UREDBA KOMISIJE (ES) št. 423/2008

z dne 8. maja 2008

o določitvi nekaterih podrobnih pravil za izvajanje Uredbe Sveta (ES) št. 1493/1999 in vzpostavitvi kodeksa Skupnosti na področju enoloških postopkov in obdelav

(Kodificirana različica)

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE –

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske skupnosti,

ob upoštevanju Uredbe Sveta (ES) št. 1493/1999 z dne 17. maja 1999 o skupni ureditvi trga za vino [1] in zlasti členov 46 in 80 Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) Uredba Komisije (ES) št. 1622/2000 z dne 24. julija o določitvi nekaterih podrobnih pravil za izvajanje Uredbe Sveta (ES) št. 1493/1999 o skupni ureditvi trga za vino in o vzpostavitvi kodeksa Skupnosti na področju enoloških postopkov in obdelav [2] je bila večkrat [3] bistveno spremenjena. Zaradi jasnosti in racionalnosti bi bilo treba navedeno uredbo kodificirati.

(2) Poglavje I naslova V Uredbe (ES) št. 1493/1999 in več prilog k Uredbi določa splošna pravila o enoloških postopkih in obdelavah, glede preostalega pa zadeva podrobna izvedbena pravila, ki jih mora sprejeti Komisija.

(3) V interesu gospodarskih subjektov v Skupnosti in tudi organov, pristojnih za uporabo predpisov Skupnosti, bi morale biti vse te določbe združene v kodeks Skupnosti o enoloških postopkih in obdelavah.

(4) Kodeks Skupnosti bi moral vsebovati samo podrobna izvedbena pravila, izrecno navedena v Uredbi (ES) št. 1493/1999. Glede preostalega bi morala pravila, določena v členu 28 in naslednjih členih Pogodbe, zadoščati, da se zagotovi prosti pretok proizvodov na področju vina glede enoloških postopkov in obdelav.

(5) Določiti je tudi treba, da kodeks velja brez poseganja v posebne določbe na drugih področjih, zlasti v predpise, ki že obstajajo ali bodo v prihodnosti sprejeti za živila.

(6) Člen 42(5) Uredbe (ES) št. 1493/1999 dovoljuje, da se v Skupnosti uporabljajo sorte grozdja, ki ne sodijo med sorte vinske trte, naštete v razvrstitvi, sestavljeni v skladu s členom 19 navedene uredbe, oziroma proizvodi, ki izhajajo iz njih, za izdelavo proizvodov, navedenih v členu 42(5). Sestaviti je treba seznam sort, za katere lahko veljajo takšna odstopanja.

(7) V skladu s Prilogo V k Uredbi (ES) št. 1493/1999 je treba sestaviti seznam kakovostnih likerskih vin, proizvedenih na določenem proizvodnem območju (kakovostna likerska vina pdpo), za katera so dovoljena posebna pravila za pripravo. Da bi omogočili lažjo identifikacijo proizvodov in olajšali trgovino znotraj Skupnosti, bi se bilo treba sklicevati na poimenovanja proizvodov, kakor so določena s predpisi Skupnosti, ali kjer je to primerno, z nacionalno zakonodajo.

(8) V skladu s Prilogo IV k Uredbi (ES) št. 1493/1999 je treba določiti tudi omejitve uporabe nekaterih snovi in določiti pogoje uporabe za nekatere od njih.

(9) Poskusi glede uporabe lizocima v vinarstvu, ki sta jih izvedli dve državi članici, so potrdili, da ima dodajanje te snovi znatne koristi za stabilizacijo vin in omogoča proizvodnjo kakovostnih vin z zmanjšano vsebnostjo žveplovega dioksida. Njegovo uporabo je treba zato dovoliti in določiti največje odmerke v skladu s tehnološkimi zahtevami, ki so jih pokazali poskusi.

[1] UL L 179, 14.7.1999, str. 1. Uredba, kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (ES) št. 1791/2006 (UL L 363, 20.12.2006, str. 1).
[2] UL L 194, 31.7.2000, str. 1 Uredba, kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (ES) št. 1300/2007 (UL L 289, 7.11.2007, str. 8).
[3] Glej Prilogo XXII.

(10) Člen 44 Uredbe Sveta (EGS) št. 337/79 ([1]), kakor je bila spremenjena z Uredbo (EGS) št. 3307/85 ([2]), je s 1. septembrom 1986 zmanjšal največjo dovoljeno vsebnost skupnega žveplovega dioksida v vinih, razen v penečih in desertnih vinih ter v nekaterih kakovostnih vinih, za 15 mg na liter. Da bi se izognili težavam pri prodaji vina zaradi te spremembe proizvodnih pravil, je bilo vino, proizvedeno pred tem datumom v Skupnosti, razen na Portugalskem, dovoljeno dati na voljo za neposredno porabo ljudem po tem datumu. To dovoljenje je prav tako veljalo za prehodno enoletno obdobje od tega dne za vino, ki izvira iz tretjih držav ali Portugalske, če je bila vsebnost skupnega žveplovega dioksida v njem v skladu z določbami Skupnosti, ali kjer je to primerno, s španskimi določbami, veljavnimi pred 1. septembrom 1986. Ker utegnejo še obstajati zaloge takšnega vina, bi bilo ta ukrep treba podaljšati.

(11) Člena 12 in 16 Uredbe Sveta (EGS) št. 358/79 z dne 5. februarja 1979 on sparkling wines produced in the Community and defined in item 13 of Annex II to Regulation (EEC) No 337/79 ([3]) sta zmanjšala največjo dovoljeno vsebnost skupnega žveplovega dioksida v penečih vinih, kakovostnih penečih vinih in kakovostnih penečih vinih, proizvedenih v opredeljenih regijah, za 15 miligramov na liter s 1. septembrom 1986. Pri penečih vinih, ki izvirajo iz Skupnosti, razen iz Portugalske, je člen 22(1) Uredbe (EGS) št. 358/79 dovolil prodajo takšnih proizvodov do porabe zalog, če so bili pripravljeni v skladu z zgoraj navedeno uredbo, kakor je veljala pred 1. septembrom 1986. Prehodne določbe bi morale biti določene za uvožena peneča vina in peneča vina, proizvedena v Španiji in na Portugalskem pred 1. septembrom 1986, da bi se izognili težavam pri prodaji takšnih proizvodov. Zato bi morala biti dovoljena prodaja teh proizvodov v prehodnem obdobju po tem datumu, če je njihova skupna vsebnost žveplovega dioksida v skladu z določbami Skupnosti, ki so veljale pred 1. septembrom 1986.

(12) Priloga V(B)(1) k Uredbi (ES) št. 1493/1999 določa največjo dovoljeno vsebnost hlapnih kislin v vinu. Določijo se lahko odstopanja za nekatera kakovostna vina, proizvedena v opredeljenih regijah (kakovostna vina pdpo), in za nekatera namizna vina z geografsko označbo ali z alkoholno stopnjo 13 % ali več. Nekatera nemška, španska, francoska, italijanska in avstrijska vina ter vina iz Združenega kraljestva imajo v teh kategorijah ponavadi vsebnost hlapnih kislin višjo od tiste, predvidene z zgoraj navedeno Prilogo V, zaradi posebnih postopkov priprave in visoke alkoholne stopnje. Da se ta vina lahko še naprej pripravljajo z običajnimi postopki, s čimer pridobijo svoje značilne lastnosti, bi bilo treba določiti odstopanje od navedene Priloge V, točke (B)(1).

(13) V skladu s Prilogo V(D)(3) k Uredbi (ES) št. 1493/1999 je treba opredeliti vinorodne regije, kjer se je tradicionalno uporabljalo dodajanje saharoze v skladu z veljavno zakonodajo na dan 8. maja 1970.

(14) Majhnost vinogradniškega sektorja v Luksemburgu pomeni, da lahko pristojni organi izvajajo sistematične analizne preglede vseh serij proizvodov, predelanih v vino. Izjave o nameri za obogatitev vina niso nujne, dokler obstajajo enake razmere.

(15) V skladu s Prilogo V(G)(5) k Uredbi (ES) št. 1493/1999 je treba o vseh postopkih obogatitve, dokisanja ali razkisanja uradno obvestiti pristojne organe. To velja tudi za količine sladkorja, koncentriranega grozdnega mošta in prečiščenega koncentriranega grozdnega mošta, ki jih imajo fizične ali pravne osebe, izvajajoče takšne postopke. Namen uradnega obvestila je lažji nadzor zadevnih postopkov. Uradna obvestila morajo biti zato naslovljena na pristojni organ države članice, na katere ozemlju bo postopek potekal, in morajo biti kar se dá natančna. Ko gre za povečanje alkoholne stopnje, mora biti pristojni organ obveščen dovolj zgodaj, da lahko izvede učinkovit pregled. Pri postopku dokisanja ali razkisanja zadošča že pregled po opravljenem postopku. Za poenostavitev upravnih postopkov je treba zato omogočiti, da se takšno uradno obvestilo, razen za prvo obvestilo v vinskem letu, predloži s posodobitvijo dokumentacije, ki jo redno preverja pristojni organ.

(16) Priloga V(F)(1) k Uredbi (ES) št. 1493/1999 določa nekatera pravila za slajenje vin. Ta določba zadeva zlasti namizno vino, vendar tudi kakovostna vina pdpo na podlagi Priloge VI(G)(2) k navedeni uredbi.

(17) Slajenje ne sme voditi v obogatitev, ki presega omejitve, določene v Prilogi V(C) k Uredbi (ES) št. 1493/1999. V ta namen je bila sprejeta posebna določba v Prilogi V(F)(1) k navedeni uredbi. Poleg tega so pregledi nujni za zagotovitev usklajenosti z zadevnimi določbami.

([1]) UL L 54, 5.3.1979, str. 1.
([2]) UL L 367, 31.12.1985, str. 39.
([3]) UL L 54, 5.3.1979, str. 130.

(18) Zaradi izboljšanja učinkovitosti nadzora, je treba slajenje izvajati le na proizvodni stopnji ali drugi stopnji, čim bližji proizvodnji. Zato ga je traba omejiti na proizvodno in grosistično stopnjo.

(19) Nadzorni organi morajo biti obveščeni o vseh nameravanih postopkih slajenja. Kdor koli namerava izvajati postopek slajenja, bi zato moral biti zavezan k pisnemu uradnemu obvestilu nadzornih organov. Vendar pa se lahko ta postopek poenostavi, ko izvaja podjetje slajenje pogosto ali stalno.

(20) Namen takšnih uradnih obvestil je lažje spremljanje zadevnih postopkov. Zato morajo biti uradna obvestila naslovljena na pristojni organ države članice, na katere ozemlju bo postopek potekal, biti morajo kar se dá natančna in doseči pristojni organ pred izvajanjem postopka.

(21) Za učinkovitost nadzora je treba količine grozdnega mošta ali koncentriranega grozdnega mošta, ki jih ima zadevna stranka, prijaviti pred postopkom slajenja. Vendar pa so takšne prijave brez vrednosti, če ni obvezno tudi vodenje registra dobav in odprem proizvodov, uporabljenih pri postopkih slajenja.

(22) Da bi preprečili slajenje likerskih vin s saharozo, je treba poleg koncentriranega grozdnega mošta dovoliti tudi uporabo prečiščenega koncentriranega grozdnega mošta.

(23) „Rezanje“ je razširjen enološki postopek in zaradi njegovih morebitnih posledic mora biti njegova uporaba urejena, da bi preprečili zlorabo.

(24) Navedba geografskega izvora ali vinske sorte je velikega pomena za trgovinsko vrednost vin ali moštov, ki izvirajo iz iste vinorodne cone v Skupnosti ali z istega proizvodnega območja tretje države. Mešanje vin ali grozdnih moštov iz iste cone, toda z različnih geografskih območij znotraj te cone ali iz različnih vinskih sort ali letnikov, bi bilo torej prav tako treba pojmovati kot rezanje, kadar navaja poimenovanje nastalega proizvoda geografski izvor, vinsko sorto ali letnik.

(25) Državam članicam bi za omejen čas in v eksperimentalne namene morala biti dovoljena odobritev uporabe enoloških postopkov in obdelav, ki niso predvideni z Uredbo (ES) št. 1493/1999.

(26) Po členu 46(3) Uredbe (ES) št. 1493/1999 morajo biti sprejete analizne metode za ugotavljanje sestave proizvodov, zajetih v členu 1 te uredbe, in določena pravila za ugotavljanje, ali so bili ti proizvodi podvrženi obdelavam, ki so v nasprotju z odobrenimi enološkimi postopki.

(27) Priloga VI(J)(1) k Uredbi (ES) št. 1493/1999 predpisuje analitski preskus, ki omogoča vsaj merjenje tistih dejavnikov med dejavniki, naštetimi v točki (J)(3) navedene priloge, ki omogočajo razlikovanje zadevnega kakovostnega vina pdpo.

