého bol pokus vykonaný;

d) príslušný členský štát informuje Komisiu a ostatné členské štáty na začiatku pokusu o podmienkach každého povolenia.

Výraz „pokus“ znamená činnosť alebo činnosti vykonávané v rámci riadne definovaného výskumného projektu so samostatným pokusným protokolom.

2. Pred koncom obdobia uvedeného v odseku 1 zašle príslušný členský štát Komisii správu o schválenom pokuse a Komisia oznámi ostatným členským štátom výsledky tohto pokusu. V závislosti od výsledkov môže príslušný členský štát požiadať Komisiu o povolenie pokračovať v pokuse, s možnosťou použitia väčšieho množstva ako v pôvodnom pokuse, na ďalšiu dobu maximálne troch rokov. Členské štáty predložia na podporu svojej žiadosti primeraný spis.

3. Komisia konajúc v súlade s postupom ustanoveným v článku 75 ods. 2 nariadenia (ES) č. 1493/1999 rozhodne o žiadosti uvedenej v odseku 2 tohto článku. Komisia rozhodne zároveň aj o povolení pokusu v ostatných členských štátoch za rovnakých podmienok.

4. Na konci obdobia uvedenom v odseku 1 alebo podľa potreby v odseku 2 a po zhromaždení všetkých informácií o pokuse môže Komisia, ak je to potrebné, predložiť Rade návrh na definitívne povolenie vinárskeho postupu alebo procesov, na ktoré sa pokus vzťahuje.

HLAVA V

ZÁVEREČNÉ USTANOVENIA

Článok 45

Víno vyrobené pred 1. augustom 2000

Víno vyrobené pred 1. augustom 2000 môže byť ponúkané alebo dodávané na priamu ľudskú spotrebu za predpokladu, že spĺňa predpisy Spoločenstva alebo vnútroštátne predpisy účinné pred uvedeným dátumom.

Článok 46

Požiadavky pre destiláciu, pohyb a používanie výrobkov, ktoré nie sú v súlade s nariadením (ES) č. 1493/1999 alebo týmto nariadením

1. Výrobky, ktoré nemôžu byť v zmysle článku 45 ods. 1 nariadenia (ES) č. 1493/1999 ponúknuté alebo dodané na priamu ľudskú spotrebu, musia byť zničené. Avšak, členské štáty môžu povoliť použitie niektorých výrobkov s presne stanovenými vlastnosťami v liehovaroch alebo octárňach na priemyselné účely.

2. Výrobcovia alebo obchodníci nesmú držať tieto výrobky bez oprávneného dôvodu. Tieto výrobky môžu byť premiestnené len do liehovarov, octární, zariadení, v ktorých sa použijú na priemyselné účely alebo výrobky alebo do zariadení na ich zneškodnenie.

3. Členské štáty môžu pridať do vína uvedenom v odseku 1 denaturizačné činidlá alebo indikátory, aby bolo toto víno ľahšie identifikovateľné. V prípade potreby, môžu členské štáty tiež zakázať použitia ustanovené v odseku 1 a výrobky odstrániť.

Článok 47

Stanovené analytické metódy Spoločenstva pre sektor vína

Nariadenie (EHS) č. 2676/90 sa uplatňuje na výrobky, ktoré spadajú pod nariadenie (ES) č. 1493/1999.

Článok 48

Zrušenie

Nariadenie (ES) č. 1622/2000 sa zrušuje.

Odkazy na zrušené nariadenie sa považujú za odkazy na toto nariadenie a znejú v súlade s tabuľkou zhody uvedenou v prílohe XXIII.

Článok 49

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom odo dňa jeho uverejnenia v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 8. mája 2008

Za Komisiu

predseda

José Manuel BARROSO

PRÍLOHA I

Zoznam odrôd viniča, hrozno ktorých sa môže napriek článku 42 ods. 5 nariadenia (ES) č. 1493/1999 používať na prípravu výrobkov, na ktoré sa vzťahuje uvedené nariadenie

(Článok 2 tohto nariadenia)

(p.m.)

PRÍLOHA II

Roky, v ktorých sa môžu výrobky z vinohradníckych zón A a B s nižším alkoholometrickým titrom ako minimálny prirodzený alkoholometrický titer na objem, ustanovený nariadením (ES) č. 1493/1999, používať na výrobu perlivého vína, sýteného perlivého vína a sýteného poloperlivého vína

(Článok 3 tohto nariadenia)

(p. m.)

PRÍLOHA III

A. **Zoznam odrôd viniča, ktorých hrozno sa môže používať na vytvorenie kupáže na prípravu akostných šumivých (perlivých) aromatizovaných vín a akostných šumivých (perlivých) aromatizovaných vín vur**

(Článok 4 ods. 1 tohto nariadenia)

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

Všetky malvoisies

Mauzac blanc and rosé

Monica N

Μοσχοφίλερο (Moschofilero)

Müller-Thurgau B

Všetky muscatels

Nektár

Pálava B

Parellada B

Perle B

Piquepoul B

Poulsard

Prosecco

Ροδίτης (Roditis)

Scheurebe

Torbato

Zefír B

B. **Výnimky uvedené v I.3 písm. a) prílohy V a bode K.10 písm. a) prílohy VI k nariadeniu (ES) č. 1493/1999, týkajúce sa vytvorenia kade na prípravu akostných perlivých (šumivých) aromatizovaných vín a akostných perlivých (šumivých) aromatizovaných vín VUR**

(Článok 4 ods. 2 tohto nariadenia)

Napriek ustanoveniam bodu K.10 písm. a) prílohy VI sa môžu akostné perlivé (šumivé) aromatizované vína VUR vyrábať použitím zložiek vín z kadí, získané z hrozna odrody viniča „Prosecco“, zozbieraného v určitých oblastiach označenia pôvodu Conegliano-Valdobbiadene a Montello e Colli Asolani.

PRÍLOHA IV

Obmedzenia na použitie určitých látok

(Článok 5 tohto nariadenia)

Horná úroveň pre použitie látok uvedených v prílohe IV k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 a za podmienok, ktoré sa v ňom uvádzajú:

Látky	Použitie na čerstvé hrozno, hroznový mušt, čiastočne prekvasený hroznový mušt, čiastočne prekvasený hroznový mušt získaný z cibéb, zahustený hroznový mušt, ešte kvasiace hroznové víno	Použitie na čiastočne prekvasený hroznový mušt určený ako taký na priamu ľudskú spotrebu, na víno vhodné na výrobu stolového vína, na stolové víno, šumivé víno, sýtené šumivé víno, perlivé víno, sýtené perlivé víno, likérové vína a akostné vína vyrábané v určitých oblastiach
preparát z bunkových stien kvasiniek	40 g/hl	40 g/hl
oxid uhličitý		maximálny obsah v takto upravenom víne: 2 g/l
kyselina L-askorbová	250 mg/l	250 mg/l; maximálny obsah v takto upravenom víne nesmie presiahnuť 250 mg/l
kyselina citrónová		maximálny obsah v takto upravenom víne: 1 g/l
kyselina metavínna		100 mg/l
síran meďnatý		1 g/hl pod podmienkou, že objem medi v takto upravenom výrobku nepresahuje 1 mg/l
uhlie na enologické účely	100 g suchého výrobku na hl	100 g suchého výrobku na hl
výživné soli, diamónium-fosfát alebo síran amónny	1 g/l (vyjadrený ako soľ) [1]	0,3 g/l (vyjadrený ako soľ) na prípravu šumivých vín
siričitan amónny alebo disiričitan amónny	0,2 g/l (vyjadrený ako soľ) [2]	
Faktory rastu: tiamín ako hydrochlorid tiamínu	0,6 mg/l (vyjadrený ako tiamín)	0,6 mg/l (vyjadrený ako tiamín) na prípravu šumivých vín
polyvinylpolypyrolidón	80 g/hl	80 g/hl
vínan vápenatý		200 g/hl
fytát vápenatý		8 g/hl
lyzozým	500 mg/l [3]	500 mg/l [4]
Dimetyldikarbonát		200 mg/l; zvyšky, ktoré sa v predávanom víne nedajú zistiť

