Euroopan unionin
virallinen lehti

FI
L-sarja

2024/3085

9.12.2024

KOMISSION DELEGOITU ASETUS (EU) 2024/3085,

annettu 30 päivänä syyskuuta 2024,

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 täydentämisestä annetun delegoidun asetuksen (EU) 2019/934 muuttamisesta sallittujen viininvalmistusmenetelmien osalta

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (ETY) N:o 922/72, (ETY) N:o 234/79, (EY) N:o 1037/2001 ja (EY) N:o 1234/2007 kumoamisesta 17 päivänä joulukuuta 2013 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 ([1]) ja erityisesti sen 75 artiklan 2 kohdan ja 80 artiklan 4 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Komission delegoidussa asetuksessa (EU) 2019/934 ([2]) vahvistetaan säännöt, joilla täydennetään asetusta (EU) N:o 1308/2013 viininviljelyalueiden, joilla alkoholipitoisuutta voidaan lisätä, rypäletuotteiden valmistukseen ja säilytykseen sovellettavien sallittujen viininvalmistusmenetelmien ja sovellettavien rajoitusten, sivutuotteiden vähimmäisalkoholipitoisuuden ja poistamisen sekä Kansainvälisen viinijärjestön (OIV) viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstön osioiden julkaisemisen osalta.

(2) Delegoidun asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä I olevassa A osassa vahvistetaan luettelo asetuksen (EU) N:o 1308/2013 80 artiklan 1 kohdassa tarkoitetuista sallituista viininvalmistusmenetelmistä ja rajoituksista, joita sovelletaan mainitun asetuksen liitteessä VII olevan II osan soveltamisalaan kuuluvien rypäletuotteiden valmistukseen ja säilytykseen. Delegoidun asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä I olevan A osan taulukossa 1 vahvistetaan sallitut viininvalmistuskäsittelyt sekä niiden käytön edellytykset ja raja-arvot. Kyseisen osan taulukossa 2 vahvistetaan viininvalmistuksessa sallitut yhdisteet sekä niiden käytön edellytykset ja raja-arvot. Taulukoita 1 ja 2 olisi muutettava teknisen kehityksen huomioon ottamiseksi, erityisesti OIV:n vuosina 2022 ja 2023 hyväksymien päätöslauselmien osalta. Lisäksi joitakin taulukoissa 1 ja 2 annettuja tietoja olisi selkeytettävä entisestään.

(3) Delegoidun asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä I olevan A osan taulukon 1 rivillä 2 vahvistetaan lämpökäsittelyjen käytön edellytykset. On todettu, että kyseisen rivin sarakkeessa 1 oleva termi ”lämpökäsittelyt” on epäselvä, koska se voi kattaa useita erilaisia käsittelyjä. Selkeyden parantamiseksi on aiheellista lisätä taulukkoon 1 alaviite, jossa luetellaan rivin 2 sarakkeessa 2 mainituissa OIV:n osioissa tarkoitettujen lämpökäsittelyjen pääasialliset luokat. Sama kysymys nostettiin esiin kyseisen taulukon 1 rivin 2 a sarakkeessa 1 tarkoitettujen kylmäkäsittelyjen osalta. Kuten lämpökäsittelyissä, on aiheellista lisätä taulukkoon 1 alaviite, jossa täsmennetään rivin 2 a sarakkeessa 2 mainituissa OIV:n osioissa tarkoitettujen kylmäkäsittelyjen pääasialliset luokat.

(4) Päätöslauselmalla OIV-OENO 708–2022 muutettiin flotaatiota koskevia OIV:n osion 2.1.14 määräyksiä poistamalla viittaus hiilidioksidiin ja lisäämällä viittaus argoniin. Sen vuoksi delegoidun asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä I olevan A osan taulukon 1 rivin 8 saraketta 2 ja taulukon 2 rivien 8.1, 8.2 ja 8.3 saraketta 3 olisi muutettava.

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

([2]) Komission delegoitu asetus (EU) 2019/934, annettu 12 päivänä maaliskuuta 2019, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 täydentämisestä viininviljelyalueiden, joilla alkoholipitoisuutta voi lisätä, rypäletuotteiden valmistukseen ja säilytykseen sovellettavien sallittujen viininvalmistusmenetelmien ja sovellettavien rajoitusten, sivutuotteiden vähimmäisalkoholipitoisuuden ja sivutuotteiden poistamisen sekä OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstön osioiden julkaisemisen osalta (EUVL L 149, 7.6.2019, s. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2019/934/oj).

(5) Enologin tai pätevän tai erikoistuneen teknikon on valvottava tiettyjen delegoidun asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä I olevassa A osassa lueteltujen viininvalmistusmenetelmien täytäntöönpanoa, koska niillä on tärkeä rooli käyttäjien turvallisuuden sekä elintarvikkeiden turvallisuuden ja laadun varmistamisessa. Tämä koskee taulukon 1 riveillä 6, 10, 12–18 ja 20 sekä taulukon 2 riveillä 6.5, 6.6, 6.9 ja 6.12. tarkoitettuja menetelmiä. Joidenkin tällaisten menettelyjen valvonnasta säädetään nimenomaisesti kyseisen delegoidun asetuksen liitteessä I olevan A osan asiaa koskevissa lisäyksissä. Muiden menettelyjen valvontaa edellytetään OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstön asiaa koskevissa osioissa, minkä vuoksi niitä ei mainita erikseen kyseisessä delegoidussa asetuksessa. Olisi kuitenkin aiheellista tehdä tästä vaatimuksesta läpinäkyvämpi. Se vuoksi taulukon 1 rivejä 13, 14, 15, 17, 18 ja 20 sekä taulukon 2 riviä 6.12 olisi muutettava.

(6) Vuonna 2014 OIV salli päätöslauselmalla OIV-OENO 504–2014 viinien käsittelyn kalvotekniikalla yhdistettynä aktiivihiilen käyttöön liiallisen 4-etyylifenolin ja 4-etyyliguajakolin vähentämiseksi. Tästä käsittelystä säädetään delegoidun asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä I olevan A osan taulukon 1 rivillä 18 ja kyseisen liitteen lisäyksessä 10. Vuonna 2023 päätöslauselmalla OIV-OENO 657–2023 laajennettiin kyseisen käsittelyn soveltamisalaa sallimalla aktiivihiilen käytön lisäksi adsorbenttien styreenidivinyylibentseenihelmien käyttö ja sisällyttämällä sen alaan kaikki haihtuvat fenolit. Tällaiset muutokset auttaisivat unionin viinintuottajia korjaamaan viininsä aistinvaraisia virheitä. Sen vuoksi on aiheellista sisällyttää ne viininvalmistusmenetelmiä koskevaan unionin lainsäädäntöön. Kyseisen delegoidun asetuksen liitteessä I olevan A osan taulukon 1 riviä 18 olisi sen vuoksi muutettava. Lisäksi kyseisen osan lisäys 10 olisi poistettava, koska sen soveltamisala on tämän myötä rajoitetumpi kuin taulukon 1 muutetulla rivillä 18. Vaatimus, jonka mukaan kalvojen on oltava kyseisessä lisäyksessä tarkoitettujen unionin ja kansallisen lainsäädännön mukaisia, olisi kuitenkin säilytettävä ja siirrettävä taulukon 1 rivin 18 sarakkeeseen 2.

