KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EG) nr 423/2008

av den 8 maj 2008

om vissa tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 1493/1999 och om införandet av en gemenskapskodex för oenologiska metoder och behandlingar

(kodifierad version)

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen,

med beaktande av rådets förordning (EEG) nr 1493/1999 av den 17 maj 1999 om den gemensamma organisationen av marknaden för vin [1], särskilt artiklarna 46 och 80, och

av följande skäl:

(1) Kommissionens förordning (EG) nr 1622/2000 av den 24 juli 2000 om vissa tillämpningsföreskrifter för förordning (EG) nr 1493/1999 om den gemensamma organisationen av marknaden för vin och införandet av en gemenskapskodex för oenologiska metoder och behandlingar [2] har ändrats flera gånger [3] på ett väsentligt sätt. För att skapa klarhet och överskådlighet bör den förordningen kodifieras.

(2) I avdelning V kapitel I i förordning (EG) nr 1493/1999 och i flera av bilagorna till den förordningen fastställs generella regler för oenologiska behandlingar och metoder. Därutöver hänvisas till de tillämpningsföreskrifter som kommissionen skall anta.

(3) Det är av intresse för såväl de ekonomiska aktörerna i gemenskapen som för de myndigheter som ansvarar för att tillämpa gemenskapens regelverk att samtliga dessa bestämmelser finns samlade i en gemenskapskodex för oenologiska metoder och behandlingar.

(4) Gemenskapskodexen bör endast omfatta de tillämpningsföreskrifter som rådet uttryckligen hänvisar till i förordning (EG) nr 1493/1999. Därutöver bör de regler som följer av artikel 28 och följande artiklar i fördraget vara tillräckliga för att på det oenologiska området garantera fri rörlighet för vinsektorns produkter.

(5) Det bör påpekas att denna kodex skall tillämpas utan att det påverkar tillämpningen av särskilda bestämmelser på andra områden, i synnerhet i livsmedelslagstiftningen, där sådana regler kan förekomma redan nu eller komma att införas senare.

(6) Enligt artikel 42.5 i förordning (EG) nr 1493/1999 kan även andra druvsorter än de som i klassificeringen enligt artikel 19 i den förordningen är upptagna som druvsorter för vinframställning, eller produkter som härrör från dessa, få användas i gemenskapen för framställning av sådana produkter som avses i nämnda artikel 42.5. En förteckning bör upprättas över de sorter för vilka dessa undantag kan beviljas.

(7) Genom tillämpning av bilaga V till förordning (EG) nr 1493/1999 bör en förteckning upprättas över kvalitetslikörviner framställda inom specificerade områden (kvalitetslikörviner fso) för vilka särskilda regler för framställningen medges. För att göra det lättare att identifiera produkterna och för att underlätta handeln mellan medlemsstaterna bör det hänvisas till den varubeskrivning som har fastställts i gemenskapsbestämmelser eller i nationella bestämmelser.

(8) Genom tillämpning av bilaga IV till förordning (EG) nr 1493/1999 bör det fastställas gränser för användningen av vissa ämnen samt villkor för hur vissa av dessa ämnen får användas.

(9) Två medlemsstater har genomfört experiment där lysozym använts vid vinframställning. Det har här bekräftats att tillsatsen av detta ämne är av betydande intresse för stabilisering av viner och möjliggör framställning av kvalitetsviner med låg svaveldioxidhalt. Dess användning bör alltså tillåtas varvid doseringen vid användningen bör fastställas i enlighet med de tekniska krav som konstaterats vid experimenten.

[1] EGT L 179, 14.7.1999, s. 1. Förordningen senast ändrad genom förordning (EG) nr 1791/2006 (EUT L 363, 20.12.2006, s. 1).
[2] EGT L 194, 31.7.2000, s. 1. Förordningen senast ändrad genom förordning (EG) nr 1300/2007 (EUT L 289, 7.11.2007, s. 8).
[3] Se bilaga XXII.

(10) I artikel 44 i rådets förordning (EEG) nr 337/79 [1], ändrad genom förordning (EEG) nr 3307/85 [2], föreskrevs, med verkan från och med den 1 september 1986, en minskning med 15 mg/l av den högsta tillåtna totala svaveldioxidhalten i andra viner än mousserande viner, likörviner och ett antal kvalitetsviner. För att undvika avsättningssvårigheter för dessa viner till följd av de ändrade produktionsreglerna gavs tillstånd för att viner från gemenskapen, med undantag för Portugal, som hade framställts före detta datum skulle få saluföras för direkt konsumtion. Det gavs också tillstånd för att viner från tredjeland och från Portugal skulle få saluföras efter detta datum, under en övergångsperiod på ett år räknat från ovan nämnda datum, om den totala svaveldioxidhalten överensstämde med gemenskapsbestämmelserna och i förekommande fall med de spanska bestämmelser som gällde före den 1 september 1986. Dessa bestämmelser bör förlängas eftersom sådana viner fortfarande kan finnas kvar i lager.

(11) I artiklarna 12 och 16 i rådets förordning (EEG) nr 358/79 av den 5 februari 1979 om mousserande vin framställt inom gemenskapen enligt definitionen i punkt 13 i bilaga II till förordning (EEG) nr 337/79 [3] fastställs en minskning, med verkan från den 1 september 1986, på 15 mg/l av den totala svaveldioxidhalten i mousserande viner, mousserande kvalitetsviner och mousserande kvalitetsviner framställda inom specificerade områden. Vad gäller mousserande viner med ursprung i gemenskapen, bortsett från Portugal, ges i artikel 22 första stycket i förordning (EEG) nr 358/79 möjlighet att avsätta dessa produkter till dess att lagren har tömts, om de har framställts i enlighet med förordning (EEG) nr 358/79 i dess gällande lydelse före den 1 september 1986. Övergångsbestämmelser bör fastställas för importerade mousserande viner och för mousserande viner med ursprung i Spanien och Portugal som har framställts före den 1 september 1986, för att undvika svårigheter med att avsätta dessa produkter. Det bör tillåtas att dessa produkter får bjudas ut till försäljning under en övergångsperiod efter den tidpunkten, om deras totala svaveldioxidhalt är i överensstämmelse med gällande gemenskapsbestämmelser före den 1 september 1986.

(12) I bilaga V punkt B 1 till förordning (EG) nr 1493/1999 fastställs den högsta halten av flyktiga syror i vin. Undantag får medges för vissa kvalitetsviner fso och vissa bordsviner som har en geografisk beteckning eller som har en alkoholhalt på 13 % eller högre. På grund av särskilda framställningsmetoder och hög alkoholhalt har vissa viner i de här kategorierna, med ursprung i Tyskland, Spanien, Frankrike, Italien, Österrike och Förenade kungariket, i regel en halt av flyktiga syror som är högre än den som föreskrivs i ovan nämnda bilaga V. För att dessa viner även i fortsättningen skall kunna framställas med de traditionella metoder som ger dem deras karaktäristiska egenskaper bör undantag medges från ovan nämnda bilaga V punkt B 1.

(13) I enlighet med bilaga V punkt D 3 till förordning (EG) nr 1493/1999 är det nödvändigt att närmare ange de vinodlingsområden där sackaros traditionellt har tillsatts enligt den lagstiftning som gällde den 8 maj 1970.

(14) Eftersom vinodlingen är av begränsad omfattning i Luxemburg kan de behöriga myndigheterna genomföra en systematisk analytisk kontroll av alla partier av produkter som används för vinframställning. Så länge dessa förhållanden består är det inte nödvändigt att lämna deklarationer om planerad berikning.

(15) Enligt bilaga V punkt G 5 till förordning (EG) nr 1493/1999 skall varje beriknings-, syratillsättnings- och avsyrningsprocess anmälas till de behöriga myndigheterna. Detsamma gäller i fråga om de mängder socker eller koncentrerad druvmust eller renad koncentrerad druvmust som innehas av de fysiska eller juridiska personer som utför dessa processer. Dessa anmälningar skall göra det möjligt att kontrollera de nämnda processerna. Därför måste anmälningarna göras till den behöriga myndigheten i den medlemsstat där en sådan process äger rum. Anmälningarna måste vara så precisa som möjligt och lämnas in till den behöriga myndigheten inom den tidsfrist som är lämplig för att den myndigheten skall kunna utföra en effektiv kontroll i de fall det rör sig om en höjning av alkoholhalten. När det gäller tillsättning av syra och avsyrning räcker det med en senare kontroll. Av denna anledning och för att förenkla administrationen bör det i dessa fall vara tillåtet, med undantag för den första anmälan för vinåret, att anmälan sker genom en uppdatering av de register som regelbundet kontrolleras av den behöriga myndigheten.

(16) I bilaga V punkt F 1 till förordning (EG) nr 1493/1999 fastställs vissa regler för sötning av viner. Dessa bestämmelser avser i första hand bordsvin. I enlighet med bilaga VI punkt G 2 till den förordningen är de också tillämpliga på kvalitetsviner fso.

(17) Sötning får inte medföra berikning utöver de gränser som fastställs i bilaga V punkt C till förordning (EG) nr 1493/1999. Därför fastställs särskilda bestämmelser om detta i bilaga V punkt F 1 till den förordningen. Dessutom är det alldeles nödvändigt med kontrollåtgärder, särskilt för att säkerställa att bestämmelserna i fråga följs.

[1] EGT L 54, 5.3.1979, s. 1.
[2] EGT L 367, 31.12.1985, s. 39.
[3] EGT L 54, 5.3.1979, s. 130.

(18) För att öka effektiviteten i dessa kontroller bör sötning endast äga rum i själva produktionen eller i ett led som ligger så nära produktionen som möjligt. Därför bör sötning begränsas till produktionsledet och grossistledet.

(19) Kontrollorganen skall underrättas så snart en sötningsprocess är planerad. Det bör därför fastställas att den som avser att genomföra sötning skall anmäla detta skriftligt till kontrollorganet. Detta förfarande kan dock förenklas om ett företag ofta eller kontinuerligt utför sötning.

(20) Syftet med anmälan är att möjliggöra kontroll av sötningen. Därför måste anmälningarna göras till den behöriga myndigheten i den medlemsstat där en sådan process äger rum. Anmälningarna måste vara så precisa som möjligt och lämnas in till den behöriga myndigheten innan processen äger rum.

(21) För att kontrollen skall vara effektiv måste de mängder druvmust eller koncentrerad druvmust som innehas av den berörda parten deklareras innan sötningen påbörjas. Denna deklaration kan endast fylla sin funktion om den förenas med skyldigheten att föra register över in- och utgående produkter som används vid sötning.

(22) För att undvika att sackaros används vid sötning av likörvin bör det vara tillåtet att förutom koncentrerad druvmust använda renad koncentrerad druvmust.

(23) Blandning (”*coupage*”) är en vanligt förekommande oenologisk metod. Med tanke på de effekter den kan få och för att undvika missbruk är det nödvändigt att införa regler för hur metoden får användas.

(24) Vad gäller vin eller must från samma vinodlingszon inom gemenskapen eller från samma produktionsområde i tredjeland, är det av stor betydelse för handelsvärdet att det geografiska ursprunget eller druvsorten anges. Därför bör en blandning av vin eller druvmust från samma vinodlingszon, men från olika geografiska områden inom denna zon, eller blandning av vin och druvmust som härrör från olika druvsorter eller skördeår, under förutsättning att beskrivningen av slutprodukten innehåller uppgifter om det geografiska ursprunget, druvsorten eller skördeåret, betraktas som en blandning.

(25) Under en begränsad period och i experimentsyfte är det lämpligt att medlemsstaterna får tillåta vissa metoder eller behandlingar som inte tillåts i förordning (EG) nr 1493/1999.

(26) Enligt artikel 46.3 i förordning (EG) nr 1493/1999 skall analysmetoder fastställas för att bestämma sammansättningen av de produkter som anges i artikel 1 i samma förordning, samt regler för kontroll av huruvida dessa produkter har utsatts för någon behandling som strider mot godkända oenologiska metoder.

(27) Bilaga VI punkt J 1 till förordning (EG) nr 1493/1999 innehåller bestämmelser om en analytisk undersökning som omfattar åtminstone en bedömning av de egenskaper hos det aktuella kvalitetsvinet fso som anges i punkt J 3.

