2024/3085

9.12.2024

KOMMISSIONENS DELEGEREDE FORORDNING (EU) 2024/3085

af 30. september 2024

om ændring af delegeret forordning (EU) 2019/934 om supplerende regler til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 for så vidt angår tilladte ønologiske fremgangsmåder

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 af 17. december 2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter og om ophævelse af Rådets forordning (EØF) nr. 922/72, (EØF) nr. 234/79, (EF) nr. 1037/2001 og (EF) nr. 1234/2007 ([1]), særlig artikel 75, stk. 2, og artikel 80, stk. 4, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) I Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/934 ([2]) fastsættes supplerende regler til forordning (EU) nr. 1308/2013 for så vidt angår vindyrkningsområder, hvor alkoholindholdet kan forhøjes, de tilladte ønologiske fremgangsmåder og restriktioner for produktion og konservering af vinavlsprodukter, minimumsalkoholindholdet for biprodukter og deres bortskaffelse samt offentliggørelsen af Den Internationale Vinorganisations (OIV's) dossierer.

(2) Del A i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934 indeholder en liste over de tilladte ønologiske fremgangsmåder og de restriktioner, der gælder ved fremstilling og konservering af vinavlsprodukter, som hører under anvendelsesområdet for del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013, jf. artikel 80, stk. 1, i nævnte forordning. I del A, tabel 1, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934 fastsættes de tilladte ønologiske behandlingsmetoder samt betingelserne og begrænsningerne for anvendelsen heraf. I nævnte dels tabel 2 fastsættes de tilladte ønologiske forbindelser samt betingelserne og begrænsningerne for anvendelsen heraf. Tabel 1 og 2 bør ændres for at tage hensyn til den tekniske udvikling, navnlig som følge af de resolutioner, der blev vedtaget af OIV i 2022 og 2023. Desuden bør nogle af oplysningerne i tabel 1 og 2 præciseres yderligere.

(3) I del A, tabel 1, linje 2, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934 fastsættes betingelserne for anvendelsen af varmebehandling. Det er blevet påpeget, at udtrykket »varmebehandling« i nævnte linjes kolonne 1 ikke er tilstrækkeligt klart, da det kan omfatte flere forskellige behandlinger. For at skabe større klarhed bør der indsættes en fodnote i tabel 1 for at angive de brede kategorier af varmebehandlinger, der er omhandlet i de OIV-dossierer, der er anført i linje 2, kolonne 2. Det samme problem gør gældende i forbindelse med udtrykket »kuldebehandling« i linje 2a, kolonne 1, i nævnte tabel 1. Ligesom for varmebehandling bør der indsættes en fodnote i tabel 1 for at angive de brede kategorier af kuldebehandlinger, der er omfattet af de OIV-dossierer, der er anført i linje 2a, kolonne 2.

(4) Ved resolution OIV-OENO 708-2022 blev forskrifterne i OIV-dossier 2.1.14 vedrørende flotation ændret, idet henvisningen til kuldioxid udgik, og der blev tilføjet en henvisning til argon. Tabel 1, linje 8, kolonne 2, og tabel 2, linje 8.1, 8.2 og 8.3, kolonne 3, i del A i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934 bør derfor ændres.

([1]) EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj.

([2]) Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/934 af 12. marts 2019 om supplerende regler til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 for så vidt angår vindyrkningsområder, hvor alkoholindholdet kan forhøjes, de tilladte ønologiske fremgangsmåder og restriktioner for produktion og konservering af vinavlsprodukter, minimumsalkoholindholdet for biprodukter og deres bortskaffelse samt offentliggørelsen af OIV-dossierer (EUT L 149 af 7.6.2019, s. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2019/934/oj).

(5) Gennemførelsen af visse af de ønologiske fremgangsmåder, der er opført i del A i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934, skal ske under tilsyn af en ønolog eller en kvalificeret eller specialiseret tekniker på grund af den vigtige rolle, disse spiller med hensyn til at garantere såvel brugersikkerheden som fødevaresikkerheden og -kvaliteten. Dette gælder de fremgangsmåder, der er omhandlet i linje 6, 10, 12-18 og 20 i tabel 1 og i linje 6.5, 6.6, 6.9 og 6.12 i tabel 2. For visse af disse fremgangsmåder er der i de relevante tillæg til del A i bilag I til den delegerede forordning udtrykkeligt fastsat bestemmelser om tilsyn. For andre fremgangsmåder er kravet om tilsyn fastsat i de relevante dossierer i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder, og det pågældende krav er derfor ikke fastsat udtrykkeligt i den delegerede forordning. Kravet bør imidlertid gøres mere gennemskueligt. Linje 13, 14, 15, 17, 18 og 20 i tabel 1 og linje 6.12 i tabel 2 bør derfor ændres.

(6) I 2014 gav OIV ved resolution OIV-OENO 504-2014 tilladelse til at behandle vin ved hjælp af en membranteknologi kombineret med aktivt kul for at reducere overskydende 4-ethylphenol og 4-ethylguaiacol. Nævnte behandling reguleres ved del A, tabel 1, linje 18, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934 og i tillæg 10 til nævnte bilag. I 2023 blev anvendelsesområdet for denne behandling udvidet ved resolution OIV-OENO 657-2023 til at omfatte tilladelse til foruden aktivt kul at anvende adsorbent styrendivinylbenzengranulat og til at omfatte alle flygtige phenoler. Sådanne ændringer vil give Unionens vinproducenter mulighed for at rette yderligere op på de organoleptiske mangler ved deres vin. De bør derfor indarbejdes i EU-lovgivningen om ønologiske fremgangsmåder. Del A, tabel 1, linje 18, i bilag I til nævnte delegerede forordning bør derfor ændres. Tillæg 10 til nævnte del bør desuden udgå, da dets anvendelsesområde er blevet mere begrænset end det, der følger af linje 18 i tabel 1 som ændret. Kravet i nævnte tillæg om, at membraner skal opfylde kravene i EU-lovgivningen og den nationale lovgivning, bør dog opretholdes og overføres til tabel 1, linje 18, kolonne 2.

(7) I henhold til artikel 9, stk. 1, i delegeret forordning (EU) 2019/934 er det de i Kommissionens forordning (EU) nr. 231/2012 ([3]) fastsatte renheds- og identifikationsspecifikationer for stoffer, der anvendes i forbindelse med ønologiske fremgangsmåder, der finder anvendelse. Hvis de ikke er fastsat ved nævnte forordning, er det de specifikationer, der er fastsat i OIV's internationale ønologiske kodeks, hvortil der er henvist i del A, tabel 2, kolonne 4, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934, der finder anvendelse. Tabel 2, kolonne 4, indeholder i øjeblikket en henvisning til de relevante dossierer i OIV's Codex for alle stoffer, der er opført i denne tabel, herunder dem, der er omfattet af forordning (EU) nr. 231/2012, hvilket kan skabe forvirring. For at skabe større klarhed bør dossieret i OIV's Codex for de stoffer, hvis specifikationer skal være i overensstemmelse med specifikationerne i forordning (EU) nr. 231/2012, derfor udgå af tabel 2, kolonne 4. Dette vedrører linje 1.1-1.6, 1.10, 2.1-2.7, 4.1, 4.3, 5.10, 5.16, 5.17, 5.18, 6.1, 6.3, 6.5, 6.7, 6.8, 6.11, 6.13, 8.1-8.4 og 11.3.

(8) I henhold til del A, tabel 2, linje 2.6, kolonne 7, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934 er det tilladt at anvende ascorbinsyre til behandling af vin, idet der højst må anvendes 250 mg/l for hver behandling, og den behandlede vin, der bringes i omsætning, højst må indeholde 250 mg/l. Den maksimale mængde svarer til den maksimale mængde, der anbefales i OIV-dossier 1.11, 2.2.7 og 3.4.7, hvortil der henvises kolonne 3 i nævnte linje 2.6. Den maksimale mængde ascorbinsyre, der er nævnt i samme linjes kolonne 7, er imidlertid forskellig fra den maksimale mængde, der anbefales i OIV-dossier 3.4.7, som er på 300 mg/l. Eftersom ascorbinsyre kan forekomme naturligt i vin eller som følge af kemiske reaktioner, kan behandling med en dosis ascorbinsyre på 250 mg/l føre til, at den vin, der bringes i omsætning, indeholder op til 300 mg/l. Der bør derfor fastsættes et maksimumsindhold af ascorbinsyre i vin på 300 mg/l som foreskrevet af OIV. De anvendelsesbetingelser, der er angivet i tabel 2, linje 2.6, kolonne 7, bør derfor udgå, således at det er forskrifterne i OIV-dossier 1.11, 2.2.7 og 3.4.7, der finder anvendelse.