(7) Delegoidun asetuksen (EU) 2019/934 9 artiklan 1 kohdassa säädetään, että viininvalmistusmenetelmissä käytettävien aineiden puhtaus- ja tunnistevaatimukset ovat samat kuin komission asetuksessa (EU) N:o 231/2012 ([3]). Jos vaatimuksista ei säädetä kyseisessä asetuksessa, sovelletaan delegoidun asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä I olevan A osan taulukon 2 sarakkeessa 4 tarkoitettuja OIV:n kansainvälisen viininvalmistussäännöstön vaatimuksia. Taulukon 2 sarakkeessa 4 mainitaan tällä hetkellä OIV:n viininvalmistussäännöstön asiaan kuuluvat monografiat kaikkien kyseisessä taulukossa lueteltujen aineiden osalta, mukaan lukien asetuksen (EU) N:o 231/2012 soveltamisalaan kuuluvat aineet, mikä saattaa aiheuttaa sekaannusta. Selkeyden parantamiseksi on aiheellista poistaa OIV:n viininvalmistussäännöstön osio taulukon 2 sarakkeesta 4 niiden aineiden osalta, joiden osalta on noudatettava asetuksessa (EU) N:o 231/2012 vahvistettuja vaatimuksia. Tämä koskee rivejä 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 ja 11.3.

(8) Delegoidun asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä I olevan A osan taulukon 2 rivin 2.6 sarakkeen 7 mukaisesti askorbiinihappoa voidaan käyttää enintään 250 mg/l käsittelyä kohden ja sen enimmäismäärä markkinoille saatetussa käsitellyssä viinissä on 250 mg/l. Kyseinen enimmäismäärä vastaa rivin 2.6 sarakkeessa 3 tarkoitettua OIV:n osioissa 1.11, 2.2.7 ja 3.4.7 suositeltua enimmäismäärää. Kyseisen rivin sarakkeessa 7 ilmoitettu askorbiinihapon enimmäismäärä on kuitenkin eri kuin OIV:n osiossa 3.4.7 suositeltu määrä, joka on 300mg/l. Koska askorbiinihappoa voi esiintyä viinissä luonnostaan tai se voi olla kemiallisten reaktioiden tulos, käsittely määrällä 250 mg/l voi johtaa siihen, että sitä on markkinoille saatetussa viinissä enemmän kuin 300 mg/l. Sen vuoksi on aiheellista säätää, että askorbiinihapon enimmäismäärä viinissä on OIV:n määräysten mukaisesti 300 mg/l. Taulukon 2 rivin 2.6 sarakkeessa 7 esitetyt käytön edellytykset olisi sen vuoksi poistettava, jotta voidaan soveltaa OIV:n osioiden 1.11, 2.2.7 ja 3.4.7 määräyksiä.

(9) Päätöslauselmalla OIV-OENO 684A-2022 muutettiin OIV:n osion 3.4.20 määräyksiä, jotka koskevat selektiivisten kasvikuitujen käyttöä viinissä. Päätöslauselmalla OIV-OENO 684B-2022 niiden käyttö laajennettiin koskemaan rypäleen puristemehua. Sen vuoksi delegoidun asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä I olevan A osan taulukon 2 riviä 3.2 olisi muutettava.

([3]) Komission asetus (EU) N:o 231/2012, annettu 9 päivänä maaliskuuta 2012, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteissä II ja III lueteltujen elintarvikelisäaineiden eritelmien vahvistamisesta (EUVL L 83, 22.3.2012, s. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/231/oj).

(10) Delegoidun asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä I olevan A osan taulukon 2 rivin 4.1 sarakkeessa 7 säädetään, että mikrokiteisen selluloosan käytössä on noudatettava asetuksen (EU) N:o 231/2012 liitteessä vahvistettuja vaatimuksia. Nämä käytön edellytykset ovat tarpeettomia delegoidun asetuksen (EU) 2019/934 9 artiklan 1 kohdan yhteydessä. Sen vuoksi on aiheellista poistaa ne.

(11) Diammoniumvetyfosfaatin numero kansainvälisessä elintarvikelisäaineiden numerointijärjestelmässä on INS 342. Sillä ei ole vastaavaa E-koodia EU:n lainsäädännössä, koska sitä ei ole koskaan hyväksytty elintarvikelisäaineeksi Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 ([4]) nojalla. Koodi E 342 sisällytettiin virheellisesti delegoidun asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä I olevan A osan taulukon 2 rivin 4.2 sarakkeeseen 2. Sen vuoksi on aiheellista poistaa se.

(12) Päätöslauselmalla OIV-OENO 633–2019 lisättiin nk. elintarvikelaatuinen selluloosa OIV:n osiossa 2.3.2 mainittuun käymisen aktivaattoreiden luetteloon. Selluloosajauhetta (E 460 ii) koskevat vaatimukset vahvistettiin päätöslauselmassa OIV-OENO 681–2022 ja selvennettiin, että selluloosajauhe ja elintarvikelaatuinen selluloosa ovat yksi ja sama aine. Tämän selvennyksen vuoksi on aiheellista lisätä kyseinen aine delegoidun asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä I olevan A osan taulukossa 2 olevaan alkoholikäymisen ja malolaktisen käymisen aktivaattoreita koskevaan jaksoon.

(13) Päätöslauselmilla OIV-OENO 675A-2022, OIV-OENO 675B-2022, OIV-OENO 675C-2022 ja OIV-OENO 675D-2022 hyväksyttiin erityiset monografiat viininvalmistuskäyttöön tarkoitettujen tanniinien alaluokille eli proantosyanidiineille/prodelfinidiineille, ellagitanniineille, gallotanniineille ja profisetinidiineille/prorobitenidiineille. Koska nämä monografiat koskevat delegoidun asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä I olevan A osan taulukon 2 riveillä 5.12 ja 6.4 tarkoitettuja tanniineja, on aiheellista sisällyttää ne kyseisten rivien sarakkeeseen 4. OIV on kuitenkin parhaillaan tarkistamassa näiden monografioiden 1 jaksoa. Kunnes kyseinen tarkistus saadaan päätökseen, unionissa on aiheellista soveltaa ainoastaan kyseisten monografioiden 2 jaksoa. Sen vuoksi taulukon 2 rivien 5.12 ja 6.4 saraketta 7 olisi muutettava.

(14) Päätöslauselmalla OIV-OENO 689–2022 muutettiin OIV:n osion 3.3.6 määräyksiä, jotka koskevat käsittelyä arabikumilla. Sen vuoksi delegoidun asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä I olevan A osan taulukon 2 riviä 6.8 olisi muutettava.

(15) Delegoidun asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä I olevan A osan taulukon 2 rivien 7.2–7.12 sarakkeessa 7 tarkoitetut käytön edellytykset ja raja-arvot ovat laveammat kuin kyseisten rivien sarakkeessa 3 mainittujen OIV:n osioiden vastaavat vaatimukset. Tekniseltä kannalta ei kuitenkaan ole perusteltua sallia, että entsyymien käytön edellytykset ovat unionissa laveammat kuin OIV:n määräyksissä. Sen vuoksi rivien 7.2–7.12 sarakkeessa 7 mainitut erityiset käytön edellytykset olisi poistettava, jotta voidaan soveltaa OIV:n määräyksiä.