(28) Det är nödvändigt att införa enhetliga analysmetoder för kontroll av de uppgifter som anges i dokumentationen för de aktuella produkterna, så att uppgifterna blir korrekta och jämförbara. Dessa metoder bör därför vara obligatoriska för alla handelstransaktioner och alla kontrollåtgärder. Med hänsyn till kontrollkraven och de begränsade möjligheterna i detta avseende inom handeln bör ännu ett visst antal rutinmetoder tillåtas för en begränsad period, vilket gör det möjligt att snabbt och med tillräcklig säkerhet fastställa de nödvändiga faktorerna.

(29) I kommissionens förordning (EEG) nr 2676/90 fastställdes gemenskapens analysmetoder för vinsektorn [1]. Med hänsyn till giltigheten hos de metoder som anges där bör den förordningen behållas, med undantag för vanliga metoder som inte längre beskrivs.

(30) Förvaltningskommittén för viner har inte yttrat sig inom den tid som ordföranden har bestämt.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Syfte

Utan att det påverkar den generella livsmedelslagstiftningen skall gemenskapens regelverk i fråga om oenologiska behandlingar och metoder utgöras dels av avdelning V kapitel I i förordning (EG) nr 1493/1999, dels av bilagorna till den förordningen samt denna kodex.

[1] EGT L 272, 3.10.1990, s. 1. Förordningen senast ändrad genom förordning (EG) nr 1293/2005 (EUT L 205, 6.8.2005, s. 12).

Denna kodex utgör tillämpningsföreskrifter för förordning (EG) nr 1493/1999, särskilt i fråga om produkter som är avsedda att användas i framställningen av vin (avdelning I) samt oenologiska behandlingar och metoder som är tillåtna i gemenskapen (avdelning II och III).

AVDELNING I

BESTÄMMELSER OM VISSA DRUVOR OCH DRUVMUSTER

Artikel 2

Användning av vissa druvsorter

1. Det är förbjudet att framställa vin från druvor av sorter som klassificerats endast som bordsdruvor.

2. Genom undantag från artikel 42.5 i förordning (EG) nr 1493/1999 får de druvsorter som anges i bilaga I till den här förordningen användas i gemenskapen för framställning av de produkter som avses i den bestämmelsen.

Artikel 3

Användning av vissa produkter som inte har den naturliga alkoholhalten i volymprocent för framställning av mousserande vin, mousserande vin tillsatt med koldioxid eller pärlande vin tillsatt med koldioxid

I bilaga II till den här förordningen anges de år då sådana produkter från vinodlingszonerna A och B, som på grund av ogynnsam väderlek inte har den minsta naturliga alkoholhalt i volymprocent som föreskrivs för dessa zoner, får användas, på de villkor som anges i artikel 44.3 i förordning (EG) nr 1493/1999, för framställning av mousserande vin, mousserande vin tillsatt med koldioxid eller pärlande vin tillsatt med koldioxid.

Artikel 4

Användning av druvmust från vissa druvsorter för framställning av mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ och mousserande kvalitetsviner fso av aromatisk typ, samt undantag från denna användning

1. I bilaga III del A till den här förordningen upprättas en förteckning över de druvsorter av vilka sådan druvmust, eller delvis jäst druvmust, får framställas som är avsedd att användas för framställning av cuvéen till mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ och mousserande kvalitetsvin fso av aromatisk typ, i enlighet med bilaga V punkt I 3 a och bilaga VI punkt K 10 a till förordning (EG) nr 1493/1999.

2. I bilaga III del B till den här förordningen anges de undantag som avses i bilaga V punkt I 3 a och i bilaga VI punkt K 10 a till förordning (EG) nr 1493/1999 beträffande druvsorter och produkter som får användas för framställning av cuvéen.

AVDELNING II

OENOLOGISKA METODER OCH BEHANDLINGAR

KAPITEL I

Gränser och villkor för användning av vissa ämnen som är tillåtna för oenologiska ändamål

Artikel 5

Gränser för användning av vissa ämnen

De ämnen som är tillåtna för oenologiska ändamål enligt bilaga IV till förordning (EG) nr 1493/1999 får endast användas inom de gränser som anges i bilaga IV till den här förordningen.

Artikel 6

Specifikationer för renhet och identitet för de ämnen som ingår i de oenologiska metoderna

Specifikationerna för renhet och identitet för de ämnen som ingår i de oenologiska metoder som avses i artikel 46.2 c i förordning (EG) nr 1493/1999 skall vara de som anges i kommissionens direktiv 96/77/EG [1]. I tillämpliga fall skall dessa kriterier för renhet kompletteras med särskilda krav som anges i den här förordningen.

Artikel 7

Kalciumtartrat

Kalciumtartrat, vars användning regleras i bilaga IV punkt 3 v till förordning (EG) nr 1493/1999 för att främja utfällning av vinsten, får endast användas om bestämmelserna i bilaga V till den här förordningen följs.

Artikel 8

Vinsyra

1. Det är tillåtet att använda vinsyra, vars användande för avsyrning föreskrivs i bilaga IV punkt 1 m och i bilaga IV punkt 3 l till förordning (EG) nr 1493/1999, endast för produkter

a) som härrör från druvsorterna Elbling och Riesling, och

b) som kommer från druvor som skördats i vinodlingsområden i den norra delen av vinodlingszon A enligt följande:

— Ahr

— Rheingau,

[1] EGT L 339, 30.12.1996, s. 1.

— Mittelrhein,

— Mosel,

— Nahe,

— Rheinhessen,

— Pfalz,

— Moselle luxembourgeoise.

2. Vinsyra som används på det sätt som anges i bilaga IV punkterna 1 l och 1 m samt 3 k och 3 l till förordning (EG) nr 1493/1999, också kallad L-vinsyra, skall vara av jordbruksursprung och framställd främst ur vinprodukter. Den skall likaledes uppfylla de renhetskriterier som anges i direktiv 96/77/EG.

Artikel 9

Kåda från Aleppotall

1. Kåda från Aleppotall, vars användning regleras i bilaga IV punkt 1 n till förordning (EG) nr 1493/1999, får endast användas för framställning av ett bordsvin av retsinatyp. Denna oenologiska metod får endast användas

a) i Grekland,

b) på druvmust från druvor vars sort, produktionsområde och vinframställningsområde fastställs i grekiska bestämmelser som var i kraft den 31 december 1980,

c) genom tillsats av högst 1 000 gram kåda per hektoliter produkt som används före jäsningen eller, under förutsättning att den verkliga alkoholhalten i volymprocent inte är högre än en tredjedel av den totala alkoholhalten i volymprocent, även under jäsningen.

2. Om Grekland har för avsikt att ändra de bestämmelser som avses i punkt 1 b skall kommissionen i förväg underrättas om detta. Om kommissionen inte framför några synpunkter inom två månader efter ett sådant meddelande får Grekland göra sådana ändringar.

Artikel 10

Betaglukanas

Betaglukanas, vars användning regleras i bilaga IV punkt 1 j och punkt 3 m till förordning (EEG) nr 1493/1999, får endast användas om bestämmelserna i bilaga VI till den här förordningen följs.

Artikel 11

Mjölksyrabakterier

Mjölksyrabakterier, vars användning regleras i bilaga IV punkt 1 q och punkt 3 z till förordning (EG) nr 1493/1999, får endast användas om bestämmelserna i bilaga VII till den här förordningen följs.

Artikel 12

Lysozym

I bilaga IV punkterna 1 r och 3 zb till förordning (EG) nr 1493/1999 fastställs bruket av lysozym, som bara får användas om det motsvarar specifikationerna i bilaga VIII till den här förordningen.

Artikel 13

Jonbytarhartser

De jonbytarhartser som får användas i enlighet med bilaga IV punkt 2 h till förordning (EG) nr 1493/1999 är sampolymerer av styren eller divinylbensen som innehåller grupper av sulfonsyra eller ammonium. De måste överensstämma med bestämmelserna i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1935/2004 [1], och med såväl gemenskapens som nationella tillämpningsföreskrifter för den förordningen. Dessutom får de inte under den kontroll som görs med hjälp av den analysmetod som anges i bilaga IX till den här förordningen förlora mer än 1 mg/l organiska ämnen till någon av de uppräknade lösningarna. Hartserna skall regenereras med hjälp av ämnen som har godkänts för användning vid framställning av livsmedel.

Hartserna får endast användas om en oenolog eller tekniker kontrollerar processen och om den äger rum på en anläggning som godkänts av myndigheterna i den medlemsstat där hartserna används. Dessa myndigheter skall fastställa de godkända oenologernas och teknikernas uppgifter och ansvar.

Artikel 14

Kaliumferrocyanid

Kaliumferrocyanid, vars användning regleras i bilaga IV punkt 3 p till förordning (EG) nr 1493/1999, får endast användas om denna behandling sker under kontroll av en oenolog eller tekniker som är godkänd av myndigheterna i den medlemsstat där produkterna används, och vars ansvarsområde skall fastställas, om det är nödvändigt, av den berörda medlemsstaten.

Efter behandlingen skall vinet innehålla spår av järn.

[1] EUT L 338, 13.11.2004, s. 4.

Bestämmelser om kontroll av användningen av de produkter som avses i första stycket skall antas av medlemsstaterna.

Artikel 15

Kalciumfytat

Kalciumfytat, vars användning regleras i bilaga IV punkt 3 p till förordning (EG) nr 1493/1999, får endast användas om varje behandling sker under kontroll av en oenolog eller tekniker som är godkänd av myndigheterna i den medlemsstat där en av dessa behandlingar äger rum, och vars ansvarsområde skall fastställas, om det är nödvändigt, av den berörda medlemsstaten.

Efter behandlingen skall vinet innehålla spår av järn.

Bestämmelser om kontroll av användningen av de produkter som avses i första stycket skall antas av medlemsstaterna.

Artikel 16

DL vinsyra

DL vinsyra, vars användning regleras i bilaga IV punkt 3 s till förordning (EG) nr 1493/1999, får endast användas om behandlingen sker under kontroll av en oenolog eller tekniker som är godkänd av myndigheterna i den medlemsstat där behandlingen sker, och vars ansvarsområde skall fastställas, om det är nödvändigt, av den berörda medlemsstaten.

Bestämmelser om kontroll av användningen av den produkt som avses i första stycket skall antas av medlemsstaterna.

Artikel 17

Dimetyldikarbonat

Tillsättning av dimetyldikarbonat, enligt punkt 3 zc i bilaga IV till förordning (EG) nr 1493/1999, får endast ske inom de gränser som fastställs i bilaga IV till den här förordningen och såvida bestämmelserna i bilaga X i den här förordningen följs.

Artikel 18

Elektrodialysbehandling

Elektrodialysbehandling för att säkerställa vinets vinsyrestabilisering, vars användning regleras i bilaga IV punkt 4 b till förordning (EG) nr 1493/1999, får endast användas om bestämmelserna i bilaga XI till den här förordningen följs.

Artikel 19

Ureas

Ureas för att minska ureahalten i vinerna, vars användning regleras i bilaga IV punkt 4 c till förordning (EG) nr 1493/1999, får endast användas om den överensstämmer med de bestämmelser och renhetskriterier som anges i bilaga XII till den här förordningen.

Artikel 20

Tillsats av syre

Tillsats av syre, vars användning regleras i bilaga IV punkt 4 a till förordning (EG) nr 1493/1999, får endast ske i form av rent syre tillsatt med kolsyra.

Artikel 21

Hällande av vin eller druvmust över jäsningsrester, druvrester eller pressad ”aszú”-massa

Hällande av vin eller druvmust över jäsningsrester, druvrester eller pressad ”aszú”-massa enligt punkt 4 d i bilaga IV till förordning (EG) nr 1493/1999 skall ske i enlighet med de ungerska bestämmelser som gällde den 1 maj 2004, på följande sätt:

a) ”Tokaji fordítás” skall framställas genom att druvmust eller vin hälls över den pressade ”aszú”-massan.

b) ”Tokaji máslás” skall framställas genom att druvmust eller vin hälls över jäsningsrester av ”szamorodni” eller ”aszú”.