(9) Ved resolution OIV-OENO 684A-2022 blev forskrifterne i OIV-dossier 3.4.20 om anvendelsen af selektive plantefibre i vin ændret. Ved resolution OIV-OENO 684B-2022 blev anvendelsen heraf udvidet til at omfatte most. Del A, tabel 2, linje 3.2, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934 bør derfor ændres.

([3]) Kommissionens forordning (EU) nr. 231/2012 af 9. marts 2012 om specifikationer for fødevaretilsætningsstoffer opført i bilag II og III til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 (EUT L 83 af 22.3.2012, s. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/231/oj).

(10) I del A, tabel 2, linje 4.1, kolonne 7, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934 fastsættes det, at specifikationerne for mikrokrystallinsk cellulose skal være i overensstemmelse med specifikationerne i bilaget til forordning (EU) nr. 231/2012. Disse anvendelsesbetingelser er overflødige i lyset af artikel 9, stk. 1, i delegeret forordning (EU) 2019/934. De bør derfor udgå.

(11) Diammoniumhydrogenphosphat bærer nummer INS 342 i det internationale nummereringssystem for fødevaretilsætningsstoffer. Det har ikke et tilsvarende E-nummer i EU-lovgivningen, da det aldrig er blevet godkendt som fødevaretilsætningsstof i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 ([4]). E-nummer 342 blev ved en fejl inkluderet i del A, tabel 2, linje 4.2, kolonne 2, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934. Det bør derfor udgå.

(12) Ved resolution OIV-OENO 633-2019 blev den såkaldte cellulose af fødevarekvalitet føjet til listen over gæringsaktivatorer i OIV-dossier 2.3.2. Ved fastsættelsen af specifikationer for cellulosepulver (E 460(ii)) i resolution OIV-OENO 681-2022 blev det præciseret, at cellulosepulver og cellulose af fødevarekvalitet er et og samme stof. I lyset af denne præcisering bør dette stof tilføjes til afsnittet om aktivatorer til alkoholisk og malolaktisk gæring i del A, tabel 2, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934.

(13) Ved resolution OIV-OENO 675A-2022, OIV-OENO 675B-2022, OIV-OENO 675C-2022 og OIV-OENO 675D-2022 blev der vedtaget specifikke monografier for underklasser af ønologiske tanniner, nemlig henholdsvis procyanidiner/prodelphinidiner, ellagitanniner, gallotanniner og profisetinidiner/prorobitenidiner. Da disse monografier er relevante for de tanniner, der er omhandlet i del A, tabel 2, linje 5.12 og 6.4, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934, bør de opføres i disse linjers kolonne 4. Afsnit1 i disse monografier er imidlertid ved at blive revideret i OIV. Indtil denne revision er afsluttet, bør det kun være afsnit 2 i disse monografier, der finder anvendelse i Unionen. Linje 5.12 og 6.4, kolonne 7, i tabel 2 bør derfor ændres.

(14) Ved resolution OIV-OENO 689-2022 blev forskrifterne i OIV-dossier 3.3.6 vedrørende gummi arabicum ændret. Del A, tabel 2, linje 6.8, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934 bør derfor ændres.

(15) De betingelser og begrænsninger for anvendelsen, der er anført i del A, tabel 2, linje 7.2-7.12, kolonne 7, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934, er bredere end forskrifterne i de respektive OIV-dossierer, der er angivet i de pågældende linjers kolonne 3. Det er imidlertid ikke berettiget ud fra et teknisk synspunkt at tillade betingelser for anvendelsen af enzymer, der er bredere end dem, der er fastsat af OIV. De særlige anvendelsesbetingelser, der er nævnt i linje 7.2-7.12, kolonne 7, bør derfor udgå, således at det er OIV-forskrifterne, der finder anvendelse.

(16) I henhold til del A, tabel 2, linje 7.5, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934 er det de specifikationer, der er omhandlet i dossier COEI-1-ACTGHE i OIV's internationale ønologiske kodeks, der finder anvendelse på hemicellulase. Ved resolution OIV-OENO 682-2021 udgik monografien COEI-1-ACTGHE imidlertid af OIV's kodeks. Henvisningen i tabel 2, linje 7.5, kolonne 4, bør derfor udgå. Det eneste enzym med hemicellulaseaktivitet, der i øjeblikket er godkendt af OIV, er xylanase. Tabel 2, linje 7.5, bør derfor ændres, ved at der indføres korrekte henvisninger til xylanase, dvs. dets navn, EC-nummer og det relevante dossier i OIV's internationale ønologiske kodeks. Samtidig bør det i tabel 2, kolonne 1, præciseres, at xylanase er en hemicellulase, således at der knyttes forbindelse til dossierne i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder, hvori der kun henvises til den generelle term »hemicellulase«.

([4]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer (EUT L 354 af 31.12.2008, s. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj).

(17) Specifikationerne for betaglucanase identificeret ved nummer EC 3.2.1.58 findes i dossier COEI-1-BGLUCA, COEI-1-PRENZY og COEI-1-ACTGLU i OIV's internationale ønologiske kodeks. Dossieret COEI-1-ACTGLU mangler og bør derfor tilføjes i del A, tabel 2, linje 7.7, kolonne 4, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934. Desuden giver OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder mulighed for at anvende betaglucanase i både most og vin til klaring, filtrering og opløsning af gærforbindelser. I tabel 2, linje 7.7, kolonne 3, henvises der imidlertid kun til OIV-dossier 3.2.10, i henhold til hvilket stoffet udelukkende tillades med henblik på at forbedre gærforbindelsers opløselighed i vin. For at bringe EU-lovgivningen i overensstemmelse med OIV's anbefalinger vedrørende betaglucanase bør OIV-dossier 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8, 3.2.11 og 3.5.7 tilføjes i linje 7.7, kolonne 3. Samme linjes kolonne 8 bør derfor også ændres.

(18) I maj 2022 foretog OIV redaktionelle ændringer af dossieret COEI-1-ACTGLU i sin internationale ønologiske kodeks. Blandt andet udgik henvisningen til glykosidase (EC 3.2.1.20), der er en specifik glykosidase, der ikke anvendes til vinfremstilling. Derfor bør del A, tabel 2, linje 7.8, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934 udgå.

(19) Desuden giver OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder mulighed for at anvende beta-glucanase (β1-3, β1-6) i både most og vin til klaring, filtrering og opløsning af gærforbindelser. I del A, tabel 2, linje 7.10, kolonne 3, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934 henvises der imidlertid kun til OIV-dossier 3.5.7, i henhold til hvilket stoffet udelukkende tillades med henblik på at forbedre klareringen og filtrerbarheden af vin. For at bringe EU-lovgivningen i overensstemmelse med OIV's anbefalinger vedrørende beta-glucanase (β1-3, β1-6) bør OIV-dossier 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8, 3.2.10 og 3.2.11 tilføjes til linje 7.10, kolonne 3. Samme linjes kolonne 8 bør derfor også ændres.

(20) I henhold til del A, tabel 2, linje 11.3, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934 er det tilladt at anvende tilsætningsstofferne E 150a, E 150b, E 150c og E 150d til fremstilling af hedvin. Tilsætningsstofferne er i kolonne 1 i den pågældende linje identificeret ved det almindelige navn »karamel«. Forordning (EF) nr. 1333/2008 indeholder imidlertid en individuel betegnelse for hver version af E 150. E 150a betegnes blot som karamel, E 150b som kaustisk sulfiteret karamel, E 150c som ammonieret karamel og E 150d som ammonieret sulfiteret karamel. For at bringe delegeret forordning (EU) 2019/934 i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1333/2008 bør der indsættes fire separate linjer for tilsætningsstofferne E 150a, E 150b, E 150c og E 150d, og de bør angives som i forordning (EF) nr. 1333/2008.