(16) Delegoidun asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä I olevan A osan taulukon 2 rivillä 7.5 säädetään, että hemisellulaasiin sovelletaan OIV:n kansainväliseen viininvalmistussäännöstön monografiassa COEI-1-ACTGHE vahvistettuja vaatimuksia. Päätöslauselmalla OIV-OENO 682–2021 monografia COEI-1-ACTGHE kuitenkin poistettiin OIV:n viininvalmistussäännöstöstä. Sen vuoksi taulukon 2 rivin 7.5 sarakkeessa 4 oleva viittaus siihen olisi poistettava. Ainoa entsyymi, jonka hemisellulaasiaktiivisuuden OIV on tällä hetkellä hyväksynyt, on ksylanaasi. Sen vuoksi on aiheellista mukauttaa taulukon 2 riviä 7.5 lisäämällä siihen asianmukaiset viittaukset ksylanaasiin eli sen nimi, EC-numero ja OIV:n viininvalmistussäännöstön asiaa koskeva osio. Samalla on aiheellista selventää taulukon 2 sarakkeessa 1, että ksylanaasi on hemisellulaasi, jotta luodaan yhteys OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstön osioihin, joissa viitataan ainoastaan yleiseen termiin ”hemisellulaasi”.

([4]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1333/2008, annettu 16 päivänä joulukuuta 2008, elintarvikelisäaineista (EUVL L 354, 31.12.2008, s. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj).

(17) Beetaglukanaasia (EC 3.2.1.58) koskevat vaatimukset esitetään OIV:n viininvalmistussäännöstön monografioissa COEI-1-BGLUCA, COEI-1-PRENZY ja COEI-1-ACTGLU. Monografia COEI-1-ACTGLU puuttuu, ja se olisi sen vuoksi lisättävä delegoidun asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä I olevan A osan taulukon 2 rivin 7.7 sarakkeeseen 4. Lisäksi OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstössä sallitaan beetaglukanaasin käyttö sekä rypäleen puristemehuissa että viineissä hiivayhdisteiden kirkastamiseen, suodatukseen ja niiden liukenemisen parantamiseen. Taulukon 2 rivin 7.7 sarakkeessa 3 viitataan kuitenkin ainoastaan OIV:n osioon 3.2.10, jolla pyritään ainoastaan parantamaan hiivayhdisteiden liukenemista viiniin. Unionin lainsäädännön yhdenmukaistamiseksi OIV:n beetaglukanaasia koskevien suositusten kanssa on aiheellista lisätä OIV:n osiot 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8, 3.2.11 ja 3.5.7 rivin 7.7 sarakkeeseen 3. Kyseisen rivin saraketta 8 olisi myös muutettava.

(18) OIV teki toukokuussa 2022 toimituksellisia muutoksia viininvalmistussäännöstönsä monografiaan COEI-1-ACTGLU. Se poisti muun muassa viittauksen glykosidaasiin (EC 3.2.1.20), jota ei käytetä viininvalmistuksessa. Sen vuoksi delegoidun asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä I olevan A osan taulukon 2 rivi 7.8 olisi poistettava.

(19) Lisäksi OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstössä sallitaan beetaglukanaasin (β1−3, β1−6) käyttö sekä rypäleen puristemehuissa että viineissä hiivayhdisteiden kirkastamiseen, suodatukseen ja niiden liukenemisen parantamiseen. Delegoidun asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä I olevan A osan taulukon 2 rivin 7.10 sarakkeessa 3 viitataan kuitenkin ainoastaan OIV:n osioon 3.5.7, jolla pyritään ainoastaan parantamaan viinin kirkastamista ja suodatusta. Unionin lainsäädännön yhdenmukaistamiseksi OIV:n beetaglukanaasia (β1−3, β1−6) koskevien suositusten kanssa on aiheellista lisätä OIV:n osiot 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8, 3.2.10 ja 3.2.11 rivin 7.10 sarakkeeseen 3. Kyseisen rivin saraketta 8 olisi myös muutettava.

(20) Delegoidun asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä I olevan A osan taulukon 2 rivillä 11.3 sallitaan lisäaineiden E 150a, E 150b, E 150c ja E 150d käyttö väkevien viinien tuotannossa. Kyseiset lisäaineet on merkitty kyseisen rivin sarakkeeseen 1 yleisnimellä ”sokerikulööri”. Asetuksessa (EY) N:o 1333/2008 annetaan kuitenkin jokaiselle E 150 -versiolle yksilöllinen nimi. E 150a on sokerikulööri, E 150b emäksinen sulfiittisokerikulööri, E 150c ammoniummenetelmän sokerikulööri ja E 150d ammoniumsulfiittimenetelmän sokerikulööri. Delegoidun asetuksen (EU) 2019/934 yhdenmukaistamiseksi asetuksen (EY) N:o 1333/2008 kanssa on aiheellista luoda neljä erillistä riviä lisäaineille E 150a, E 150b, E 150c ja E 150d ja nimetä ne asetuksen (EY) N:o 1333/2008 mukaisesti.

(21) Delegoidun asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä I olevan B osan A jakson 2 kohdan c alakohdan toisessa luetelmakohdassa luetellaan useita ranskalaisia valkoviinejä, joilla on oikeus suojattuun alkuperänimitykseen ja joissa rikkidioksidin enimmäismäärä voidaan nostaa 300 mg:aan/l. Viinien, joilla on suojattu alkuperänimitys ”Corrèze” ja oikeus perinteiseen merkintään ”Vin de paille”, jäännössokeripitoisuus on erittäin korkea, mikä edellyttää jopa 300 mg:n/l rikkidioksidimäärien käyttöä säilyvyyden varmistamiseksi. Kyseistä luetelmakohtaa olisi sen vuoksi muutettava.

(22) Asetuksen (EU) N:o 1308/2013, sellaisena kuin se on muutettuna Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EU) 2021/2117 ([5]), liitteessä VII olevan II osan 3 kohdan a alakohdan mukaisesti pidempään vanhennettujen väkevien viinien todellinen alkoholipitoisuus voi poikkeuksellisesti olla vähintään 14 eikä vähintään 15 tilavuusprosenttia. Kyseisen säännöksen mukaan komissiolla on valta laatia luettelo väkevistä viineistä, joihin tätä poikkeusta sovelletaan. Espanja on pyytänyt useiden espanjalaisten väkevien viinien lisäämistä kyseiseen luetteloon. Komissio on arvioinut pyynnön ja todennut, että pyynnön huomioon ottamiseksi on aiheellista lisätä uusi kohta delegoidun asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä III olevaan B jaksoon ja uusi jakso kyseisessä liitteessä olevaan lisäykseen 1.

([5]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2021/2117, annettu 2 päivänä joulukuuta 2021, maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä annetun asetuksen (EU) N:o 1308/2013, maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun asetuksen (EU) N:o 1151/2012, maustettujen viinituotteiden määritelmästä, kuvauksesta, esittelystä, merkinnöistä ja maantieteellisten merkintöjen suojasta annetun asetuksen (EU) N:o 251/2014 sekä unionin syrjäisimpien alueiden hyväksi toteutettavista maatalousalan erityistoimenpiteistä annetun asetuksen (EU) N:o 228/2013 muuttamisesta (EUVL L 435, 6.12.2021, s. 262, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2021/2117/oj).