Artikel 22

Användning av bitar av ek

Vid framställningen av vin får bitar av ek användas, enligt bilaga IV punkt 4 e i förordning (EG) 1493/1999, endast om bestämmelserna i bilaga XIII till den här förordningen är uppfyllda.

KAPITEL II

Gränser och särskilda villkor

Artikel 23

Innehåll av svaveldioxid

1. I bilaga XIV till den här förordningen anges ändringar i förteckningarna över viner i bilaga V punkt A 2 till förordning (EG) nr 1493/1999.

2. Så länge det finns lager kvar får följande viner saluföras för direkt konsumtion:

— Andra viner än mousserande viner och likörviner, med ursprung i gemenskapen med undantag för Portugal, som producerats före den 1 september 1986, och

— andra viner än mousserande viner och likörviner, med ursprung i tredjeland och i Portugal, som importerats till gemenskapen före den 1 september 1987.

Detta får ske på villkor att den totala svaveldioxidhalten vid den tidpunkt då vinet saluförs inte är högre än

a) 175 mg/l för röda viner,

b) 225 mg/l för vita viner och roséviner,

c) 225 mg/l för röda viner och 275 mg/l för vita viner och roséviner; genom undantag från punkterna a) och b) skall detta vara tillåtet för viner med en restsockerhalt, uttryckt som invertsocker, på lägst 5 g/l.

Till dess att lagren har tömts får dessutom följande viner saluföras för direkt konsumtion i produktionslandet eller för export till tredjeland:

— Viner med ursprung i Spanien, som har framställts före den 1 september 1986 och vars totala svaveldioxidhalt inte överstiger de nivåer som fastställts i spanska bestämmelser som gällde före den tidpunkten.

— Viner med ursprung i Portugal, som har framställts före den 1 januari 1991 och vars totala svaveldioxidhalt inte överstiger de nivåer som fastställts i portugisiska bestämmelser som gällde före den tidpunkten.

3. Till dess att lagren har tömts får mousserande viner med ursprung i tredjeland och i Portugal, och som importerats till gemenskapen före den 1 september 1987, saluföras för direkt konsumtion. Detta får ske på villkor att den totala svaveldioxidhalten inte är högre än

— 250 mg/l för mousserande viner,

— 200 mg/l för mousserande kvalitetsviner.

Till dess att lagren har tömts får dessutom följande viner saluföras för direkt konsumtion i produktionslandet eller för export till tredjeland:

— Viner med ursprung i Spanien, som har framställts före den 1 september 1986 och vars totala svaveldioxidhalt inte överstiger de nivåer som fastställts i spanska bestämmelser som gällde före den tidpunkten.

— Viner med ursprung i Portugal, som har framställts före den 1 januari 1991 och vars totala svaveldioxidhalt inte överstiger de nivåer som fastställts i portugisiska bestämmelser som gällde före den tidpunkten.

4. Förteckningen över de tillfällen då medlemsstaterna på grund av ogynnsamma väderleksförhållanden får ge tillstånd att, för vissa viner som har framställts inom vissa vinodlingszoner på deras territorium, höja den högsta tillåtna totala svaveldioxidhalten under 300 mg/l som avses i punkt A i bilaga V till förordning (EG) nr 1493/1999 med högst 40 ml/l återfinns i bilaga XV till den här förordningen.

Artikel 24

Halt av flyktiga syror

De viner för vilka det föreskrivs undantag från den högsta tillåtna halten av flyktiga syror i enlighet med bilaga V punkt B 3 till förordning (EG) nr 1493/1999 anges i bilaga XVI till den här förordningen.

Artikel 25

Användning av kalciumsulfat för vissa likörviner

De undantag beträffande användningen av kalciumsulfat som avses i bilaga V punkt J 4 b till förordning (EG) nr 1493/1999 får endast medges för följande spanska viner:

a) ”*Vino generoso*”, enligt definitionen i bilaga VI punkt L 8 till förordning (EG) nr 1493/1999;

b) ”*Vino generoso de licor*”, enligt definitionen i bilaga VI punkt L 11 till förordning (EG) nr 1493/1999.

AVDELNING III

OENOLOGISKA METODER

KAPITEL I

Berikning

Artikel 26

Tillstånd att använda sackaros

Sackaros får i enlighet med bilaga V punkt D 3 till förordning (EG) nr 1493/1999 användas i följande vinodlingsregioner:

a) Vinodlingszon A,

b) Vinodlingszon B,

c) Vinodlingszon C, med undantag för vinarealerna i Italien, Grekland, Spanien, Portugal och de vinarealer i de franska departmenten över vilka följande appellationsdomstolar har domsrätt:

— Aix-en-Provence,

— Nîmes,

— Montpellier,

— Toulouse,

— Agen,

— Pau,

— Bordeaux,

— Bastia.

De nationella myndigheterna får emellertid undantagsvis ge tillstånd för berikning genom chaptalisering i de franska departement som avses i punkt c. Frankrike skall utan dröjsmål underrätta kommissionen och övriga medlemsstater om sådana tillstånd.

Artikel 27

Berikning när väderleken har varit exceptionellt ogynnsam

I bilaga XVII till den här förordningen anges de år, samt i förekommande fall även berörda vinodlingszoner, geografiska områden samt sorter, då en höjning av den alkoholhalt i volymprocent som avses i bilaga V punkt C 3 till förordning (EG) nr 1493/1999, enligt förfarandet i artikel 75.2 i den förordningen, får ske på grund av exceptionellt ogynnsam väderlek, i enlighet med punkt C 4 i nämnda bilaga.

Artikel 28

Berikning av cuvéen till mousserande viner

I enlighet med bilaga V punkt H 4 och punkt I 5 samt bilaga VI punkt K 11 till förordning (EG) nr 1493/1999 får medlemsstaterna tillåta berikning av cuvéen på den plats där ett mousserande vin framställs. Detta får ske under följande förutsättningar:

a) Att ingen av beståndsdelarna i cuvéen tidigare har varit föremål för berikning.

b) Att dessa beståndsdelar endast härrör från druvor som har skördats i medlemsstaten.

c) Att berikningsprocessen genomförs i ett enda arbetsmoment.

d) Att följande gränser inte överskrids:

i) 3,5 % vol. för en cuvée med beståndsdelar från vinodlingszon A, om den naturliga alkoholhalten i volymprocent för varje beståndsdel är minst 5 % vol.

ii) 2,5 % vol. för en cuvée med beståndsdelar från vinodlingszon B, förutsatt att den naturliga alkoholhalten i volymprocent för varje beståndsdel är minst 6 % vol.

iii) 2 % vol. för en cuvée med beståndsdelar från vinodlingszonerna C I a, C I b, C II, C III, förutsatt att den naturliga alkoholhalten i volymprocent för varje beståndsdel är minst 7,5 % vol., 8 % vol., 8,5 % vol. respektive 9 % vol.

e) Att den använda metoden består i tillsättning av sackaros, koncentrerad druvmust eller rektifierad koncentrerad druvmust.

De gränser som anges i första stycket punkt d påverkar inte tillämpningen av artikel 44.3 i förordning (EG) nr 1493/1999 på cuvéer som är avsedda för framställning av sådant mousserande vin som avses i bilaga I punkt 15 till den förordningen.

Artikel 29

Administrativa regler för berikning

1. Anmälan enligt bilaga V punkt G 5 till förordning (EG) nr 1493/1999 avseende höjning av alkoholhalten skall lämnas av de fysiska eller juridiska personer som utför processen inom den tidsfrist och under de kontrollvillkor som fastställts av de behöriga myndigheterna i den medlemsstat där processen äger rum.

2. Den anmälan som avses i punkt 1 skall göras skriftligt och skall innehålla följande uppgifter:

a) namn och adress på den person som gör anmälan,

b) den plats där processen skall utföras,

c) dag och klockslag då processen inleds,

d) beteckning på den produkt som är föremål för processen,

e) den metod som används i processen, samt närmare uppgifter om vilken typ av produkt som skall användas i denna.

3. Medlemsstaterna får tillåta att en enda anmälan i förväg lämnas in för flera processer eller för en viss bestämd period. En sådan anmälan får endast godtas under förutsättning att företaget i enlighet med punkt 6 för register över varje berikning och registrerar de uppgifter som krävs i punkt 2.

4. Medlemsstaterna skall fastställa de villkor enligt vilka en anmälningsskyldig, som på grund av *force majeure* är förhindrad att utföra processen vid den tidpunkt som uppges i anmälan, skall lämna in en ny anmälan till den behöriga myndigheten så att den nödvändiga kontrollen kan utföras.

Medlemsstaterna skall meddela kommission dessa bestämmelser skriftligt.

5. Den anmälan som avses i punkt 1 skall inte krävas i Luxemburg.

6. I enlighet med tillämpningsföreskrifterna för artikel 70 i förordning (EG) nr 1493/1999 skall uppgifter om processen för höjning av alkoholhalten skrivas in i registren över benämningar så snart själva processen har avslutats.

Om det i en anmälan i förväg för flera processer inte sägs vilken dag och vid vilken tidpunkt en process skall inledas skall detta skrivas in i registret innan en process inleds.

KAPITEL II

Tillsättning av syra och avsyrning

Artikel 30

Administrativa regler för tillsättning av syra och avsyrning

1. Den anmälan som avses i bilaga V punkt G 5 till förordning (EG) nr 1493/1999 skall, vad gäller tillsättning av syra och avsyrning, lämnas in av företagen senast två dagar efter det att den första processen under ett vinår har utförts. Den skall gälla för alla processer under vinåret.

2. Den anmälan som avses i punkt 1 skall göras skriftligt och skall innehålla följande uppgifter:

a) namn och adress på den person som gör anmälan,

b) processens art,

c) den plats där processen har ägt rum.

3. Uppgifter om varje process med tillsättning av syra eller med avsyrning skall skrivas in i registret i enlighet med tillämpningsföreskrifterna för artikel 70 i förordning (EG) nr 1493/1999.

KAPITEL III

Gemensamma regler för berikning, tillsättning av syra och avsyrning

Artikel 31

Tillsättning av syra och berikning av en och samma produkt

I bilaga XVIII till den här förordningen anges de fall då tillsättning av syra och berikning av en och samma produkt i enlighet med bilaga I till förordning (EG) nr 1493/1999 får ske i enlighet med bilaga V punkt E 7 till förordning (EG) nr 1493/1999, vilket skall beslutas i enlighet med förfarandet i artikel 75.2 i förordning (EG) nr 1493/1999.

Artikel 32

Allmänna villkor för berikning, tillsättning av syra och avsyrning av andra produkter än vin

De processer som avses i bilaga V punkt G 1 till förordning (EG) nr 1493/1999 skall utföras i ett enda arbetsmoment. Medlemsstaterna får emellertid tillåta att vissa processer utförs i flera arbetsmoment under förutsättning att detta tillvägagångssätt ger en bättre slutprodukt. I detta fall skall de gränser som anges i bilaga V till förordning (EG) nr 1493/1999 gälla för samtliga arbetsmoment.

Artikel 33

Undantag från de datum som fastställs för berikning, tillsättning av syra och avsyrning

Genom undantag från de datum som fastställs i bilaga V G 7 till förordning (EG) nr 1493/1999 får processerna för berikning, tillsättning av syra och avsyrning utföras före de datum som anges i bilaga XIX till den här förordningen.

KAPITEL IV

Sötning

Artikel 34

Tekniska regler för sötning

Sötning av bordsviner och kvalitetsviner fso får endast ske i produktionsledet och grossistledet.

Artikel 35

Administrativa regler för sötning

1. Fysiska eller juridiska personer som avser att genomföra sötning skall lämna in en anmälan om detta till den behöriga myndigheten i den medlemsstat där sötningen skall äga rum.

2. Dessa anmälningar skall vara skriftliga. De skall vara den behöriga myndigheten tillhanda minst 48 timmar före den dag då sötning skall äga rum.

Om sötning utförs av ett företag ofta eller kontinuerligt, kan medlemsstaterna dock tillåta att en anmälan som omfattar flera processer eller avser en angiven tidsperiod lämnas in till de behöriga myndigheterna. En sådan anmälan får endast godtas under förutsättning att företaget för register över varje sötning och registrerar de uppgifter som anges i punkt 3.