[1] Tieto produkty možno používať aj v kombinácii v rámci maximálneho objemu 1 g/l bez toho, aby bola dotknutá uvedená úroveň 0,2 g/l.
[2] Tieto produkty možno používať aj v kombinácii v rámci maximálneho objemu 1 g/l bez toho, aby bola dotknutá uvedená úroveň 0,2 g/l.
[3] Ak sa pridáva do muštu a do vína, celkové množstvo nemôže presiahnuť úroveň 500 mg/l.
[4] Ak sa pridáva do muštu a do vína, celkové množstvo nemôže presiahnuť úroveň 500 mg/l.

PRÍLOHA V

Požiadavky pre vínan vápenatý

(Článok 7 tohto nariadenia)

OBLASŤ POUŽITIA

Vínan vápenatý sa pridáva do vína ako technologická prísada na uľahčenie zrážania vínneho kameňa a pomáha vínnej stabilizácii vína pomocou zníženia koncentrácie vínanu hydrodraselného a vínanu vápenatého.

POŽIADAVKY

— Maximálna dávka je stanovená v prílohe IV k tomuto nariadeniu.

— Po pridaní vínanu vápenatého sa víno musí premiešať a schladiť a vytvorené kryštály sa musia oddeliť fyzickými procesmi.

PRÍLOHA VI

Požiadavky pre beta-glukanázu

(Článok 10 tohto nariadenia)

1. Medzinárodný kód pre beta-glukanázu: E.C. 3-2-1-58.

2. Beta-glukánová hydroláza (rozvrstvenie glukánu v *Botrytisovej cineree*).

3. Pôvod: *Trichoderma harziamun*.

4. Oblasť použitia: rozvrstvenie betaglukanáz prítomných vo vínach, najmä vo vínach vyrobených z botrytizovaného hrozna.

5. Maximálna dávka: 3 g enzymatického preparátu obsahujúceho 25 % celkových organických pevných látok (TOS) na hektoliter.

6. Vlastnosti týkajúce sa chemickej a mikrobiologickej čistoty.

Strata z vysušenia	Menej ako 10 %
Ťažké kovy	Menej ako 30 ppm
Pb:	Menej ako 10 ppm
As:	Menej ako 3 ppm
Celkové množstvo koliformov:	Žiadne
Escherichia coli	Žiadne vo vzorke 25 g
Salmonella spp:	Žiadne vo vzorke 25 g
Množstvo vzduchu:	Menej ako 5×10^4 buniek/g

PRÍLOHA VII

Mliečne baktérie

(Článok 11 tohto nariadenia)

POŽIADAVKY

Mliečne baktérie, ktorých použitie je stanovené v bode 1 písm. q) a v bode 3 písm. z) prílohy IV k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 musia patriť k druhu *Leuconostoc, Lactobacillus* a/alebo *Pediococcus*. Tieto baktérie musia premeniť kyselinu jablčnú v mušte alebo víne na kyselinu mliečnu bez toho, aby sa zmenila chuť. Musia byť extrahované z hrozna, muštu, vína alebo výrobkov vyrobených z hrozna. Názov rodu a druhu a odkaz na klon musí byť uvedený na štítku, spolu s pôvodom a pestovateľom uvedeného klonu.

Pre genetickú úpravu mliečnych baktérií sa vyžaduje vopred udelené povolenie.

FORMA

Tieto baktérie sa musia používať v tekutej alebo zmrazenej podobe alebo ako prášok získaný prostredníctvom lyofilizácie v čistých kultúrach alebo podobných kultúrach.

IMOBILIZOVANÉ BAKTÉRIE

Nosné prostredie na prípravu imobilizovaných baktérií musí byť nehybné a opatrené povolením na výrobu vína.

KONTROLY

Chemická:

tie isté požiadavky, ktoré sa vyžadujú pre pozorované látky v ostatných vinárskych preparátoch, toto platí najmä pre ťažké kovy.

Mikrobiologická:

— množstvo obnoviteľných mliečnych baktérií musí byť 10^8/g alebo 10^7/ml alebo viac,

— množstvo mliečnych baktérií, ktoré sú odlišného druhu ako uvedený klon alebo klony, musí byť menšie ako 0,01 % celkových obnoviteľných mliečnych baktérií,

— množstvo aeróbnych baktérií musí byť menej ako 10^3 na gram prášku alebo na mililiter,

— celkový obsah kvasu musí byť menej ako 10^3 na gram prášku alebo na mililiter,

— obsah pliesne musí byť menej ako 10^3 na gram prášku alebo na mililiter.

PRÍSADY

Prísady používané pri príprave kultúr alebo reaktivácie mliečnych baktérií musia byť látky, ktoré sa môžu používať v potravinách a musia byť uvedené na štítku.

DÁTUM VÝROBY

Výrobca musí uviesť dátum, kedy výrobok opustil závod.

POUŽITIE

Výrobca musí uviesť pokyny na použitie alebo metódu reaktivácie.

OCHRANA

Podmienky skladovania musia byť jasne uvedené na štítku.

METÓDA ANALÝZY

— mliečne baktérie: prostredie A[(1)], B[(2)] alebo C[(3)] s metódou použitia pre klon podľa výrobcu,

— aeróbne baktérie: Bakto-Agarovo prostredie,

— kvasy: Malt-Wickerhamovo prostredie,

— pleseň: Malt-Wickerhamovo alebo Čapkovo prostredie.

Prostredie A

Kvasový výťažok	5 g
Výťažok z mäsa	10 g
Trypsínový peptón	15 g
Lúh sodný	5 g
Citran amónny	2 g
Tween 80 (polyoxyethylén sorbitan monooleát)	1 g
Síran mangánatý $MnSO_4$	0,050 g
Síran horečnatý $MgSO_4$	0,200 g
Glukóza	20 g
Voda na zriedenie	1 000 ml
pH	5,4

Prostredie B

Paradajková šťava	250 ml
Výťažok z kvasu Difco	5 g
Peptón	5 g
Kyselina jablčná L	3 g
Tween 80 (polyoxyethylén sorbitan monoleát)	1 kvapka
Síran mangánatý $MnSO_4$	0,050 g
Síran horečnatý $MgSO_4$	0,200 g
Voda na zriedenie	1 000 ml
pH	4,8

Prostredie C

Glukóza	5 g
Tryptón Difco	2 g
Peptón Difco	5 g
Pečeňový výťažok	1 g
Tween 80 (polyoxyethylén sorbitan monooleát)	0,05 g
Paradajková šťava rozriedená 4,2-krát a prefiltrovaná pomocou filtra Whatman č. 1	1 000 ml
pH	5,5

PRÍLOHA VIII

Požiadavky pre lyzozým

(Článok 12 tohto nariadenia)

OBLASŤ UPLATNENIA

Lyzozým sa môže pridávať do hroznového muštu, kvasiaceho hroznového muštu a do vína na nasledujúci účel: na kontrolu rastu a aktivity baktérií zodpovedných za malolaktickú fermentáciu v uvedených výrobkoch.