(28) Uvedeni morajo biti enotni analizni postopki za zagotovitev, da so navedbe v dokumentih v zvezi z zadevnimi proizvodi natančne in primerljive, kar omogoča preverjanje. Te metode morajo biti zato obvezne za vse trgovske transakcije in postopke preverjanj. Vendar pa je treba glede na zahteve pri nadzoru in omejene zmogljivosti te trgovine, za omejen čas še naprej dovoliti manjše število običajnih postopkov, s katerimi se zahtevane dejavnike lahko določi hitro in s sprejemljivo natančnostjo.

(29) Postopki Skupnosti za analizo vina so bili določeni z Uredbo Komisije (EGS) št. 2676/90 [1]. Ker so postopki v njej veljavni, bi morala ta uredba ostati v veljavi, razen običajnih postopkov, ki nazadnje ne bodo več opisani.

(30) Upravljalni odbor za vino ni podal svojega mnenja v roku, ki ga je določil predsednik –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Predmet urejanja

Brez poseganja v splošne določbe o živilih, obravanavajo enološke postopke in obdelave določbe Skupnosti, določene v poglavju I naslova V Uredbe (ES) št. 1493/1999 in v prilogah k njej ter kodeks, določen v tej uredbi.

[1] UL L 272, 3.10.1990, str. 1. Uredba, kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (ES) št. 1293/2005 (UL L 205, 6.8.2005, str. 12).

Ta kodeks je sestavljen iz podrobnih pravil za izvajanje Uredbe (ES) št. 1493/1999, zlasti v zvezi s proizvodi, namenjenimi za uporabo v vinarstvu (naslov I), ter v zvezi z enološkimi postopki in obdelavami, odobrenimi v Skupnosti (naslova II in III).

NASLOV I

ZAHTEVE ZA NEKATERE VRSTE GROZDJA IN GROZDNEGA MOŠTA

Člen 2

Uporaba grozdja nekaterih sort

1. Grozdje sort, ki so razvrščene zgolj kot sorte, namenjene za pridelavo namiznega grozdja, se ne uporablja v vinarstvu.

2. Ne glede na člen 42(5) Uredbe (ES) št. 1493/1999 se grozdje sort, naštetih v Prilogi I k tej uredbi, lahko uporablja v Skupnosti za pripravo proizvodov, zajetih z navedeno določbo.

Člen 3

Uporaba nekaterih proizvodov, ki ne dosežejo zahtevanega volumenskega deleža naravnega alkohola, za proizvodnjo penečega vina, gaziranega penečega vina in gaziranega biser vina

Leta, ko se zaradi neugodnih vremenskih razmer proizvodi iz vinorodnih con A in B, ki ne dosežejo minimalnega volumenskega deleža naravnega alkohola, določenega za zadevno vinorodno cono, pod pogoji iz člena 44(3) Uredbe (ES) št. 1493/1999, lahko uporabijo za proizvodnjo penečega vina, gaziranega penečega vina in gaziranega biser vina, se določijo v Prilogi II k tej uredbi.

Člen 4

Uporaba grozdnega mošta nekaterih sort vinske trte za proizvodnjo kakovostnega penečega vina aromatičnih sort in kakovostnega penečega vina aromatičnih sort pdpo in izjeme od takšne uporabe

1. Seznam sort vinske trte za proizvodnjo grozdnega mošta ali grozdnega mošta v fermentaciji, ki se mora uporabiti za proizvodnjo osnovnega vina pri pripravi kakovostnih penečih vin aromatičnih sort in kakovostnih penečih vin aromatičnih sort pdpo v skladu s Prilogo V(I)(3)(a) in Prilogo VI(K)(10)(a) k Uredbi (ES) št. 1493/1999, se določi v skladu s Prilogo III, del A k tej uredbi.

2. Odstopanja iz Priloge V(I)(3)(a) in Priloge VI(K)(10)(a) k Uredbi (ES) št. 1493/1999 v zvezi s sortami vinske trte in proizvodi, uporabljenimi za sestavo osnovnega vina, se določijo v Prilogi III(B) k tej uredbi.

NASLOV II

ENOLOŠKI POSTOPKI IN OBDELAVE

POGLAVJE I

Omejitve in zahteve glede uporabe nekaterih snovi, odobrenih za enološke namene

Člen 5

Omejitve glede uporabe nekaterih snovi

Snovi, odobrene za enološke namene, naštete v Prilogi IV k Uredbi (ES) št. 1493/1999, se lahko uporabijo samo ob upoštevanju omejitev, določenih v Prilogi IV k tej uredbi.

Člen 6

Čistost in identifikacijske specifikacije snovi, uporabljenih pri enoloških postopkih

Čistost in identifikacijske specifikacije snovi, uporabljenih pri enoloških postopkih iz člena 46(2)(c) Uredbe (ES) št. 1493/1999, so določeni v Direktivi Komisije 96/77/ES [1]. Kjer je potrebno, se ta merila čistosti dopolni s posebnimi zahtevami, predvidenimi v tej uredbi.

Člen 7

Kalcijev tartrat

Kalcijev tartrat, katerega uporaba pri pojavu vinskega kamna je predvidena v Prilogi IV(3)(v) k Uredbi (ES) št. 1493/1999, se lahko uporabi samo, če izpolnjuje zahteve, opredeljene v Prilogi V k tej uredbi.

Člen 8

Vinska kislina

1. Vinska kislina, katere uporaba za razkis je predvidena v Prilogi IV(1)(m) in Prilogi IV(3)(1) k Uredbi (ES) št. 1493/1999, se lahko uporabi samo za proizvode, ki so:

(a) iz sort vinske trte elbling in rizling,

(b) pridobljeni iz grozdja, pridelanega v naslednjih vinorodnih conah v severnem delu vinorodne cone A:

— Ahr,

— Rheingau,

[1] UL L 339, 30.12.1996, str. 1

— Mittelrhein,

— Mosel,

— Nahe,

— Rheinhessen,

— Pfalz,

— Moselle luxembourgeoise.

2. Vinska kislina, uporaba katere je določena v Prilogi IV(1)(l) in (1)(m) ter Prilogi IV(3)(k) in (3)(l) Uredbe (ES) št. 1493/1999, imenovana tudi L-vinska kislina, mora biti kmetijskega izvora in ekstrahirana iz proizvodov iz grozdja in vina. Prav tako mora biti v skladu z merili čistosti, določenimi v Direktivi 96/77/ES.

Člen 9

Smola alepskega bora

1. Smola alepskega bora, katere uporaba je predvidena v Prilogi IV(1)(n) k Uredbi (ES) št. 1493/1999, se lahko uporabi samo za proizvodnjo namiznega vina „retsina“. Ta enološki postopek se lahko izvaja samo:

(a) na geografskem ozemlju Grčije;

(b) z uporabo grozdnega mošta iz sort vinske trte, s proizvodnih območij in vinorodnih območij, kakor so opredeljena v grških določbah, veljavnih na dan 31. decembra 1980;

(c) z dodatkom 1 000 gramov ali manj smole na hektoliter uporabljenega proizvoda pred fermentacijo, ali kjer volumenski delež dejanskega alkohola ne presega tretjine volumenskega deleža skupnega alkohola, med fermentacijo.

2. Grčija Komisijo vnaprej uradno obvesti, če namerava spremeniti določbe iz prvega odstavka točke (b). Če Komisija ne odgovori v dveh mesecih po uradnem obvestilu, lahko Grčija izvaja načrtovane spremembe.

Člen 10

Beta-glukanaza

Beta-glukanaza, katere uporaba je predvidena v Prilogi IV(1)(j) in (3)(m) k Uredbi (ES) št. 1493/1999, se lahko uporabi samo, če izpolnjuje zahteve, opredeljene v Prilogi VI k tej uredbi.

Člen 11

Mlečnokislinske bakterije

Mlečnokislinske bakterije, katerih uporaba je predvidena v Prilogi IV(1)(q) in (3)(z) k Uredbi (ES) št. 1493/1999, se lahko uporabijo samo, če izpolnjujejo zahteve, opredeljene v Prilogi VII k tej uredbi.

Člen 12

Lizocim

Lizocim, čigar uporaba je določena v Prilogi IV(1)(r) in (3)(zb) Uredbe (ES) št. 1493/1999, se lahko uporablja le, če izpolnjuje zahteve, predpisane v Prilogi VIII k Uredbi.

Člen 13

Ionske izmenjevalne smole

Ionske izmenjevalne smole, ki se lahko uporabijo v skladu s Prilogo IV(2)(h) k Uredbi (ES) št. 1493/1999, so sopolimeri stirena in divinilbenzena, ki vsebujejo sulfonsko kislino ali amonijeve skupine. Izpolnjevati morajo zahteve, določene v Uredbi (ES) št. 1935/2004 Evropskega parlamenta in Sveta [1] ter v nacionalnih določbah in določbah Skupnosti, sprejetih za njeno izvajanje. Poleg tega pri testiranju z analiznim postopkom, določenim v Prilogi IX k tej uredbi, ne smejo izgubiti več kakor 1 mg/l organske snovi v nobenem od navedenih topil. Regenerirane morajo biti s snovmi, dovoljenimi za uporabo pri pripravi živil.

Te smole se lahko uporabijo samo pod nadzorom enologa ali tehnika in v obratih, ki so jih odobrili organi držav članic, na katerih ozemlju se uporabljajo. Ti organi določijo dolžnosti in odgovornosti odobrenih enologov in tehnikov.

Člen 14

Kalijev ferocianid

Kalijev ferocianid, katerega uporaba je predvidena v Prilogi IV(3)(p) k Uredbi (ES) št. 1493/1999, se lahko uporabi samo pod nadzorom enologa ali tehnika z uradno odobritvijo organa države članice, na katere ozemlju se izvaja proces, kateremu zadevna država članica po potrebi določi obseg pristojnosti.

Po obdelavi s kalijevim ferocianidom mora vino vsebovati sledi železa.

[1] UL L 338, 13.11.2004, str. 4.

Nadzor uporabe proizvoda, zajetega v tem členu, urejajo določbe, ki jih sprejmejo države članice.

Člen 15

Kalcijev fitat

Kalcijev fitat, katerega uporaba je predvidena v Prilogi IV(3)(p) k Uredbi (ES) št. 1493/1999, se lahko uporabi samo pod nadzorom enologa ali tehnika z uradno odobritvijo organa države članice, na katere ozemlju se izvaja proces, kateremu zadevna država članica po potrebi določi obseg pristojnosti.

Po obdelavi mora vino vsebovati sledi železa.

Nadzor uporabe proizvoda, opredeljenega v prvem odstavku, urejajo določbe, ki jih sprejmejo države članice.

Člen 16

DL-vinska kislina

DL-vinska kislina, katere uporaba je predvidena v Prilogi IV(3)(s) k Uredbi (ES) št. 1493/1999, se lahko uporabi samo pod nadzorom enologa ali tehnika z uradno odobritvijo organa države članice, na katere ozemlju se izvaja proces, kateremu zadevna država članica po potrebi določi obseg pristojnosti.

Nadzor uporabe proizvoda, zajetega v tem odstavku, urejajo določbe, ki jih sprejmejo države članice.

Člen 17

Dimetil dikarbonat

Dodajanje dimetil dikarbonata, določeno v točki 3(zc) Priloge IV k Uredbi (ES) št. 1493/1999 se lahko izvaja samo v skladu z omejitvami iz Priloge IV k tej uredbi in ob upoštevanju zahtev iz Priloge X k tej uredbi.

Člen 18

Obdelava z elektrodializo

Obdelava z elektrodializo, katere uporaba za zagotovitev stabilizacije vina na vinski kamen je predvidena v Prilogi IV(4)(b) k Uredbi (ES) št. 1493/1999, se lahko uporabi samo, če izpolnjuje zahteve, opredeljene v Prilogi XI tej uredbi.

Člen 19

Ureaza

Ureaza, katere uporaba za zmanjševanje vsebnosti sečnine v vinu je predvidena v Prilogi IV(4)(c) k Uredbi (ES) št. 1493/1999, se lahko uporabi samo, če izpolnjuje zahteve, opredeljene v Prilogi XII k tej uredbi.

Člen 20

Dodajanje kisika

Dodajanje kisika, ki je predvideno v Prilogi IV(4)(a) k Uredbi (ES) št. 1493/1999, se mora izvajati z uporabo čistega plinastega kisika.

Člen 21

Ležanje vina ali grozdnega mošta na usedlinah, tropinah ali stisnjeni „aszú“pulpi

Ležanje vina ali grozdnega mošta na grozdnih tropinah ali stisnjeni aszú pulpi, predvideno v točki 4(d) Priloge IV k Uredbi (ES) št 1493/1999, je potrebno izvajati kot je navedeno, v skladu z madžarskimi določili, ki veljajo od 1. maja 2004.