3. Anmälningar skall innehålla följande uppgifter:

a) För sötning enligt bilaga V punkt F 1 a, samt bilaga VI punkt G 2 till förordning (EG) nr 1493/1999:

i) mängden av samt den totala och den verkliga alkoholhalten i det bordsvin eller det kvalitetsvin fso som skall sötas,

ii) mängden av samt den totala och den verkliga alkoholhalten i den druvmust som skall tillsättas,

iii) den totala och den verkliga alkoholhalten i bordsvinet eller kvalitetsvinet fso efter sötning.

b) För sötning som genomförs enligt bilaga V punkt F 1 b, samt bilaga VI punkt G 2 till förordning (EG) nr 1493/1999:

i) mängden av samt den totala och den verkliga alkoholhalten i det bordsvin eller det kvalitetsvin fso som skall sötas,

ii) mängden av och den totala och den verkliga alkoholhalten i den druvmust, respektive mängden och densiteten av den koncentrerade druvmust, som skall tillsättas,

iii) den totala och den verkliga alkoholhalten i bordsvinet eller kvalitetsvinet fso efter sötning.

4. De personer som avses i punkt 1 skall föra ett register över inkommande och avgående varor som visar vilka mängder druvmust eller koncentrerad druvmust som de innehar för sötningsändamål.

Artikel 36

Sötning av vissa importerade viner

Den sötning av importerade viner som avses i bilaga V punkt F 3 till förordning (EG) nr 1493/1999 får ske på de villkor som föreskrivs i artiklarna 34 och 35 i den här förordningen.

Artikel 37

Särskilda regler för sötning av likörviner

1. Sötning enligt villkoren i bilaga V punkt J 6 a andra strecksatsen till förordning (EG) nr 1493/1999 är tillåten för ”*vino generoso de licor*” enligt definitionen i bilaga VI punkt L 11 till förordning (EG) nr 1493/1999.

2. Sötning enligt villkoren i bilaga V punkt J 6 a tredje strecksatsen till förordning (EG) nr 1493/1999 är tillåten för kvalitetslikörvinet fso ”Madeira”.

KAPITEL V

Blandning

Artikel 38

Definition

1. Med blandning (”*coupage*”) enligt artikel 46.2 b i förordning (EG) nr 1493/1999 avses blandning av viner eller must med ursprung i

a) olika stater,

b) olika vinodlingszoner i gemenskapen i den mening som avses i bilaga III till förordning (EG) nr 1493/1999 eller i olika produktionsområden i tredjeland,

c) samma vinodlingszon i gemenskapen eller samma produktionsområde i tredjeland, men av olika geografiskt ursprung, eller av olika druvsorter, eller från olika skördeår, såvida uppgifterna om ursprung, sort eller år förekommer eller skall förekomma i beskrivningen av produkten i fråga, eller

d) olika vin- eller musttyper.

2. Följande vin- och musttyper skall betraktas som olika typer:

a) rött vin och vitt vin, samt must eller vin som lämpar sig för framställning av någon av dessa vintyper,

b) bordsvin och kvalitetsvin fso, samt must eller vin som lämpar sig för framställning av någon av dessa vintyper.

I tillämpningen av denna punkt skall rosévin betraktas som rött vin.

3. Följande skall inte betraktas som blandning:

a) tillsättning av koncentrerad druvmust eller renad koncentrerad druvmust i syfte att höja den naturliga alkoholhalten,

b) sötning

i) av ett bordsvin,

ii) av ett kvalitetsvin fso, om den produkt som används för sötningen har sitt ursprung i samma specificerade område eller består av rektifierad koncentrerad druvmust,

c) framställning av ett kvalitetsvin fso enligt de traditionella metoder som avses i bilaga VI punkt D 2 till förordning (EG) nr 1493/1999.

Artikel 39

Allmänna regler för blandning

1. Blandning av följande produkter, får inte ske om en av beståndsdelarna inte överensstämmer med bestämmelserna i förordning (EG) nr 1493/1999 eller bestämmelserna i den här förordningen:

a) två eller flera bordsviner, eller

b) viner som var för sig eller tillsammans med bordsviner lämpar sig för att framställa bordsviner, eller

c) två eller flera kvalitetsviner fso.

2. Blandning av å ena sidan färska druvor, druvmust, delvis jäst druvmust eller ungt icke färdigjäst vin, i de fall en av dessa produkter inte har de egenskaper som krävs för att framställa ett vin som lämpar sig för att ge ett bordsvin eller som är ett bordsvin, med å andra sidan produkter som kan ge viner av dessa typer, eller med bordsvin, kan inte anses ge ett vin som lämpar sig för framställning av ett bordsvin eller som är ett bordsvin.

3. Om blandning sker, och utan att det påverkar tillämpningen av bestämmelserna i föregående stycken, får endast sådana produkter som framställs genom blandning av bordsviner inbördes och blandning av bordsviner med viner som lämpar sig för att ge ett bordsvin anses vara bordsviner, under förutsättning att de viner som lämpar sig för att ge ett bordsvin har en total naturlig alkoholhalt i volymprocent på högst 17 % vol.

4. Utan att det påverkar tillämpningen av artikel 44.7 i förordning (EG) nr 1493/1999 får en blandning av ett vin som lämpar sig för att ge ett bordsvin med

a) ett bordsvin endast anses ge ett bordsvin om blandningen sker i den vinodlingszon där det vin som lämpar sig för att ge ett bordsvin har producerats;

b) ett annat vin som lämpar sig för att ge ett bordsvin endast anses ge ett bordsvin om

i) det andra vinet som lämpar sig för att ge ett bordsvin har sitt ursprung i samma vinodlingszon och

ii) om blandningen sker i samma vinodlingszon.

5. Blandning av druvmust eller ett bordsvin som har undergått sådan oenologisk behandling som avses i bilaga IV punkt 1 n till förordning (EG) nr 1493/1999 med druvmust eller ett vin som inte har undergått sådan behandling får inte utföras.

KAPITEL VI

Tillsats av andra produkter

Artikel 40

Tillsats av destillat i likörviner och i vissa kvalitetslikörviner fso

I bilaga XX till den här förordningen anges egenskaperna för de destillat av vin eller av torkade druvor som i enlighet med bilaga V punkt J 2 a i andra strecksatsen till förordning (EG) nr 1493/1999 får tillsättas i likörviner och vissa kvalitetsviner fso.

Artikel 41

Tillsats av andra produkter och användning av druvmust vid framställning av vissa kvalitetslikörviner fso

1. I bilaga XXI del A till den här förordningen upprättas en förteckning över de kvalitetslikörviner fso som enligt bilaga V punkt J 1 till förordning (EG) nr 1493/1999 får framställas genom användning av druvmust eller en blandning av denna produkt och vin.

2. I bilaga XXI del B till den här förordningen upprättas en förteckning över de kvalitetslikörviner fso i vilka de produkter som avses i bilaga V punkt J 2 b till förordning (EG) nr 1493/1999 får tillsättas.

Artikel 42

Tillsats av alkohol i pärlande vin

I tillämpningen av artikel 42.3 i förordning (EG) nr 1493/1999 får tillsatsen av alkohol i pärlande vin leda till en höjning av den totala alkoholhalten med högst 0,5 volymprocent. Alkoholen får endast tillsättas i form av expeditionslikör och under förutsättning att detta är en metod som är tillåten enligt gällande bestämmelser i den producerande medlemsstaten samt att kommissionen och övriga medlemsstater har informerats om dessa bestämmelser.

KAPITEL VII

Vissa villkor för mognadslagring

Artikel 43

Mognadslagring av vissa likörviner

Mognadslagring på de villkor som föreskrivs i bilaga V punkt J 6 c till förordning (EG) nr 1493/1999 får ske för kvalitetslikörvinet fso ”Madeira”.

AVDELNING IV

ANVÄNDNING FÖR FÖRSÖKSÄNDAMÅL AV NYA OENOLOGISKA METODER

Artikel 44

Allmänna bestämmelser

1. För sådana försöksändamål som avses i artikel 46.2 f i förordning (EG) nr 1493/1999 får medlemsstaterna för en period på högst tre år tillåta vissa oenologiska metoder och behandlingar som inte är tillåtna enligt förordning (EG) nr 1493/1999 eller enligt den här förordningen, under förutsättning

a) att metoderna eller behandlingarna uppfyller kraven i artikel 42.2 i förordning (EG) nr 1493/1999,

b) att de kvantiteter som omfattas av dessa metoder eller behandlingar inte överskrider 50 000 hektoliter per år och per försök,

c) att de produkter som framställs inte sänds utanför den medlemsstats gränser i vilken försöket har utförts,

d) att den berörda medlemsstaten, när ett försök inleds, underrättar kommissionen och övriga medlemsstater om villkoren för varje tillstånd.

Med försök avses en eller flera processer som företas inom ramen för ett väl definierat forskningsprojekt och som karaktäriseras av att det finns ett enda försöksprotokoll.

2. Innan den period som avses i punkt 1 har löpt ut skall kommissionen från den berörda medlemsstaten få ett meddelande om det tillåtna försöket. Kommissionen skall informera övriga medlemsstater om resultatet av försöket. I förekommande fall, och beroende på detta resultat, får den berörda medlemsstaten lämna in en ansökan till kommissionen om att ett försök skall få fortsätta under ytterligare en period på högst tre år, eventuellt med större kvantiteter än under det första försöket. Som stöd för sin ansökan skall medlemsstaten lämna in en lämplig dokumentation.

3. I enlighet med förfarandet i artikel 75.2 i förordning (EG) nr 1493/1999 skall kommissionen fatta beslut om den ansökan som avses i punkt 2 i denna artikel; samtidigt får beslut fattas om att försök på samma villkor får fortsätta i andra medlemsstater.

4. Efter att ha samlat in all information om försöket i fråga kan kommissionen, vid utgången av den period som avses i punkt 1 eller punkt 2, lägga fram ett förslag för rådet om ett permanent tillstånd för den oenologiska metod eller behandling som försöket avsett.

AVDELNING V

SLUTBESTÄMMELSER

Artikel 45

Vin som producerats före den 1 augusti 2000

Vin som producerats före den 1 augusti 2000 får saluföras för direkt konsumtion, förutsatt att det uppfyller de gemenskapsbestämmelser eller nationella bestämmelser som gällde före det datumet.

Artikel 46

Villkor för destillation, förflyttning och användning av sådana produkter som inte uppfyller kraven i förordning (EG) nr 1493/1999 eller i den här förordningen

1. Produkter som i enlighet med artikel 45.1 i förordning (EG) nr 1493/1999 inte får saluföras eller levereras för direkt konsumtion skall förstöras. Medlemsstaterna får dock tillåta att vissa produkter för vilka de fastställer egenskaperna får användas på ett destilleri, i en ättiksfabrik eller komma till industriell användning.

2. Dessa produkter får inte utan legitima skäl innehas av en producent eller handlare, och de får endast förflyttas om mottagaren är ett destilleri, en ättiksfabrik, ett företag som skall använda det i industriellt syfte eller till industriprodukter, eller ett företag som skall destruera dem.

3. Medlemsstaterna får tillåta att denatureringsmedel eller igenkänningsämnen tillsätts till sådant vin som avses i punkt 1 så att detta lättare kan identifieras. Om goda skäl föreligger får medlemsstaterna också förbjuda de användningar som avses i punkt 1 och se till att produkterna destrueras.

Artikel 47

Gemenskapens analysmetoder

Förordning (EEG) nr 2676/90 skall tillämpas för produkter som omfattas av förordning (EG) nr 1493/1999.

Artikel 48

Upphävande

Förordning (EG) nr 1622/2000 skall upphöra att gälla.

Hänvisningar till den upphävda förordningen skall anses som hänvisningar till denna förordning och skall läsas enligt jämförelsetabellen i bilaga XXIII.

Artikel 49

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 8 maj 2008.

På kommissionens vägnar

José Manuel BARROSO

Ordförande

BILAGA I

Förteckning över druvsorter som genom undantag från artikel 42.5 i förordning (EG) nr 1493/1999 får användas för framställning av de produkter som avses i den bestämmelsen

(artikel 2 i den här förordningen)

(p.m.)