POŽIADAVKY:

— maximálna dávka je stanovená v prílohe IV k tomuto nariadeniu,

— použitý výrobok musí byť v súlade s kritériami čistoty ustanovenými v smernici 96/77/ES.

PRÍLOHA IX

Určenie straty organickej hmoty z ionomeničových živíc

(Článok 13 tohto nariadenia)

1. ROZSAH A OBLASŤ POUŽITIA

Pomocou tejto metódy sa určuje strata organickej hmoty z ionomeničových živíc.

2. DEFINÍCIA

Strata organickej hmoty z ionomeničových živíc. Strata organickej hmoty sa určuje pomocou stanovej metódy.

3. PRINCÍP

Extrakčné roztoky prechádzajú cez pripravené živice a hmotnosť extrahovanej organickej hmoty sa určuje gravimetrickým spôsobom.

4. ČINIDLÁ

Všetky činidlá by mali byť analytickej kvality.

Extrakčné roztoky.

4.1. Destilovaná voda alebo odionizovaná voda ekvivalentnej čistoty.

4.2. Etanol, 15 % v/v. Pripravte zmiešaním 15 častí čistého etanolu s 85 časťami vody (bod 4.1).

4.3. Kyselina octová, 5 % m/m. Pripravte zmiešaním 5 častí ľadovej kyseliny octovej s 95 časťami vody (bod 4.1).

5. ZARIADENIE

5.1. Chromatografické kolóny iónovej výmeny.

5.2. Odmerné valce, objem 2 l.

5.3. Výparné nádoby, schopné zniesť izolovanú tavnú pec pri teplote 850 °C.

5.4. Sušiareň, termostaticky nastavená na 105 ± 2 °C.

5.5. Izolovaná tavná pec, termostatick nastavená na 850 ± 25 °C.

5.6. Analytické váhy s presnosťou 0,1 mg.

5.7. Odparovač, horúca platňa alebo infračervený odparovač.

6. POSTUP

6.1. Pridajte do každej z troch kolón chromatografickej iónovej výmeny (bod 5.1) 50 ml ionomeničovej živice určenej na testovanie, ktorá je umytá a upravená v súlade s pokynmi výrobcu na prípravu živíc na použitie v potravinách.

6.2. Čo sa týka aniónových živíc, nechajte prejsť tri extrakčné roztoky (body 4.1, 4.2 a 4.3) oddelene cez pripravené kolóny (bod 6.1) prúdovou rýchlosťou 350 až 450 ml/h. Prvý liter eluátu v každom z troch prípadov znehodnoťte a ďalšie dva litre nalejte do odmerných valcov (bod 5.2). Čo sa týka katiónových živíc, nechajte prejsť cez kolóny pripravené na tento účel len roztoky zahrnuté pod bodmi 4.1 a 4.2.

6.3. Nechajte tieto tri eluáty vypariť nad horúcou platňou alebo pomocou infračerveného odparovača (bod 5.7) v oddelených výparných nádobách (bod 5.3), ktoré boli pred tým vyčistené a odvážené (m0). Nádoby umiestnite do sušiarne (bod 5.4) a sušte až na konštantnú hmotnosť (m1).

6.4. Po zaznamenaní konštantnej hmotnosti (bod 6.3) umiestnite výparnú nádobu do izolovanej tavnej pece (bod 5.5) a spopolnite na konštantnú váhu (m2).

6.5. Vypočítajte hmotnosť extrahovanej organickej hmoty (bod 7.1). Ak je výsledok vyšší ako 1 mg/l, vykonajte slepý pokus na činidlách a prepočítajte hmotnosť extrahovanej organickej hmoty.

Slepý pokus by sa mal vykonať opakovaním bodov zahrnutých pod bodmi 6.3 a 6.4, ale použitím dvoch litrov extrakčného roztoku a zaznamenaním hmotností m3 a m4 pre body 6.3 a 6.4.

7. VYJADRENIE VÝSLEDKOV

7.1. Vzorec a výpočet výsledkov

Organická hmota extrahovaná z ionomeničových živíc v mg/l je stanovená:

$$500\ (m1 - m2)$$

pričom m1 a m2 sú vyjadrené v gramoch.

Opravená hmotnosť (mg/l) organickej hmoty extrahovanej z ionomeničových živíc je stanovená:

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

pričom m1, m2, m3 a m4 sú vyjadrené v gramoch.

7.2. Rozdiel vo výsledkoch medzi dvoma paralelnými zisteniami vykonanými na tej istej vzorke nesmie presiahnuť 0,2 mg/l.

PRÍLOHA X

Požiadavky pre dimetyldikarbonát

(Článok 17 tohto nariadenia)

ROZSAH PÔSOBNOSTI

Dimetyldikarbonát možno do vína pridať na tento účel: zabezpečenie mikrobiologickej stability fľaškového vína obsahujúceho kvasiteľné cukry.

POŽIADAVKY

— Pridanie možno vykonať len krátko pred fľaškovaním. Fľaškovanie sa definuje ako umiestňovanie príslušného výrobku do nádob s kapacitou neprevyšujúcou 60 litrov na obchodné účely,

— Upraviť možno len vína s obsahom cukrov rovnajúcim sa alebo vyšším ako 5 g/l,

— Maximálne použiteľné množstvo je stanovené v prílohe IV tohto nariadenia, pričom produkt v predávanom víne nesmie byť zistiteľný,

— Použitý výrobok musí spĺňať kritériá čistoty stanovené smernicou 96/77/ES,

— Táto úprava sa musí uviesť do záznamu, ktorý je uvedený v článku 70 ods. 2 nariadenia (ES) č. 1493/1999.

PRÍLOHA XI

Požiadavky pre elektrodialyzačné spracovanie

(Článok 18 tohto nariadenia)

Účelom je dosiahnuť vínanovú stabilitu vína s ohľadom na vínan hydrodraselný a vínan vápenatý (alebo iné vápenaté soli) prostredníctvom extrahovania presýtených iónov vo víne pod vplyvom elektrického poľa a pomocou membrán, ktoré prepúšťajú buď anióny alebo katióny.

1. POŽIADAVKY TÝKAJÚCE SA MEMBRÁN

1.1. Membrány musia byť usporiadané striedavo do „filtračno-lisovacieho" systému alebo iného vhodného systému s oddelenými spracovacími (víno) a koncentračnými (odpadová voda) komorami.

1.2. Membrány prepúšťajúce katióny musia byť vyrobené tak, že prepúšťajú len katióny, najmä K^+ a Ca^{++}.

1.3. Membrány prepúšťajúce anióny musia byť vyrobené tak, že prepúšťajú len anióny, najmä anióny vínanu.

1.4. Membrány nesmú príliš meniť fyzikálno-chemické zloženie a zmyslové vlastnosti vína. Membrány musia spĺňať tieto požiadavky:

— musia byť vyrobené v súlade so správnymi výrobnými postupmi z látok, ktoré sú povolené na výrobu plastových materiálov, ktoré sú určené na styk s potravinami vymenovanými v prílohe II k smernici Komisie 2002/72/ES [1];

— užívateľ elektrodializačného zariadenia musí preukázať, že membrány, ktoré používa, spĺňajú vyššie uvedené požiadavky, a že akúkoľvek výmenu membrán vykonal špecializovaný personál;

— membrány nesmú uvoľňovať žiadne látky v množstvách ohrozujúcich ľudské zdravie alebo ovplyvňujúce chuť alebo vôňu potravín a musia spĺňať kritériá ustanovené smernicou 2002/72/ES;

— membrány nesmú spúšťať interakcie medzi ich zložkami a vínom, ktoré by mohli vyústiť do vytvorenia nových toxických zlúčenín v spracovanom výrobku.