(a) Tokaji „fordítás“ se pripravlja z ležanjem mošta ali vina na stisnjeni „aszú“ pulpi;

(b) Tokaji „máslás“ se pripravlja z ležanjem mošta ali vina na vinski usedlini „szamorodni“ ali „aszú“.

Člen 22

Uporaba trsk iz hrastovega lesa

Uporaba trsk iz hrastovega lesa, ki je predvidena v odstavku 4(e) Priloge IV k Uredbi (ES) št. 1493/1999 je dovoljena samo, če izpolnjuje zahteve iz Priloge XIII k tej uredbi.

POGLAVJE II

Posebne omejitve in zahteve

Člen 23

Vsebnost žveplovega dioksida

1. Spremembe seznamov vin v Prilogi V(A)(2) k Uredbi (ES) št. 1493/1999 se določijo v Prilogi XIV k tej uredbi.

2. Do izkoriščenja zalog se za neposredno porabo ljudi lahko ponudi naslednje:

— vino, razen likerskih in penečih vin, proizvedeno v Skupnosti, razen na Portugalskem, pred 1. septembrom 1986, in

— vino, razen likerskih in penečih vin, ki izvira iz tretjih držav ali Portugalske in je uvoženo v Skupnost pred 1. septembrom 1987,

če vsebnost skupnega žveplovega dioksida v njem ob sprostitvi na trg za neposredno porabo ljudi ne presega:

(a) 175 miligramov na liter za rdeča vina;

(b) 225 miligramov na liter za bela in rozé vina;

(c) ne glede na (a) in (b) zgoraj, za vina z vsebnostjo reducirajočih sladkorjev, izraženih v obliki invertega sladkorja, vsaj pet gramov na liter 225 miligramov na liter za rdeča vina in 275 miligramov na liter za bela in rozé vina.

Poleg tega se lahko za neposredno porabo ljudi v državi proizvajalki in za izvoz v tretje države do izkoriščenja zalog ponudi naslednje:

— vino, proizvedeno v Španiji pred 1. septembrom 1986, v katerem vsebnost skupnega žveplovega dioksida ne presega mejne vrednosti, določene v španskih določbah, veljavnih pred tem datumom, in

— vino, proizvedeno na Portugalskem pred 1. januarjem 1991, v katerem vsebnost skupnega žveplovega dioksida ne presega mejne vrednosti, določene v portugalskih določbah, veljavnih pred tem datumom.

3. Peneča vina, ki izvirajo iz tretjih držav in Portugalske in so izvožena v Skupnost pred 1. septembrom 1987, se lahko ponudijo za neposredno porabo ljudi do izkoriščenja zalog, če njihova vsebnost skupnega žveplovega dioksida ne presega:

— 250 miligramov na liter za peneča vina, in

— 200 miligramov na liter za kakovostna peneča vina.

Poleg tega se za neposredno porabo ljudi v državi proizvajalki in za izvoz v tretje države do izkoriščenja zalog lahko ponudi naslednje:

— vino, proizvedeno v Španiji pred 1. septembrom 1986, v katerem vsebnost skupnega žveplovega dioksida ne presega mejne vrednosti, določene v španskih določbah, veljavnih pred tem datumom, in

— vino, proizvedeno na Portugalskem pred 1. januarjem 1991, v katerem vsebnost skupnega žveplovega dioksida ne presega mejne vrednosti, določene v portugalskih določbah, veljavnih pred tem datumom.

4. Primeri, ko lahko države članice zaradi vremenskih razmer odobrijo, da se največja količina skupnega žveplovega dioksida v vinu, ki je v točki A Priloge V k Uredbi (ES) št. 1493/1999 določena na manj kot 300 miligramov na liter, poveča za največ 40 miligramov na liter za nekatera vina, proizvedena v nekaterih vinorodnih območjih na njihovem ozemlju, so našteti v Prilogi XV k tej uredbi.

Člen 24

Vsebnost hlapnih kislin

Vina, zajeta v izjemah glede najvišje dovoljene vsebnosti hlapnih kislin v skladu s Prilogo V(B)(3) k Uredbi (ES) št. 1493/1999, se določijo v Prilogi XVI k tej uredbi.

Člen 25

Uporaba kalcijevega sulfata v nekaterih likerskih vinih

Odstopanja glede uporabe kalcijevega sulfata iz Priloge V(J)(4)(b) k Uredbi (ES) št. 1493/1999 se lahko dovolijo samo za naslednja španska vina:

(a) „vino generoso“, kakor je opredeljeno v Prilogi VI(L)(8) k Uredbi (ES) št. 1493/1999;

(b) „vino generoso de licor“, kakor je opredeljeno v Prilogi VI(L)(11) k Uredbi (ES) št. 1493/1999.

NASLOV III

ENOLOŠKI POSTOPKI

POGLAVJE I

Oplemenitenje

Člen 26

Dovoljenje za uporabo saharoze

Vinorodne regije, kjer je dovoljena uporaba saharoze na podlagi Priloge V(D)(3) k Uredbi (ES) št. 1493/1999, so naslednja:

(a) vinorodna cona A;

(b) vinorodna cona B;

(c) vinorodna cona C, razen vinogradov v Italiji, Grčiji, Španiji in na Portugalskem ter vinogradov v francoskih departmajih pod pristojnostjo drugostopenjskih sodišč:

— Aix-en-Provence,

— Nîmes,

— Montpellier,

— Toulouse,

— Agen,

— Pau,

— Bordeaux,

— Bastia.

Vendar pa lahko nacionalni organi odobrijo obogatitev s suhim slajenjem kot izjemo v navedenih francoskih departmajih iz točke (c). Francija Komisijo in druge države članice nemudoma uradno obvesti o izdaji takšnih dovoljenj.

Člen 27

Obogatitev ob izjemno neugodnih vremenskih razmerah

Leta, ko se lahko odobri povečanje volumenskega deleža alkohola iz Priloge V(C)(3) k Uredbi (ES) št. 1493/1999 v skladu s postopkom iz člena 75 (2) navedene uredbe zaradi izjemno neugodnih vremenskih razmer v skladu s točko C(4) navedene priloge, in zadevne vinorodne cone, geografske regije in sorte, kjer je to ustrezno, se določijo v Prilogi XVII k tej uredbi.

Člen 28

Obogatitev osnovnega vina za peneča vina

V skladu s Prilogo V(H)(4) in (I)(5) ter Prilogo VI(K)(11) k Uredbi (ES) št. 1493/1999 lahko vsaka država članica odobri obogatitev osnovnega vina na kraju proizvodnje penečih vin, če:

(a) prej ni bila obogatena nobena sestavina osnovnega vina;

(b) izvirajo navedene sestavine izključno iz grozdja, pridelanega na njenem ozemlju;

(c) se obogatitev izvede z enkratnim postopkom;

(d) niso presežene naslednje mejne vrednosti:

(i) 3,5 % vol. za osnovno vino, ki vsebuje sestavine iz vinorodne cone A, če je volumenski delež naravnega alkohola vsake sestavine najmanj 5 %,

(ii) 2,5 % vol. za osnovno vino, ki vsebuje sestavine iz vinorodne cone B, če je volumenski delež naravnega alkohola vsake sestavine najmanj 6 %,

(iii) 2 % vol. za osnovno vino, ki vsebuje sestavine z vinorodnih con C I a), C I b), C II in C III, če je volumenski delež naravnega alkohola vsake sestavine najmanj 7,5 %, 8 %, 8,5 % oziroma 9 %.

(e) je uporabljeni postopek dodajanje saharoze, koncentriranega grozdnega mošta ali prečiščenega koncentriranega grozdnega mošta.

Gornje mejne vrednosti v točki (d) prvega pododstavka ne posegajo v uporabo člena 44(3) Uredbe (ES) št. 1493/1999 za osnovna vina, namenjena za pripravo penečih vin, iz Priloge I(15) k navedeni uredbi.

Člen 29

Upravna pravila, ki veljajo za obogatitev

1. Uradna obvestila iz Priloge V(G)(5) k Uredbi (ES) št. 1493/1999 v zvezi s postopki za povečanje volumenskega deleža alkohola vložijo fizične ali pravne osebe, ki izvajajo zadevne postopke, ob upoštevanju primernih rokov in pogojev nadzora, ki jih postavijo pristojni organi države članice, na katere ozemlju se postopek izvaja.

2. Uradna obvestila iz odstavka 1 se oddajo v pisni obliki in vsebujejo naslednje podatke:

(a) ime in naslov osebe, ki vlaga uradno obvestilo;

(b) kraj, kjer se bo postopek izvajal;

(c) datum in uro začetka postopka;

(d) poimenovanje proizvoda, podvrženega postopku;

(e) proces, uporabljen za postopek, s podrobnostmi glede vrste uporabljenega proizvoda.

3. Države članice lahko dovolijo, da se pristojnim organom pošiljajo predhodna uradna obvestila, ki zajemajo več postopkov ali opredeljeno obdobje. Takšna uradna obvestila so sprejeta samo, če oseba, ki vlaga uradno obvestilo, vodi pisno evidenco o vsakem postopku obogatitve, kakor je opredeljeno v odstavku 6, in o podatkih, zahtevanih v odstavku 2.

4. Ko zadevni osebi višja sila prepreči pravočasno izvedbo priglašenega postopka, države članice določijo pogoje, pod katerimi naj ta oseba vloži novo uradno obvestilo pristojnemu organu, tako da se lahko izvedejo potrebni pregledi.

O takšnih določilih pisno obvestijo Komisijo.

5. Uradna obvestila iz odstavka 1 niso potrebna v Luksemburgu.

6. Podrobnosti v zvezi s postopki za povečanje volumenskega deleža alkohola se vnesejo v evidenco takoj po koncu postopka, v skladu z določili, sprejetimi na podlagi člena 70 Uredbe (ES) št. 1493/1999.

V primerih, ko v poprejšnjih uradnih obvestilih, ki zajemajo več postopkov, nista navedena datum in ura začetka postopka, mora biti to vpisano v evidenco, preden se začne vsak postopek.

POGLAVJE II

Dokisanje in razkisanje

Člen 30

Upravna pravila, ki veljajo za dokisanje in razkisanje

1. Pri dokisanju in razkisanju vložijo izvajalci uradna obvestila iz Priloge V(G)(5) k Uredbi (ES) št. 1493/1999 najpozneje drugi dan po prvem postopku, izvedenem v vsakem vinskem letu. Takšna uradna obvestila veljajo za vse postopke v tem vinskem letu.

2. Uradna obvestila iz odstavka 1 se oddajo v pisni obliki in vsebujejo naslednje podatke:

(a) ime in naslov osebe, ki vlaga uradno obvestilo;

(b) tip zadevnega postopka;

(c) kraj, kjer se je postopek izvajal.

3. Podrobnosti v zvezi s postopki za dokisanje in razkisanje se vnesejo v evidenco v skladu z določbami, sprejetimi na podlagi člena 70 Uredbe (ES) št. 1493/1999.

POGLAVJE III

Skupna pravila, ki veljajo za obogatitev, dokisanje in razkisanje

Člen 31

Dokisanje in obogatitev istega proizvoda

Primeri, ko sta v skladu s Prilogo V(E)(7) k Uredbi (ES) št. 1493/1999 dovoljena dokisanje in obogatitev istega proizvoda v smislu Priloge I k tej uredbi, se določijo v skladu s postopkom iz člena 75 (2) navedene uredbe, in so so v Prilogi XVIII k tej uredbi.

Člen 32

Splošna pravila, ki veljajo za obogatitev, dokisanje in razkisanje proizvodov, razen vina

Procesi iz Priloge V(G)(1) k Uredbi (ES) št. 1493/1999 se morajo izvajati z enkratnim postopkom. Vendar pa države članice lahko dovolijo izvedbo nekaterih od teh procesov z več postopki, kadar to izboljša vinifikacijo zadevnih proizvodov. V takšnih primerih mejne vrednosti, določene v Prilogi V k Uredbi (ES) št. 1493/1999, veljajo za celotni zadevni postopek.

Člen 33

Odstopanje od datumov, določenih za obogatitev, dokisanje in razkisanje

Brez poseganja v datume, določene v Prilogi V(G)(7) k Uredbi (ES) št. 1493/1999, se lahko postopki obogatitve, dokisanja in razkisanja izvedejo pred datumi, opredeljenimi v Prilogi XIX k tej uredbi.

POGLAVJE IV

Slajenje

Člen 34

Tehnična pravila, ki veljajo za slajenje

Slajenje namiznih vin in kakovostnih vin pdpo se dovoli samo na proizvodni in grosistični stopnji.

Člen 35

Upravna pravila, ki veljajo za slajenje

1. Katera koli fizična ali pravna oseba, ki namerava izvesti postopek slajenja, uradno obvesti pristojni organ države članice, na katere ozemlju bo izveden postopek.