(21) I del B, afdeling A, punkt 2, litra c), andet led, i bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934 er der angivet en liste over hvidvine fra Frankrig, der er berettiget til en beskyttet oprindelsesbetegnelse, og for hvilke det maksimale svovldioxidindhold kan forhøjes til 300 mg/l. Vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Corrèze«, der er berettiget til at bære den traditionelle benævnelse »Vin de paille«, har et højt restsukkerindhold, der kræver anvendelse af svovldioxid på op til 300 mg/l for at sikre deres holdbarhed Nævnte led bør derfor ændres.

(22) I henhold til del II, punkt 3), litra a), i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013, som ændret ved Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2021/2117 ([5]), kan hedvine med langvarig lagring undtagelsesvis have et virkeligt alkoholindhold på mindst 14 % vol. i stedet for mindst 15 % vol. I henhold til nævnte bestemmelse har Kommissionen beføjelser til at opstille listen over hedvine, der er omfattet af nævnte undtagelse. Spanien har anmodet om tilføjelse af flere spanske hedvine til denne liste. Kommissionen har vurderet anmodningen og konkluderet, at der bør indsættes et nyt punkt i afdeling B i bilag III til delegeret forordning (EU) 2019/934, og at der bør tilføjes en ny afdeling i tillæg 1 til nævnte bilag for at imødekomme anmodningen.

([5]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2021/2117 af 2. december 2021 om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013 om en fælles markedsordning for landbrugsprodukter, (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer, (EU) nr. 251/2014 om definition, beskrivelse, præsentation, mærkning og beskyttelse af geografiske betegnelser for aromatiserede vinprodukter og (EU) nr. 228/2013 om særlige foranstaltninger på landbrugsområdet i Unionens fjernområder (EUT L 435 af 6.12.2021, s. 262, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2021/2117/oj).

(23) For at kunne bringes i omsætning skal hedvine bl.a. have et totalt alkoholindhold på mindst 17,5 % vol., medmindre de er omfattet af undtagelsen i del II, punkt 3), litra b), i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013, i afdeling B, punkt 5, litra b), i bilag III til delegeret forordning (EU) 2019/934 og i afdeling B i tillæg 2 til nævnte bilag III. En sådan undtagelse er i øjeblikket kun mulig, hvis det udtrykkeligt er fastsat i den nationale lovgivning, der var gældende herfor før den 1. januar 1985. Fremstillingsmetoderne for hedvin har imidlertid udviklet sig med tiden, og der er siden 1985 blevet registreret nye beskyttede oprindelsesbetegnelser, som potentielt kan være omfattet af denne undtagelse. Denne tidsmæssige begrænsning er derfor ikke længere berettiget. Henvisningen til den 1. januar 1985 i de relevante bestemmelser i bilag III til nævnte delegerede forordning bør derfor udgå.

(24) Ved Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2024/217 ([6]) og (EU) 2023/2887 ([7]) blev der godkendt ændringer af henholdsvis de traditionelle benævnelser »vino generoso« og »vino generoso de licor«. Afdeling B, punkt 8 og 10, i bilag III til delegeret forordning (EU) 2019/934 er således forældede og bør derfor udgå. I afdeling B, punkt 9, i nævnte bilag gentages desuden de samme bestemmelser som dem, der fremgår af det resumé af definitionen/betingelserne for anvendelsen af den traditionelle benævnelse »vinho generoso«, der fremgår af EU-registret over traditionelle benævnelser »e-Ambrosia«. For at undgå sådanne overlappende bestemmelser bør dette punkt udgå.

(25) I del II, punkt 3), i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013 tillægges Kommissionen beføjelser til at udarbejde lister over de hedvine med oprindelsesbetegnelse eller geografisk betegnelse, der kan omfattes af undtagelserne i nævnte punkt. Kommissionen har imidlertid ikke beføjelser til yderligere at beskrive de produkter, der er omfattet af disse undtagelser. Disse oplysninger bør i stedet indgå i specifikationerne for oprindelsesbetegnelserne eller de geografiske betegnelser. Spanien har derfor ændret specifikationerne for de relevante oprindelsesbetegnelser for at præcisere, hvilke produkter der kan være omfattet af de undtagelser, der er omhandlet i afdeling A i tillæg 1 til bilag III til delegeret forordning (EU) 2019/934, i afdeling B, punkt 4, 5 og 6, i nævnte tillæg og afdeling B i tillæg 2 til bilag III til nævnte delegerede forordning. Højre kolonne i tabellerne under overskriften »SPANIEN« i disse tillæg er derfor blevet forældet og bør udgå. Hertil kommer, at tabellerne i sig selv ikke længere tjener noget formål. De bør erstattes af lister over vine med beskyttede oprindelsesbetegnelser.

(26) Spanien har meddelt Kommissionen, at producenterne af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Lebrija« har anmodet om at få tilladelse til at fremstille deres vine under anvendelse af undtagelsen i del II, punkt 3), litra f), nr. ii), i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013, i afdeling B, punkt 2, i bilag III til delegeret forordning (EU) 2019/934 og i afdeling B, punkt 1, i tillæg 1 til nævnte bilag III. Kommissionen har vurderet denne anmodning og konkluderet, at betegnelsen »Lebrija« bør føjes til listen over beskyttede oprindelsesbetegnelser fra Spanien i afdeling B, punkt 1, i nævnte tillæg.

(27) Desuden har »Lebrija«-hedvine som følge af fremstillingsprocessen et meget lavt indhold af reducerende sukker og kan næppe nå op på det totale alkoholindhold på 17,5 % vol., der kræves for hedvin. For at kunne bringes i omsætning vil sådanne vine skulle omfattes af undtagelsen i del II, punkt 3), litra b), i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013, i afdeling B, punkt 5, litra b), i bilag III til delegeret forordning (EU) 2019/934 og i afdeling B i tillæg 2 til nævnte bilag III. Betegnelsen »Lebrija« bør derfor tilføjes under overskriften »SPANIEN« i afdeling B i tillæg 2 til bilag III til delegeret forordning (EU) 2019/934.

([6]) Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2024/217 af 11. januar 2024 om godkendelse af en ændring af en traditionel benævnelse i vinsektoren i overensstemmelse med artikel 115, stk. 2, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 – »Vino generoso« (EUT L, 2024/217, 12.1.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2024/217/oj).

([7]) Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) 2023/2887 af 20. december 2023 om godkendelse af en ændring af en traditionel benævnelse i vinsektoren i overensstemmelse med artikel 115, stk. 2, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 – »Vino generoso de licor« (EUT L, 2023/2887, 22.12.2023, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2023/2887/oj).

(28) I henhold til specifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Porto — Port« kan hedvine, der betegnes som »branco leve seco«, omfattes af undtagelsen i del II, punkt 3), litra b), i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013, i afdeling B, punkt 5, litra b), i bilag III til delegeret forordning (EU) 2019/934 og i afdeling B i tillæg 2 til nævnte bilag III. Angivelsen af »branco leve seco« i tabellen under overskriften »PORTUGAL« i nævnte afdeling er derfor en gentagelse af den samme bestemmelse i produktspecifikationen. For at undgå en sådan gentagelse bør tabellen udgå og erstattes med navnet på den beskyttede oprindelsesbetegnelse, dvs. »Porto — Port«.

(29) Delegeret forordning (EU) 2019/934 bør derfor ændres —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Ændring af delegeret forordning (EU) 2019/934

I delegeret forordning (EU) 2019/934 foretages følgende ændringer:

1) Bilag I ændres som angivet i bilag I til nærværende forordning.

2) Bilag III ændres som angivet i bilag II til nærværende forordning.

Artikel 2

Overgangsordninger

Vinavlsprodukter, der før datoen for denne forordnings anvendelse er fremstillet i overensstemmelse med de bestemmelser, der var gældende før nævnte dato, kan overgå til frit forbrug, indtil lagrene er opbrugt.

Artikel 3

Ikrafttræden

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 30. september 2024.

På Kommissionens vegne
Ursula VON DER LEYEN
Formand

BILAG I

I bilag I til delegeret forordning (EU) 2019/934 foretages følgende ændringer:

1) Del A ændres således:

a) Tabel 1 og 2 erstattes af følgende:

»*Tabel 1*

Tilladte ønologiske behandlingsmetoder, jf. artikel 3, stk. 1.