Stabilita nových elektrodializačných membrán sa stanovuje použitím simulačného roztoku, ktorý má podobné fyzikálno-chemické zloženie ako víno na zistenie možných migrácií určitých látok z membrán.

Odporúčaná metóda pokusu:

Simulačný roztok je roztok vody a alkoholu, ktorý je prispôsobený pH a vodivosti vína. Jeho zloženie je takéto:

— čistý etanol: 11 l,

— vínan hydrodraselný: 380 g,

— chlorid draselný: 60 g,

— koncentrovaná kyselina sírová: 5 ml,

— destilovaná voda: toľko, aby celkový objem roztoku dosiahol 100 litrov.

[1] Ú. v. ES L 220, 15.8.2002, s. 18.

Tento roztok sa používa na migračné testy v uzatvorenom obvode v elektrodializačnom komíne pod napätím (1 volt/bunka), s aniónovými a katiónovými membránami s rozmermi 50 l/m^2 až do 50 % demineralizácie roztoku. Výtokový obvod sa spúšťa pomocou roztoku chloridu draselného s koncentráciou 5 g/l. Migračné látky sa testujú v simulačnom a aj výtokovom roztoku.

Týmto sa určia organické molekuly vstupujúce do zloženia membrány, ktoré sú schopné migrovať do spracovaného roztoku. Pre každú z týchto zložiek sa vykoná špecifické určenie v schválenom laboratóriu. Obsah všetkých určených zložiek v simulačnom roztoku musí byť nižší ako 50 g/l.

Na tieto membrány sa musia uplatňovať všeobecné pravidlá o kontrolách materiálov prichádzajúcich do styku s potravinami.

2. POŽIADAVKY TÝKAJÚCE SA POUŽÍVANIA MEMBRÁN

Membránový pár je nastavený tak, aby spĺňal tieto požiadavky:

— zníženie pH vína nesmie byť väčšie ako 0,3 pH jednotiek,

— zníženie obsahu prchavých kyselín musí byť nižšie ako 0.12 g/l (2 meq vyjadrené v kyseline octovej);

— spracovanie nesmie ovplyvniť neiónové zložky vína, najmä polyfenoly a polysacharidy;

— rozšírenie malých molekúl ako napríklad etanolu sa musí znížiť a nesmie spôsobiť zníženie alkoholometrického titra (obsahu alkoholu) o viac ako 0,1 % obj.;

— membrány sa musia udržiavať a čistiť podľa chválených metód pomocou látok, ktoré sú povolené pre použitie pri príprave potravín;

— membrány sú označené tak, aby sa ich striedanie v komíne dalo skontrolovať;

— zariadenie musí byť ovládané pomocou ovládacieho a kontrolného mechanizmu, ktoré vezme do úvahy príslušnú nestabilnosť každého vína, aby odstránilo len presýtenie vínanu hydrodraselného a vápenatých solí;

— spracovanie musí vykonávať zodpovedný enológ alebo kvalifikovaný technik.

Spracovania sa zaznamenávajú do záznamu uvedenom v článku 70 ods. 2 nariadenia (ES) č. 1493/1999.

PRÍLOHA XII

Požiadavky týkajúce sa ureázy

(Článok 19 tohto nariadenia)

1. Medzinárodný kód pre ureázu: ES 3-5-1-5, CAS č. 9002-13-5.

2. Činnosť: ureázna činnosť (aktívna pri kyslom pH) na rozloženie močoviny na oxid uhličitý a amoniak. Uvedená činnosť je najmenej 5 jednotiek/mg, jedna jednotka je definovaná ako množstvo, ktoré vytvorí jeden µmol amoniaku za minútu pri 37 °C z 5 g/l močoviny pri pH 4.

3. Pôvod: Lactobacillus fermentum.

4. Oblasť použitia: rozkladanie močoviny prítomnej vo víne určenom na dlhšie dozrievanie, v ktorom je počiatočná koncentrácia močoviny vyššia ako 1 mg/l.

5. Maximálne použiteľné množstvo: 75 mg enzýmového prípravku na liter upravovaného vína, nepresahujúce 375 jednotiek ureázy na liter vína. Po úprave musí byť všetka zostávajúca enzýmová činnosť odstránená pomocou filtrácie vína (pórová veľkosť < 1 µm)

6. Chemické a mikrobiologické požiadavky na čistotu:

Strata pri sušení	Menej ako 10 %
Ťažké kovy	Menej ako 30 ppm
Olovo:	Menej ako 10 ppm
Arzén:	Menej ako 2 ppm
Celkový obsah koliformov:	Žiadne
Salmonella spp:	Žiadna v 25 g vzorke
Množstvo vzduchu:	Menej ako 5×10^4 buniek/g

Ureáza používaná na úpravu vína sa musí pripravovať podľa podobných podmienok ako ureáza, na ktorú sa vzťahuje stanovisko Vedeckého výboru pre potraviny z 10. decembra 1998.

PRÍLOHA XIII

Predpisy vzťahujúce sa na kusy dubového dreva

(Článok 22 tohto nariadenia)

PREDMET, PÔVOD A OBLASŤ POUŽITIA

Kusy dubového dreva sa používajú pri výrobe vín, aby sa víno obohatilo o niektoré zložky, ktoré sa uvoľňujú z dubového dreva.

Kusy dubového dreva musia pochádzať výlučne z druhov Quercus.

Buď sa ponechajú v prírodnom stave, alebo sa zohrejú pri nízkej, miernej alebo vysokej teplote. Nesmie však dôjsť k ich spáleniu, a to ani na povrchu, ani k zuhoľnateniu, či drobeniu pri dotyku. Nesmú prejsť žiadnou chemickou, enzymatickou alebo fyzikálnou úpravou okrem ohrevu. Nesmie sa do nich pridať žiadny výrobok, ktorý by slúžil na zvýšenie ich prírodnej arómy alebo obsahu extrahovateľných fenolových zlúčenín.

OZNAČENIE VÝROBKU ETIKETOU

Na etikete sa musí uviesť pôvod botanického druhu alebo druhov dubu a intenzita prípadného ohrevu, podmienky uchovávania a bezpečnostné pokyny.

ROZMERY

Drevené kusy musia mať také rozmery, aby sito s okami o veľkosti 2 mm (alebo 9 mesh) zadržalo 95 % hmotnosti.

ČISTOTA

Kusy dubového dreva nesmú uvoľňovať látky v takých koncentráciách, ktoré by mohli predstavovať prípadné riziko pre zdravie.

Toto spracovanie sa musí uviesť do záznamu, ktorý je uvedený v článku 70 ods. 2 nariadenia (ES) č. 1493/1999.