2. Uradna obvestila se vložijo v pisni obliki in jih mora pristojni organ prejeti vsaj 48 ur pred dnem, ko se izvede postopek.

Vendar pa lahko države članice, v primerih, ko obrat pogosto ali stalno izvaja postopke slajenja, dovolijo, da se pristojnim organom pošlje uradno obvestilo, ki zajema več postopkov ali opredeljeno obdobje. Takšno uradno obvestilo se sprejme samo pod pogojem, da vodi obrat pisno evidenco za vsak postopek slajenja in beleži podatke, zahtevane z odstavkom 3.

3. Uradna obvestila vsebujejo naslednje podatke:

(a) za postopke slajenja, izvedene v skladu s prilogama V(F)(1)(a) in VI(G)(2) k Uredbi (ES) št. 1493/1999:

(i) količino in volumenski delež skupnega in dejanskega alkohola namiznega vina ali kakovostnega vina pdpo, ki se bo sladilo;

(ii) količino in volumenski delež skupnega in dejanskega alkohola dodanega grozdnega mošta;

(iii) volumenski delež skupnega in dejanskega alkohola namiznega vina ali kakovostnega vina pdpo po slajenju.

(b) za postopke slajenja, izvedene v skladu s prilogama V(F)(1)(b) in VI(G)(2) k Uredbi (ES) št. 1493/1999:

(i) količino in volumenski delež skupnega in dejanskega alkohola namiznega vina ali kakovostnega vina pdpo, ki se bo sladilo;

(ii) količino in volumenski delež skupnega in dejanskega alkohola dodanega grozdnega mošta ali količino in gostoto dodanega koncentriranega grozdnega mošta, odvisno od primera;

(iii) volumenski delež skupnega in dejanskega alkohola namiznega vina ali kakovostnega vina pdpo po slajenju.

4. Osebe iz odstavka 1 vodijo evidence dobav in odprem blaga, v katerih so zabeležene količine grozdnega mošta ali koncentriranega grozdnega mošta, ki ga držijo za postopke slajenja.

Člen 36

Slajenje nekaterih uvoženih vin

Za slajenje uvoženih vin iz Priloge V(F)(3) k Uredbi (ES) št. 1493/1999 veljajo pogoji, določeni v členih 34 in 35 te uredbe.

Člen 37

Posebna pravila, ki se uporabljajo za slajenje likerskih vin

1. Slajenje pod pogoji, določenimi v drugi alinei Priloge V(J)(6)(a) k Uredbi (ES) št. 1493/1999, se dovoli za „vino generoso de licor“, kakor je opredeljeno v Prilogi VI(L)(11) k navedeni uredbi.

2. Slajenje pod pogoji, določenimi v tretji alinei Priloge V(J)(6)(a) k Uredbi (ES) št. 1493/1999, se dovoli za kakovostno likersko vino pdpo Madeira.

POGLAVJE V

Rezanje

Člen 38

Opredelitev

1. „Rezanje“ v smislu člena 46(2)(b) Uredbe (ES) št. 1493/1999 pomeni: mešanje vin ali moštov, ki prihajajo iz:

(a) različnih držav;

(b) različnih vinorodnih con v Skupnosti v smislu Priloge III k Uredbi (ES) št. 1493/1999 ali iz različnih proizvodnih območij v tretji državi;

(c) iste vinorodne cone v Skupnosti ali istega proizvodnega območja v tretji državi, toda z različnimi geografskimi izvori, sortami vinske trte, ali letniki, če je geografski izvor, sorta vinske trte ali letnik določen ali mora biti določen v poimenovanju zadevnega proizvoda; ali

(d) različnih kategorij vin ali moštov.

2. Kot različne kategorije vina ali mošta se pojmujejo:

(a) rdeče vino, belo vino in mošti ali vina, primerna za pridobivanje ene od teh kategorij vina;

(b) namizno vino, kakovostno vino pdpo in mošti ali vina, primerna za pridobivanje ene od teh kategorij vina.

Za namene tega odstavka se rozé vino pojmuje kot rdeče vino.

3. Naslednji procesi se ne pojmujejo kot rezanje:

(a) dodajanje koncentriranega grozdnega mošta ali prečiščenega koncentriranega grozdnega mošta za povečanje volumenskega deleža naravnega alkohola zadevnega proizvoda;

(b) slajenje

(i) namiznega vina;

(ii) kakovostnega vina pdpo, ko sladilo prihaja iz specificirane regije, katere ime nosi, ali pa je prečiščeni koncentrirani grozdni mošt,

(c) proizvodnja kakovostnega vina pdpo v skladu s tradicionalnimi postopki iz Priloge VI(D)(2) k Uredbi (ES) št. 1493/1999.

Člen 39

Splošna pravila, ki veljajo za rezanje

1. Rezanje ali mešanje je prepovedano, če katera koli od sestavin ni v skladu z Uredbo (ES) št. 1493/1999 ali s to uredbo:

(a) namiznih vin med seboj; ali

(b) vin, primernih za pridobivanje namiznih vin, med seboj ali z namiznimi vini; ali

(c) kakovostnih vin pdpo med seboj.

2. Rezultat mešanja svežega grozdja, grozdnega mošta, grozdnega mošta v fermentaciji ali novega vina, ki še vre, če kateri koli od teh proizvodov nima zahtevanih značilnosti za pridobivanje namiznega vina ali vina, primernega za pridobivanje namiznega vina, s proizvodi, primernimi za pridobivanje takšnih vin, ali z namiznim vinom, se ne pojmuje kot namizno vino ali vino, primerno za pridobivanje namiznega vina.

3. Kjer poteka rezanje in ob upoštevanju naslednjih odstavkov, so edini proizvodi, ki se lahko pojmujejo kot namizna vina, tisti, ki izhajajo iz rezanja namiznih vin med seboj ali rezanja namiznih vin z vini, primernimi za pridobivanje namiznih vin, če imajo takšna vina, primerna za pridobivanje namiznih vin, volumenski delež naravnega alkohola, ki ne presega 17 %.

4. Brez poseganja v člen 44(7) Uredbe (ES) št. 1493/1999, rezanje vina, primernega za dobivanje namiznega vina, z:

(a) namiznim vinom lahko dá namizno vino samo, če je postopek izveden v vinorodni coni, kjer je bilo vino, primerno za pridobivanje namiznega vina, proizvedeno;

(b) drugim vinom, primernim za pridobivanje namiznega vina, lahko dá namizno vino samo, če:

(i) je bilo drugo vino, primerno za pridobivanje namiznega vina, proizvedeno v isti vinorodni coni; in

(ii) se postopek izvaja v isti vinorodni coni.

5. Rezanje grozdnega mošta ali namiznega vina, ki je bilo podvrženo enološkemu postopku iz Priloge IV(1)(n) k Uredbi (ES) št. 1493/1999, z grozdnim moštom ali vinom, ki ni bilo podvrženo temu postopku, je prepovedano.

POGLAVJE VI

Dodajanje drugih proizvodov

Člen 40

Dodajanje destilata likerskim vinom in nekaterim kakovostnim likerskim vinom pdpo

Značilnosti vinskega destilata in destilata suhih grozdnih jagod, ki se lahko dodata likerskim vinom in nekaterim kakovostnim likerskim vinom pdpo v skladu s Prilogo V(J)(2)(a)(i) k Uredbi (ES) št. 1493/1999, so takšne, kakor so določene v Prilogi XX k tej uredbi.

Člen 41

Dodajanje drugih proizvodov in uporaba grozdnega mošta pri pripravi nekaterih kakovostnih likerskih vin pdpo

1. Seznam kakovostnih likerskih vin pdpo, katerih priprava vključuje uporabo grozdnega mošta ali mešanice tega z vinom v skladu s Prilogo V(J)(1) k Uredbi (ES) št. 1493/1999, je naveden v Prilogi XXI(A) k tej uredbi.

2. Seznam kakovostnih likerskih vin pdpo, katerim se lahko dodajo drugi proizvodi iz Priloge V (J)(2)(b) k Uredbi (ES) št. 1493/1999, je naveden v Prilogi XXI(B) k tej uredbi.

Člen 42

Dodajanje alkohola biser vinu

V skladu s členom 42(3) Uredbe (ES) št. 1493/1999 dodajanje alkohola biser vinu ne sme voditi v povečanje volumenskega deleža skupnega alkohola biser vina za več kakor 0,5 %. Alkohol se lahko dodaja samo v obliki sladilnega likerja, nadalje samo če takšen postopek dovoljujejo predpisi, veljavni v državi članici proizvajalki, in če so bili takšni predpisi sporočeni Komisiji in drugim državam članicam.

POGLAVJE VII

Zahteve, ki veljajo za staranje

Člen 43

Staranje nekaterih likerskih vin

Staranje pod pogoji, določenimi v Prilogi V(J)(6)(c) k Uredbi (ES) št. 1493/1999, se dovoli za kakovostno likersko vino pdpo Madeira.

NASLOV IV

EKSPERIMENTALNA UPORABA NOVIH ENOLOŠKIH POSTOPKOV

Člen 44

Splošna pravila

1. Za eksperimentalne namene iz člena 46(2)(f) Uredbe (ES) št. 1493/1999 lahko vsaka država članica odobri uporabo določenih enoloških postopkov ali procesov, ki niso določeni z Uredbo (ES) št. 1493/1999 ali s to uredbo, za največ tri leta, pod pogojem, da:

(a) zadevni postopki in procesi izpolnjujejo zahteve iz člena 42(2) Uredbe (ES) št. 1493/1999,

(b) se takšni postopki in procesi izvajajo na količinah, ki ne presegajo 50 000 hektolitrov na leto pri katerem koli poskusu,

(c) pridobljeni proizvodi niso poslani iz države članice, na ozemlju katere je bil izveden poskus,

(d) zadevna država članica Komisijo in druge države članice na začetku poskusa obvesti o pogojih vsake odobritve.

„Poskus“ pomeni postopek ali postopke, izvedene v okviru dobro opredeljenega raziskovalnega projekta z enim poskusnim protokolom.

2. Pred koncem obdobja iz odstavka 1 zadevna država članica Komisiji pošlje poročilo o odobrenem poskusu in Komisija obvesti druge države članice o njegovih rezultatih. Odvisno od teh rezultatov lahko zadevna država članica Komisijo zaprosi za odobritev za nadaljevanje poskusa, po možnosti z večjo količino od izvirnega poskusa, za obdobje največ nadaljnjih treh let. Država članica v podporo svoji prošnji predloži primerno dokumentacijo.

3. Komisija obravnava prošnjo iz odstavka 2 tega člena v skladu s postopkom iz člena 75(2) Uredbe (ES) št. 1493/1999. Hkrati lahko sklene, da bo dovolila nadaljevanje poskusa v drugih državah članicah pod istimi pogoji.

4. Na koncu obdobja iz odstavka 1, ali kjer je to primerno, iz odstavka 2 in po pridobitvi vseh podatkov o poskusu, lahko Komisija, če je to ustrezno, Svetu pošlje predlog za dokončno odobritev enološkega postopka ali procesa, zajetega v poskusu.

NASLOV V

KONČNE DOLOČBE

Člen 45

Vino, proizvedeno pred 1. avgustom 2000

Vino, proizvedeno pred 1. avgustom 2000, se lahko ponudi ali dobavi za neposredno porabo ljudi, če izpolnjuje pravila Skupnosti ali nacionalna pravila, ki so veljala pred tem datumom.

Člen 46

Zahteve za destilacijo, transport in uporabo proizvodov, ki niso v skladu z Uredbo (ES) št. 1493/1999 ali s to uredbo

1. Proizvodi, ki v skladu s členom 45(1) Uredbe (ES) št. 1493/1999 ne smejo biti ponujeni ali dobavljeni za neposredno porabo ljudi, se uničijo. Vendar pa države članice lahko dovolijo uporabo nekaterih proizvodov, katerih značilnosti določijo, v destilarnah ali kisarnah ali za industrijske namene.

2. Proizvajalci ali trgovci takšnih proizvodov ne smejo držati brez utemeljenega razloga in jih lahko umaknejo samo v destilarne, kisarne, obrate, ki jih uporabljajo za industrijske namene, ali v obrate za uničenje.

3. Države članice lahko vinom iz odstavka 1 dodajo denaturirna sredstva ali indikatorje, da jih je laže prepoznati. Kjer je to upravičeno, lahko tudi prepovedo uporabo iz odstavka 1 in proizvode uničijo.

Člen 47

Metode Skupnosti za analizo vin

2. Uredba (EGS) št. 2676/90 se uporablja za proizvode iz Uredbe (ES) št. 1493/1999.

Člen 48

Razveljavitev

Uredba (ES) št. 1622/2000 se razveljavi.