	1	2	3
	Ønologiske behandlingsmetoder	Betingelser og begrænsninger for anvendelsen ([1])	Kategorier af vinavlsprodukter ([2])
1	Luftning eller tilsætning af ilt	På de betingelser, der er fastlagt i dossier 2.1.1 (2016) og 3.5.5 (2016) i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
2	Varmebehandling ([3])	På de betingelser, der er fastlagt i dossier 1.8 (1970), 2.2.4 (1988), 2.3.6 (1988), 2.3.9 (2005), 3.4.3 (1988), 3.4.3.1 (1990), 3.5.4 (1997) og 3.5.10 (1982) i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder.	Friske druer, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
2a	Kuldebehandling ([4])	På de betingelser, der er fastlagt i del I, afdeling B, punkt 1, litra c), i bilag VIII til forordning (EU) nr. 1308/2013 og i dossier 1.14 (2005), 1.15 (2005), 2.1.12.4 (1998), 2.3.6 (1988), 3.1.2 (1979), 3.1.2.1 (1979), 3.3.4 (2004) og 3.5.11.1 (2001) i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder.	Friske druer, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
3	Centrifugering og filtrering med eller uden anvendelse af inaktivt filtertilsætningsstof	Ved inaktive filtertilsætningsstoffer forstås de stoffer, der er nævnt i dossier 2.1.11 (1970), 2.1.11.1 (1990), 3.2.2 (1989) og 3.2.2.1 (1990) i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder. Anvendelsen af disse stoffer må ikke efterlade uønskede rester i det behandlede produkt.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
4	Frembringelse af en inaktiv atmosfære	Kun til behandling af produktet uden luftens indvirkning.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
5	Fjernelse af svovldioxid ved fysiske metoder		Friske druer, 2, 10, 11, 12, 13 og 14
6	Ionbyttende harpikser (resiner)	På betingelserne i dette bilags tillæg 3. Behandlingen skal registreres i de ind- og udgangsbøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.	Druemost bestemt til fremstilling af rektificeret koncentreret druemost.

	1	2	3
	Ønologiske behandlingsmetoder	Betingelser og begrænsninger for anvendelsen ([1])	Kategorier af vinavlsprodukter ([2])
7	Gennemledning	Kun når der anvendes argon eller nitrogen.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
8	Flotation	Kun når der anvendes nitrogen eller argon eller ved luftning. På de betingelser, der er fastlagt i dossier 2.1.14 (2022).	10, 11 og 12
9	Plader af ren paraffin, der er præpareret med allylisothiocyanat	Kun til at danne en steril atmosfære. I Italien kun tilladt, så længe det er i overensstemmelse med den italienske lovgivning, og kun i beholdere på over 20 liter. Anvendelsen af allylisothiocyanat er omfattet af de betingelser og begrænsninger, der er fastlagt i tabel 2 om tilladte ønologiske forbindelser.	Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
10	Behandling med elektrodialyse.	Kun til stabilisering af vinens vinsyreindhold. På betingelserne i dette bilags tillæg 5. Behandlingen skal registreres i de ind- og udgangsbøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.	Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
11	Egetræsstykker	Ved fremstilling og lagring af vin, herunder ved gæring af friske druer og druemost. På betingelserne i dette bilags tillæg 7. Behandlingen skal registreres i de ind- og udgangsbøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
12	Korrektion af alkoholindholdet i vin	Korrektion, der udelukkende foretages i forbindelse med vin. På betingelserne i dette bilags tillæg 8. Behandlingen skal registreres i de ind- og udgangsbøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
13	Kationbyttere til stabilisering af vinsyreindholdet	På betingelserne i dossier 3.3.3 (2011) i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder, herunder udførelse af behandlingen under ansvar af en ønolog eller en kvalificeret tekniker. Behandlingen skal også være i overensstemmelse med Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1935/2004 ([3]) og de nationale bestemmelser, der er vedtaget til gennemførelsen heraf. Behandlingen skal registreres i de ind- og udgangsbøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.	Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
14	Elektromembranbehandling	Kun til syring eller afsyring. Omfattet af betingelserne og grænseværdierne i del I, afdeling C og D, i bilag VIII til forordning (EU) nr. 1308/2013 og nærværende forordnings artikel 11. Behandlingen skal være i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1935/2004 og Kommissionens forordning (EU) nr. 10/2011 ([6]) og de nationale bestemmelser, der er vedtaget til gennemførelse heraf. På betingelserne i dossier 2.1.3.1.3 (2010), 2.1.3.2.4 (2012), 3.1.1.4 (2010) og 3.1.2.4 (2012) i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder, herunder udførelse af behandlingen under ansvar af en ønolog eller en kvalificeret tekniker. Behandlingen skal registreres i de ind- og	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16

ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2024/3085/oj

	1	2	3
	Ønologiske behandlingsmetoder	Betingelser og begrænsninger for anvendelsen (1)	Kategorier af vinavlsprodukter (2)
		udgangsbøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.	
15	Kationbyttere til syring	Omfattet af betingelserne og grænseværdierne i del I, afdeling C og D, i bilag VIII til forordning (EU) nr. 1308/2013 og nærværende forordnings artikel 11. Behandlingen skal være i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1935/2004 og de nationale bestemmelser, der er vedtaget til gennemførelse heraf. På betingelserne i dossier 2.1.3.1.4 (2012) og 3.1.1.5 (2012) i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder, herunder udførelse af behandlingen under ansvar af en ønolog eller en kvalificeret tekniker. Behandlingen skal registreres i de ind- og udgangsbøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
16	Membrankobling	Kun til reduktion af sukkerindholdet i most. På betingelserne i dette bilags tillæg 9. Behandlingen skal registreres i de ind- og udgangsbøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.	10
17	Membrankontaktorer	Kun til håndtering af opløste gasser i vin. Tilsætning af kuldioxid i forbindelse med produkterne i del II, punkt 4), 5), 6) og 8), i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013 er forbudt. Behandlingen skal være i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1935/2004, forordning (EU) nr. 10/2011 og de nationale bestemmelser, der er vedtaget til gennemførelse heraf. På betingelserne i dossier 3.5.17 (2013) i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder, herunder udførelse af behandlingen under ansvar af en ønolog eller en kvalificeret tekniker. Behandlingen skal registreres i de ind- og udgangsbøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
18	Behandling af vinen ved hjælp af membranteknologi kombineret med adsorption på aktivt kul eller adsorbent styrendivinylbenzengranulat.	Kun til reduktion af flygtige phenoler i vin. På betingelserne i dossier 3.5.18 (2023) i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder, herunder udførelse af behandlingen under ansvar af en ønolog eller en kvalificeret tekniker. Behandlingen skal registreres i de ind- og udgangsbøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013. De anvendte membraner skal opfylde kravene i forordning (EF) nr. 1935/2004 og (EU) nr. 10/2011 samt de nationale bestemmelser, der er vedtaget til gennemførelsen heraf.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16

	1	2	3
	Ønologiske behandlingsmetoder	Betingelser og begrænsninger for anvendelsen (1)	Kategorier af vinavlsprodukter (2)
19	Filterplader, der indeholder zeolit Y-faujasit	Kun til absorption af haloanisoler. På betingelserne i dossier 3.2.15 (2016) i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
20	Delvis koncentrering	For druemost: På de betingelser, der er fastsat i del I, afdeling B, punkt 1, litra b), i bilag VIII til forordning (EU) nr. 1308/2013 og i dossier 2.1.12 (1998), 2.1.12.1 (1993), 2.1.12.2 (2001), 2.1.12.3 (1998) og 2.1.12.4 (1998) i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder. Dossier 2.1.12.1 (1993) omfatter krav om, at omvendt osmose skal foretages under ansvar af en ønolog eller en kvalificeret tekniker. For vin: På de betingelser, der er fastsat i del I, afdeling B, punkt 1, litra c), i bilag VIII til forordning (EU) nr. 1308/2013 og i dossier 3.5.11 (2001) og 3.5.11.1 (2001) i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder. Behandlingen skal registreres i de ind- og udgangsbøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 og 16
21	Behandling med diskontinuerlige højtryksprocesser	På betingelserne i dossier 1.18 (2019) og 2.1.26 (2019) i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder.	Friske druer, 10, 11 og 12
22	Behandling med kontinuerlige højtryksprocesser	På betingelserne i dossier 2.2.10 (2020) i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder.	10, 11 og 12
23	Behandling af knuste druer med ultralyd for at fremme ekstraktionen af deres forbindelser	På betingelserne i dossier 1.17 (2019) i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder.	Friske druer
24	Behandling af druer med pulserende elektriske felter	På betingelserne i dossier 2.1.27 (2020) i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder.	Friske druer
25	Behandling af most og vin ved brug af adsorbent styrendivinylbenzengranulat	På betingelserne i dossier 2.2.11 (2020) og 3.4.22 (2020) i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16

(1) Det årstal i parentes, der følger efter henvisninger til et dossier i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder, angiver den version af dossieret, som Unionen har godkendt som tilladt ønologisk fremgangsmåde, med forbehold af de betingelser og begrænsninger for anvendelsen, der er angivet i denne tabel.