(23) Jotta väkeviä viinejä voidaan saattaa markkinoille, muun muassa niiden kokonaisalkoholipitoisuuden on oltava vähintään 17,5 tilavuusprosenttia, jollei niihin sovelleta asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan 3 kohdan b alakohdassa ja delegoidun asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä III olevan B jakson 5 kohdan b alakohdassa ja kyseisen liitteessä III olevan B jakson lisäyksessä 2 tarkoitettua poikkeusta. Tällainen poikkeus on tällä hetkellä mahdollinen vain, jos kansallisessa lainsäädännössä, jota tähän sovellettiin ennen 1 päivää tammikuuta 1985, nimenomaisesti niin säädetään. Väkevien viinien tuotantomenetelmät ovat kuitenkin kehittyneet ajan mittaan, ja uusia suojattuja alkuperänimityksiä, joihin tätä poikkeusta voitaisiin mahdollisesti soveltaa, on rekisteröity vuoden 1985 jälkeen. Näin ollen tämä ajallinen rajoitus ei enää vaikuta perustellulta. Sen vuoksi on aiheellista poistaa delegoidun asetuksen liitteen III asiaankuuluvista säännöksistä viittaus 1 päivään tammikuuta 1985.

(24) Komission täytäntöönpanoasetuksilla (EU) 2024/217 ([6]) ja (EU) 2023/2887 ([7]) hyväksyttiin muutoksia perinteisiin merkintöihin ”vino generoso” ja ”vino generoso de licor”. Delegoidun asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä III olevan B jakson 8 ja 10 kohta ovat näin ollen vanhentuneet, minkä vuoksi ne olisi poistettava. Lisäksi kyseisen liitteen B jakson 9 kohdassa toistetaan samat säännökset kuin perinteisen merkinnän ”vinho generoso” määritelmän/käyttöedellytysten yhteenvedossa unionin perinteisten merkintöjen rekisterissä e-Ambrosiassa. Tällaisten säännösten päällekkäisyyden välttämiseksi on aiheellista poistaa kyseinen kohta.

(25) Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan 3 kohdassa siirretään komissiolle valta laatia luettelot alkuperänimityksellä ja maantieteellisellä merkinnällä varustetuista väkevistä viineistä, joihin voidaan soveltaa kyseisessä kohdassa säädettyjä poikkeuksia. Komissiolla ei kuitenkaan ole valtaa kuvailla tarkemmin tuotteita, joihin kyseisiä poikkeuksia sovelletaan. Kyseisten tietojen olisi sen sijaan oltava osa alkuperänimitysten tai maantieteellisten merkintöjen eritelmiä. Tämän perusteella Espanja on muuttanut asianomaisten alkuperänimitysten eritelmiä selventääkseen, mihin tuotteisiin voidaan soveltaa delegoidun asetuksen (EU) 2019/934 liitteen III lisäyksessä 1 olevassa A jaksossa, kyseisen lisäyksen B jakson 4, 5 ja 6 kohdassa ja kyseisen delegoidun asetuksen liitteen III lisäyksessä 2 olevassa B jaksossa tarkoitettuja poikkeuksia. Sen vuoksi kyseisissä lisäyksissä olevien ESPANJAA koskevien taulukoiden oikeanpuoleinen sarake on vanhentunut, ja se olisi poistettava. Kyseisille taulukoille ei ylipäätään ole enää tarvetta. Ne olisi korvattava luetteloilla viineistä, joilla on suojattu alkuperänimitys.

(26) Espanja on ilmoittanut komissiolle, että suojatulla alkuperänimityksellä ”Lebrija” varustettujen viinien tuottajat ovat pyytäneet mahdollisuutta tuottaa viinejään asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan 3 kohdan f alakohdan ii alakohdassa, delegoidun asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä III olevan B jakson 2 kohdassa ja kyseisen liitteen III lisäyksessä 1 olevan B jakson 1 kohdassa tarkoitettua poikkeusta hyödyntäen. Komissio on arvioinut pyynnön ja todennut, että on aiheellista lisätä nimitys ”Lebrija” espanjalaisten suojattujen alkuperänimitysten luetteloon kyseisessä lisäyksessä olevan B jakson 1 kohtaan.

(27) Lisäksi tuotantoprosessin vuoksi väkevien Lebrija-viinien pelkistävien sokerien pitoisuus on hyvin alhainen, eikä väkeviltä viineiltä vaadittua 17,5 tilavuusprosentin kokonaisalkoholipitoisuutta voida kunnolla saavuttaa. Jotta tällaisia viinejä voidaan saattaa markkinoille, niihin olisi sovellettava asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan 3 kohdan b alakohdassa ja delegoidun asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä III olevan B jakson 5 kohdan b alakohdassa ja kyseisen liitteen III lisäyksessä 2 olevassa B jaksossa tarkoitettua poikkeusta. Sen vuoksi on aiheellista lisätä nimi ”Lebrija” delegoidun asetuksen (EU) 2019/934 liitteen III lisäyksessä 2 olevan B jakson ESPANJAA koskevaan kohtaan.

([6]) Komission täytäntöönpanoasetus (EU) 2024/217, annettu 11 päivänä tammikuuta 2024, viinialan perinteisen merkinnän muutoksen hyväksymisestä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 115 artiklan 2 kohdan mukaisesti – Vino generoso (EUVL L, 2024/217, 12.1.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2024/217/oj).

([7]) Komission täytäntöönpanoasetus (EU) 2023/2887, annettu 20 päivänä joulukuuta 2023, viinialan perinteisen merkinnän muutoksen hyväksymisestä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 115 artiklan 2 kohdan mukaisesti – Vino generoso de licor (EUVL L, 2023/2887, 22.12.2023, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2023/2887/oj).

(28) Suojatun alkuperänimityksen ”Porto – Port” eritelmässä todetaan, että väkevään viiniin, josta käytetään nimitystä ”branco leve seco”, voidaan soveltaa asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan 3 kohdan b alakohdassa ja delegoidun asetuksen (EU) 2019/934 liitteessä III olevan B jakson 5 kohdan b alakohdassa ja kyseisen liitteen III lisäyksessä 2 olevassa B jaksossa tarkoitettua poikkeusta. Sen vuoksi mainitsemalla nimitys ”branco leve seco” kyseisen jakson PORTUGALIA koskevassa kohdassa toistaa tuote-eritelmässä annetun saman säännöksen. Tällaisen toiston välttämiseksi on aiheellista poistaa kyseinen taulukko ja korvata se suojatulla alkuperänimityksellä ”Porto – Port”.

(29) Sen vuoksi delegoitua asetusta (EU) 2019/934 olisi muutettava,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Delegoidun asetuksen (EU) 2019/934 muuttaminen

Muutetaan delegoitu asetus (EU) 2019/934 seuraavasti:

1) Muutetaan liite I tämän asetuksen liitteen I mukaisesti.

2) Muutetaan liite III tämän asetuksen liitteen II mukaisesti.

2 artikla

Siirtymäjärjestelyt

Rypäletuotteita, jotka on tuotettu ennen tämän asetuksen soveltamispäivää niiden sääntöjen mukaisesti, jotka olivat voimassa ennen kyseistä päivämäärää, voidaan luovuttaa käytettäväksi ihmisravintona varastojen loppumiseen saakka.