Sklici na razveljavljeno uredbo, se upoštevajo kot sklici na to uredbo in se berejo v skladu s primerjalno tabelo v Prilogi XXIII.

Člen 49

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 8. maja 2008

Za Komisijo

Predsednik

José Manuel BARROSO

PRILOGA I

Seznam sort vinske trte, katerih grozdje se lahko, brez poseganja v člen 42(5) Uredbe (ES) št. 1493/1999, uporablja v Skupnosti za pripravo proizvodov, zajetih s to določbo

(Člen 2 te uredbe)

(V pripravi)

PRILOGA II

Leta, ko se proizvodi iz vinorodnih con A in B, ki ne dosegajo minimalnega volumenskega deleža naravnega alkohola, določenega z Uredbo (ES) št. 1493/1999, lahko uporabijo za proizvodnjo penečega vina, gaziranega penečega vina in gaziranega biser vina

(Člen 3 te uredbe)

(V pripravi)

PRILOGA III

A. **Seznam grozdnih sort, ki se lahko uporabijo za pripravo cuvéeja za izdelavo kakovostnih aromatičnih penečih vin pdpo**

(člen 4(1) te uredbe)

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

Γλυκερύθρα (Glykerythra)

Huxelrebe

Irsai Olivér B

Macabeu B

Vse malvazije

Mauzac blanc in rosé

Monica N

Μοσχοφίλερο (Moschofilero)

Müller-Thurgau B

Vsi muškatelci

Nektár

Pálava B

Parellada B

Perle B

Piquepoul B

Poulsard

Prosecco

Ροδίτης (Roditis)

Scheurebe

Torbato

Zefír B

B. **Odstopanja iz Priloge V, točke (I)(3)(a) in Priloge VI, točke (K)(10)(a) k Uredbi (ES) št. 1493/1999 o sestavi osnovnega vina za pripravo kakovostnih penečih vin aromatičnih sort in kakovostnih penečih vin aromatičnih sort pdpo**

(Člen 4(2) te uredbe)

Brez poseganja v Prilogo VI, točko (K)(10)(a) se kakovostna peneča vina aromatičnih sort pdpo lahko proizvedejo z uporabo vina iz grozdja sorte vinske trte „Prosecco“, pridelane na opredeljenih območjih z oznako izvora „Conegliano-Valdobbiadene“ in „Montello e Colli Asolani“, kot sestavine osnovnega vina.

PRILOGA IV

Omejitve uporabe nekaterih snovi

(Člen 5 te uredbe)

Najvišje mejne vrednosti za uporabo snovi iz Priloge IV k Uredbi (ES) št. 1493/1999 v skladu s tem določenimi pogoji so:

Snov	Uporaba pri svežem grozdju, grozdnem moštu, vinskem moštu, vinskemu moštu iz sušenega grozdja, pri koncentriranem grozdnem moštu in novem vinu, ki še vre	Uporaba pri delno prevretem vinskem moštu, namenjenem za neposredno prehrano ljudi, pri vinu, primernem za pridobivanje namiznega vina, pri namiznem vinu, pri penečem vinu, gaziranem penečem vinu, pri biser vinu, gaziranem biser vinu, likerskem vinu ter pri kakovostnih vinih pdpo
Preparati iz celičnih sten kvasovk	40 g/hl	40 g/hl
Ogljikov dioksid		največja vsebnost v tako obdelanem vinu: 2 g/l
L–askorbinska kislina	250 mg/l	250 mg/1; največja vsebnost v tako obdelanem vinu ne sme preseči 250 mg/1
Citronska kislina		največja vsebnost v tako obdelanem vinu: 1 g/l
Metavinska kislina		100 mg/l
Bakrov sulfat		1 g/hl, če vsebnost bakra v tako obdelanem proizvodu ne presega 1 mg/l
Oglje za enološko uporabo	100 g suhe snovi na hl	100 g suhe snovi na hl
Hranilne soli: diamonijev fosfat ali amonijev sulfat	1 g/l (izraženo v soli) (1)	0,3 g/l (izraženo v soli) za proizvodnjo penečega vina
Amonijev sulfit ali amonijev bisulfit	0,2 g/l (izraženo v soli) (2)	
Faktor rasti: tiamin v obliki tiamin hidroklorida	0,6 mg/l (izraženo tiaminu)	0,6 mg/l (izraženo v tiaminu) za proizvodnjo penečega vina
Polivinilpolipirolidon	80 g/hl	80 g/hl
Kalcijev tartrat		200 g/hl
Kalcijev fitat		8 g/hl
Lizocim	500 mg/l (3)	500 mg/l (4)
Dimetil dikarbonat		200 mg/1; nezaznavni ostanki v vinih, ki so dani na trg

(1) Ti proizvodi se lahko uporabijo tudi v kombinaciji, do splošne mejne vrednosti 1 g/l, ne glede na zgornjo mejno vrednost 0,2 g/l.
(2) Ti proizvodi se lahko uporabijo tudi v kombinaciji, do splošne mejne vrednosti 1 g/l, ne glede na zgornjo mejno vrednost 0,2 g/l.
(3) Če se doda tako moštu kot vinu, celotna količina ne sme presegati mejne vrednosti 500 mg/l.
(4) Če se doda tako moštu kot vinu, celotna količina ne sme presegati mejne vrednosti 500 mg/l.

PRILOGA V

Zahteve za kalcijev tartrat

(Člen 7 te uredbe)

PODROČJE UPORABE

Kalcijev tartrat se dodaja vinu kot tehnološki pripomoček pri nastanku oborine vinskega kamna in za stabilizacijo vina na vinski kamen z zmanjšanjem končnih koncentracij kalijevega hidrogentartrata in kalcijevega tartrata.

ZAHTEVE

— Največji odmerek je določen v Prilogi IV k tej uredbi.

— Kjer se doda kalcijev tartrat, je treba vino pretresti in ohladiti ter nastale kristale ločiti s fizikalnimi postopki.

PRILOGA VI

Zahteve za beta-glukanazo

(Člen 10 te uredbe)

1. Mednarodna šifra za beta-glukanazo: E.C. 3-2-1-58

2. Beta-glukan hidrolaza (razgrajevanje glukana v botritisu (*Botrytis cinerea*))

3. Izvor: *Trichoderma harzianum*

4. Področje uporabe: razgradnja beta-glukanov, navzočih v vinu, zlasti tistih, ki so proizvedeni iz grozdja z botritisom

5. Največji odmerek: 3 g encimskega preparata, ki vsebuje 25 % skupnih organskih trdnih snovi (TOS) na hektoliter

6. Kemične in mikrobiološke specifikacije glede čistosti

Izguba pri sušenju	Manj kakor 10 %
Težke kovine	Manj kakor 30 ppm
Pb:	Manj kakor 10 ppm
As:	Manj kakor 3 ppm
Skupni koliformi:	Jih ni
Escherichia coli	Je ni v 25 g vzorca
Salmonella spp:	Je ni v 25 g vzorca
Število aerobov:	Manj kakor 5×10^4 celic/g

PRILOGA VII

Mlečnokislinske bakterije

(Člen 11 te uredbe)

ZAHTEVE

Mlečnokislinske bakterije, katerih uporaba je predvidena v Prilogi IV, točkah (1)(q) in (3)(z) k Uredbi (ES) št. 1493/1999, morajo pripadati rodovom *Leuconostoc*, *Lactobacillus* in/ali *Pediococcus*. Jabolčno kislino v moštu ali vinu morajo pretvoriti v mlečno kislino brez vpliva na okus. Izolirane morajo biti iz grozdja, mošta, vina ali proizvodov iz grozdja. Na etiketi morajo biti navedeni rod in vrsta ter referenca seva, skupaj z izvorom in vzgojiteljem seva.

Za gensko manipulacijo mlečnokislinskih bakterij mora biti pridobljeno vnaprejšnje dovoljenje.

OBLIKA

Uporabljene morajo biti v tekoči ali v zamrznjeni obliki ali kot prašek, pridobljen z liofilizacijo, v čisti kulturi ali mešani kulturi.

IMOBILIZIRANE BAKTERIJE

Nosilno gojišče za preparat imobiliziranih mlečnokislinskih bakterij mora biti inerten in mora imeti dovoljenje za uporabo v vinarstvu.

PREGLEDI

Kemični:

enake zahteve za pregledane snovi kakor pri drugih enoloških preparatih, zlasti pri težkih kovinah.

Mikrobiološki:

— stopnja mlečnokislinskih bakterij, ki jih je mogoče oživiti, mora biti 10^8/g ali 10^7/ml ali več,

— stopnja mlečnokislinskih bakterij, ne pripadajočih isti vrsti kakor navedeni sev ali sevi, ne sme presegati 0,01 % skupnih mlečnokislinskih bakterij, ki jih je mogoče oživiti,

— stopnja aerobnih bakterij ne sme presegati 10^3 na gram praška ali na mililiter,

— skupna vsebnost kvasovk ne sme presegati 10^3 na gram praška ali na mililiter,

— vsebnost plesni ne sme presegati 10^3 na gram praška ali na mililiter.

DODATKI

Dodatki, uporabljeni pri pripravi kulture ali reaktivaciji mlečnokislinskih bakterij, morajo biti snovi, za katere je dovoljena uporaba v živilih, in morajo biti navedeni na etiketi.

DATUM PROIZVODNJE

Proizvajalec mora navesti datum, ko je proizvod zapustil tovarno.

UPORABA

Proizvajalec mora navesti navodila za uporabo ali način reaktivacije.

HRANJENJE

Navodila za shranjevanje morajo biti jasno navedena na etiketi.

ANALIZNI POSTOPKI

— mlečnokislinske bakterije: gojišče A[1], B[2] ali C[3] z načinom uporabe seva, kakor navaja proizvajalec,

— aerobne bakterije: bakto-agarsko gojišče,

— kvasovke: sladno-Wickerhamovo gojišče,

— plesni: sladno-Wickerhamovo ali Czapeckovo gojišče.

Gojišče A

Kvasni ekstrakt	5 g
Mesni ekstrakt	10 g
Tripsinski pepton	15 g
Natrijev acetat	5 g
Amonijev citrat	2 g
Tween 80	1 g
Manganov sulfat	0,050 g
Magnezijev sulfat	0,200 g
Glukoza	20 g
Voda do	1 000 ml
pH	5,4

Gojišče B

Paradižnikov sok	250 ml
Difco-kvasni ekstrakt	5 g
Pepton	5 g
L-jabolčna kislina	3 g
Tween 80	1 kapljica
Manganov sulfat	0,050 g
Magnezijev sulfat	0,200 g
Voda do	1 000 ml
pH	4,8

Gojišče C

Glukoza	5 g
Tripton Difco	2 g
Pepton Difco	5 g
Jetrni ekstrakt	1 g
Tween 80	0,05 g
Paradižnikov sok, 4,2-krat razredčen, filtriran z Whatmanom št. 1	1 000 ml
pH	5,5

PRILOGA VIII

Zahteve za lizocim

(Člen 12 te uredbe)

PODROČJE UPORABE

Lizocim se lahko doda grozdnemu moštu, grozdnemu moštu v vrenju in vinu za naslednje namene: za nadzor rasti in aktivnosti bakterij, ki povzročajo biološko vrenje v teh proizvodih.

ZAHTEVE

— Največji odmerek je določen v Prilogi IV k tej uredbi.

— Uporabljen proizvod mora izpolnjevati merila čistosti, predpisana v Direktivi 96/77/ES.

PRILOGA IX

Določanje izgube organske snovi pri izmenjevalnih smolah

(Člen 13 te uredbe)

1. NAMEN IN PODROČJE UPORABE

Postopek določa izgubo organske snovi pri izmenjevalnih smolah.

2. OPREDELITEV

Izguba organske snovi pri izmenjevalnih smolah. Izguba organske snovi se določa z opredeljenim postopkom.

3. PRINCIP

Topila za izločanje gredo skozi pripravljene smole in teža izločene organske snovi se določi gravimetrično.

4. REAGENTI

Reagenti morajo biti analitične kakovosti.

Izločevalna topila.

4.1 Destilirana voda ali deionizirana voda enakovredne čistosti.

4.2 Etanol, 15 % v/v. Pripravimo ga z mešanjem 15 delov absolutnega etanola s 85 deli vode (točka 4.1).

4.3 Ocetna kislina, 5 % v/v. Pripravimo z mešanjem 5 delov ledoceta s 95 deli vode (točka 4.1).

5. APARATURA

5.1 Kolone za ionsko izmenjevalno kromatografijo.

5.2 Merilni valji prostornine 2 l.

5.3 Izparilnice, ki lahko prenesejo 850 °C v talilni peči.

5.4 Sušilna peč, termostatsko uravnavana pri 105 ± 2 °C.

5.5 Talilna peč, termostatsko uravnavana pri 850 ± 25 °C.

5.6 Analitična tehtnica, natančna do 0,1 mg.

5.7 Izparilnik z grelno ploščo ali infrardeči izparilnik.

6. POSTOPEK

6.1 V vsako od treh ločenih kolon za ionsko izmenjevalno kromatografijo (točka 5.1) dodamo 50 ml preskusne izmenjevalne smole, ki smo jo oprali in obdelali v skladu s proizvajalčevimi navodili za pripravo smol, ki se uporabljajo v prehrani.