BILAGA II

De år då sådana produkter med ursprung i vinodlingszonerna A och B som inte har den lägsta naturliga alkoholhalt i volymprocent som föreskrivs i förordning (EG) nr 1493/1999 får användas för framställning av mousserande viner, mousserande viner tillsatta med kolsyra eller pärlande viner tillsatta med kolsyra

(artikel 3 i den här förordningen)

(p.m.)

BILAGA III

A. **Förteckning över druvsorter vars druvor får användas för framställning av cuvéen för mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ och mousserande kvalitetsviner fso av aromatisk typ**

(artikel 4.1 i den här förordningen)

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

Samtliga malvoisie

Mauzac, vit och rosé

Monica N

Μοσχοφίλερο (Moschofilero)

Müller-Thurgau B

Samtliga muscat

Nektár

Pálava B

Parellada B

Perle B

Piquepoul B

Poulsard

Prosecco

Ροδίτης (Roditis)

Scheurebe

Torbato

Zefír B

B. **Undantag som avses i bilaga v punkt i 3 a och i bilaga vi punkt k 10 a till förordning (eg) nr 1493/1999 i fråga om framställning av cuvéen till mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ och mousserande kvalitetsviner fso av aromatisk typ**

(artikel 4.2 i den här förordningen)

Genom undantag från punkt K 10 a i bilaga VI får ett mousserande kvalitetsvin fso av aromatisk typ framställas genom att viner som framställts av druvor av sorten ”Prosecco” som skördats i särskilda specificerade områden med ursprungsbeteckningen Conegliano-Valdobbiadene och Montello e Colli Asolani används för framställning av cuvéen.

BILAGA IV

Gränsvärden för användningen av vissa ämnen

(artikel 5 i den här förordningen)

Nedan anges högsta gränsvärden och villkor för användning av de ämnen som avses i bilaga IV till förordning (EG) nr 1493/1999:

Ämnen	Användning för färska druvor, druvmust, delvis jäst druvmust, delvis jäst druvmust framställd av lätt torkade druvor, koncentrerad druvmust, ungt icke färdigjäst vin	Användning för delvis jäst druvmust för direkt konsumtion som livsmedel i obearbetat tillstånd, vin som lämpar sig för framställning av bordsvin, bordsvin, mousserande vin, mousserande vin tillsatt med koldioxid, pärlande vin, pärlande vin tillsatt med koldioxid, likörvin och kvalitetsvin fso
Preparat av jästcellvägg	40 g/hl	40 g/hl
Koldioxid		Högsta halt i behandlat vin: 2 g/l
L-askorbinsyra	250 mg/l	250 mg/l; den högsta halten i behandlat vin får inte överstiga 250 mg/l
Citronsyra		Högsta halt i behandlat vin: 1 g/l
Metavinsyra		100 mg/l
Kopparsulfat		1 g/hl på villkor att den behandlade produkten inte har en högre halt av koppar än 1 mg/l
Kol för oenologiskt bruk	100 g torr produkt per hl	100 g torr produkt per hl
Näringssalter: diammoniumfosfat eller ammoniumsulfat	1 g/l (uttryckt i salt) (1)	0,3 g/l (uttryckt i salt), för framställning av mousserande viner
Ammoniumsulfit eller ammoniumbisulfit	0,2 g/l (uttryckt i salt) (2)	
Tillväxtbefrämjande medel: tiamin i form av tiaminhydroklorid	0,6 mg/l (uttryckt i tiamin)	0,6 mg/l (uttryck i tiamin), för behandling av mousserande viner
Polyvinylpolypyrrolidon	80 g/hl	80 g/hl
Kalciumtartrat		200 g/hl
Kalciumtartrat		8 g/hl
Lysozym	500 mg/l (3)	500 mg/l (4)
Dimetyldikarbonat		200 mg/l; spårbara rester får ej finnas i vin som släpps ut på marknaden

(1) Dessa produkter får också användas tillsammans, upp till det totala gränsvärdet 1 g/l, utan att det påverkar tillämpningen av det ovan nämnda gränsvärdet 0,2 g/l.
(2) Dessa produkter får också användas tillsammans, upp till det totala gränsvärdet 1 g/l, utan att det påverkar tillämpningen av det ovan nämnda gränsvärdet 0,2 g/l.
(3) När tillsats görs till must och till vin skall den sammanlagda mängden inte överskrida gränsvärdet 500 mg/l.
(4) När tillsats görs till must och till vin skall den sammanlagda mängden inte överskrida gränsvärdet 500 mg/l.

BILAGA V

Bestämmelser för kalciumtartrat

(artikel 7 i den här förordningen)

ANVÄNDNINGSOMRÅDE

Kalciumtartrat får tillsättas i vin som adjuvant för att främja utfällning av vinsten och bidra till stabilisering av vinsten i vinet genom att den slutliga koncentrationen av kaliumvätetartrater och kalciumtartrat sänks.

BESTÄMMELSER

— Den högsta tillåtna dosen anges i bilaga IV till den här förordningen.

— När kalciumtartrat tillsätts skall vinet skakas om och kylas av. Därefter skall de kristaller som bildats separeras genom fysikaliska metoder.

BILAGA VI

Bestämmelser för betaglukanas

(artikel 10 i den här förordningen)

1. Internationell klassificering för betaglukanaser: E.C. 3-2-1-58.

2. Betaglukanhydrolas (nedbrytning av glukan från *Botrytis cinerea*).

3. Ursprung: *Trichoderma harzianum*.

4. Tillämpningsområde: nedbrytning av betaglukaner i viner, i synnerhet viner gjorda på Botrytis-angripna druvor.

5. Högsta dosering: 3 gram enzympreparat innehållande 25 % uppslammat organiskt material (TOS) per hektoliter

6. Kemisk och mikrobiologisk renhet:

Förlust vid torkning	Mindre än 10 %
Tungmetaller	Mindre än 30 ppm
Pb	Mindre än 10 ppm
As	Mindre än 3 ppm
Koliformer totalt	Inga
Escherichia coli	Inga i ett prov på 25 g
Salmonella spp	Inga i ett prov på 25 g
Aeroba bakterier totalt	Mindre än 5×10^4 bakterier/g

BILAGA VII

Mjölksyrabakterier

(artikel 11 i den här förordningen)

SPECIFIKATIONER

Mjölksyrabakterier, vars användning regleras i bilaga IV.1 q och IV.3 z till förordning (EG) nr 1493/1999, skall tillhöra släktena *Leuconostoc*, *Lactobacillus* och/eller *Pedococcus*. De skall ha förmågan att omvandla äppelsyra i druvmust eller vin till mjölksyra utan att smaken påverkas. De skall ha hållits åtskilda från druvor, druvmust, vin eller produkter som framställts av druvor. Namnet på släktet och arten samt uppgift om stammen skall framgå av etiketten, tillsammans med uppgift om ursprung och stamodlaren.

Särskilt tillstånd krävs för att få utföra gentekniska experiment med mjölksyrabakterier.

TILLSTÅND

De skall användas i flytande eller fryst tillstånd eller som frystorkat pulver, i renkultur eller blandkultur.

IMMOBILISERADE BAKTERIER

Substratet för framställning av immobiliserade mjölksyrabakterier skall vara inert och tillåtet för användning vid vinframställning.

KONTROLLFORMER

Kemisk kontroll:

Samma krav för de undersökta ämnena som för andra enologiska preparat, särskilt vad gäller tungmetaller.

Mikrobiologisk kontroll:

— Halten av förökningsdugliga mjölksyrabakterier skall vara minst 10^8/g eller 10^7/ml.

— Halten av mjölksyrabakterier av en annan art än de angivna stammarna skall vara lägre än 0,01 % av den totala mängden förökningsdugliga mjölksyrabakterier.

— Halten av aeroba bakterier skall vara lägre än 10^3 per gram pulver eller per ml.

— Det totala jästinnehållet skall vara lägre än 10^3 per gram pulver eller per ml.

— Mögelinnehållet skall vara lägre än 10^3 per gram pulver eller per ml.

TILLSATSER

Tillsatser som används vid beredning av mjölksyrabakteriekulturer eller vid reaktivering av mjölksyrabakterier skall vara substanser som är tillåtna för användning i livsmedel och skall uppges på etiketten.

FRAMSTÄLLNINGSDATUM

Tillverkaren skall uppge datum då varan lämnade fabriken.

ANVÄNDNING

Tillverkaren skall lämna en bruksanvisning eller ange reaktiveringsmetod.

KONSERVERING

Förvaringssättet skall framgå tydligt av etiketten.

ANALYSMETODER

— Mjölksyrabakterier: substrat A(1), B(2) eller C(3) med den användningsmetod för stammen som angivits av tillverkaren.

— Aeroba bakterier: Bacto-Agar-substrat.

— Jäst: Malt-Wickerham-substrat.

— Mögel: Malt-Wickerham eller Czapeck-substrat.

Substrat A

Jästextrakt	5 g
Köttextrakt	10 g
Tryptisk pepton	15 g
Natriumacetat	5 g
Ammoniumcitrat	2 g
Tween 80	1 g
Mangansulfat	0,050 g
Magnesiumsulfat	0,200 g
Glukos	20 g
Vatten	1 000 ml
pH	5,4

Substrat B

Tomatsaft	250 ml
Jästextrakt Difco	5 g
Pepton	5 g
L-äppelsyra	3 g
Tween 80	1 dråb
Mangansulfat	0,050 g
Magnesiumsulfat	0,200 g
Vatten	1 000 ml
pH	4,8

Substrat C

Glukos	5 g
Trypton Difco	2 g
Pepton Difco	5 g
Leverextrakt	1 g
Tween 80	0,05 g
Tomatsaft, utspädd 4,2 ggr filtrerad på Whatman nr 1	1 000 ml
pH	5,5

BILAGA VIII

Specifikationer för lysozym

(artikel 12 i denna förordning)

TILLÄMPNINGSOMRÅDE

Lysozym får tillsättas i druvmust, delvis jäst must och vin för att kontrollera tillväxten och aktiviteten hos bakterierna som svarar för den malolaktiska jäsningen in dessa produkter.

SPECIFIKATION

— Den högsta tillåtna tillsatsen anges i bilaga IV till denna förordning.

— Den använda produkten skall uppfylla renhetskriterierna enligt direktiv 96/77/EG.

BILAGA IX

Bestämning av jonbyteshartsers förluster av organiska ämnen

(artikel 13 i den här förordningen)

1. ANVÄNDNINGSOMRÅDE

Bestämning av jonbyteshartsers förluster av organiska ämnen.

2. DEFINITION

Jonbyteshartsers förluster av organiska ämnen: förlusten av organiska ämnen bestäms med hjälp av den metod som beskrivs nedan.

3. PRINCIP

Extraktionsvätskor får passera genom en kolonn som packats med hartser, och mängden extraherat organiskt material bestäms gravimetriskt.

4. REAGENS

Alla reagens skall vara av analytisk kvalitet.

Extraktionsvätskor:

4.1. Destillerat vatten eller avjoniserat vatten av motsvarande renhetsgrad.

4.2. Etanol, 15 % v/v. Bereds genom att 15 volymdelar absolut etanol blandas med 85 volymdelar vatten (punkt 4.1).

4.3. Ättiksyra, 5 % m/m. Bereds genom att 5 viktdelar isättika blandas med 95 viktdelar vatten (punkt 4.1).

5. UTRUSTNING

5.1. Kromatografiska jonbyteskolonner.

5.2. Mätglas, 2 l.

5.3. Indunstningsskålar som tål uppvärmning till 850 °C i muffelugn.

5.4. Torkskåp, termostatstyrt till 105 ± 2 °C.

5.5. Muffelugn, termostatstyrd till 850 ± 25 °C.

5.6. Analysvåg med en noggrannhet av 0,1 mg.

5.7. Indunstningsapparat, värmeplatta eller indunstningsapparat med infrarött ljus.

6. UTFÖRANDE

6.1. Den jonbytesharts som analysen gäller tvättas och behandlas i enlighet med tillverkarens anvisningar om hur den skall förberedas för användning med livsmedel. Därefter hälls 50 ml av hartsen i var och en av tre kromatografiska jonbyteskolonner (punkt 5.1).