(2) Hvis det ikke gælder for alle kategorier af vinavlsprodukter som fastlagt i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013.

(3) Varmebehandling omfatter udblødning efter opvarmning af druerne, pasteurisering, afbrydelse af gæring ved hjælp af varme, varm udblødning efter gæring og varm aftapning på flasker.

(4) Kuldebehandling omfatter forgæret kold udblødning, kold koncentration, afbrydelse af gæring ved hjælp af kulde, reduktion af syreindholdet ved hjælp af kulde, kold stabilisering.

	1	2	3
	Ønologiske behandlingsmetoder	Betingelser og begrænsninger for anvendelsen (1)	Kategorier af vinavlsprodukter (2)

(5) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1935/2004 af 27. oktober 2004 om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer og om ophævelse af direktiv 80/590/EØF og 89/109/EØF (EUT L 338 af 13.11.2004, s. 4, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2004/1935/oj).

(6) Kommissionens forordning (EU) nr. 10/2011 af 14. januar 2011 om plastmaterialer og -genstande bestemt til kontakt med fødevarer (EUT L 12 af 15.1.2011, s. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2011/10/oj).

Tabel 2

Tilladte ønologiske forbindelser som omhandlet i artikel 3, stk. 1

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Stof/aktivitet	E-nummer og/eller CAS-nummer	OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder (1)	Henvisning til dossier i OIV's kodeks som omhandlet i artikel 9, stk. 1	Tilsætningsstof	Teknisk hjælpestof/stof, der anvendes som teknisk hjælpestof (2)	Betingelser og begrænsninger for anvendelsen (3)	Kategorier af vinavlsprodukter (4)
1	Surhedsregulerende midler							
1.1	Vinsyre (L(+)-)	E 334/CAS-nr.-87-69-4	Dossier 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)		x		Betingelserne og grænseværdierne er fastsat i del I, afdeling C og D, i bilag VIII til forordning (EU) nr. 1308/2013 og nærværende forordnings artikel 11. Behandlingen skal registreres i de ind- og udgangsbøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013. Specifikationer for vinsyre (L(+)-), jf. dette bilags tillæg 1, punkt 2.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
1.2	Æblesyre (D,L-; L-)	E 296/—	Dossier 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)		x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
1.3	Mælkesyre	E 270/—	Dossier 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)		x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
1.4	Kalium L(+)-tartrat	E 336(ii)/CAS-nr.-921-53-9	Dossier 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979)			x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
1.5	Kaliumbicarbonat	E 501(ii)/CAS-nr.-298-14-6	Dossier 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979)			x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
1.6	Calciumcarbonat	E 170/CAS-nr.-471-34-1	Dossier 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979)			x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
1.8	Calciumsulfat	E 516/—	Dossier 2.1.3.1.1.1 (2017)		x		Betingelserne og grænseværdierne er fastsat i bilag III, afdeling A, punkt 2, litra b). Højst tilladte mængde: 2 g/l.	3

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Stof/aktivitet	E-nummer og/eller CAS-nummer	OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder (1)	Henvisning til dossier i OIV's kodeks som omhandlet i artikel 9, stk. 1	Til-sætnings-stof	Teknisk hjælpestof/ stof, der anvendes som teknisk hjælpestof (2)	Betingelser og begrænsninger for anvendelsen (3)	Kategorier af vinavlsprodukter (4)
1.9	Kaliumcarbonat	E 501(i)	Dossier 2.1.3.2.5 (2017), 3.1.2.2 (1979)			x	Betingelserne og grænseværdierne er fastsat i del I, afdeling C og D, i bilag VIII til forordning (EU) nr. 1308/2013 og nærværende forordnings artikel 11. Behandlingen skal registreres i de ind- og udgangsbøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013. Citronsyre: Kun formål a) i OIV-dossier 3.1.1 (1979) og 3.1.1.1 (2001) finder anvendelse. Maksimal mængde i den behandlede vin, der bringes i omsætning: 1 g/l.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
1.10	Citronsyre	E 330	Dossier 3.1.1 (1979), 3.1.1.1 (2001)		x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
1.11	Gær til vinfremstilling	—/—	Dossier 2.1.3.2.3 (2019), 2.1.3.2.3.1 (2019), 2.3.1 (2016)	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC		x (2)		10, 11 og 12
1.12	Mælkesyrebakterier	—/—	Dossier 2.1.3.2.3 (2019), 2.1.3.2.3.2 (2019), 3.1.2 (1979), 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x (2)		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Stof/aktivitet	E-nummer og/eller CAS-nummer	OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder (1)	Henvisning til dossier i OIV's kodeks som omhandlet i artikel 9, stk. 1	Til-sætnings-stof	Teknisk hjælpestof/ stof, der anvendes som teknisk hjælpestof (2)	Betingelser og begrænsninger for anvendelsen (3)	Kategorier af vinavlsprodukter (4)
2	Konserveringsmidler og antioxidanter							
2.1	Svovldioxid	E 220/CAS-nr.- 7446-09-5	Dossier 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)		x		Grænseværdier (dvs. maksimal mængde i det produkt, der bringes i omsætning) som fastsat i bilag I, del B.	Friske druer, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
2.2	Kaliumbisulfit	E 228/CAS-nr.- 7773-03-7	Dossier 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)		x			Friske druer, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
2.3	Kaliummetabi-sulfit	E 224/CAS-nr.- 16731-55-8	Dossier 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)		x			Friske druer, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
2.4	Kaliumsorbat	E 202	Dossier 3.4.5 (1988)		x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
2.5	Lysozym	E 1105	Dossier 2.2.6 (1997), 3.4.12 (1997)		x	x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
2.6	L-ascorbinsyre	E 300	Dossier 1.11 (2001), 2.2.7 (2001), 3.4.7 (2001)		x			Friske druer, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Stof/aktivitet	E-nummer og/eller CAS-nummer	OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder (1)	Henvisning til dossier i OIV's kodeks som omhandlet i artikel 9, stk. 1	Til-sætnings-stof	Teknisk hjælpestof/ stof, der anvendes som teknisk hjælpestof (2)	Betingelser og begrænsninger for anvendelsen (3)	Kategorier af vinavlsprodukter (4)
2.7	Dimethyldicar-bonat (DMDC)	E 242/CAS-nr.- 4525-33-1	Dossier 3.4.13 (2001)		x		Behandlingen skal registreres i de ind- og udgangsbøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.	Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
3	Adsorbenter							
3.1	Trækul til ønologisk brug		Dossier 2.1.9 (2002), 3.5.9 (1970)	COEI-1-CHARBO		x	Behandlingen skal registreres i de ind- og udgangsbøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.	Hvidvin, 2, 10 og 14
3.2	Selektive plantefibre.		Dossier 2.1.28 (2022), 3.4.20 (2022)	COEI-1-FIBVEG		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
4	Aktivatorer til alkoholisk og malolaktisk gæring							
4.1	Mikrokrystal-linsk cellulose	E 460(i)/CAS-nr.- 9004-34-6	Dossier 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)			x		Friske druer, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
4.2	Diammonium-hydrogenphos-phat	—/CAS 7783-28-0	Dossier 4.1.7 (1995)	COEI-1-PHODIA		x	Kun til alkoholisk gæring. Højst 1 g/l (udtrykt som salte) (5) eller 0,3 g/l til anden gæring af mousserende vin.	Friske druer, 2, 10, 11, 12, anden alkoholiske gæring af 4, 5, 6 og 7
4.3	Ammoniumsul-fat	E 517/CAS-nr.- 7783-20-2	Dossier 4.1.7 (1995)			x		
4.4	Ammoniumbi-sulfit	—/CAS 10192-30-0		COEI-1-AMMHYD		x	Kun til alkoholisk gæring. Højst 0,2 g/l (udtrykt som salte) og inden for de grænseværdier, der er fastsat i punkt 2.1, 2.2 og 2.3.	Friske druer, 2, 10, 11 og 12
4.5	Thiaminhy-drochloride	—/CAS 67-03-8	Dossier 2.3.3 (1976), 4.1.7 (1995)	COEI-1-THIAMIN		x	Kun til alkoholisk gæring. Højst 0,6 mg/l (udtrykt som thiamin) ved hver behandling	Friske druer, 2, 10, 11, 12, anden alkoholiske gæring af 4, 5, 6 og 7
4.6	Autolyseret gær	—/—	Dossier 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-AUTLYS		x (2)		Friske druer, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Stof/aktivitet	E-nummer og/eller CAS-nummer	OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder (1)	Henvisning til dossier i OIV's kodeks som omhandlet i artikel 9, stk. 1	Til-sætnings-stof	Teknisk hjælpestof/ stof, der anvendes som teknisk hjælpestof (2)	Betingelser og begrænsninger for anvendelsen (3)	Kategorier af vinavlsprodukter (4)
4.7	Gærcellevægge	—/—	Dossier 2.3.4 (1988), 3.4.21 (2015)	COEI-1-YEHULL		x (2)		Friske druer, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
4.8	Inaktiveret gær	—/—	Dossier 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-INAYEA		x (2)		Friske druer, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
4.9	Inaktiveret gær med et garanteret glutathionind-hold	—/—	Dossier 2.2.9 (2017)	COEI-1-LEVGLU		x (2)	Kun til alkoholisk gæring.	Friske druer, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
4.10	Cellulosepulver	E 460(ii)/CAS-nr.- 9004-34-6	Dossier 2.3.2 (2019)			x		10, 11 og 12