3 artikla

Voimaantulo

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdess.ä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 30 päivänä syyskuuta 2024.

Komission puolesta
Puheenjohtaja
Ursula VON DER LEYEN

LIITE I

Muutetaan delegoidun asetuksen (EU) 2019/934 liite I seuraavasti:

1) Muutetaan A osa seuraavasti:

a) Korvataan taulukot 1 ja 2 seuraavasti:

"Taulukko 1

3 artiklan 1 kohdassa tarkoitetut sallitut viininvalmistuskäsittelyt

	1	2	3
	Viininvalmistusmenetelmät	Käytön edellytykset ja raja-arvot ([1])	Viinialan tuotteiden luokat ([2])
1	Ilmastus tai hapen lisääminen	OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstön osioissa 2.1.1 (2016) ja 3.5.5 (2016) vahvistetuin edellytyksin.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
2	Lämpökäsittelyt ([3])	OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstön osioissa 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) ja 3.5.10 (1982) vahvistetuin edellytyksin.	Tuoreet rypäleet, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
2 a	Kylmäkäsittelyt ([4])	Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VIII olevan I osan B jakson 1 kohdan c alakohdassa ja OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstön osioissa 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) ja 3.5.11.1 (2001) vahvistetuin edellytyksin.	Tuoreet rypäleet, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
3	Sentrifugointi ja suodatus inertillä suodatuksen apuaineella tai ilman sitä	Inertit suodatuksen apuaineet niin kuin ne määritellään OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstön osioissa 2.1.11 (1970), 2.1.11.1 (1990), 3.2.2 (1989) ja 3.2.2.1 (1990). Niiden käyttö ei saa jättää epätoivottuja jäämiä käsiteltyyn tuotteeseen.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
4	Inertin tilan luominen	Ainoastaan tuotteen suojaamiseksi ilmalta käsittelyn ajaksi.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
5	Rikkidioksidin poistaminen fysikaalisilla menetelmillä		Tuoreet rypäleet, 2, 10, 11, 12, 13 ja 14
6	Ioninvaihtohartsit	Tämän liitteen lisäyksessä 3 vahvistetuin edellytyksin. Käsittely on kirjattava asetuksen (EU) N:o 1308/2013 147 artiklan 2 kohdassa tarkoitetulla tavalla.	Rypäleen on oltava tarkoitettu puhdistetun tiivistetyn rypäleen puristemehun valmistukseen.

	1	2	3
	Viininvalmistusmenetelmät	Käytön edellytykset ja raja-arvot (1)	Viinialan tuotteiden luokat (2)
7	Kuplittaminen	Ainoastaan argonin tai typen avulla.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
8	Flotaatio	Ainoastaan typen tai argonin avulla tai hiilihapottamalla. Osiossa 2.1.14 (2022) esitetyin edellytyksin.	10, 11 ja 12
9	Allyyli-isotiosyanaatilla imeytetyt puhdasta parafiiniä olevat levyt	Ainoastaan, kun tarkoituksena on luoda steriili tila. Sallittu Italiassa ainoastaan, jos käyttö on kansallisen lainsäädännön mukaista ja käytettävien säiliöiden vetoisuus suurempi kuin 20 litraa. Allyyli-isotiosyanaatin käyttöön sovelletaan taulukossa 2 ”Viininvalmistuksessa sallitut yhdisteet” esitettyjä edellytyksiä ja raja-arvoja.	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitettu osittain käynyt rypäleen puristemehu, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
10	Elektrodialyysikäsittely	Ainoastaan, kun tarkoituksena on varmistaa viinikiven stabilointi. Tämän liitteen lisäyksessä 5 vahvistetuin edellytyksin. Käsittely on kirjattava asetuksen (EU) N:o 1308/2013 147 artiklan 2 kohdassa tarkoitetulla tavalla.	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitettu osittain käynyt rypäleen puristemehu, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
11	Tammipuun palaset	Viininvalmistuksessa ja -vanhennuksessa, myös tuoreiden rypäleiden ja rypäleen puristemehujen alkoholikäymisessä. Tämän liitteen lisäyksessä 7 vahvistetuin edellytyksin. Käsittely on kirjattava asetuksen (EU) N:o 1308/2013 147 artiklan 2 kohdassa tarkoitetulla tavalla.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
12	Viinin alkoholipitoisuuden korjaaminen	Korjaaminen ainoastaan viinin avulla. Tämän liitteen lisäyksessä 8 vahvistetuin edellytyksin. Käsittely on kirjattava asetuksen (EU) N:o 1308/2013 147 artiklan 2 kohdassa tarkoitetulla tavalla.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
13	Kationinvaihto viinikiven stabiloimiseksi	OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstön osiossa 3.3.3 (2011) vahvistetuin edellytyksin ja siten, että käsittelyn toteuttamisesta vastaa enologi tai pätevä teknikko. Lisäksi on noudatettava Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusta (EY) N:o 1935/2004 (5) ja sen täytäntöönpanosta annettuja kansallisia säännöksiä. Käsittely on kirjattava asetuksen (EU) N:o 1308/2013 147 artiklan 2 kohdassa tarkoitetulla tavalla.	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitettu osittain käynyt rypäleen puristemehu, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
14	Kalvoelektrodialyysi	Ainoastaan happamuuden lisäämiseksi tai vähentämiseksi. Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VIII olevan I osan C ja D jaksossa sekä tämän asetuksen 11 artiklassa esitetyin edellytyksin ja raja-arvoin. Käytön on oltava asetuksen (EY) N:o 1935/2004 ja komission asetuksen (EU) N:o 10/2011 (6) sekä niiden soveltamiseksi annettujen kansallisten säännösten mukaista. OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstön osioissa 2.1.3.1.3 (2010), 2.1.3.2.4 (2012), 3.1.1.4 (2010) ja 3.1.2.4 (2012) vahvistetuin edellytyksin ja siten, että käsittelyn toteuttamisesta vastaa enologi tai pätevä teknikko. Käsittely on kirjattava	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16