6.2. Om hartsen är av anjonisk typ får de tre extraktionsvätskorna (punkt 4.1, 4.2 och 4.3) passera genom var sin packade kolonn (punkt 6.1) med en strömningshastighet av 350–450 ml/h. Den första litern eluat från alla tre kolonnerna kasseras och de följande två litrarna samlas upp i mätglas (punkt 5.2). Beträffande katjonhartser, låt endast de två vätskorna angivna i punkt 4.1 och 4.2 passera genom de hartspackade kolonnerna.

6.3. De tre eluaten indunstas över en värmeplatta eller en indunstningsapparat med infrarött ljus (punkt 5.7) i var sin indunstningsskål (punkt 5.3) som rengjorts och vägts i förväg (m0). Sätt in skålarna i torkskåpet (punkt 5.4) och låt torka till konstant vikt (m1).

6.4. När den konstanta vikten (punkt 6.3) har noterats, läggs indunstningsskålen i muffelugnen (punkt 5.5), där innehållet inaskas till konstant vikt (m2).

6.5. Beräkna mängden extraherat organiskt material (punkt 7.1). Om halten överstiger 1 mg/l görs ett blindprov på reagenser, och mängden extraherat organiskt material beräknas på nytt.

Blindprovet utförs genom att punkterna 6.3 och 6.4 upprepas, men med användning av två liter extraktionsvätska för att erhålla vikterna m3 och m4 i punkt 6.3 respektive 6.4.

7. BERÄKNING AV RESULTAT

7.1. Formler och beräkning av resultat

Mängden organiska ämnen i mg/l som extraherats urfrån jonbyteshartserna erhålls genom formeln

$$500\ (m1 - m2)$$

där m1 och m2 anges i gram.

Den korrigerade mängden organiska ämnen i mg/l som extraherats ur jonbyteshartserna erhålls genom formeln

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

där m1, m2, m3 och m4 anges i gram.

7.2. Skillnaden mellan resultaten från två parallella bestämningar som utförs på samma hartsprov får inte överstiga 0,2 mg/l.

BILAGA X

Bestämmelser för dimetyldikarbonat

(artikel 17 i den här förordningen)

ANVÄNDNINGSOMRÅDE

Dimetyldikarbonat får tillsättas i vin för att garantera mikrobiologisk stabilitet hos sådant vin på flaska som innehåller jäsbart socker.

BESTÄMMELSER

— Tillsatsen skall göras endast en kort tid före tappning, dvs. den process då den berörda produkten i kommersiellt syfte tappas på behållare med en volym på högst 60 liter.

— Det får bara tillsättas viner med en sockerhalt på 5 g/l eller mer.

— Högsta tillåtna dos anges i bilaga IV till den här förordningen och ämnet får ej vara spårbart i vin som släpps ut på marknaden.

— Ämnet skall uppfylla renhetskriterierna enligt direktiv 96/77/EG.

— Behandlingen skall anges i det register som avses i artikel 70.2 i förordning (EG) nr 1493/1999.

BILAGA XI

Bestämmelser för behandling genom elektrodialys

(artikel 18 i den här förordningen)

Denna behandling syftar till att säkerställa vinets stabilitet med avseende på förhållandet mellan vinsyran och dess salter, kaliumvätetartrat och kalciumtartrat (och andra kalciumsalter), genom selektiv extraktion av de överskottsjoner som finns i vinet under inverkan av ett elektriskt fält, dels med membran som endast är permeabla för anjoner, dels med membran som endast är permeabla för katjoner.

1. TILLÄMPNINGSBESTÄMMELSER FÖR MEMBRANEN

1.1. Membranen placeras växelvis i ett ”filter-pressystem” eller annat ändamålsenligt system som avgränsar avdelningarna för behandling (vin) och koncentration (spillvatten).

1.2. De membran som är permeabla för katjoner skall vara anpassade till extraktion av enbart katjoner, särskilt K+ och Ca^{2+}.

1.3. De membran som är permeabla för anjoner skall vara anpassade till extraktion av enbart anjoner, särskilt tartratjoner.

1.4. Membranen bör inte ge alltför stora förändringar av vinets fysikalisk-kemiska egenskaper och sammansättning eller dess organoleptiska karaktär. De skall uppfylla följande villkor:

— De skall vara tillverkade enligt god tillverkningssed och av ämnen som är tillåtna i tillverkningen av plastmaterial avsedda att komma i kontakt med de livsmedel som förtecknas i bilaga II till kommissionens direktiv 2002/72/EG ([1]).

— Den som använder utrustningen för elektrodialys skall kunna visa att de membran som används har de egenskaper som tidigare beskrivits och att byte av membranen utförs av specialutbildad personal.

— Membranen får inte avge några farliga ämnen i mängder som medför fara för människors hälsa eller som skämmer livsmedlens smak eller doft, och de skall motsvara de kriterier som fastställs i direktiv 2002/72/EG.

— Vid användningen av membranen bör beståndsdelarna i dessa inte påverka vinets beståndsdelar eller omvänt, på så sätt att det i den behandlade produkten kan bildas nya ämnen som skulle kunna ha toxiska effekter.

Stabiliteten hos nya elektrodialysmembran skall fastställas med hjälp av en provlösning med liknande fysikalisk-kemiska egenskaper som vinet för att det ska gå att studera om vissa ämnen eventuellt avges från membranen.

Följande bestämningsmetod rekommenderas:

Provlösningen skall baseras på en vatten-alkohollösning som är buffrad till samma pH och konduktivitet som vinet. Den skall ha följande sammansättning:

— absolut etanol: 11 liter

— kaliumvätetartrat: 380 gram

— kalciumtartrat: 60 gram

— koncentrerad svavelsyra: 5 ml

— destillerat vatten av högsta kvalitet: 100 liter

([1]) EGT L 220, 15.8.2002, s. 18.

Denna lösning används för att testa överföringen i en sluten krets i ett membransystem för elektrodialys under spänning (1 volt/cell) med 50 liter/m^2 för anjonmembran och katjonmembran till dess att lösningen har avmineraliserats till 50 %. Som startlösning används en kaliumkloridlösning med koncentrationen 5 g/l. De beståndsdelar som överförs bestäms i såväl provlösningen som dialysatet.

De organiska molekylerna som ingår i membranets sammansättning och som kan överföras till den behandlade lösningen analyseras kvantitativt. En särskild kvantitativ analys för var och en av beståndsdelarna skall göras av ett godkänt laboratorium. Halten i provlösningen skall vara lägre än totalhalten för samtliga beståndsdelar, dvs. 50 mikrogram/l.

Generellt kan sägas att de allmänna reglerna för kontroll av material som kommer i kontakt med livsmedel skall tillämpas för dessa membran.

2. BESTÄMMELSER FÖR ANVÄNDNINGEN AV MEMBRANEN

Det membranpar som används vid behandling för stabilisering av vinsyran genom elektrodialys skall uppfylla följande villkor:

— Minskningen av vinets pH skall inte vara större än 0,3 pH-enheter.

— Minskningen av halten av flyktiga syror skall vara mindre än 0,12 g/l uttryckt i ättiksyra (2 milliekvivalenter).

— Behandling genom elektrodialys skall inte påverka de beståndsdelar i vinet som inte är joner, särskilt polyfenoler och polysackarider.

— Diffussionen av små molekyler som etanol skall begränsas och bör inte medföra en minskning av alkoholhalten på mer än 0,1 volymprocent.

— Förvaring och rengöring av membranen skall göras enligt godkända metoder med ämnen som får användas vid beredning av livsmedel.

— Membranen skall märkas för att det skall vara möjligt att bibehålla ordningen i membransystemet.

— Den utrustning som används skall ha ett styrsystem som innebär att instabiliteten hos varje vin beaktas, så att enbart överskottet av kaliumvätetartrat och olika kalciumsalter elimineras.

— Behandlingen skall genomföras under överinseende av en godkänd enolog eller kvalificerad tekniker.

Denna behandling skall anges i det register som avses i artikel 70.2 i förordning (EG) nr 1493/1999.

BILAGA XII

Bestämmelser för ureas

(artikel 19 i den här förordningen)

1. Internationell kod för ureas: EG-nr: 3-5-1-5, CAS-nr: 9002-13-5.

2. Aktivitet: ureas (verksamt i sur miljö), bryter ned urinämne till ammoniak och koldioxid. Den angivna aktiviteten ligger på minst 5 enheter/mg, där 1 enhet definieras som den mängd enzym som frigör 1 mikromol NH_3 per minut vid 37 °C och en koncentration av urinämne på 5 g/l (pH 4).

3. Ursprung: *Lactobacillus fermentum*

4. Tillämpningsområde: nedbrytning av urinämne i sådant vin som skall lagras under lång tid, när den ursprungliga koncentrationen urinämne är högre än 1 mg/l.

5. Högsta tillåtna dosering: 75 mg enzympreparat per liter behandlat vin, dock högst 375 enheter ureas per liter vin. I slutet av behandlingen skall all resterande enzymaktivitet avlägsnas genom att vinet filtreras (porernas diameter skall vara mindre än 1 mikrometer).

6. Kemisk och mikrobiologisk renhet:

Förlust vid torkning	Mindre än 10 %
Tungmetaller	Mindre än 30 ppm
Pb	Mindre än 10 ppm
As	Mindre än 2 ppm
Koliformer totalt	Inga
Salmonella spp	Inga i ett prov på 25 g
Aeroba bakterier totalt	Mindre än 5×10^4 bakterier/gram

Ureas som får användas vid behandling av vin skall produceras under likvärdiga villkor som sådant ureas som behandlas i yttrandet från Vetenskapliga livsmedelskommittén av den 10 december 1998.

BILAGA XIII

Bestämmelser för bitar av ek

(Artikel 22 i den här förordningen)

SYFTE, URSPRUNG OCH TILLÄMPNINGSOMRÅDE

Bitar av ek används för framställning av vin och för att överföra vissa egenskaper från ekträ till vinet.

Träbitarna får härröra endast från arten *Quercus*.

De skall antingen lämnas i sitt naturliga tillstånd eller värmas upp till en låg, medelhög eller hög temperatur, men de får inte ha genomgått förbränning, inbegripet på ytan, och inte heller vara förkolnade eller uppvisa skörhet vid beröring. De får inte ha genomgått någon kemisk, enzymatisk eller fysisk behandling utöver uppvärmningen. Ingen produkt får tillsättas för att förhöja deras naturliga aromatiska egenskaper eller öka mängden extraherbara fenolföreningar.

MÄRKNING AV PRODUKTEN

På etiketten måste det finnas en uppgift om ursprunget för de aktuella ekarterna, om intensiteten vid en eventuell uppvärmning, om lagringsförhållanden samt om säkerhetsinstruktioner.

DIMENSIONER

Träpartiklarnas dimensioner måste vara sådana att minst 95 % (av vikten) hålls kvar av ett såll där maskorna är 2 mm (dvs. 9 *mesh*).

RENHET

Bitarna av ek får inte frigöra ämnen i koncentrationer som skulle kunna medföra hälsorisker.

Behandlingen skall anges i det register som avses i artikel 70.2 i förordning (EG) nr 1493/1999.