PRÍLOHA XIV

Výnimky týkajúce sa obsahu oxidu siričitého

(Článok 23 ods. 1 tohto nariadenia)

Okrem ustanovení prílohy V časť A bod 1 k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 sa maximálny obsah oxidu siričitého pre vína so zvyškovým obsahom cukru vyjadreným ako invertovaný cukor, najmenej päť gramov na liter, zvýši na:

a) 300 mg/l pre:

— akostné biele vína VUR oprávnené používať označenie pôvodu „Gaillac“;

— akostné vína VUR oprávnené niesť označenie pôvodu „Alto Adige“ a „Trentino“, popísané výrazmi, alebo jedným z výrazov „passito“ alebo „vendemmia tardiva“;

— akostné vína oprávnené niesť označenie pôvodu „Colli orientali del Friuli“ – „Picolit“;

— akostné vína VUR „Moscato di Pantelleria naturale“ a „Moscato di Pantelleria“;

— stolové vína s nasledujúcimi zemepisnými označeniami a s celkovým alkoholometrickým titrom na objem vyšším ako 15 % a zvyškovým obsahom cukru vyšším ako 45 g/l:

— Vin de pays de Franche-Compté,

— Vin de pays des coteaux de l'Auxois,

— Vin de pays de Saône-et-Loire,

— Vin de pays des coteaux de l'Ardèche,

— Vin de pays des collines rhodaniennes,

— Vin de pays du comté Tolosan,

— Vin de pays des côtes de Gascogne,

— Vin de pays du Gers,

— Vin de pays du Lot,

— Vin de pays des côtes du Tarn,

— Vin de pays de la Corrèze,

— Vin de pays de l'Ile de Beauté,

— Vin de pays d'Oc,

— Vin de pays des côtes de Thau,

— Vin de pays des coteaux de Murviel,

— Vin de pays du Jardin de la France,

— Vin de pays Portes de Méditerranée,

— Vin de pays des comtés rhodaniens,

— Vins de pays des côtes de Thongue,

— Vins de pays de la Côte Vermeille;,

— akostné vína vur popísané výrazom „pozdní sběr“;

— akostné víno vur popísané výrazom „neskorý zber“;

b) 400 mg/l pre:

— biele v.q.p.r.d. majúce právo na chránené označenie pôvodu: Alsace, Alsace grand cru s poznámkou „vendanges tardives“ alebo „sélection de grains nobles“, Anjou-Coteaux de la Loire, Chaume-Premier cru des Coteaux du Layon, Coteaux du Layon s uvedeným menom obce pôvodu, Coteaux du Layon s uvedením mena „Chaume“, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh a Saussignac,

— sladké vína vyrobené z prezretého hrozna a sladké vína vyrobené zo sušeného hrozna pochádzajúcich z Grécka, so zvyškovým obsahom cukru vyjadrený ako invertný cukor najmenej 45 g/l, ktoré sú oprávnené používať jedno z nasledujúcich označení pôvodu: Samos (Σάμος), Rhodes (Ρόδος), Patras (Πάτρα), Rio Patron (Ρίο Πατρών), Kephalonia (Κεφαλονιά), Limnos (Λήμνος), Sitia (Σητεία), Santorini (Σαντορίνη), Nemea (Νεμέα), Daphnes (Δαφνές),

— akostné vína vur popísané výrazmi „výběr z bobulí“, „výběr z cibéb“, „ledové víno“ a „slámové víno“,

— akostné vína vur popísané výrazmi „bobuľový výber“, „hrozienkový výber“ a „ľadový výber“,

— v.q.p.r.d. majúce právo na označenie pôvodu: „Albana di Romagna“ s uvedením poznámky: „passito“,

— luxemburské v.q.p.r.d. s uvedením poznámok: „vendanges tardives“, „vin de glace“ alebo „vin de paille“;

c) 350 mg/l pre:

— akostné vína vur popísané výrazom „výběr z hroznů“,

— akostné vína vur popísané výrazom „výber z hrozna“.

Navyše k prílohe V časť A k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 maximálny obsah oxidu siričitého pre biele víno pochádzajúce z Kanady a majúce právo na označenie „Icewine“, so zvyškovým obsahom cukru vyjadreným ako invertný cukor najmenej 5 g/l sa zvýši na 400 mg/l.

PRÍLOHA XV

Zvýšenie maximálnych hodnôt celkového obsahu oxidu siričitého, ak si to vyžadujú klimatické podmienky

(Článok 23 ods. 4 tohto nariadenia)

	Rok	Členský štát	Vinohradnícka(-e) zóna(-y)	Príslušné vína
1.	2000	Nemecko	Všetky vinohradnícke zóny na nemeckom území	Všetky vína vyrobené z úrody hrozna v roku 2000
2.	2006	Nemecko	Vinohrdanícke zóny v regiónoch Bádensko-Württenbersko, Bavorsko, Hesensko a Porýnie-Falcko	Všetky vína vyrobené z úrody hrozna v roku 2006
3.	2006	Francúzsko	Vinohradnícke zóny v departementoch Bas-Rhin a Haut-Rhin	Všetky vína vyrobené z úrody hrozna v roku 2006

PRÍLOHA XVI

Obsah prchavých kyselín

(Článok 24 tohto nariadenia)

Napriek prílohe V časť B bod 1 k nariadeniu (ES) č. 1493/1999 maximálny obsah prchavých kyselín vo víne môže byť:

a) *pre nemecké vína:*

30 miliekvivalentov na liter pre akostné vína VUR spĺňajúce požiadavky potrebné na to, aby mohli byť označené za „Eiswein“ alebo „Beerenauslese“;

35 miliekvivalentov na liter pre akostné vína VUR spĺňajúce požiadavky potrebné na to, aby mohli byť označené za „Trockenbeerenauslese“;

b) *pre francúzske vína:*

25 miliekvivalentov na liter

— Barsac,

— Cadillac,

— Cérons,

— Loupiac,

— Monbazillac,

— Sainte-Croix-du-Mont,

— Sauternes,

— Anjou-Coteaux de la Loire,

— Bonnezeaux,

— Coteaux de l'Aubance,

— Coteaux du Layon,

— Coteaux du Layon, po ktorom nasleduje názov obce pôvodu,

— Coteaux du Layon, po ktorom nasleduje názov „Chaume“,

— Quarts de Chaume,

— Coteaux de Saumur,

— Jurançon,

— Pacherenc du Vic Bilh,

— Alsace a Alsace grand cru, označené a prezentované slovami „vendanges tardives“ alebo „sélection de grains nobles“,

— Arbois, po ktorom nasleduje označenie „vin de paille“,

— Côtes du Jura, po ktorom nasleduje označenie „vin de paille“,

— L'Etoile, po ktorom nasleduje označenie „vin de paille“,

— Hermitage, po ktorom nasleduje označenie „vin de paille“,

— Chaume-Premier cru des Coteaux du Layon,

— Graves supérieurs,

— Saussignac;

stolové vína s nasledujúcimi zemepisnými označeniami s celkovým alkoholometrickým titrom na objem vyšším ako 15 % a zostatkovým obsahom cukru viac ako 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, okrem vín vyrobených v pásme, ktoré má kontrolované označenie pôvodu a v oblastiach, v ktorých sa pestuje odroda Chenin, v departmentoch Maine et Loire a 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;

tieto akostné vína VUR, označené a prezentované výrazom „vin doux naturel“:

— Banyuls,

— Banyuls rancio,

— Banyuls grand cru,

— Banyuls grand cru rancio,

— Frontignan,

— Grand Roussillon,

— Grand Roussillon rancio,

— Maury,

— Maury rancio,

— Muscat de Beaumes-de-Venise,

— Muscat de Frontignan,

— Muscat de Lunel,

— Muscat de Mireval,

— Muscat de Saint-Jean-de-Minervois,

— Rasteau,

— Rasteau rancio,

— Rivesaltes,

— Rivesaltes rancio,

— Vin de Frontigan,

— Muscat du Cap Corse;

c) *pre talianske vína:*

i) 25 miliekvivalentov na liter pre:

— akostné likérové vína VUR Marsala,

— akostné vína VUR Moscato di Pantelleria naturale, Moscato di Pantelleria a Malvasia delle Lipari,

— akostné vína VUR Colli orientali del Friuli s označením „Picolit“,

— akostné vína VUR a akostné likérové vína VUR, ktoré spĺňajú podmienky, aby mohli niesť označenia alebo jedno z označení: „vin santo“, „passito“, „liquoroso“ a „vendemmia tardiva“, okrem akostných vín VUR, ktoré sú oprávnené na označenie pôvodu Alto Adige, a nesúcich označenie alebo jedno z označení „passito“ a „vendemmia tardiva“,

— stolové vína so zemepisným označením, ktoré spĺňajú podmienky, aby mohli niesť označenia alebo jedno z označení: „vin santo“, „passito“, „liquoroso“ a „vendemmia tardiva“,

— stolové vína získané z odrody viniča „Vernaccia di Oristano B“ zozbieraného na Sardínii, ktoré spĺňajú požiadavky, aby sa mohli označovať ako „Vernaccia di Sardegna“;

ii) 40 miliekvivalentov na liter pre akostné vína VUR oprávnené na označenie pôvodu Alto Adige, nesúce označenie alebo jedno z označení „passito“ alebo „vendemmia tardiva“;

d) *pokiaľ ide o rakúske vína:*

— 30 miliekvivalentov na liter pre v.q.p.r.d., spĺňajúce podmienky na označenie poznámkami „Beerenauslese“ a „Eiswein“ s výnimkou vín označených poznámkou „Eiswein“ pochádzajúcich zo zberu 2003,

— 40 miliekvivalentov na liter pre v.q.p.r.d., spĺňajúce podmienky na označenie poznámkami „Ausbruch“, „Trockenbeerenauslese“ a „Strohwein“, ako aj tie označené poznámkou „Eiswein“ pochádzajúce zo zberu 2003;

e) *pre vína pochádzajúce zo Spojeného kráľovstva:*

25 miliekvivalentov na liter pre akostné vína VUR označené a prezentované výrazmi „botrytis“ alebo inými ekvivalentnými výrazmi, „noble late harvested“, „special late harvested“ alebo „noble harvest“ a spĺňajúce požiadavky na to, aby mohli byť vôbec označované.

f) *pokiaľ ide o vína pochádzajúce zo Španielska:*

i) 25 miliekvivalentov na liter pre akostné vína VUR spĺňajúce požiadavky na to, aby mohli niesť označenie „vendimia tardía“;

ii) 35 miliekvivalentov na liter pre:

— akostné vína VUR z prezretého hrozna oprávnené niesť označenie pôvodu Ribeiro,

— akostné likérové vína VUR nesúce označenie „generoso“ alebo „generoso de licor“ a oprávnené na označenie pôvodu Condado de Huelva, Jerez-Xerez-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Málaga a Montilla- Moriles;

g) *pre vína s pôvodom v Kanade:*

35 miliekvivalentov na liter pre vína popísané výrazom „Icewine“;

h) *pre maďarské vína:*

25 miliekvivalentov na liter pre nasledovné akostné vína vur:

— Tokaji máslás,

— Tokaji fordítás,

— aszúbor,

— töppedt szőlőből készült bor,

— Tokaji szamorodni,

— késői szüretelésű bor,

— válogatott szüretelésű bor;

35 miliekvivalentov na liter pre nasledovné akostné vína vur:

— Tokaji aszú,

— Tokaji aszúeszencia,

— Tokaji eszencia;

i) *pre české vína:*

30 miliekvivalentov na liter pre akostné vína vur popísané slovami „výběr z bobulí“ a „ledové víno“,

35 miliekvivalentov na liter pre akostné vína vur popísané slovami „slámové víno“ a „výběr z cibéb“;

j) *pre grécke vína:*

30 miliekvivalentov na liter pre nasledovné akostné vína vur s celkovým alkoholometrickým titrom (obsahom alkoholu) na objem rovným alebo vyšším ako 13 % obj. a zvyškovým obsahom cukru najmenej ako 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) *pre cyperské vína:*

25 miliekvivalentov na liter pre akostné likérové vína vur „Κουμανδαρία“ (Commandaria);

l) *pre slovenské vína:*

25 miliekvivalentov na liter pre nasledovné akostné vína vur:

— tokajské samorodné;

35 miliekvivalentov na liter pre:

— tokajský výber;

m) *pre slovinské vína:*

30 miliekvivalentov na liter pre nasledovné akostné vína vur:

— vrhunsko vino ZGP — jagodni izbor,

— vrhunsko vino ZGP — ledeno vino;

35 miliekvivalentov na liter pre nasledovné akostné vína vur:

— vrhunsko vino ZGP — suhi jagodni izbor;

n) *pokiaľ ide o luxemburské vína:*

— 25 miliekvivalentov na liter pre luxemburské v.q.p.r.d., spĺňajúce podmienky na označenie poznámkou „vendanges tardives“,

— 30 miliekvivalentov na liter pre luxemburské v.q.p.r.d., spĺňajúce podmienky na označenie poznámkami „vin de paille“ a „vin de glace“.

o) *pre rumunské vína*

— 25 miliekvivalentov na liter pre akostné vína vur spĺňajúce požiadavky potrebné na to, aby mohli byť označované ako „DOC–CT“.

— 30 miliekvivalentov na liter pre akostné vína vur spĺňajúce požiadavky potrebné na to, aby mohli byť označené za „DOC–CIB“.

PRÍLOHA XVII

Obohacovanie v prípade, že poveternostné podmienky boli výnimočne nepriaznivé

(Článok 27 tohto nariadenia)

	Rok	Vinohradnícka zóna	Zemepisný región	Odroda (kde je to vhodné)
1.	2000	A	Anglicko, Wales	Auxerrois, Chardonnay, Ehrenfelser, Faber, Huxelrebe, Kerner, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir, Riesling, Schonburger, Scheurebe, Seyval Blanc a Wurzer

PRÍLOHA XVIII

Prípady, v ktorých je povolené okysľovanie a obohacovanie tohto istého výrobku

(Článok 31 tohto nariadenia)

(p.m.)

PRÍLOHA XIX

Dátumy, pred ktorými sa môže vykonávať obohacovanie, okysľovanie a odkysľovanie v prípadoch výnimočne nepriaznivých poveternostných podmienok

(Článok 33 tohto nariadenia)

(p.m.)

PRÍLOHA XX

Vlastnosti vínneho destilátu alebo destilátu zo sušeného hrozna, ktoré sa môžu pridávať do likérových vín a niektorých akostných likérových vín VUR

(Článok 40 tohto nariadenia)

1. Organoleptické vlastnosti	Žiadna vedľajšia chuť zistiteľná v surovine
2. Alkoholometrický titer na objem:	
minimum	52 % obj.
maximum	86 % obj.
3. Celkový obsah prchavých látok okrem etyl- a metylalkoholu	125 g/hl alkohol alebo viac pri 100 % obj.
4. Maximálny objem metylalkoholu	< 200 g/hl alkohol pri 100 % obj.