	1	2	3
	Viininvalmistusmenetelmät	Käytön edellytykset ja raja-arvot ([1])	Viinialan tuotteiden luokat ([2])
		asetuksen (EU) N:o 1308/2013 147 artiklan 2 kohdassa tarkoitetulla tavalla.	
15	Kationinvaihto happamuuden lisäämiseksi	Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VIII olevan I osan C ja D jaksossa sekä tämän asetuksen 11 artiklassa esitetyin edellytyksin ja raja-arvoin. Käytön on oltava asetuksen (EY) N:o 1935/2004 ja sen soveltamiseksi annettujen kansallisten säännösten mukaista. OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstön osioissa 2.1.3.1.4 (2012) ja 3.1.1.5 (2012) vahvistetuin edellytyksin ja siten, että käsittelyn toteuttamisesta vastaa enologi tai pätevä teknikko. Käsittely on kirjattava asetuksen (EU) N:o 1308/2013 147 artiklan 2 kohdassa tarkoitetulla tavalla.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
16	Kaksi eri kalvokäsittelyä	Ainoastaan rypäleen puristemehujen sokeripitoisuuden vähentämiseksi. Tämän liitteen lisäyksessä 9 vahvistetuin edellytyksin. Käsittely on kirjattava asetuksen (EU) N:o 1308/2013 147 artiklan 2 kohdassa tarkoitetulla tavalla.	10
17	Kalvokontaktorit	Ainoastaan viiniin liuenneen kaasun käsittelemiseksi. Hiilidioksidin lisääminen asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan 4, 5, 6 ja 8 kohdassa määriteltyihin tuotteisiin on kielletty. Käytön on oltava asetuksen (EY) N:o 1935/2004 ja asetuksen (EU) N:o 10/2011 sekä niiden soveltamiseksi annettujen kansallisten säännösten mukaista. OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstön osiossa 3.5.17 (2013) vahvistetuin edellytyksin ja siten, että käsittelyn toteuttamisesta vastaa enologi tai pätevä teknikko. Käsittely on kirjattava asetuksen (EU) N:o 1308/2013 147 artiklan 2 kohdassa tarkoitetulla tavalla.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
18	Viinin käsittely kalvotekniikalla yhdistettynä aktiivihiileen suoritettavaan absorptioon tai adsorbenttien styreenidivinyylibentseenihelmien käyttöön	Ainoastaan viinien haihtuvien fenolien vähentämiseksi. OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstön osiossa 3.5.18 (2023) vahvistetuin edellytyksin ja siten, että käsittelyn toteuttamisesta vastaa enologi tai pätevä teknikko. Käsittely on kirjattava asetuksen (EU) N:o 1308/2013 147 artiklan 2 kohdassa tarkoitetulla tavalla. Käytettävien kalvojen on oltava asetuksen (EY) N:o 1935/2004 ja asetuksen (EU) N:o 10/2011 sekä niiden soveltamiseksi annettujen kansallisten säännösten mukaiset.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16

	1	2	3
	Viininvalmistusmenetelmät	Käytön edellytykset ja raja-arvot ([1])	Viinialan tuotteiden luokat ([2])
19	Zeoliittia Y-faujasiitti sisältävät suodatinlevyt	Ainoastaan haloanisolien adsorboimiseksi. OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstön osiossa 3.2.15 (2016) vahvistetuin edellytyksin.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
20	Osittainen tiivistäminen	Rypäleen puristemehu: asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VIII olevan I osan B jakson 1 kohdan b alakohdassa ja OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstön osioissa 2.1.12 (1998), 2.1.12.1 (1993), 2.1.12.2 (2001), 2.1.12.3 (1998) ja 2.1.12.4 (1998) vahvistetuin edellytyksin. Osio 2.1.12.1 (1993) sisältää velvoitteen toteuttaa käänteisosmoosi enologin tai pätevän teknikon vastuulla. Viini: asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VIII olevan I osan B jakson 1 kohdan c alakohdassa ja OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstön osioissa 3.5.11 (2001) ja 3.5.11.1 (2001) vahvistetuin edellytyksin. Käsittely on kirjattava asetuksen (EU) N:o 1308/2013 147 artiklan 2 kohdassa tarkoitetulla tavalla.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 ja 16
21	Käsittely jaksottaisella korkeapaineprosessilla	OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstön osioissa 1.18 (2019) ja 2.1.26 (2019) vahvistetuin edellytyksin.	Tuoreet rypäleet, 10, 11, ja 12
22	Käsittely jatkuvalla korkeapaineprosessilla	OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstön osiossa 2.2.10 (2020) vahvistetuin edellytyksin.	10, 11 ja 12
23	Murskattujen rypäleiden käsittely ultraäänellä niiden yhdisteiden erottamiseksi	OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstön osiossa 1.17 (2019) vahvistetuin edellytyksin.	Tuoreet rypäleet
24	Rypäleiden käsittely pulssitetuilla sähkökentillä	OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstön osiossa 2.1.27 (2020) vahvistetuin edellytyksin.	Tuoreet rypäleet
25	Rypäleen puristemehujen ja viinien käsittely adsorbenteilla styreenidivinyylibentseenihelmillä	OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstön osioissa 2.2.11 (2020) ja 3.4.22 (2020) vahvistetuin edellytyksin.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16

([1]) OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstön osioiden jälkeinen sulkeissa oleva vuosiluku viittaa siihen osion versioon, jonka unioni on hyväksynyt sallituksi viininvalmistusmenetelmäksi edellyttäen, että käyttöön sovelletaan tässä taulukossa esitettyjä edellytyksiä ja raja-arvoja.

([2]) Ellei soveltamisalaan kuulu kaikki asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa vahvistetut viinialan tuotteiden luokat.

([3]) Lämpökäsittelyihin kuuluvat rypäleiden kuumennuksen jälkeinen maserointi, pastörointi, käymisen keskeyttäminen kuumentamalla, käymisen jälkeen lämpimässä suoritettava maserointi ja kuumapullotus.

([4]) Kylmäkäsittelyihin kuuluvat käymistä edeltävä kylmämaserointi, jäädytysväkevöinti, käymisen keskeyttäminen jäähdyttämällä, kylmässä suoritettava happamuuden vähentäminen ja kylmästabilointi.

	1	2	3
	Viininvalmistusmenetelmät	Käytön edellytykset ja raja-arvot ([1])	Viinialan tuotteiden luokat ([2])

([5]) Elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista ja direktiivien 80/590/ETY ja 89/109/ETY kumoamisesta 27 päivänä lokakuuta 2004 annettu Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1935/2004 (EUVL L 338, 13.11.2004, s. 4, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2004/1935/oj).

([6]) Komission asetus (EU) N:o 10/2011, annettu 14 päivänä tammikuuta 2011, elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvista muovisista materiaaleista ja tarvikkeista (EUVL L 12, 15.1.2011, s. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2011/10/oj).

Taulukko 2

3 artiklan 1 kohdassa tarkoitetut viininvalmistuksessa sallitut yhdisteet

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Aineet/aktiivisuus	E-koodi ja/tai CAS-numero	OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstö ([1])	Asetuksen 9 artiklan 1 kohdassa tarkoitettu viittaus OIV:n viininvalmistussäännöstöön	Lisäaine	Valmistuksen apuaine / valmistuksen apuaineena käytettävä aine ([2])	Käytön edellytykset ja raja-arvot ([3])	Viinialan tuotteiden luokat ([4])
1	Happamuudensäätöaineet							
1.1	Viinihappo (L(+)-)	E 334 / CAS-numero 87-69-4	Osiot 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)		x		Edellytykset ja raja-arvot esitetään asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VIII olevan I osan C ja D jaksossa sekä tämän asetuksen 11 artiklassa. Käsittely on kirjattava asetuksen (EU) N:o 1308/2013 147 artiklan 2 kohdassa tarkoitetulla tavalla. Viinihappoa (L(+)-) koskevat vaatimukset esitetään tämän liitteen lisäyksessä 1 olevassa 2 kohdassa.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
1.2	Omenahappo (DL-, L-; L-)	E 296 / –	Osiot 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 ja 16
1.3	Maitohappo	E 270 / –	Osiot 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 ja 16
1.4	Kalium-L(+)-tartraatti	E 336 ii / CAS-numero 921-53-9	Osiot 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 ja 16
1.5	Kaliumbikarbonaatti	E 501 ii / CAS-numero 298-14-6	Osiot 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 ja 16
1.6	Kalsiumkarbonaatti	E 170 / CAS-numero 471-34-1	Osiot 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 ja 16
1.8	Kalsiumsulfaatti	E 516 / –	Osio 2.1.3.1.1.1 (2017)		x		Edellytykset ja raja-arvot esitetty liitteessä III olevan A jakson 2 kohdan b alakohdassa. Enimmäiskäyttömäärä: 2 g/l.	3