BILAGA XIV

Undantag beträffande halten av svaveldioxid

(artikel 23.1 i den här förordningen)

Som komplement till bilaga V punkt A till förordning (EG) nr 1493/1999 skall följande gränsvärden gälla för svaveldioxidhalten i viner som har en restsockerhalt uttryckt i inverterat socker på lägst 5 g/l:

a) 300 mg/l för

— vita kvalitetsviner fso med den kontrollerade ursprungsbeteckningen ”Gaillac”,

— kvalitetsviner fso med ursprungsbeteckningarna Alto Adige och Trentino som bär beteckningen ”passito” och/eller ”vendemmia tardiva”,

— kvalitetsviner fso som har rätt till urprungsbeteckningen ”Colli orientali del Friuli” – ”Picolit”,

— kvalitetsvinerna fso Moscato di Pantelleria naturale och Moscato di Pantelleria,

— bordsvin med följande geografiska beteckningar, om den totala alkoholhalten i volymprocent överstiger 15 % och restsockerhalten överstiger 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 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,

— kvalitetsviner fso som beskrivs med termen ”pozdní sběr”,

— Kvalitetsviner fso som beskrivs med termen ”neskorý zber”,

b) 400 mg/l för

— vita kvalitetsviner fso med följande kontrollerade ursprungsbeteckningar: Alsace, Alsace grand cru följt av beteckningen ”vendanges tardives” eller ”sélection de grains nobles”, Anjou-Coteaux de la Loire, Chaume-Premier cru des Coteaux du Layon, Coteaux du Layon följt av namnet på ursprungskommunen, Coteaux du Layon följt av namnet Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh och Saussignac,

— söta viner framställda av övermogna druvor, samt söta viner framställda av lätt torkade druvor med ursprung i Grekland, med en restsockerhalt uttryckt i inverterat socker på lägst 45 g/l, och med följande ursprungsbeteckningar: Samos (Σάμος), Rhodos (Ρόδος), Patras (Πάτρα), Rio Patron (Ρio Πατρών), Céphalonie (Κεφαλονία), Limnos (Λήμνος), Sitia (Σητεία), Santorin (Σαντορίνη), Néméa (Νεμέα), Daphnès (Δαφνές),

— kvalitetsviner fso som beskrivs med termerna výběr z bobulí, výběr z cibéb, ledové víno och slámové víno,

— Kvalitetsviner fso som beskrivs med termerna bobuľový výber, hrozienkový výber och ľadový výber,

— kvalitetsviner fso med ursprungsbeteckningarna ”Albana di Romagna” med betecknignen ”passito”,

— de luxemburgska kvalitetsvinerna fso med beteckningarna ”vendanges tardives”, ”vin de glace” eller ”vin de paille”;

c) 350 mg/l för

— Kvalitetsviner fso som beskrivs med termen výběr z hroznů,

— Kvalitetsviner fso som beskrivs med termen výber z hrozna.

Som komplement till bilaga V punkt A till förordning (EG) nr 1493/1999 skall det övre gränsvärdet för svaveldioxidhalten höjas till 400 mg/l för vita viner med ursprung i Kanada som har en restsockerhalt uttryckt i inverterat socker på lägst 5 g/l och för vilka benämningen ”Icewine” får användas.

BILAGA XV

Höjning av den högsta tillåtna svaveldioxidhalten när väderleksförhållandena gör detta nödvändigt

(artikel 23.4 i den här förordningen)

	Budgetår	Medlemsstat	Vinodlingszon(er)	Berörda viner
1.	2000	Tyskland	Samtliga vinodlingszoner på tyskt territorium	Allt vin av druvor som skördades under år 2000
2.	2006	Tyskland	Vinodlingszonerna Baden-Württemberg, Bayern, Hessen och Rheinland-Pfalz	Allt vin av druvor som skördades under år 2006
3.	2006	Frankrike	Vinodlingszonerna i departementen Bas-Rhin och Haut-Rhin	Allt vin av druvor som skördades under år 2006

BILAGA XVI

Halt av flyktiga syror

(artikel 24 i den här förordningen)

Genom undantag från bilaga V punkt B.1 till förordning (EG) nr 1493/1999 fastställs härmed den högsta halten av flyktiga syror

a) *för tyska viner*

till 30 milliekvivalenter/l för kvalitetsviner fso som uppfyller kraven för beteckningen ”Eiswein” eller ”Beerenauslese”,

till 35 milliekvivalenter/l vad gäller kvalitetsviner fso som uppfyller kraven för beteckningen ”Trockenbeerenauslese”;

b) *för franska viner*

till 25 milliekvivalenter/l för kvalitetsvinerna fso

— 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, följt av namnet på ursprungskommunen,

— Coteaux du Layon, följt av namnet ”Chaume”,

— Quarts de Chaume,

— Coteaux de Saumur,

— Jurançon,

— Pacherenc du Vic Bilh,

— Alsace och Alsace grand cru, som presenteras med benämningen ”vendanges tardives” eller ”sélection de grains nobles”,

— Arbois, följt av benämningen ”vin de paille”

— Côtes du Jura, följt av benämningen ”vin de paille”,

— L’Etoile, följt av benämningen ”vin de paille”,

— Hermitage, följt av benämningen ”vin de paille”,

— Chaume-Premier cru des Coteaux du Layon,

— Graves supérieurs,

— Saussignac;

för bordsvin med följande geografiska beteckningar, om den totala alkoholhalten i volymprocent överstiger 15 % och restsockerhalten överstiger 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, utom viner som producerats i det område som har kontrollerad ursprungsbeteckning och i områden med sorten Chenin i departementen Maine et Loire och 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;

för följande kvalitetslikörviner fso som presenteras med benämningen ”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) *för italienska viner:*

i) till 25 milliekvivalenter/l för

— kvalitetslikörvinerna fso Marsala,

— kvalitetsvinerna fso Moscato di Pantelleria naturale, Moscato di Pantelleria och Malvasia delle Lipari,

— kvalitetsvinerna fso som har rätt till ursprungsbeteckningen ”Picolit”,

— de kvalitetsviner och kvalitetslikörviner fso som uppfyller kraven för beteckningarna eller någon av beteckningarna ”vin santo”, ”passito”, ”liquoroso” och ”vendemmia tardiva” med undantag av de kvalitetsviner fso som har rätt till ursprungsbeteckningen Alto Adige tillsammans med beteckningarna eller någon av beteckningarna ”passito” och ”vendemmia tardiva”,

— de bordsviner med geografisk beteckning som uppfyller kraven för beteckningarna eller någon av beteckningarna ”vin santo”, ”passito”, ”liquoroso” och ”vendemmia tardiva”,

— bordsviner framställda av druvsorten ”Vernaccia di Oristano B” som skördats på Sardinien och som uppfyller kraven för beteckningen ”Vernaccia di Sardegna”,

ii) till 40 milliekvivalenter per liter för kvalitetsviner fso som är berättigade till ursprungsbeteckningen Alto Adige och som bär beteckningen ”passito” eller ”vendemmia tardiva”;

d) *för österrikiska viner*

— till 30 milliekvivalenter/l för kvalitetsviner fso som uppfyller kraven för beteckningen ”Beerenauslese” eller ”Eiswein” med undantag av viner med beteckningen ”Eiswein” med årgång 2003,

— till 40 milliekvivalenter/l för kvalitetsviner fso som uppfyller kraven för beteckningen ”Ausbruch”, ”Trockenbeerenauslese” eller ”Strohwein” och viner med beteckningen ”Eiswein” med årgång 2003;

e) *för viner med ursprung i Förenade kungariket*

till 25 milliekvivalenter/l för kvalitetsviner fso som presenteras och betecknas med ”botrytis” eller motsvarande, ”noble late harvested”, ”special late harvested” eller ”noble harvest”, och som uppfyller kraven för dessa beteckningar.

f) *för viner med ursprung i Spanien:*

i) till 25 milliekvivalenter per liter för kvalitetsviner fso som uppfyller kraven för beteckningen ”vendimia tardía”

ii) till 35 milliekvivalenter per liter för

— kvalitetsviner fso av övermogna druvor som har rätt till ursprungsbeteckningen Ribeiro, och

— kvalitetslikörviner fso med beteckningen ”generoso” eller ”generoso de licor” som har rätt till ursprungsbeteckningarna Condado de Huelva, Jerez-Xerez-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Málaga och Montilla-Moriles;

g) *för viner med ursprung i Kanada*

till 35 milliekvivalenter/l för viner som beskrivs med ordet ”Icewine”;

h) *för ungerska viner*

till 25 milliekvivalenter/l för följande kvalitetsviner fso:

— Tokaji máslás,

— Tokaji fordítás,

— aszúbor,

— töppedt szőlőből készült bor,

— Tokaji szamorodni,

— késői szüretelésű bor,

— válogatott szüretelésű bor;

till 35 milliekvivalenter/l för följande kvalitetsviner fso:

— Tokaji aszú,

— Tokaji aszúeszencia,

— Tokaji eszencia;

i) *för tjeckiska viner*

till 30 milliekvivalenter/l för kvalitetsviner fso som beskrivs med orden výběr z bobulí och ledové víno,

till 35 milliekvivalenter/l vad gäller kvalitetsviner fso som beskrivs med orden slámové víno och výběr z cibéb;

j) *för grekiska viner*

till 30 milliekvivalenter/l för följande kvalitetsviner fso med en total alkoholhalt i volymprocent på 13 % eller mer och en restsockerhalt på minst 45 g/l:

— Samos (Σάμος),

— Rhodos (Ρόδος),

— Patras (Πάτρα),

— Rio Patron (Ρίο Πατρών),

— Kefalonia (Κεφαλονιά),

— Limnos (Λήμνος),

— Sitia (Σητεία),

— Santorini (Σαντορίνη),

— Nemea (Νεμέα),

— Daphnes (Δαφνές);

k) *för cypriotiska viner*

till 25 milliekvivalenter/l för kvalitetslikörvinet fso ”Κουμανδαρία” (Commandaria);

l) *för slovakiska viner*

till 25 milliekvivalenter/l för kvalitetsvinerna fso

— tokajské samorodné,

till 35 milliekvivalenter/l för

— tokajský výber;

m) *för slovenska viner*

till 30 milliekvivalenter/l för kvalitetsvinerna fso

— vrhunsko vino ZGP — jagodni izbor,

— vrhunsko vino ZGP — ledeno vino;

till 35 milliekvivalenter/l för kvalitetsvinerna fso

— vrhunsko vino ZGP — suhi jagodni izbor;

n) *för luxemburgska viner*

— till 25 milliekvivalenter/l för luxemburgska kvalitetsviner fso som uppfyller kraven beteckningen ”vendanges tardives”,

— till 30 milliekvivalenter/l för luxemburgska kvalitetsviner fso som uppfyller kraven för beteckningen ”vin de paille” eller ”vin de glace”.

o) *för rumänska viner*

— till 25 milliekvivalenter/l vad gäller kvalitetsviner fso som uppfyller kraven för beteckningen ”DOC–CT”,

— till 30 milliekvivalenter/l vad gäller kvalitetsviner fso som uppfyller kraven för beteckningen ”DOC–CIB”.

BILAGA XVII

Berikning när väderleken har varit exceptionellt ogynnsam

(artikel 27 i den här förordningen)

	År	Vinodlingszon	Geografiskt område	Vinsort (om sådan finns)
1.	2000	A	England, Wales	Auxerrois, Chardonnay, Ehrenfelser, Faber, Huxelrebe, Kerner, Pinot blanc, Pinot gris, Pinot noir, Riesling, Schonburger, Scheurebe, Seyval blanc och Wurzer

BILAGA XVIII

Fall där tillsättning av syra och berikning av en och samma produkt får utföras

(artikel 31 i den här förordningen)

(p.m.)

BILAGA XIX

Datum före vilka berikning, tillsats av syra och avsyrning får utföras på grund av exceptionellt ogynnsam väderlek

(artikel 33 i den här förordningen)

(p.m.)

BILAGA XX

Egenskaper hos destillat av vin eller av torkade druvor som får tillsättas i likörviner och i vissa kvalitetslikörviner fso

(artikel 40 i den här förordningen)

1. Organoleptiska egenskaper	Ingen märkbar smak av främmande ämnen
2. Alkoholhalt	
Lägst	52 % vol.
Högst	86 % vol.
3. Total kvantitet av andra flyktiga ämnen än etylalkohol och metylalkohol	Lägst 125 g/hl absolut alkohol (100 % vol)
4. Högsta tillåtna halt av metylalkohol	200 g/hl absolut alkohol (100 % vol)

BILAGA XXI

Förteckning över kvalitetslikörviner fso som framställs enligt särskilda regler

A. FÖRTECKNING ÖVER KVALITETSLIKÖRVINER FSO VARS FRAMSTÄLLNING INNEBÄR ANVÄNDNING AV DRUVMUST ELLER EN BLANDNING AV DRUVMUST OCH VIN

(artikel 41.1 i den här förordningen)

GREKLAND

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Muscat de Patras), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muscat Rion de Patras), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat de Céphalonie), Μοσχάτος Ρόδου (Muscat de Rhodos), Μοσχάτος Λήμνου (Muscat de Lemnos), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemée), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Céphalonie), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras)

SPANIEN

Kvalitetslikörvin fso	Produktens beteckning enligt gemenskapens eller medlemsstatens lagstiftning
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

ITALIEN

Cannonau di Sardegna, Girò 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, Oltrepò Pavese Moscato, San Martino della Battaglia, Trentino, Vesuvio Lacrima Christi.