PRÍLOHA XXI

Zoznam akostných likérových vín VUR, ktorých výroba zahŕňa použitie osobitných pravidiel

A. ZOZNAM AKOSTNÝCH LIKÉROVÝCH VÍN VUR, KTORÝCH VÝROBA ZAHŔŇA POUŽITIE HROZNOVÉHO MUŠTU ALEBO ZMESI HROZNOVÉHO MUŠTU A VÍNA

(Článok 41 ods. 1 tohto nariadenia)

GRÉCKO

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Patras Muscatel), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Rio Patron Muscatel), Μοσχάτος Κεφαλλονιάς (Kefallonia Muscatel), Μοσχάτος Ρόδος (Rhodes Muscatel), Μοσχάτος Λήμνου (Lemnos Muscatel), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemea), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne z Patrasu), Μαυροδάφνη Κεφαλλονιάς (Mavrodafne z Kefalónie).

ŠPANIELSKO

Akostné likérové víno VUR	Označenie výrobku podľa predpisov spoločenstva alebo národnej legislatívy
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

TALIANSKO

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. ZOZNAM AKOSTNÝCH LIKÉROVÝCH VÍN VUR, KTORÝCH VÝROBA ZAHŔŇA PRIDÁVANIE VÝROBKOV UVEDENÝCH V BODE J.2 PÍSM. B) PRÍLOHY V K NARIADENIU (ES) Č. 1493/1999

(Článok 41 ods. 2 tohto nariadenia)

1. **Zoznam akostných likérových vín VUR, ktorých výroba zahŕňa pridávanie vínneho destilátu alebo alkoholu vyrobeného zo sušeného hrozna, s alkoholometrickým titrom najmenej 95 % obj. a najviac 96 % obj.**

(Bod J.2 písm. b) bod ii) prvá zarážka prílohy V k nariadeniu (ES) č. 1493/1999)

GRÉCKO

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

ŠPANIELSKO

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

CYPRUS

Κουμανδαρία (Commandaria).

2. **Zoznam akostných likérových vín VUR, ktorých výroba zahŕňa pridávanie liehovín destilovaných z vína alebo hroznových výliskov s alkoholometrickým titrom najmenej 52 % obj a najviac 86 % obj.**

(Bod J.2 písm. b) bod ii) druhá zarážka prílohy V k nariadeniu (ES) č. 1493/1999)

GRÉCKO

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne z Patrasu), Μαυροδάφνη Κεφαλλονιάς (Mavrodafne z Kefalónie), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Νεμέα (Nemea).

FRANCÚZSKO

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

CYPRUS

Κουμανδαρία (Commandaria).

3. **Zoznam akostných likérových vín VUR, ktorých výroba zahŕňa pridávanie liehovín destilovaných zo sušeného hrozna s alkoholometrickým titrom najmenej 52 % obj. a najviac 94.5 % obj.**

(Bod J.2 písm. b) bod ii) tretia zarážka prílohy V k nariadeniu (ES) č. 1493/1999)

GRÉCKO

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne z Patrasu), Μαυροδάφνη Κεφαλλονιάς (Mavrodafne z Kefalónie).

4. **Zoznam akostných likérových vín VUR, ktorých výroba zahŕňa pridávanie hroznového muštu počas kvasenia získaného zo sušeného hrozna**

(Bod J.2 písm. b) bod iii) prvá zarážka prílohy V k nariadeniu (ES) č. 1493/1999)

ŠPANIELSKO

Akostné likérové víno VUR	Označenie výrobku podľa predpisov spoločenstva alebo národnej legislatívy
Jerez-Xérèz-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

TALIANSKO

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

CYPRUS

Κουμανδαρία (Commandaria)

5. **Zoznam akostných likérových vín VUR, ktorých výroba zahŕňa pridávanie koncentrovaného hroznového muštu získaného pôsobením priameho tepla, ktorý spĺňa, okrem tejto činnosti, definíciu koncentrovaného hroznového muštu**

(Bod J.2 písm. b) bod iii) druhá zarážka prílohy V k nariadeniu (ES) č. 1493/1999)

ŠPANIELSKO

Akostné likérové víno VUR	Označenie výrobku podľa predpisov spoločenstva alebo národnej legislatívy
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Jerez-Xérèz-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

TALIANSKO

Marsala

6. **Zoznam akostných likérových vín VUR, ktorých výroba zahŕňa pridávanie koncentrovaného hroznového muštu**

(Bod J.2 písm. b) bod iii) tretia zarážka prílohy V k nariadeniu (ES) č. 1493/1999)

ŠPANIELSKO

Akostné likérové víno VUR	Označenie výrobku podľa predpisov spoločenstva alebo národnej legislatívy
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

TALIANSKO

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

PRÍLOHA XXII

Zrušené nariadenie so zoznamom neskorších zmien a doplnení

Nariadenie Komisie (ES) č. (Ú. v. ES L 194, 31.7.2000, s. 1)	
Nariadenie (ES) č. 2451/2000 (Ú. v. ES L 282, 8.11.2000, s. 7)	
Nariadenie (ES) č. 885/2001 (Ú. v. ES L 128, 10.5.2001, s. 54)	Iba článok 2
Nariadenie (ES) č. 1609/2001 (Ú. v. ES L 212, 7.8.2001, s. 9)	
Nariadenie (ES) č. 1655/2001 (Ú. v. ES L 220, 15.8.2001, s. 17)	
Nariadenie (ES) č. 2066/2001 (Ú. v. ES L 278, 23.10.2001, s. 9)	
Nariadenie (ES) č. 2244/2002 (Ú. v. ES L 341, 17.12.2002, s. 27)	
Nariadenie (ES) č. 1410/2003 (Ú. v. EÚ L 201, 8.8.2003, s. 9)	
Bod 6.A.30 prílohy II k Aktu o pristúpení z roku 2003 (Ú. v. EÚ L 236, 23.9.2003, s. 346)	
Nariadenie (ES) č. 1427/2004 (Ú. v. EÚ L 263, 10.8.2004, s. 3)	
Nariadenie (ES) č. 1428/2004 (Ú. v. EÚ L 263, 10.8.2004, s. 7)	
Nariadenie (ES) č. 1163/2005 (Ú. v. EÚ L 188, 20.7.2005, s. 3)	
Nariadenie (ES) č. 643/2006 (Ú. v. EÚ L 115, 28.4.2006, s. 6)	Iba článok 1
Nariadenie (ES) č. 1507/2006 (Ú. v. EÚ L 280, 12.10.2006, s. 9)	Iba článok 1
Nariadenie (ES) č. 2030/2006 (Ú. v. EÚ L 414, 30.12.2006, s. 40)	Iba článok 2
Nariadenie (ES) č. 388/2007 (Ú. v. EÚ L 97, 12.4.2007, s. 3)	
Nariadenie (ES) č. 389/2007 (Ú. v. EÚ L 97, 12.4.2007, s. 5)	
Nariadenie (ES) č. 556/2007 (Ú. v. EÚ L 132, 24.5.2007, s. 3)	
Nariadenie (ES) č. 1300/2007 (Ú. v. EÚ L 289, 7.11.2007, s. 8)	