6.2 Pri anionskih smolah tri topila za izločanje (točke 4.1, 4.2 in 4.3) posebej pošljemo skozi pripravljene kolone (točka 6.1) pri stopnji pretoka od 350 do 450 ml/h. V vsakem primeru prvi liter izpirka zavržemo in zberemo naslednja dva litra v merilne valje (točka 5.2). Pri kationskih smolah skozi pripravljene kolone pošljemo samo topili iz točk 4.1 in 4.2.

6.3 Vse tri izpirke izparevamo na grelni plošči ali z infrardečim izparilnikom (točka 5.7) v posebnih izparilnicah (točka 5.3), ki smo jih prej očistili in stehtali (m0). Izparilnice damo v peč (točka 5.4) in sušimo do konstantne teže (ml).

6.4 Ko smo zabeležili konstantno težo (točka 6.3), damo izparilnico v talilno peč (točka 5.5) in upepeljujemo do konstantne teže (m2).

6.5 Izračunamo izločeno organsko snov (točka 7.1). Če rezultat presega 1 mg/l, izvedemo slepi poskus z reagenti in ponovno izračunamo težo izločene organske snovi.

Slepi poskus izvedemo s ponavljanjem točk 6.3 in 6.4, vendar z uporabo dveh litrov topila za izločanje, da v točkah 6.3 oziroma 6.4 dobimo teži m3 oziroma m4.

7. PRIKAZ REZULTATOV

7.1 Formula in izračun rezultatov

Organska snov, izločena pri izmenjevalnih smolah, v mg/l, je dana z:

$$500\ (m1 - m2)$$

pri čemer sta m1 in m2 izraženi v gramih.

Popravljena teža (mg/l) organske snovi, izločene pri izmenjevalnih smolah, je dana z:

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

pri čemer so m1, m2, m3 in m4 izražene v gramih.

7.2 Razlika med rezultatoma dveh vzporednih določitev na istem vzorcu ne sme presegati 0,2 mg/l.

PRILOGA X

Zahteve za dimetil dikarbonat

(Člen 17 te uredbe)

PODROČJE UPORABE

Dimetil dikarbonat se lahko doda vinu za naslednje namene: zagotovitev mikrobiološke stabilizacije ustekleničenega vina z vsebnostjo fermentirnega sladkorja.

ZAHTEVE

— Dodajanje se izvaja le malo pred polnjenjem, opredeljenim kot polnjenje zadevnega proizvoda v posode s prostornino, manjšo od 60 litrov, za komercialne namene.

— Dodajanje se izvaja le malo pred ustekleničenjem.

— Obdelajo se lahko le vina z vsebnostjo sladkorja vsaj 5 g/l.

— Najvišji odmerek je določen v Prilogi IV k tej uredbi, snov pa v vinu, ki se ga da na trg, ne sme biti zaznavna.

— Uporabljeni proizvod mora izpolnjevati merila čistosti, predpisana v Direktivi 96/77/ES.

— Obdelava se vpiše v evidenco iz člena 70(2) Uredbe (ES) št. 1493/1999.

PRILOGA XI

Zahteve za obdelavo z elektrodializo

(Člen 18 te uredbe)

Namen je zagotoviti stabilnost tartratov v vinu, in to kalijevega hidrogentartrata in kalcijevega tartrata (ter drugih kalcijevih soli), z izločanjem prenasičenih ionov v vinu ob delovanju električnega polja in uporabi membran, ki so prepustne za anione ali katione.

1. ZAHTEVE ZA MEMBRANE

1.1 Membrane morajo biti nameščene izmenično na način stiskanja in filtriranja ali na drug primeren način, pri katerem se ločita obdelani (vino) in koncentrirani del (odpadna voda).

1.2 Membrane, prepustne za katione, morajo biti oblikovane za izločanje zgolj kationov, zlasti K^+ in Ca^{++}.

1.3 Membrane, prepustne za anione, morajo biti oblikovane za izločanje zgolj anionov, zlasti tartratnih anionov.

1.4 Membrane ne smejo preveč spremeniti fizikalno-kemične sestave in senzoričnih značilnosti vina. Izpolnjevati morajo naslednje zahteve:

— proizvedene morajo biti z dobro proizvodno prakso iz snovi, ki so odobrene za proizvodnjo plastičnih materialov, namenjenih za stik z živili, kakor so navedeni v Prilogi II k Direktivi Komisije 2002/72/ES z dne 6. avgusta 2002 ([1]);

— uporabnik opreme za elektrodializo mora dokazati, da uporabljene membrane izpolnjujejo gornje zahteve in da je morebitne zamenjave izvedlo specializirano osebje;

— ne smejo prepuščati nobene snovi v tolikšni količini, da bi to ogrozilo zdravje ljudi oziroma vplivalo na okus ali vonj živil, in morajo izpolnjevati merila, določena v Direktivi 2002/72/ES;

— njihova uporaba ne sme sprožiti reakcij med njihovimi sestavinami in vinom, katerih posledica bi bil lahko nastanek novih spojin v obdelanem proizvodu, ki bi utegnile biti toksične.

Stabilnost svežih membran za elektrodializo se določi z uporabo simulanta, ki reproducira fizikalno-kemično sestavo vina, da bi se preučila morebitna migracija nekaterih snovi iz njih.

Priporočen je naslednji preskusni postopek:

Simulant je raztopina vode in alkohola z dodanim puferjem na pH in prevodnost vina. Njena sestava je naslednja:

— absolutni etanol: 11 l,

— kalijev hidrogentartrat: 380 g,

— kalijev klorid: 60 g,

— koncentrirana žveplova kislina: 5 ml,

— destilirana voda: da nastane 100 litrov.

([1]) UL L 220, 15.8.2002, str. 18.

Ta raztopina se uporablja za preskuse migracije v zaprtem tokokrogu na plasti elektrodializnih celic pod napetostjo (1 volt/celico), na podlagi 50 l/m^2 anionskih in kationskih membran, do 50-odstotne demineralizacije raztopine. Odpadni tokokrog začne raztopina kalijevega klorida 5 g/l. Snovi, ki migrirajo, se testirajo za simulant, pa tudi za elektrodializni tokokrog.

Določijo se organske molekule, ki vstopajo v sestavo membrane in utegnejo migrirati v obdelano raztopino. Za vsako od teh sestavin odobreni laboratorij izvede specifično določitev. Vsebnost vseh določenih sestavin v simulantu ne sme presegati 50 g/l.

Za te membrane morajo veljati splošni predpisi o pregledih materialov v stiku z živili.

2. ZAHTEVE ZA UPORABO MEMBRAN

Membranski par je oblikovan tako, da so izpolnjeni naslednji pogoji:

— zmanjšanje pH vina ne sme preseči 0,3 pH enote,

— zmanjšanje vsebnosti hlapnih kislin mora biti manj kakor 0,12 g/l (2 meq, izraženo kot ocetna kislina);

— obdelava ne sme vplivati na neionske sestavine vina, zlasti polifenole in polisaharide;

— razpršenost majhnih molekul, kakor je etanol, naj se zmanjša in ne sme povzročiti zmanjšanja alkoholne stopnje za več kakor 0,1 % vol.;

— membrane morajo biti hranjene in čiščene z odobrenimi postopki s snovmi, odobrenimi za uporabo pri pripravi živil;

— membrane so označene, tako da se lahko preverijo spremembe v plasteh;

— oprema naj deluje prek upravljalnega in nadzornega mehanizma, ki bo upošteval nestabilnost posameznega vina, tako da bo odpravil samo prenasičenost kalijevega hidrogentartrata in kalcijevih soli;

— obdelava naj se izvaja na odgovornost enologa ali usposobljenega tehnika.

Obdelava se vpiše v register iz člena 70(2) Uredbe (ES) št. 1493/1999.

PRILOGA XII

Zahteve za ureazo

(Člen 19 te uredbe)

1. Mednarodna šifra za ureazo: EC 3-5-1-5, CAS št. 9002-13-5.

2. Aktivnost: aktivnost ureaze (aktivna pri kislih pH) za razgrajevanje sečnine na amonijak in ogljikov dioksid. Navedena aktivnost ni manj kakor 5 enot/mg, če je ena enota opredeljena kot količina, ki proizvede en µmol amonijaka na minuto pri 37 °C iz 5 g/l sečnine s pH 4.

3. Izvor: *Lactobacillus fermentum*.

4. Področje uporabe: razgrajevanje sečnine, navzoče v vinu, namenjenem za daljše staranje, če je njegova začetna koncentracija sečnine višja od 1 mg/l.

5. Največja uporabljena količina: 75 mg encimskega preparata na liter obdelanega vina, vendar ne več kakor 375 enot ureaze na liter vina. Po obdelavi mora biti vsa preostala encimska aktivnost odpravljena s filtriranjem vina (velikost luknjic < 1 µm)

6. Kemične in mikrobiološke specifikacije glede čistosti:

Izguba pri sušenju	Manj kakor 10 %
Težke kovine	Manj kakor 30 ppm
Svinec:	Manj kakor 10 ppm
Arzen:	Manj kakor 2 ppm
Skupni koliformi:	Jih ni
Salmonella spp:	Je ni v 25 g vzorca
Število aerobov:	Manj kakor 5×10^4 celic/g

Ureaza, uporabljena za obdelavo vina, mora biti pripravljena pod podobnimi pogoji kakor ureaza, ki jo zajema mnenje Znanstvenega odbora za prehrano z dne 10. decembra 1998.

PRILOGA XIII

Zahteve za trske iz hrastovega lesa

(Člen 22 te uredbe)

PREDMET, POREKLO IN PODROČJE UPORABE

Trske iz hrastovega lesa se uporabljajo za pridelavo vin in za prenos določenih lastnosti hrastovega lesa na vino.

Trske morajo izvirati izključno iz vrste Quercus.

Biti morajo v naravnem stanju ali pa lahno, srednje ali močno segrete, vendar ne smejo biti ožgane po površini, niti oglene ali drobljive na otip. Ne smejo biti kemijsko, encimsko ali fizično obdelane, razen segrete. Dodan jim ne sme biti noben proizvod za povečanje njihove naravne arome ali njihovih fenolnih spojin, ki jih je mogoče ekstrahirati.

OZNAČEVANJE PROIZVODA

Na oznaki morajo biti navedeni poreklo botanične vrste ali vrst hrasta in intenzivnost morebitnega segretja, pogoji shranjevanja ter varnostna navodila.

VELIKOST

Velikost delcev lesa mora biti taka, da sito z mrežnimi očesi 2 mm zadrži najmanj 95 % mase (tj. mrežna očesa 9).

ČISTOST

Trske iz hrastovega lesa ne smejo sproščati snovi v koncentracijah, ki bi lahko bile škodljive zdravju.

Obdelava se vpiše v evidenco iz člena 70(2) Uredbe (ES) št. 1493/1999.