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Stof/aktivitet	E-nummer og/eller CAS-nummer	OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder (1)	Henvisning til dossier i OIV's kodeks som omhandlet i artikel 9, stk. 1	Til-sætnings-stof	Teknisk hjælpestof/ stof, der anvendes som teknisk hjælpestof (2)	Betingelser og begrænsninger for anvendelsen (3)	Kategorier af vinavlsprodukter (4)
5	Klaringsmidler							
5.1	Spiselig gelatine	—/CAS-nr.-9000-70-8	Dossier 2.1.6 (1997), 3.2.1 (2011)	COEI-1-GELATI		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
5.2	Hvedeprotein		Dossier 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
5.3	Ærteprotein		Dossier 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
5.4	Kartoffelprotein		Dossier 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
5.5	Ægte Husblas (isinglass)		Dossier 3.2.1 (2011)	COEI-1-COLPOI		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
5.6	Kasein	—/CAS-nr.-9005-43-0	Dossier 2.1.16 (2004)	COEI-1-CASEIN		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
5.7	Kaliumkaseinater	—/CAS-nr.-68131-54-4	Dossier 2.1.15 (2004), 3.2.1 (2011)	COEI-1-POTCAS		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
5.8	Ægalbumin	—/CAS-nr.-9006-59-1	Dossier 3.2.1 (2011)	COEI-1-OEUALB		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
5.9	Bentonit	—/—	Dossier 2.1.8 (1970), 3.3.5 (1970)	COEI-1-BENTON		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Stof/aktivitet	E-nummer og/eller CAS-nummer	OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder (1)	Henvisning til dossier i OIV's kodeks som omhandlet i artikel 9, stk. 1	Til-sætnings-stof	Teknisk hjælpestof/ stof, der anvendes som teknisk hjælpestof (2)	Betingelser og begrænsninger for anvendelsen (3)	Kategorier af vinavlsprodukter (4)
5.10	Siliciumdioxid (i form af gel eller kolloid opløsning)	E 551/—	Dossier 2.1.10 (1991), 3.2.1 (2011), 3.2.4 (1991)			x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
5.11	Kaolin	—/CAS-nr.- 1332-58-7	Dossier 3.2.1 (2011)	COEI-1-KAOLIN		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
5.12	Tanniner		Dossier 2.1.7 (2019), 2.1.17 (2004), 3.2.6 (2019), 3.2.7 (2004), 4.1.8 (1981), 4.3.2 (1981)	COEI-1-TANINS COEI-1-PROCYA COEI-1-ELLAGI COEI-1-GALLOT COEI-1-PROFIS		x	Kun afsnit 2 i dossier COEI-1-PROCYA, COEI-1-ELLAGI, COEI-1-GALLOT og COEI-1-PROFIS finder anvendelse.	Friske druer, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
5.13	Chitosan udvundet af *Aspergillus niger* eller *Agaricus bisporus*	—/CAS-nr.- 9012-76-4	Dossier 2.1.22 (2009), 3.2.1 (2011), 3.2.12 (2009)	COEI-1-CHITOS		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
5.14	Chitin-glucan udvundet af *Aspergillus niger*	Chitin: CAS-nr.- 1398-61-4, Glucan: CAS-nr.- 9041-22-9.	Dossier 2.1.23 (2009),3.2.1 (2011), 3.2.13 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
5.15	Gærproteineks-trakter	—/—	Dossier 2.1.24 (2011), 3.2.14 (2011), 3.2.1 (2011)	COEI-1-EPLEV		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Stof/aktivitet	E-nummer og/eller CAS-nummer	OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder (1)	Henvisning til dossier i OIV's kodeks som omhandlet i artikel 9, stk. 1	Til-sætnings-stof	Teknisk hjælpestof/ stof, der anvendes som teknisk hjælpestof (2)	Betingelser og begrænsninger for anvendelsen (3)	Kategorier af vinavlsprodukter (4)
5.16	Polyvinylpoly-pyrrolidon	E 1202/CAS-nr.- 25249-54-1	Dossier 3.4.9 (1987)			x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
5.17	Calciumalginat	E 404/CAS-nr.- 9005-35-0	Dossier 4.1.8 (1981)			x	Kun i fremstillingen af alle kategorier af mousserende vin og perlevin ved gæring på flaske, når bærmen udskilles ved degorgering.	4, 5, 6, 7, 8 og 9
5.18	Kaliumalginat	E 402/CAS-nr.- 9005-36-1	Dossier 4.1.8 (1981)			x	Kun i fremstillingen af alle kategorier af mousserende vin og perlevin ved gæring på flaske, når bærmen udskilles ved degorgering.	4, 5, 6, 7, 8 og 9
6	Stabilisatorer							
6.1	Kaliumhydro-gentartrat	E 336(i)/CAS-nr.- 868-14-4	Dossier 3.3.4 (2004)			x	Kun for at fremme bundfældning af vinsyresalte.	Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
6.2	Calciumtartrat	—/—	Dossier 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR		x		Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Stof/aktivitet	E-nummer og/eller CAS-nummer	OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder (1)	Henvisning til dossier i OIV's kodeks som omhandlet i artikel 9, stk. 1	Til-sætnings-stof	Teknisk hjælpestof/ stof, der anvendes som teknisk hjælpestof (2)	Betingelser og begrænsninger for anvendelsen (3)	Kategorier af vinavlsprodukter (4)
6.3	Citronsyre	E 330	Dossier 3.3.1 (1970), 3.3.8 (1970)		x		Maksimal mængde i den behandlede vin, der bringes i omsætning: 1 g/l.	Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
6.4	Tanniner	—/—	Dossier 2.1.7 (2019), 3.2.6 (2019), 3.3.1 (1970)	COEI-1-TANINS COEI-1-PROCYA COEI-1-ELLAGI COEI-1-GALLOT COEI-1-PROFIS			Kun afsnit 2 i dossier COEI-1-PROCYA, COEI-1-ELLAGI, COEI-1-GALLOT og COEI-1-PROFIS finder anvendelse.	Friske druer, delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
6.5	Kaliumferrocya-nid	E 536/—	Dossier 3.3.1 (1970), 3.3.10 (1970)			x	På betingelserne i dette bilags tillæg 4. Behandlingen skal registreres i de ind- og udgangsbøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013.	Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
6.6	Calciumphytat	—/CAS-nr.-3615-82-5	Dossier 3.3.1 (1970)	COEI-1-CALPHY		x	Kun til rødvin og ikke over 8 g/hl På betingelserne i dette bilags tillæg 4.	Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Stof/aktivitet	E-nummer og/eller CAS-nummer	OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder (1)	Henvisning til dossier i OIV's kodeks som omhandlet i artikel 9, stk. 1	Til-sætnings-stof	Teknisk hjælpestof/ stof, der anvendes som teknisk hjælpestof (2)	Betingelser og begrænsninger for anvendelsen (3)	Kategorier af vinavlsprodukter (4)
6.7	Metavinsyre	E 353/—	Dossier 3.3.7 (1970)		x			Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
6.8	Gummi arabicum	E 414/CAS-nr.- 9000-01-5	Dossier 3.3.6 (2022)		x			Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
6.9	Vinsyre D, L- eller dens neutrale kaliumsalt	—/CAS-nr.- 133-37-9	Dossier 2.1.21 (2008), 3.4.15 (2008)	COEI-1-DLTART		x	Kun til bundfældning af overskydende calcium. På betingelserne i dette bilags tillæg 4.	Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
6.10	Gærmannopro-teiner	—/—	Dossier 3.3.13 (2005)	COEI-1-MANPRO	x			Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
6.11	Carboxymethyl-cellulose	E 466/—	Dossier 3.3.14 (2020)		x		Kun til vinsyrestabilisering.	Hvidvin og rosévin, 4, 5, 6, 7, 8 og 9