B. FÖRTECKNING ÖVER KVALITETSLIKÖRVINER FSO VARS FRAMSTÄLLNING INNEBÄR TILLSATS AV SÅDANA PRODUKTER SOM AVSES I BILAGA V PUNKT J 2 B TILL FÖRORDNING (EG) NR 1493/1999

(Artikel 41.2 i den här förordningen)

1. **Förteckning över kvalitetslikörviner fso vars framställning innebär tillsättning av en spritprodukt som härrör från destillation av vin eller torkade druvor, med en alkoholhalt på lägst 95 volymprocent och högst 96 volymprocent**

(Bilaga V punkt J 2 b ii första strecksatsen till förordning (EG) nr 1493/1999)

GREKLAND

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Muscat de Patras), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muscat Rion de Patras), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat de Céphalonie), Μοσχάτος Ρόδου (Muscat de Rhodos), Μοσχάτος Λήμνου (Muscat de Lemnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Céphalonie).

SPANIEN

Condado de Huelva, Jerez-Xérès-sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Málaga, Montilla-Moriles, Rueda.

CYPERN

Κουμανδαρία (Commandaria).

2. **Förteckning över kvalitetslikörviner fso vars framställning innebär tillsättning av eau-de-vie som härrör från destillation av vin eller druvrester, med en alkoholhalt på lägst 52 volymprocent och högst 86 volymprocent**

(Bilaga V punkt J 2 b ii andra strecksatsen till förordning (EG) nr 1493/1999)

GREKLAND

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Céphalonie), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Νεμέα (Nemée).

FRANKRIKE

Pineau de Charentes eller Pineau Charentais, Floc de Gascogne, Macvin du Jura.

CYPERN

Κουμανδαρία (Commandaria).

3. **Förteckning över kvalitetslikörviner fso vars framställning innebär tillsättning av eau-de-vie som härrör från destillation av torkade druvor, med en alkoholhalt på lägst 52 % volymprocent och högst 94,5 % volymprocent**

(bilaga V J 2 b) ii) tredje strecksatsen till förordning (EG) nr 1493/1999)

GREKLAND

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne de Céphalonie).

4. **Förteckning över kvalitetslikörviner fso vars framställning innebär tillsättning av delvis jäst druvmust framställd av lätt torkade druvor**

(bilaga V punkt J 2 b iii första strecksatsen till förordning (EG) nr 1493/1999)

SPANIEN

Kvalitetslikörvin fso	Produktens beteckning enligt gemenskapens eller medlemsstatens lagstiftning
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Malaga	Vinos dulces
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ITALIEN

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

CYPERN

Κουμανδαρία (Commandaria).

5. **Förteckning över kvalitetslikörviner fso vars framställning innebär tillsättning av koncentrerad druvmust framställd genom direkt uppvärmning, men som i övrigt svarar mot definitionen för koncentrerad druvmust**

(bilaga V punkt J 2 b iii andra strecksatsen till förordning (EG) nr 1493/1999)

SPANIEN

Kvalitetslikörvin fso	Produktens beteckning enligt gemenskapens eller medlemsstatens lagstiftning
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Malaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

ITALIEN

Marsala

6. **Förteckning över kvalitetslikörviner fso vars framställning innebär tillsättning av koncentrerad druvmust**

(Bilaga V punkt J 2 b iii tredje strecksatsen till förordning (EG) nr 1493/1999)

SPANIEN

Kvalitetslikörvin fso	Produktens beteckning enligt gemenskapens eller medlemsstatens lagstiftning
Malaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ITALIEN

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

BILAGA XXII

Upphävd förordning och en förteckning över dess efterföljande ändringar

Kommissionens förordning (EG) nr 1622/2000 (EGT L 194, 31.7.2000, s. 1)	
Förordning (EG) nr 2451/2000 (EGT L 282, 8.11.2000, s. 7)	
Förordning (EG) nr 885/2001 (EGT L 128, 10.5.2001, s. 54)	endast artikel 2
Förordning (EG) nr 1609/2001 (EGT L 212, 7.8.2001, s. 9)	
Förordning (EG) nr 1655/2001 (EGT L 220, 15.8.2001, s. 17)	
Förordning (EG) nr 2066/2001 (EGT L 278, 23.10.2001, s. 9)	
Förordning (EG) nr 2244/2002 (EGT L 341, 17.12.2002, s. 27)	
Förordning (EG) nr 1410/2003 (EUT L 201, 8.8.2003, s. 9)	
Punkt 6.A.30 i bilaga II till 2003 års anslutningsakt (EUT L 236, 23.9.2003, s. 346)	
Förordning (EG) nr 1427/2004 (EUT L 263, 10.8.2004, s. 3)	
Förordning (EG) nr 1428/2004 (EUT L 263, 10.8.2004, s. 7)	
Förordning (EG) nr 1163/2005 (EUT L 188, 20.7.2005, s. 3)	
Förordning (EG) nr 643/2006 (EUT L 115, 28.4.2006, s. 6)	endast artikel 1
Förordning (EG) nr 1507/2006 (EUT L 280, 12.10.2006, s. 9)	endast artikel 1
Förordning (EG) nr 2030/2006 (EUT L 414, 30.12.2006, s. 40)	endast artikel 2
Förordning (EG) nr 388/2007 (EUT L 97, 12.4.2007, s. 3)	
Förordning (EG) nr 389/2007 (EUT L 97, 12.4.2007, s. 5)	
Förordning (EG) nr 556/2007 (EUT L 132, 24.5.2007, s. 3)	
Förordning (EG) nr 1300/2007 (EUT L 289, 7.11.2007, s. 8)	

BILAGA XXIII

Jämförelsetabell

Förordning (EG) nr 1622/2000	Denna förordning
Artikel 1–7	Artikel 1–7
Artikel 8, första stycket, inledningen	Artikel 8.1, inledningen
Artikel 8, första stycket, första strecksatsen	Artikel 8.1 a
Artikel 8, första stycket, andra strecksatsen	Artikel 8.1 b
Artikel 8, andra stycket	Artikel 8.2
Artikel 9, första stycket, inledningen	Artikel 9.1, inledningen
Artikel 9, första stycket, första strecksatsen	Artikel 9.1 a
Artikel 9, första stycket, andra strecksatsen	Artikel 9.1 b
Artikel 9, första stycket, tredje strecksatsen	Artikel 9.1 c
Artikel 9, andra stycket	Artikel 9.2
Artikel 10 och 11	Artikel 10 och 11
Artikel 11a	Artikel 12
Artikel 12	Artikel 13
Artikel 13	Artikel 14
Artikel 14	Artikel 15
Artikel 15	Artikel 16
Artikel 15a	Artikel 17
Artikel 16	Artikel 18
Artikel 17	Artikel 19
Artikel 18	Artikel 20
Artikel 18a	Artikel 21
Artikel 18b	Artikel 22
Artikel 19	Artikel 23
Artikel 20	Artikel 24
Artikel 21	Artikel 25
Artikel 22	Artikel 26
Artikel 23	Artikel 27
Artikel 24, inledningen	Artikel 28, första stycket, inledningen
Artikel 24 a	Artikel 28, första stycket, a
Artikel 24 b	Artikel 28, första stycket, b
Artikel 24 c	Artikel 28, första stycket, c
Artikel 24 d, inledningen	Artikel 28, första stycket, d, inledningen
Artikel 24 d, första strecksatsen	Artikel 28, första stycket, d i
Artikel 24 d, andra strecksatsen	Artikel 28, första stycket, d ii
Artikel 24 d, tredje strecksatsen	Artikel 28, första stycket, d iii
Artikel 24 d, avslutningen	Artikel 28, andra stycket
Artikel 24 e	Artikel 28, första stycket, e

Förordning (EG) nr 1622/2000	Denna förordning
Artikel 25.1	Artikel 29.1
Artikel 25.2, inledningen	Artikel 29.2, inledningen
Artikel 25.2, första strecksatsen	Artikel 29.2 a
Artikel 25.2, andra strecksatsen	Artikel 29.2 b
Artikel 25.2, tredje strecksatsen	Artikel 29.2 c
Artikel 25.2, fjärde strecksatsen	Artikel 29.2 d
Artikel 25.2, femte strecksatsen	Artikel 29.2 e
Artikel 25.3–25.6	Artikel 29.3–29.6
Artikel 26.1	Artikel 30.1
Artikel 26.2, inledningen	Artikel 30.2, inledningen
Artikel 26.2, första strecksatsen	Artikel 30.2 a
Artikel 26.2, andra strecksatsen	Artikel 30.2 b
Artikel 26.2, tredje strecksatsen	Artikel 30.2 c
Artikel 26.3	Artikel 30.3
Artikel 27	Artikel 31
Artikel 28	Artikel 32
Artikel 29	Artikel 33
Artikel 30	Artikel 34
Artikel 31	Artikel 35
Artikel 32	Artikel 36
Artikel 33	Artikel 37
Artikel 34.1	Artikel 38.1
Artikel 34.2, inledningen	Artikel 38.2, inledningen
Artikel 34.2, första strecksatsen	Artikel 38.2 a
Artikel 34.2, andra strecksatsen	Artikel 38.2 b
Artikel 34.2, avslutningen	Artikel 38.2, avslutningen
Artikel 34.3	Artikel 38.3
Artikel 35.1, inledningen	Artikel 39.1, inledningen
Artikel 35.1, första strecksatsen	Artikel 39.1 a
Artikel 35.1, andra strecksatsen	Artikel 39.1 b
Artikel 35.1, tredje strecksatsen	Artikel 39.1 c
Artikel 35.1, avslutningen	Artikel 39.1, inledningen
Artikel 35.2 och 35.3	Artikel 39.2 och 35.3
Artikel 35.4, inledningen	Artikel 39.4, inledningen
Artikel 35.4 a	Artikel 39.4 a
Artikel 35.4 b, inledningen	Artikel 39.4 b, inledningen
Artikel 35.4 b, första strecksatsen	Artikel 39.4 b i
Artikel 35.4 b, andra strecksatsen	Artikel 39.4 b ii
Artikel 35.5	Artikel 39.5
Artikel 37	Artikel 40

Förordning (EG) nr 1622/2000	Denna förordning
Artikel 38	Artikel 41
Artikel 39	Artikel 42
Artikel 40	Artikel 43
Artikel 41.1, första stycket, inledningen	Artikel 44.1, första stycket, inledningen
Artikel 41.1, första stycket, första strecksatsen	Artikel 44.1, första stycket a
Artikel 41.1, första stycket, andra strecksatsen	Artikel 44.1, första stycket b
Artikel 41.1, första stycket, tredje strecksatsen	Artikel 44.1, första stycket c
Artikel 41.1, första stycket, fjärde strecksatsen	Artikel 44.1, första stycket d
Artikel 41.1, andra stycket	Artikel 44.1, andra stycket
Artikel 41.2, 41.3 och 41.4	Artikel 44.2, 44.3 och 44.4
Artikel 42	Artikel 45
Artikel 43	Artikel 46
Artikel 44.1	—
Artikel 44.2	Artikel 47
—	Artikel 48
Artikel 45	Artikel 49
Bilaga I	Bilaga I
Bilaga II	Bilaga II
Bilaga III	Bilaga III
Bilaga IV	Bilaga IV
Bilaga VI	Bilaga V
Bilaga VII	Bilaga VI
Bilaga VIII	Bilaga VII
Bilaga VIIIa	Bilaga VIII
Bilaga IX	Bilaga IX
Bilaga IXa	Bilaga X
Bilaga X	Bilaga XI
Bilaga XI	Bilaga XII
Bilaga XIa	Bilaga XIII
Bilaga XII	Bilaga XIV
Bilaga XIIa	Bilaga XV
Bilaga XIII	Bilaga XVI
Bilaga XIV	Bilaga XVII
Bilaga XV	Bilaga XVIII
Bilaga XVI	Bilaga XIX
Bilaga XVII	Bilaga XX
Bilaga XVIII	Bilaga XXI
—	Bilaga XXII
—	Bilaga XXIII