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Aineet/aktiivisuus	E-koodi ja/tai CAS-numero	OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstö ([1])	Asetuksen 9 artiklan 1 kohdassa tarkoitettu viittaus OIV:n viininvalmistussäännöstöön	Lisäaine	Valmistuksen apuaine / valmistuksen apuaineena käytettävä aine ([2])	Käytön edellytykset ja raja-arvot ([3])	Viinialan tuotteiden luokat ([4])
1.9	Kaliumkarbonaatti	E 501 i	Osiot 2.1.3.2.5 (2017), 3.1.2.2 (1979)			x	Edellytykset ja raja-arvot esitetään asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VIII olevan I osan C ja D jaksossa sekä tämän asetuksen 11 artiklassa. Käsittely on kirjattava asetuksen (EU) N:o 1308/2013 147 artiklan 2 kohdassa tarkoitetulla tavalla. Sitruunahappo: Ainoastaan OIV-osioiden 3.1.1 (1979) ja 3.1.1.1 (2001) tavoitetta a sovelletaan. Enimmäismäärä markkinoille saatetussa käsitellyssä viinissä: 1 g/l.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
1.10	Sitruunahappo	E 330	Osiot 3.1.1 (1979), 3.1.1.1 (2001)		x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
1.11	Viinihiivat	– / –	Osiot 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 ja 12
1.12	Maitohappobakteerit	– / –	Osiot 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 ja 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Aineet/aktiivisuus	E-koodi ja/tai CAS-numero	OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstö ([1])	Asetuksen 9 artiklan 1 kohdassa tarkoitettu viittaus OIV:n viininvalmistussäännöstöön	Lisäaine	Valmistuksen apuaine / valmistuksen apuaineena käytettävä aine ([2])	Käytön edellytykset ja raja-arvot ([3])	Viinialan tuotteiden luokat ([4])
2	Säilöntäaineet ja hapettumisenestoaineet							
2.1	Rikkidioksidi	E 220 / CAS-numero 7446-09-5	Osiot 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)		x		Liitteessä I olevassa B osassa esitetyt raja-arvot (enimmäismäärä markkinoille saatetussa tuotteessa).	Tuoreet rypäleet, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
2.2	Kaliumbisulfiitti	E 228 / CAS-numero 7773-03-7	Osiot 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)		x			Tuoreet rypäleet, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
2.3	Kaliumdisulfiitti	E 224 / CAS-numero 16731-55-8	Osiot 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)		x			Tuoreet rypäleet, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
2.4	Kaliumsorbaatti	E 202	Osio 3.4.5 (1988)		x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
2.5	Lysotsyymi	E 1105	Osiot 2.2.6 (1997), 3.4.12 (1997)		x	x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
2.6	L-askorbiinihappo	E 300	Osiot 1.11 (2001), 2.2.7 (2001), 3.4.7 (2001)		x			Tuoreet rypäleet, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Aineet/aktiivisuus	E-koodi ja/tai CAS-numero	OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstö ([1])	Asetuksen 9 artiklan 1 kohdassa tarkoitettu viittaus OIV:n viininvalmistussäännöstöön	Lisäaine	Valmistuksen apuaine / valmistuksen apuaineena käytettävä aine ([2])	Käytön edellytykset ja raja-arvot ([3])	Viinialan tuotteiden luokat ([4])
2.7	Dimetyylidikarbonaatti (DMDC)	E 242 / CAS-numero 4525-33-1	Osio 3.4.13 (2001)		x		Käsittely on kirjattava asetuksen (EU) N:o 1308/2013 147 artiklan 2 kohdassa tarkoitetulla tavalla.	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitettu osittain käynyt rypäleen puristemehu, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
3	Adsorbentit							
3.1	Viininvalmistuskäyttöön tarkoitettu hiili		Osiot 2.1.9 (2002), 3.5.9 (1970)	COEI-1-CHARBO		x	Käsittely on kirjattava asetuksen (EU) N:o 1308/2013 147 artiklan 2 kohdassa tarkoitetulla tavalla.	Valkoviinit, 2, 10 ja 14
3.2	Selektiiviset kasvikuidut		Osiot 2.1.28 (2022), 3.4.20 (2022)	COEI-1-FIBVEG		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
4	Alkoholikäymisen ja malolaktisen käymisen aktivaattorit							
4.1	Mikrokiteinen selluloosa	E 460 i / CAS-numero 9004-34-6	Osiot 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)			x		Tuoreet rypäleet, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
4.2	Diammoniumvetyfosfaatti	– / CAS-numero 7783-28-0	Osio 4.1.7 (1995)	COEI-1-PHODIA		x	Ainoastaan alkoholikäymiseen. Käyttörajat: 1 g/l (suoloina ilmaistuna) ([5]) tai kuohuviinien toisen alkoholikäymisen yhteydessä 0,3 g/l.	Tuoreet rypäleet, 2, 10, 11, 12, luokkien 4, 5, 6 ja 7 tuotteiden toinen alkoholikäyminen.
4.3	Ammoniumsulfaatti	E 517 / CAS-numero 7783-20-2	Osio 4.1.7 (1995)			x		
4.4	Ammoniumbisulfiitti	– / CAS-numero 10192-30-0		COEI-1-AMMHYD		x	Ainoastaan alkoholikäymiseen. Käyttörajat: 0,2 g/l (suoloina ilmaistuna) ja 2.1, 2.2 ja 2.3 kohdassa esitetyt rajat.	Tuoreet rypäleet, 2, 10, 11 ja 12
4.5	Tiamiinihydrokloridi	– / CAS-numero 67-03-8	Osiot 2.3.3 (1976), 4.1.7 (1995)	COEI-1-THIAMIN		x	Ainoastaan alkoholikäymiseen. Käyttöraja kaikissa käsittelyissä 0,6 mg/l (tiamiinina ilmaistuna).	Tuoreet rypäleet, 2, 10, 11, 12, luokkien 4, 5, 6 ja 7 tuotteiden toinen alkoholikäyminen.
4.6	Hiivaautolysaatit	– / –	Osiot 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-AUTLYS		x ([2])		Tuoreet rypäleet, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Aineet/aktiivisuus	E-koodi ja/tai CAS-numero	OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstö ([1])	Asetuksen 9 artiklan 1 kohdassa tarkoitettu viittaus OIV:n viininvalmistussäännöstöön	Lisäaine	Valmistuksen apuaine / valmistuksen apuaineena käytettävä aine ([2])	Käytön edellytykset ja raja-arvot ([3])	Viinialan tuotteiden luokat ([4])
4.7	Hiivasolut	– / –	Osiot 2.3.4 (1988), 3.4.21 (2015)	COEI-1-YEHULL		x ([2])		Tuoreet rypäleet, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
4.8	Inaktivoitu hiiva	– / –	Osiot 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-INAYEA		x ([2])		Tuoreet rypäleet, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
4.9	Taatun määrän glutationia sisältävä inaktivoitu hiiva	– / –	Osio 2.2.9 (2017)	COEI-1-LEVGLU		x ([2])	Ainoastaan alkoholikäymiseen.	Tuoreet rypäleet, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
4.10	Selluloosajauhe	E 460 ii / CAS-numero 9004-34-6	Osio 2.3.2 (2019)			x		10, 11 ja 12