PRILOGA XIV

Odstopanja glede vsebnosti žveplovega dioksida

(Člen 23(1) te uredbe)

Poleg Priloge V, dela (A) k Uredbi (ES) št. 1493/1999 se maksimalna dovoljena vsebnost žveplovega dioksida v vinih z vsebnostjo reducirajočih sladkorjev, izraženo v obliki invertega sladkorja, vsaj pet gramov na liter, poveča na:

(a) 300 mg/l za:

— kakovostna bela vina pdpo, z oznako izvora Gaillac,

— kakovostna vina pdpo, z oznako izvora Alto Adige in Trentino, poimenovana z izrazoma ali enim od izrazov „passito“ ali „vendemmia tardiva“,

— kakovostna vina pdpo, ki so upravičena do označbe porekla „Colli orientali del Friuli – Picolit“,

— kakovostna vina pdpo „Moscato di Pantelleria naturale“ in „Moscato di Pantelleria“,

— namizna vina z naslednjimi geografskimi oznakami, z volumenskim deležem skupnega alkohola več kakor 15 % in z vsebnostjo reducirajočih sladkorjev več kakor 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,

— Vins de pays des côtes de Thongue,

— Vins de pays de la Côte Vermeille,

— kakovostna vina pdpo z oznako „pozdní sběr“,

— kakovostno vino pdpo z oznako „neskorý zber“;

(b) 400 mg/l za:

— bela kakovostna vina pdpo, upravičena do registrirane označbe porekla: Alsace, Alsace grand cru, ki jim sledi oznaka „vendanges tardives“ ali „sélection de grains nobles“, Anjou-Coteaux de la Loire, Chaume-Premier cru des Coteaux du Layon, Coteaux du Layon, ki jim sledi ime občine porekla, Coteaux du Layon, ki mu sledi ime Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh et Saussignac,

— sladka vina, proizvedena iz prezrelega grozdja, in sladka vina, proizvedena iz sušenega grozdja, ki izvirajo iz Grčije, z vsebnostjo reducirajočih sladkorjev, izraženo v obliki invertega sladkorja, vsaj 45 g/l in upravičena do ene od naslednjih oznak izvora: Samos (Σάμος), Rodos (Ρόδος), Patras (Πάτρα), Rio Patron (Ρίο Πατρών), Kefalonija (Κεφαλονιά), Limnos (Λήμμος), Sitia (Σητεία), Santorini (Σαντορίνη), Nemea (Νεμέα), Daphnes (Δαφνές),

— kakovostna vina pdpo z oznakami „výběr z bobulí“, „výběr z cibéb“, „ledové víno“ in „slámové víno“,

— kakovostna vina pdpo z oznakami „bobuľový výber“, „hrozienkový výber“ in „ľadový výber“,

— kakovostna vina pdpo, upravičena do označbe porekla: „Albana di Romagna“, označena z oznako „passito“,

— luksemburška kakovostna vina pdpo, označena z oznakami: „vendanges tardives“, „vin de glace“ ali „vin de paille“;

(c) 350 mg/l za:

— kakovostna vina pdpo z oznako „výběr z hroznů“,

— kakovostna vina pdpo z oznako „výber z hrozna“.

Dodatno k Prilogi V, točki (A) k Uredbi (ES) št. 1493/1999 se najvišja dovoljena vsebnost žveplovega dioksida za belo vino s poreklom iz Kanade in s pravico do oznake ledeno vino, z vsebnostjo reducirajočega sladkorja, izraženega kot invertni sladkor, najmanj pet g/l, poveča na 400 mg/l.

PRILOGA XV

Povišanja najvišje skupne vsebnosti žveplovega dioksida, če je to potrebno zaradi vremenskih razmer

(Člen 23(4) te uredbe)

	Leto	Država članica	Vinorodno(-a) območje(-a)	Zadevna vina
1.	2000	Nemčija	Vsa vinorodna območja v Nemčiji	Vsa vina, pridobljena iz grozdja, pridelanega v letu 2000
2.	2006	Nemčija	Vinorodna območja dežel Baden-Württemberg, Bavarska, Hessen in Porenje-Pfalz	Vsa vina, pridobljena iz grozdja, pridelanega v letu 2006
3.	2006	Francija	Vinorodna območja departmajev Bas-Rhin in Haut-Rhin	Vsa vina, pridobljena iz grozdja, pridelanega v letu 2006

PRILOGA XVI

Vsebnost hlapnih kislin

(Člen 24 te uredbe)

Brez poseganja v Prilogo V, točko (B)(1) k Uredbi (ES) št. 1493/1999 je maksimalna dovoljena vsebnost hlapnih kislin v vinu:

(a) *za nemška vina:*

30 miliekvivalentov na liter za kakovostna vina pdpo, ki izpolnjuje zahteve za oznako „Eiswein“ ali „Beerenauslese“;

35 miliekvivalentov na liter za kakovostna vina pdpo, ki izpolnjuje zahteve za oznako „Trockenbeerenauslese“;

(b) *za francoska vina:*

25 miliekvivalentov na liter za naslednja kakovostna vina pdpo:

— 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, ki mu sledi ime občine izvora,

— Coteaux du Layon, ki mu sledi ime „Chaume“,

— Quarts de Chaume,

— Coteaux de Saumur,

— Jurançon,

— Pacherenc du Vic Bilh,

— Alsace in Alsace grand cru, poimenovana in predstavljena z besedami „vendanges tardives“ ali „sélection de grains nobles“,

— Arbois, ki mu sledi poimenovanje „vin de paille“,

— Côtes du Jura, ki mu sledi poimenovanje „vin de paille“,

— L'Etoile, ki mu sledi poimenovanje „vin de paille“,

— Hermitage, ki mu sledi poimenovanje „vin de paille“,

— Chaume-Premier cru des Coteaux du Layon,

— Graves supérieurs,

— Saussignac,

namizna vina z naslednjimi geografskimi oznakami, z volumenskim deležem skupnega alkohola več kakor 15 % in z vsebnostjo reducirajočih sladkorjev več kakor 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, razen za vina, pridelana na območju s kontroliranim poreklom in na območjih, zasajenih s sorto Chenin, v departmajih Maine et Loare ter 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;

naslednja kakovostna likerska vina pdpo, poimenovana in predstavljena z izrazom „vin doux naturelvin 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) *za italijanska vina:*

(i) 25 miliekvivalentov na liter za:

— kakovostno likersko vino pdpo Marsala,

— kakovostna vina pdpo Moscato di Pantelleria naturale, Moscato di Pantelleria in Malvasia delle Lipari,

— kakovostna vina pdpo Colli orientali del Friuli z označbo „Picolit“,

— kakovostna vina pdpo in kakovostna likerska vina pdpo, ki izpolnjujejo zahteve, da so poimenovana z izrazi ali enim od izrazov: „vin santo“, „passito“, „liquoroso“ in „vendemmia tardiva“, z izjemo kakovostnih vin pdpo z označbo porekla Alto Adige, poimenovanih z izrazoma ali enim od izrazov „passito“ ali „vendemmia tardiva“,

— namizna vina z geografsko označbo, ki izpolnjujejo zahteve, da so poimenovana z izrazi ali enim od izrazov: „vin santo“, „passito“, „liquoroso“ in „vendemmia tardiva“,

— namizna vina, pridobljena iz sorte „Vernaccia di Oristano B“, pridelane na Sardiniji, ki izpolnjujejo zahteve, da so poimenovana kot „Vernaccia di Sardegna“;

(ii) 40 miliekvivalentov na liter za kakovostna vina pdpo z označbo porekla Alto Adige, poimenovana z izrazoma ali enim od izrazov „passito“ ali „vendemmia tardiva“;

(d) *kar zadeva avstrijska vina:*

— do 30 miliekvivalentov na liter za kakovostna vina pdpo, ki izpolnjujejo pogoje, da so označena z oznakama „Beerenauslese“ in „Eiswein“, z izjemo vin, ki so označena z oznako „Eiswein“ in izvirajo iz trgatve 2003,

— do 40 miliekvivalentov na liter za kakovostna vina pdpo, ki izpolnjujejo pogoje, da so označena z oznakami „Ausbruch“, „Trockenbeerenauslese“ in „Strohwein“, kot tudi tista vina, ki so označena z oznako „Eiswein“ in izvirajo iz trgatve 2003;

(e) *za vina, ki izvirajo iz Združenega kraljestva:*

25 miliekuivalentov na liter za kakovostna vina pdpo, poimenovana in predstavljena z izrazi „botrytis“ ali drugimi enakovrednimi izrazi, „noble late harvested“, „special late harvested“ ali „noble harvest“, ter izpolnjujejo zahteve za takšno oznako;

(f) *za vina, ki izvirajo iz Španije:*

(i) 25 miliekvivalentov na liter za kakovostna vina pdpo, ki izpolnjujejo zahteve, da so poimenovana z izrazom „vendimia tardía“;

(ii) 35 miliekvivalentov na liter za:

— kakovostna vina pdpo iz prezrelega grozdja z označbo porekla „Ribeiro“,

— kakovostna likerska vina pdpo, poimenovana z izrazoma „generoso“ ali „generoso de licor“ in z označbo porekla Condado de Huelva, Jerez-Xerez-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Málaga in Montilla - Moriles.

(g) *za vina s poreklom iz Kanade:*

35 miliekvivalentov na liter za vina z opisom „Icewine“;

(h) *za madžarska vina:*

25 miliekvivalentov na liter za naslednja kakovostna vina pdpo:

— Tokaji máslás,

— Tokaji fordítás,

— aszúbor,

— töppedt szőlőből készült bor,

— Tokaji szamorodni,

— késői szüretelésű bor,

— válogatott szüretelésű bor;

35 miliekvivalentov na liter za naslednja kakovostna vina pdpo:

— Tokaji aszú,

— Tokaji aszúeszencia,

— Tokaji eszencia;

(i) *za češka vina:*

30 miliekvivalentov na liter za kakovostna vina pdpo, opisana z besedami „výběr z bobulí“ in „ledové víno“,

35 miliekvivalentov na liter za kakovostna vina pdpo, opisana z besedami „výběr z bobulí“ in „ledové víno“;

(j) *za grška vina:*

30 miliekvivalentov na liter za naslednja kakovostna vina pdpo z volumenskim deležem skupnega alkohola, ki je enak ali presega 13 % vol, in vsebnostjo ostanka sladkorja najmanj 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) *za ciprska vina:*

25 miliekvivalentov na liter za kakovostna desertna vina pdpo „Κουμανδαρία“ (Commandaria);

(l) *za slovaška vina:*

25 miliekvivalentov na liter za naslednja kakovostna vina pdpo:

— tokajské samorodné;

35 miliekvivalentov na liter za:

— tokajský výber;

(m) *za slovenska vina:*

30 miliekvivalentov na liter za naslednja kakovostna vina pdpo:

— vrhunsko vino ZGP — jagodni izbor,

— vrhunsko vino ZGP — ledeno vino;

35 miliekvivalentov na liter za naslednja kakovostna vina pdpo:

— vrhunsko vino ZGP — suhi jagodni izbor;

(n) *kar zadeva luksemburška vina:*

— do 25 miliekvivalentov na liter za kakovostna vina, ki izpolnjujejo pogoje za označevanje z oznako „vendanges tardives“,

— do 30 miliekvivalentov na liter za kakovostna luksemburška vina, ki izpolnjujejo pogoje za označevanje z oznakama „vin de paille“ in „vin de glace“.

(o) *za romunska vina:*

— 25 miliekvivalentov na liter za kakovostna vina pdpo, ki izpolnjujejo zahteve za oznako DOC–CT;

— 30 miliekvivalentov na liter za kakovostna vina pdpo, ki izpolnjujejo zahteve za oznako DOC–CIB.

PRILOGA XVII

Obogatitev ob izredno neugodnih vremenskih razmerah

(Člen 27 te uredbe)

	Leto	Vinorodno območje	Geografska regija	Sorta (kjer to ustreza)
1.	2000	A	Anglija, Wales	Auxerrois, Chardonnay, Ehernfelser, Faber, Huxelrebe, Kerner, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir, Riesling, Schonburger, Scheurebe, Seyval Blanc in Wurzer

PRILOGA XVIII

Primeri, ko sta odobrena dokisanje in obogatitev istega proizvoda

(Člen 31 te uredbe)

(V pripravi)

PRILOGA XIX

Datumi, pred katerimi se lahko izvedejo postopki obogatitve, dokisanja in razkisanja ob izjemno neugodnih vremenskih razmerah

(Člen 33 te uredbe)

(V pripravi)

PRILOGA XX

Značilnosti vinskega destilata ali destilata iz suhega grozdja, ki se lahko doda likerskim vinom in nekaterim kakovostnim likerskim vinom pdpo

(Člen 40 te uredbe)

1. Organoleptične značilnosti	Brez zaznavnega tujega vonja v surovini
2. Volumenski delež alkohola:	
Najmanj	52 % vol.
Največ	86 % vol.
3. Skupna količina hlapnih snovi, razen etilnega in metilnega alkohola	125 g/hl alkohola ali več pri 100 % vol.
4. Največja dovoljena vsebnost metilnega alkohola	< 200 g/hl alkohola pri 100 % vol.

PRILOGA XXI

Seznam kakovostnih likerskih vin pdpo, za proizvodnjo katerih se uporabljajo posebna pravila

A. SEZNAM KAKOVOSTNIH LIKERSKIH VIN PDPO, KATERIH PROIZVODNJA VKLJUČUJE UPORABO GROZDNEGA MOŠTA ALI NJEGOVE MEŠANICE Z VINOM

(Člen 41(1) te uredbe)

GRČIJA

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (muškat iz Patrasa), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (muškat iz Rio Patrona), Μοσχάτος Κεφαλλονιάς (muškat iz Kefalonije), Μοσχάτος Ρόδου (muškat z Rodosa), Μοσχάτος Λήμνου (muškat z Lemnosa), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemea), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne iz Patrasa), Μαυροδάφνη Κεφαλλονιάς (Mavrodafne iz Kefalonije).