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Stof/aktivitet	E-nummer og/eller CAS-nummer	OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder (1)	Henvisning til dossier i OIV's kodeks som omhandlet i artikel 9, stk. 1	Til-sætnings-stof	Teknisk hjælpestof/ stof, der anvendes som teknisk hjælpestof (2)	Betingelser og begrænsninger for anvendelsen (3)	Kategorier af vinavlsprodukter (4)
6.12	Polyvinylimida-zol- og polyvinylpyrro-lidon-copolymerer (PVI/PVP)	—/CAS-nr.-87865-40-5	Dossier 2.1.20 (2014), 3.4.14 (2014)	COEI-1-PVIPVP		x	Behandlingen skal registreres i de ind- og udgangsbøger, der er nævnt i artikel 147, stk. 2, i forordning (EU) nr. 1308/2013. Dossier 2.1.20 (2014) og 3.4.14 (2014) omfatter krav om, at behandlingen foretages under ansvar af en ønolog eller en specialiseret tekniker.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
6.13	Kaliumpolya-spartat	E 456/CAS-nr.-64723-18-8	Dossier 3.3.15 (2016)		x		Kun til at fremme stabilisering af vinsyreindholdet.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
6.14	Fumarsyre	E 297/CAS-nr.-110-17-8	Dossier 3.4.2 (2021), 3.4.23 (2021)		x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
7	Enzymer (6)							
7.1	Urease	EC 3.5.1.5	Dossier 3.4.11 (1995)	COEI-1-UREASE COEI-1-PRENZY		x	Kun til at nedsætte vinens urinstofindhold. På betingelserne i dette bilags tillæg 6.	Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
7.2	Pektinlyaser	EC 4.2.2.10	Dossier 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPLY COEI-1-PRENZY		x		Friske druer, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
7.3	Pektinmethyle-sterase	EC 3.1.1.11	Dossier 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPME COEI-1-PRENZY		x		Friske druer, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Stof/aktivitet	E-nummer og/eller CAS-nummer	OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder (1)	Henvisning til dossier i OIV's kodeks som omhandlet i artikel 9, stk. 1	Til-sætnings-stof	Teknisk hjælpestof/ stof, der anvendes som teknisk hjælpestof (2)	Betingelser og begrænsninger for anvendelsen (3)	Kategorier af vinavlsprodukter (4)
7.4	Polygalakturo-nase	EC 3.2.1.15	Dossier 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPGA COEI-1-PRENZY		x		Friske druer, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
7.5	Xylanase (hemicellulase)	EC 3.2.1.8	Dossier 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-XYLANA COEI-1-PRENZY		x		Friske druer, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
7.6	Cellulase	EC 3.2.1.4	Dossier 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTCEL COEI-1-PRENZY		x		Friske druer, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
7.7	Betaglucanase	EC 3.2.1.58	Dossier2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.10 (2004), 3.2.11 (2021), 3.5.7 (2013)	COEI-1-BGLUCA COEI-1-ACTGLU COEI-1-PRENZY		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
7.9	Arabinanase	EC 3.2.1.99	Dossier 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTARA COEI-1-PRENZY		x		Friske druer, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
7.10	Beta-glucanase (β1-3, β1-6)	EC 3.2.1.6	Dossier 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.10 (2004), 3.2.11 (2021), 3.5.7 (2013)	COEI-1-ACTGLU COEI-1-PRENZY		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
7.11	Glucosidase	EC 3.2.1.21	Dossier 2.1.19 (2013), 3.2.9 (2013)	COEI-1-GLYCOS COEI-1-PRENZY		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Stof/aktivitet	E-nummer og/eller CAS-nummer	OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder (1)	Henvisning til dossier i OIV's kodeks som omhandlet i artikel 9, stk. 1	Til-sætnings-stof	Teknisk hjælpestof/ stof, der anvendes som teknisk hjælpestof (2)	Betingelser og begrænsninger for anvendelsen (3)	Kategorier af vinavlsprodukter (4)
7.12	Aspergillopep-sin I	EC 3.4.23.18	Dossier 2.2.12 (2021), 3.3.16 (2021)	COEI-1-PROTEA COEI-1-PRENZY		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
8	Gasser og emballagegasser (7)							
8.1	Argon	E 938/CAS-nr.- 7440-37-1	Dossier 2.1.14 (2022), 2.2.5 (1970), 3.2.3 (2002)		x (7)	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
8.2	Kvælstof	E 941/CAS-nr.- 7727-37-9	Dossier 2.1.14 (2022), 2.2.5 (1970), 3.2.3 (2002)		x (7)	x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
8.3	Kuldioxid	E 290/CAS-nr.- 124-38-9	Dossier 1.7 (1970), 2.2.3 (1970), 2.2.5 (1970), 2.3.9 (2005), 4.1.10 (2002)		x (7)	x	Hvad angår stille vine er den maksimale mængde kuldioxid i den behandlede vin, der bringes i omsætning, 3 g/l, og det overtryk, der skyldes kuldioxid, skal være under 1 bar ved 20 °C.	Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
8.4	Luftformig ilt	E 948/CAS-nr.- 17778-80-2	Dossier 2.1.1 (2016), 3.5.5 (2016)			x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
9	Gæringsmidler							
9.1	Gær til vinfremstilling	—/—	Dossier 2.1.3.2.3.1. (2019), 2.3.1 (2016), 4.1.8 (1981)	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC		x (2)		Friske druer, 2, 10, 11, 12, 13, anden alkoholiske gæring af 4, 5, 6 og 7
9.2	Mælkesyrebak-terier	—/—	Dossier 2.1.3.2.3.2 (2019), 3.1.2 (1979), 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x (2)		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
10	Korrigering af defekter							
10.1	Kobbersulfat, pentahydrat	—/CAS-nr.- 7758-99-8	Dossier 3.5.8 (1989)	COEI-1-CUISUL		x	Højst 1 g/hl og på betingelse af, at det behandlede produkt ikke har et kobberindhold på over 1 mg/l, bortset fra hedvine fremstillet af frisk ugæret eller let gæret druemost, hvor kobberindholdet højst må være 2 mg/l.	Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand,