PRÍLOHA XXIII

Tabuľka zhody

Nariadenie (ES) č. 1622/2000	Toto nariadenie
Článok 1 až 7	Článok 1 až 7
Článok 8, prvý pododsek, úvodné slová	Článok 8, odsek 1, úvodné slová
Článok 8, prvý pododsek, prvá zarážka	Článok 8, odsek 1, písmeno a)
Článok 8, prvý pododsek, druhá zarážka	Článok 8, odsek 1, písmeno b)
Článok 8, druhý pododsek	Článok 8, odsek 2
Článok 9, prvý pododsek, úvodné slová	Článok 9, odsek 1, úvodné slová
Článok 9, prvý pododsek, prvá zarážka	Článok 9, odsek 1, písmeno a)
Článok 9, prvý pododsek, druhá zarážka	Článok 9, odsek 1, písmeno b)
Článok 9, prvý pododsek, tretia zarážka	Článok 9, odsek 1, písmeno c)
Článok 9, druhý pododsek	Článok 9, odsek 2
Článok 10 a 11	Článok 10 a 11
Článok 11a	Článok 12
Článok 12	Článok 13
Článok 13	Článok 14
Článok 14	Článok 15
Článok 15	Článok 16
Článok 15a	Článok 17
Článok 16	Článok 18
Článok 17	Článok 19
Článok 18	Článok 20
Článok 18a	Článok 21
Článok 18b	Článok 22
Článok 19	Článok 23
Článok 20	Článok 24
Článok 21	Článok 25
Článok 22	Článok 26
Článok 23	Článok 27
Článok 24, úvodné slová	Článok 28, prvý pododsek, úvodné slová
Článok 24, písmeno a)	Článok 28, prvý pododsek, písmeno a)
Článok 24, písmeno b)	Článok 28, prvý pododsek, písmeno b)
Článok 24, písmeno c)	Článok 28, prvý pododsek, písmeno c)
Článok 24, písmeno d), úvodné slová	Článok 28, prvý pododsek, písmeno d), úvodné slová
Článok 24, písmeno d), prvá zarážka	Článok 28, prvý pododsek, písmeno d), bod i)
Článok 24, písmeno d), druhá zarážka	Článok 28, prvý pododsek, písmeno d), bod ii)
Článok 24, písmeno d), tretia zarážka	Článok 28, prvý pododsek, písmeno d), bod iii)
Článok 24, písmeno d), záverečná veta	Článok 28, druhý pododsek
Článok 24, písmeno e)	Článok 28, prvý pododsek, písmeno e)

Nariadenie (ES) č. 1622/2000	Toto nariadenie
Článok 25, odsek 1	Článok 29, odsek 1
Článok 25, odsek 2, úvodné slová	Článok 29, odsek 2, úvodné slová
Článok 25, odsek 2, prvá zarážka	Článok 29, odsek 2, písmeno a)
Článok 25, odsek 2, druhá zarážka	Článok 29, odsek 2, písmeno b)
Článok 25, odsek 2, tretia zarážka	Článok 29, odsek 2, písmeno c)
Článok 25, odsek 2, štvrtá zarážka	Článok 29, odsek 2, písmeno d)
Článok 25, odsek 2, piata zarážka	Článok 29, odsek 2, písmeno e)
Článok 25, odseky 3 až 6	Článok 29, odseky 3 až 6
Článok 26, odsek 1	Článok 30, odsek 1
Článok 26, odsek 2, úvodné slová	Článok 30, odsek 2, úvodné slová
Článok 26, odsek 2, prvá zarážka	Článok 30, odsek 2, písmeno a)
Článok 26, odsek 2, druhá zarážka	Článok 30, odsek 2, písmeno b)
Článok 26, odsek 2, tretia zarážka	Článok 30, odsek 2, písmeno c)
Článok 26, odsek 3	Článok 30, odsek 3
Článok 27	Článok 31
Článok 28	Článok 32
Článok 29	Článok 33
Článok 30	Článok 34
Článok 31	Článok 35
Článok 32	Článok 36
Článok 33	Článok 37
Článok 34, odsek 1	Článok 38, odsek 1
Článok 34, odsek 2, úvodné slová	Článok 38, odsek 2, úvodné slová
Článok 34, odsek 2, prvá zarážka	Článok 38, odsek 2, písmeno a)
Článok 34, odsek 2, druhá zarážka	Článok 38, odsek 2, písmeno b)
Článok 34, odsek 2, záverečná veta	Článok 38, odsek 2, záverečná veta
Článok 34, odsek 3	Článok 38, odsek 3
Článok 35, odsek 1, úvodné slová	Článok 39, odsek 1, úvodné slová
Článok 35, odsek 1, prvá zarážka	Článok 39, odsek 1, písmeno a)
Článok 35, odsek 1, druhá zarážka	Článok 39, odsek 1, písmeno b)
Článok 35, odsek 1, tretia zarážka	Článok 39, odsek 1, písmeno c)
Článok 35, odsek 1, posledná veta	Článok 39, odsek 1, úvodné slová
Článok 35, odseky 2 a 3	Článok 39, odseky 2 a 3
Článok 35, odsek 4, úvodné slová	Článok 39, odsek 4, úvodné slová
Článok 35, odsek 4, písmeno a)	Článok 39, odsek 4, písmeno a)
Článok 35, odsek 4, písmeno b), úvodné slová	Článok 39, odsek 4, písmeno b), úvodné slová
Článok 35, odsek 4, písmeno b), prvá zarážka	Článok 39, odsek 4, písmeno b), bod i)
Článok 35, odsek 4, písmeno b), druhá zarážka	Článok 39, odsek 4, písmeno b), bod ii)
Článok 35, odsek 5	Článok 39, odsek 5
Článok 37	Článok 40

Nariadenie (ES) č. 1622/2000	Toto nariadenie
Článok 38	Článok 41
Článok 39	Článok 42
Článok 40	Článok 43
Článok 41, odsek 1, prvý pododsek, úvodné slová	Článok 44, odsek 1, prvý pododsek, úvodné slová
Článok 41, odsek 1, prvý pododsek, prvá zarážka	Článok 44, odsek 1, prvý pododsek, písmeno a)
Článok 41, odsek 1, prvý pododsek, druhá zarážka	Článok 44, odsek 1, prvý pododsek, písmeno b)
Článok 41, odsek 1, prvý pododsek, tretia zarážka	Článok 44, odsek 1, prvý pododsek, písmeno c)
Článok 41, odsek 1, prvý pododsek, štvrtá zarážka	Článok 44, odsek 1, prvý pododsek, písmeno d)
Článok 41, odsek 1, druhý pododsek	Článok 44, odsek 1, druhý pododsek
Článok 41, odseky 2, 3 a 4	Článok 44, odseky 2, 3 a 4
Článok 42	Článok 45
Článok 43	Článok 46
Článok 44, odsek 1	—
Článok 44, odsek 2	Článok 47
—	Článok 48
Článok 45	Článok 49
Príloha I	Príloha I
Príloha II	Príloha II
Príloha III	Príloha III
Príloha IV	Príloha IV
Príloha VI	Príloha V
Príloha VII	Príloha VI
Príloha VIII	Príloha VII
Príloha VIIIa	Príloha VIII
Príloha IX	Príloha IX
Príloha IXa	Príloha X
Príloha X	Príloha XI
Príloha XI	Príloha XII
Príloha XIa	Príloha XIII
Príloha XII	Príloha XIV
Príloha XIIa	Príloha XV
Príloha XIII	Príloha XVI
Príloha XIV	Príloha XVII
Príloha XV	Príloha XVIII
Príloha XVI	Príloha XIX
Príloha XVII	Príloha XX
Príloha XVIII	Príloha XXI
—	Príloha XXII
—	Príloha XXIII