ŠPANIJA

Kakovostno desertno vino pdpo	Poimenovanje proizvoda, kakor ga določajo pravila Skupnosti ali nacionalna zakonodaja
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

ITALIJA

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. SEZNAM KAKOVOSTNIH LIKERSKIH VIN PDPO, KATERIH PROIZVODNJA VKLJUČUJE DODAJANJE PROIZVODOV IZ PRILOGE V(J)(2)(B) K UREDBI (ES) ŠT. 1493/1999

(Člen 41(2) te uredbe)

1. **Seznam kakovostnih likerskih vin pdpo, katerih proizvodnja vključuje dodajanje vinskega alkohola ali alkohola iz posušenega grozdja z volumenskim deležem alkohola, ki ni manjši od 95 % vol. in ne večji od 96 % vol.**

(Prva alinea Priloge V(J)(2)(b)(ii) k Uredbi Sveta (ES) št. 1493/1999)

GRČIJA

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (muškat iz Patrasa), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (muškat iz Rio Patrona), Μοσχάτος Κεφαλλονιάς (muškat iz Kefalonije), Μοσχάτος Ρόδου (muškat z Rodosa), Μοσχάτος Λήμνου (muškat z Lemnosa), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemea), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne iz Patrasa), Μαυροδάφνη Κεφαλλονιάς (Mavrodafne iz Kefalonije).

ŠPANIJA

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

CIPER

Κουμανδαρία (Commandaria).

2. **Seznam kakovostnih likerskih vin pdpo, katerih proizvodnja vključuje dodajanje žganj, destiliranih iz vina ali vinskih tropin, z volumenskim deležem alkohola, ki ni manjši od 52 % vol. in ne večji od 86 % vol.**

(Druga alinea Priloge V, točka (J)(2)(b)(ii) k Uredbi Sveta (ES) št. 1493/1999)

GRČIJA

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne iz Patrasa), Μαυροδάφνη Κεφαλλονιάς (Mavrodafne iz Kefalonije), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Νεμέα (Nemea).

FRANCIJA

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

CIPER

Κουμανδαρία (Commandaria).

3. **Seznam kakovostnih likerskih vin pdpo, katerih proizvodnja vključuje dodajanje žganj, destiliranih iz posušenega grozdja, z volumenskim deležem alkohola, ki ni manjši od 52 % vol. in ne večji od 94,5 % vol.**

(Tretja alinea Priloge V, točke (J)(2)(b)(ii) k Uredbi Sveta (ES) št. 1493/1999)

GRČIJA

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne iz Patrasa), Μαυροδάφνη Κεφαλλονιάς (Mavrodafne iz Kefalonije).

4. **Seznam kakovostnih likerskih vin pdpo, katerih proizvodnja vključuje dodajanje grozdnega mošta v fermentaciji, pridobljenega iz rozin**

(Prva alinea Priloge V, točke (J)(2)(b)(iii) k Uredbi Sveta (ES) št. 1493/1999)

ŠPANIJA

Kakovostno likersko vino pdpo	Poimenovanje proizvoda, kakor ga določajo pravila Skupnosti ali nacionalna zakonodaja
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ITALIJA

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

CIPER

Κουμανδαρία (Commandaria)

5. **Seznam kakovostnih likerskih vin pdpo, katerih proizvodnja vključuje dodajanje koncentriranega grozdnega mošta, pridobljenega z neposrednim segrevanjem, ki razen tega postopka ustreza opredelitvi koncentriranega grozdnega mošta**

(Druga alinea Priloge V(J)(2)(b)(iii) k Uredbi Sveta (ES) št. 1493/1999)

ŠPANIJA

Kakovostno likersko vino pdpo	Poimenovanje proizvoda, kakor ga določajo pravila Skupnosti ali nacionalna zakonodaja
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

ITALIJA

Marsala

6. **Seznam kakovostnih likerskih vin pdpo, katerih proizvodnja vključuje dodajanje koncentriranega grozdnega mošta**

(Tretja alinea Priloge V(J)(2)(b)(iii) k Uredbi Sveta (ES) št. 1493/1999)

ŠPANIJA

Kakovostno likersko vino pdpo	Poimenovanje proizvoda, kakor ga določajo pravila Skupnosti ali nacionalna zakonodaja
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ITALIJA

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

PRILOGA XXII

Razveljavljena uredba z njenimi zaporednimi spremembami

Uredba Komisije (ES) št. 1622/2000 (UL L 194, 31.7.2000, str. 1)	
Uredba (ES) št. 2451/2000 (UL L 282, 8.11.2000, str. 7)	
Uredba (ES) št. 885/2001 (UL L 128, 10.5.2001, str. 54)	samo člen 2
Uredba (ES) št. 1609/2001 (UL L 212, 7.8.2001, str. 9)	
Uredba (ES) št. 1655/2001 (UL L 220, 15.8.2001, str. 17)	
Uredba (ES) št. 2066/2001 (UL L 278, 23.10.2001, str. 9)	
Uredba (ES) št. 2244/2002 (UL L 341, 17.12.2002, str. 27)	
Uredba (ES) št. 1410/2003 (UL L 201, 8.8.2003, str. 9)	
Točka 6A.30 Priloge II Akta o pristopu iz leta 2003 (UL L 236, 23.9.2003, str. 346)	
Uredba (ES) št. 1427/2004 (UL L 263, 10.8.2004, str. 3)	
Uredba (ES) št. 1428/2004 (UL L 263, 10.8.2004, str. 7)	
Uredba (ES) št. 1163/2005 (UL L 188, 20.7.2005, str. 3)	
Uredba (ES) št.643/2006 (UL L 115, 28.4.2006, str. 6)	samo člen 1
Uredba (ES) št. 1507/2006 (UL L 280, 12.10.2006, str. 9)	samo člen 1
Uredba (ES) št. 2030/2006 (UL L 414, 30.12.2006, str. 40)	samo člen 2
Uredba (ES) št. 388/2007 (UL L 97, 12.4.2007, str. 3)	
Uredba (ES) št. 389/2007 (UL L 97, 12.4.2007, str. 5)	
Uredba (ES) št. 556/2007 (UL L 132, 24.5.2007, str. 3)	
Uredba (ES) št. 1300/2007 (UL L 289, 7.11.2007, str. 8)	

PRILOGA XXIII

Primerjalna tabela

Uredba (ES) št. 1622/2000	Ta uredba
Členi 1 do 7	Člen 1 do 7
Člen 8, prvi pododstavek, uvodno besedilo	Člen 8(1), uvodno besedilo
Člen 8, prvi pododstavek, prva alineja	Člen 8(1), točka (a)
Člen 8, prvi pododstavek, druga alineja	Člen 8(1), točka (b)
Člen 8, drugi pododstavek	Člen 8(2)
Člen 9, prvi pododstavek, uvodno besedilo	Člen 9(1), uvodno besedilo
Člen 9, prvi pododstavek, prva alineja	Člen 9(1), točka (a)
Člen 9, prvi pododstavek, druga alineja	Člen 9(1), točka (b)
Člen 9, prvi pododstavek, tretja alineja	Člen 9(1), točka (c)
Člen 9, drugi pododstavek	Člen 9(2)
Člena 10 in 11	Člena 10 in 11
Člen 11a	Člen 12
Člen 12	Člen 13
Člen 13	Člen 14
Člen 14	Člen 15
Člen 15	Člen 16
Člen 15a	Člen 17
Člen 16	Člen 18
Člen 17	Člen 19
Člen 18	Člen 20
Člen 18a	Člen 21
Člen 18b	Člen 22
Člen 19	Člen 23
Člen 20	Člen 24
Člen 21	Člen 25
Člen 22	Člen 26
Člen 23	Člen 27
Člen 24, uvodno besedilo	Člen 28, prvi pododstavek, uvodno besedilo
Člen 24, točka (a)	Člen 28, prvi pododstavek, točka (a)
Člen 24, točka (b)	Člen 28, prvi pododstavek, točka (b)
Člen 24, točka (c)	Člen 28, prvi pododstavek, točka (c)
Člen 24, točka (d), uvodno besedilo	Člen 28, prvi pododstavek, točka (d), uvodno besedilo
Člen 24, točka (d), prva alineja	Člen 28, prvi pododstavek, točka (d)(i)
Člen 24, točka (d), druga alineja	Člen 28, prvi pododstavek, točka (d)(ii)
Člen 24, točka (d), tretja alineja	Člen 28, prvi pododstavek, točka (d)(iii)
Člen 24, točka (d), končno besedilo	Člen 28, točka (d), drugi pododstavek
Člen 24, točka (e)	Člen 28, prvi pododstavek, točka (e)

Uredba (ES) št. 1622/2000	Ta uredba
Člen 25(1)	Člen 29(1)
Člen 25(2), uvodno besedilo	Člen 29(2), uvodno besedilo
Člen 25(2), prva alineja	Člen 29(2), točka (a)
Člen 25(2), druga alineja	Člen 29(2), točka (b)
Člen 25(2), tretja alineja	Člen 29(2), točka (c)
Člen 25(2), četrta alineja	Člen 29(2), točka (d)
Člen 25(2), peta alineja	Člen 29(2), točka (e)
Člen 25(3) do (6)	Člen 29(3) do (6)
Člen 26(1)	Člen 30(1)
Člen 26(2), uvodno besedilo	Člen 30(2), uvodno besedilo
Člen 26(2), prva alineja	Člen 30(2), točka (a)
Člen 26(2), druga alineja	Člen 30(2), točka (b)
Člen 26(2), tretja alineja	Člen 30(2), točka (c)
Člen 26(3)	Člen 30(3)
Člen 27	Člen 31
Člen 28	Člen 32
Člen 29	Člen 33
Člen 30	Člen 34
Člen 31	Člen 35
Člen 32	Člen 36
Člen 33	Člen 37
Člen 34(1)	Člen 38(1)
Člen 34(2), uvodno besedilo	Člen 38(2), uvodno besedilo
Člen 34(2), prva alineja	Člen 38(2), točka (a)
Člen 34(2), druga alineja	Člen 38(2), točka (b)
Člen 34(2), končno besedilo	Člen 38(2), končno besedilo
Člen 34(3)	Člen 38(3)
Člen 35(1), uvodno besedilo	Člen 39(1), uvodno besedilo
Člen 35(1), prva alineja	Člen 39(1), točka (a)
Člen 35(1), druga alineja	Člen 39(1), točka (b)
Člen 35(1), tretja alineja	Člen 39(1), točka (c)
Člen 35(1), končno besedilo	Člen 39(1), uvodno besedilo
Člen 35(2) in (3)	Člen 39(2) in (3)
Člen 35(4), uvodno besedilo	Člen 39(4), uvodno besedilo
Člen 35(4), točka (a)	Člen 39(4), točka (a)
Člen 35(4), točka (b), uvodno besedilo	Člen 39(4), točka (b), uvodno besedilo
Člen 35(4), točka (b), prva alineja	Člen 39(4), točka (b)(i)
Člen 35(4), točka (b), druga alineja	Člen 39(4), točka (b)(ii)
Člen 35(5)	Člen 39(5)
Člen 37	Člen 40

Uredba (ES) št. 1622/2000	Ta uredba
Člen 38	Člen 41
Člen 39	Člen 42
Člen 40	Člen 43
Člen 41(1), prvi pododstavek, uvodno besedilo	Člen 44, odstavek 1, prvi pododstavek, uvodno besedilo
Člen 41(1), prvi pododstavek, prva alineja	Člen 44, odstavek 1, prvi pododstavek, točka (a)
Člen 41(1), prvi pododstavek, druga alineja	Člen 44, odstavek 1, prvi pododstavek, točka (b)
Člen 41(1), prvi pododstavek, tretja alineja	Člen 44, odstavek 1, prvi pododstavek, točka (c)
Člen 41(1), prvi pododstavek, četrta alineja	Člen 44(1), odstavek 1, prvi pododstavek, točka (d)
Člen 41(1), drugi pododstavek	Člen 44(1), odstavek 1, drugi pododstavek
Člen 41(2), (3) in (4)	Člen 44(2), (3) in (4)
Člen 42	Člen 45
Člen 43	Člen 46
Člen 44(1)	—
Člen 44(2)	Člen 47
—	Člen 48
Člen 45	Člen 49
Priloga I	Priloga I
Priloga II	Priloga II
Priloga III	Priloga III
Priloga IV	Priloga IV
Priloga VI	Priloga V
Priloga VII	Priloga VI
Priloga VIII	Priloga VII
Priloga VIIIa	Priloga VIII
Priloga IX	Priloga IX
Priloga IXa	Priloga X
Priloga X	Priloga XI
Priloga XI	Priloga XII
Priloga XIa	Priloga XIII
Priloga XII	Priloga XIV
Priloga XIIa	Priloga XV
Priloga XIII	Priloga XVI
Priloga XIV	Priloga XVII
Priloga XV	Priloga XVIII
Priloga XVI	Priloga XIX
Priloga XVII	Priloga XX
Priloga XVIII	Priloga XXI
—	Priloga XXII
—	Priloga XXIII