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Stof/aktivitet	E-nummer og/eller CAS-nummer	OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder (1)	Henvisning til dossier i OIV's kodeks som omhandlet i artikel 9, stk. 1	Til-sætnings-stof	Teknisk hjælpestof/ stof, der anvendes som teknisk hjælpestof (2)	Betingelser og begrænsninger for anvendelsen (3)	Kategorier af vinavlsprodukter (4)
								1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
10.2	Kobbercitrat	—/CAS-nr.-866-82-0	Dossier 3.5.14 (2008)	COEI-1-CUICIT		x	Højst 1 g/hl og på betingelse af, at det behandlede produkt ikke har et kobberindhold på over 1 mg/l, bortset fra hedvine fremstillet af frisk ugæret eller let gæret druemost, hvor kobberindholdet højst må være 2 mg/l.	Delvis gæret most til direkte konsum i uforarbejdet tilstand, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Stof/aktivitet	E-nummer og/eller CAS-nummer	OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder (1)	Henvisning til dossier i OIV's kodeks som omhandlet i artikel 9, stk. 1	Til-sætnings-stof	Teknisk hjælpestof/ stof, der anvendes som teknisk hjælpestof (2)	Betingelser og begrænsninger for anvendelsen (3)	Kategorier af vinavlsprodukter (4)
10.3	Chitosan udvundet af *Aspergillus niger* eller *Agaricus bisporus*	—/CAS-nr.-9012-76-4	Dossier 3.4.16 (2009)	COEI-1-CHITOS		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
10.4	Chitin-glucan udvundet af *Aspergillus niger*	Chitin: CAS-nr.-1398-61-4, Glucan: CAS-nr.-9041-22-9.	Dossier 3.4.17 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
10.5	Inaktiveret gær	—/—		COEI-1-INAYEA		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16
11	Andre fremgangsmåder							
11.1	Aleppofyrhar-piks	—/—			x		På betingelserne i dette bilags tillæg 2.	2, 10 og 11
11.2	Frisk vinbærme	—/—				x (2)	Kun i tørre vine. Friske vinbærme er sund og ufortyndet og indeholder vingær, der stammer fra nylig fremstilling af tørre vine. Mængder på højst 5 % af den behandlede produktmængde.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 og 16
11.3	Karamel	E 150a/—	Dossier 4.3 (2007)		x		For at gøre farven mørkere som defineret i nr. 2 i bilag I til forordning (EF) nr. 1333/2008.	3
11.3a	Kaustisk sulfiteret karamel	E 150b/—	Dossier 4.3 (2007)		x		For at gøre farven mørkere som defineret i nr. 2 i bilag I til forordning (EF) nr. 1333/2008.	3

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Stof/aktivitet	E-nummer og/eller CAS-nummer	OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder (1)	Henvisning til dossier i OIV's kodeks som omhandlet i artikel 9, stk. 1	Til-sætnings-stof	Teknisk hjælpestof/ stof, der anvendes som teknisk hjælpestof (2)	Betingelser og begrænsninger for anvendelsen (3)	Kategorier af vinavlsprodukter (4)
11.3b	Ammonieret karamel	E 150c/—	Dossier 4.3 (2007)		x		For at gøre farven mørkere som defineret i nr. 2 i bilag I til forordning (EF) nr. 1333/2008.	3
11.3c	Ammonieret sulfiteret karamel	E 150d/—	Dossier 4.3 (2007)		x		For at gøre farven mørkere som defineret i nr. 2 i bilag I til forordning (EF) nr. 1333/2008.	3
11.4	Allylisothiocya-nat	—/57-06-7				x	Kun til at præparere plader af ren paraffin. Se tabel 1. Der må ikke være spor af allylisothiocyanat i vinen.	Kun i forbindelse med delvis gæret druemost til direkte konsum i uforarbejdet tilstand og vin.
11.5	Inaktiveret gær	—/—		COEI-1-INAYEA		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 og 16

(1) Det årstal i parentes, der følger efter henvisninger til et dossier i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder, angiver den version af dossieret, som Unionen har godkendt som tilladt ønologisk fremgangsmåde, med forbehold af de betingelser og begrænsninger for anvendelsen, der er angivet i denne tabel.

(2) Stoffer, der anvendes som tekniske hjælpestoffer, jf. artikel 20, litra d), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1169/2011 af 25. oktober 2011 om fødevareinformation til forbrugerne, om ændring af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1924/2006 og (EF) nr. 1925/2006 og om ophævelse af Kommissionens direktiv 87/250/EØF, Rådets direktiv 90/496/EØF, Kommissionens direktiv 1999/10/EF, Europa-Parlamentets og Rådets direktiv 2000/13/EF, Kommissionens direktiv 2002/67/EF og 2008/5/EF og Kommissionens forordning (EF) nr. 608/2004 (EUT L 304 af 22.11.2011, s. 18, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2011/1169/oj).

(3) De tilladte ønologiske forbindelser skal anvendes i overensstemmelse med bestemmelserne i dossierne i OIV's kodeks for ønologiske fremgangsmåder som angivet i kolonne 3, medmindre der i kolonnen er fastsat andre anvendelsesbetingelser og -begrænsninger, som finder anvendelse.

(4) Hvis det ikke gælder for alle kategorier af vinavlsprodukter som fastlagt i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013.

(5) De ammoniumsalte, der er omhandlet i linje 4.2, 4.3 og 4.4, kan også anvendes i kombination inden for en samlet grænseværdi på 1 g/l eller 0,3 g/l for anden gæring af mousserende vin. Det ammoniumsalt, der er angivet i linje 4.4, må dog ikke overstige den grænseværdi, der er angivet i linje 4.4.

(6) Se også artikel 9, stk. 2 i denne forordning.

(7) Når de anvendes som tilsætningsstoffer som omhandlet i nr. 20 i bilag I til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer (EUT L 354 af 31.12.2008, s. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj).«

b) Tillæg 10 udgår.

2) Del B, afdeling A, punkt 2, litra c), andet led, affattes således:

»— hvidvin, der er berettiget til en af følgende beskyttede oprindelsesbetegnelser: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire for vine, der betegnes »moelleux«, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Côtes de Montravel, Gaillac efterfulgt af benævnelsen »doux« eller »vendanges tardives«, Rosette, Savennières og Corrèze efterfulgt af benævnelsen »Vin de paille««.

ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2024/3085/oj

BILAG II

I bilag III til delegeret forordning (EU) 2019/934 foretages følgende ændringer:

1) I afdeling B foretages følgende ændringer:

a) Følgende punkt indsættes efter punkt 2:

»2a. Listen over hedvin med en beskyttet oprindelsesbetegnelse som omhandlet i del II, punkt 3), litra a), andet punktum, i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013, findes i dette bilags tillæg 1, afdeling C.«

b) Punkt 5, litra b), affattes således:

»b) listen over hedvin med en beskyttet oprindelsesbetegnelse, der uanset del II, punkt 3), litra b), i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013 har et totalt alkoholindhold udtrykt i volumen på under 17,5 % vol., men mindst 15 % vol., findes i dette bilags tillæg 2, afdeling B.«

c) Følgende punkt indsættes efter punkt 5:

»5a. Hvis det er hensigten kun at anvende en undtagelse som omhandlet i dette bilags tillæg 1 eller tillæg 2 for visse af de produkter, der er omfattet af den samme beskyttede oprindelsesbetegnelse, skal listen over de produkter, som er omfattet af tilladelsen til at anvende den relevante undtagelse, indgå i specifikationen for den pågældende beskyttede oprindelsesbetegnelse.«

d) Punkt 8, 9 og 10 udgår.

2) I tillæg 1 foretages følgende ændringer:

a) I afdeling A affattes tabellen vedrørende »SPANIEN« således:

»Alicante, Cariñena, Condado de Huelva, Empordà, Jerez-Xérès-Sherry, Lebrija, Málaga, Montilla-Moriles, Priorato, Tarragona, Valencia.«

b) I afdeling B foretages følgende ændringer:

i) i punkt 1 affattes listen over hedvine med en beskyttet oprindelsesbetegnelse vedrørende »SPANIEN«, således:

»Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Lebrija, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Málaga, Montilla-Moriles, Rueda, Terra Alta.«

ii) I punkt 4 affattes tabellen vedrørende »SPANIEN« således:

»Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Málaga, Montilla Moriles.«

iii) I punkt 5 affattes tabellen vedrørende »SPANIEN« således:

»Alicante, Condado de Huelva, Empordà, Jerez-Xérès-Sherry, Málaga, Montilla-Moriles, Navarra.«

iv) I punkt 6 affattes tabellen vedrørende »SPANIEN« således:

»Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Málaga, Montilla-Moriles, Tarragona.«

c) Følgende afdeling tilføjes efter afdeling B:

»C. LISTE OVER HEDVINE med en beskyttet oprindelsesbetegnelse, hvis virkelige alkoholindhold i lagret vin er mindst 14 % vol., men mindre end 15 % vol.

(Dette bilags afdeling B, punkt 2a)

SPANIEN

Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Lebrija, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Málaga, Montilla-Moriles.«

3) I tillæg 2, afdeling B, foretages følgende ændringer:

a) Den indledende tekst affattes således:

»Liste over hedvine med en beskyttet oprindelsesbetegnelse med et totalt alkoholindhold udtrykt i volumen på under 17,5 % vol., men mindst 15 % vol.«

b) Tabellen vedrørende »SPANIEN« affattes således:

»Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Lebrija, Málaga, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Montilla-Moriles, Priorato, Rueda, Tarragona.«

c) Tabellen vedrørende PORTUGAL affattes således:

»Porto — Port«.

ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2024/3085/oj