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Aineet/aktiivisuus	E-koodi ja/tai CAS-numero	OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstö ([1])	Asetuksen 9 artiklan 1 kohdassa tarkoitettu viittaus OIV:n viininvalmistussäännöstöön	Lisäaine	Valmistuksen apuaine / valmistuksen apuaineena käytettävä aine ([2])	Käytön edellytykset ja raja-arvot ([3])	Viinialan tuotteiden luokat ([4])
5	Kirkastusaineet							
5.1	Syötävä gelatiini	– / CAS-numero 9000-70-8	Osiot 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 ja 16
5.2	Vehnävalkuainen		Osiot 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 ja 16
5.3	Hernevalkuainen		Osiot 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 ja 16
5.4	Perunavalkuainen		Osiot 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 ja 16
5.5	Kalaliima		Osio 3.2.1 (2011)	COEI-1-COLPOI		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
5.6	Kaseiini	– / CAS-numero 9005-43-0	Osio 2.1.16 (2004)	COEI-1-CASEIN		x ([2])		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
5.7	Kaliumkaseinaatit	– / CAS-numero 68131-54-4	Osiot 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 ja 16
5.8	Muna-albumiini	– / CAS-numero 9006-59-1	Osio 3.2.1 (2011)	COEI-1-OEUALB		x ([2])		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
5.9	Bentoniitti	– / –	Osiot 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 ja 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Aineet/aktiivisuus	E-koodi ja/tai CAS-numero	OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstö ([1])	Asetuksen 9 artiklan 1 kohdassa tarkoitettu viittaus OIV:n viininvalmistussäännöstöön	Lisäaine	Valmistuksen apuaine / valmistuksen apuaineena käytettävä aine ([2])	Käytön edellytykset ja raja-arvot ([3])	Viinialan tuotteiden luokat ([4])
5.10	Hyytelömäinen piidioksidigeeli tai -liuos	E 551 / –	Osiot 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 ja 16
5.11	Kaoliini	– / CAS-numero 1332-58-7	Osio 3.2.1 (2011)	COEI-1-KAOLIN		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
5.12	Tanniinit		Osiot 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	Sovelletaan ainoastaan monografioiden COEI-1-PROCYA, COEI-1-ELLAGI, COEI-1-GALLOT ja COEI-1-PROFIS 2 jaksoa.	Tuoreet rypäleet, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
5.13	*Aspergillus niger*- tai *Agaricus bisporus* -sienestä saatava kitosaani	– / CAS-numero 9012-76-4	Osiot 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 ja 16
5.14	*Aspergillus niger* -sienestä peräisin oleva kitiiniglukaani	Kitiini: CAS-numero 1398-61-4; glukaani: CAS-numero 9041-22-9.	Osiot 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 ja 16
5.15	Hiivaproteiiniuutteet	– / –	Osiot 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 ja 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Aineet/aktiivisuus	E-koodi ja/tai CAS-numero	OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstö ([1])	Asetuksen 9 artiklan 1 kohdassa tarkoitettu viittaus OIV:n viininvalmistussäännöstöön	Lisäaine	Valmistuksen apuaine / valmistuksen apuaineena käytettävä aine ([2])	Käytön edellytykset ja raja-arvot ([3])	Viinialan tuotteiden luokat ([4])
5.16	Polyvinyylipolypyrrolidoni	E 1202 / CAS-numero 25249-54-1	Osio 3.4.9 (1987)			x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
5.17	Kalsiumalginaatti	E 404 / CAS-numero 9005-35-0	Osio 4.1.8 (1981)			x	Ainoastaan kaikkien sellaisten kuohuviinien ja helmeilevien viinien tuotannossa, jotka on käytetty pullossa ja joista sakka on erotettu juoksuttamalla.	4, 5, 6, 7, 8 ja 9
5.18	Kaliumalginaatti	E 402 / CAS-numero 9005-36-1	Osio 4.1.8 (1981)			x	Ainoastaan kaikkien sellaisten kuohuviinien ja helmeilevien viinien tuotannossa, jotka on käytetty pullossa ja joista sakka on erotettu juoksuttamalla.	4, 5, 6, 7, 8 ja 9
6	Stabilisaattorit							
6.1	Kaliumvetytartraatti	E 336 i / CAS-numero 868-14-4	Osio 3.3.4 (2004)			x	Ainoastaan viinihapon suolojen saostumisen edistämiseksi.	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitettu osittain käynyt rypäleen puristemehu, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
6.2	Kalsiumtartraatti	– / –	Osio 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR		x		Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitettu osittain käynyt rypäleen puristemehu, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Aineet/aktiivisuus	E-koodi ja/tai CAS-numero	OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstö ([1])	Asetuksen 9 artiklan 1 kohdassa tarkoitettu viittaus OIV:n viininvalmistussäännöstöön	Lisäaine	Valmistuksen apuaine / valmistuksen apuaineena käytettävä aine ([2])	Käytön edellytykset ja raja-arvot ([3])	Viinialan tuotteiden luokat ([4])
6.3	Sitruunahappo	E 330	Osiot 3.3.1 (1970), 3.3.8 (1970)		x		Enimmäismäärä markkinoille saatetussa käsitellyssä viinissä: 1 g/l.	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitettu osittain käynyt rypäleen puristemehu, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
6.4	Tanniinit	– / –	Osiot 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			Sovelletaan ainoastaan monografioiden COEI-1-PROCYA, COEI-1-ELLAGI, COEI-1-GALLOT ja COEI-1-PROFIS 2 jaksoa.	Tuoreet rypäleet, sellaisenaan nautittavaksi tarkoitettu osittain käynyt rypäleen puristemehu, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
6.5	Kaliumferrosyanidi	E 536 / –	Osiot 3.3.1 (1970), 3.3.10 (1970)			x	Tämän liitteen lisäyksessä 4 vahvistetuin edellytyksin. Käsittely on kirjattava asetuksen (EU) N:o 1308/2013 147 artiklan 2 kohdassa tarkoitetulla tavalla.	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitettu osittain käynyt rypäleen puristemehu, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
6.6	Kalsiumfytaatti	– / CAS-numero 3615-82-5	Osio 3.3.1 (1970)	COEI-1-CALPHY		x	Käyttö ainoastaan punaviineissä, enintään 8 g/hl. Tämän liitteen lisäyksessä 4 vahvistetuin edellytyksin.	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitettu osittain käynyt rypäleen puristemehu, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Aineet/aktiivisuus	E-koodi ja/tai CAS-numero	OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstö ([1])	Asetuksen 9 artiklan 1 kohdassa tarkoitettu viittaus OIV:n viininvalmistussäännöstöön	Lisäaine	Valmistuksen apuaine / valmistuksen apuaineena käytettävä aine ([2])	Käytön edellytykset ja raja-arvot ([3])	Viinialan tuotteiden luokat ([4])
6.7	Metaviinihappo	E 353 / –	Osio 3.3.7 (1970)		x			Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitettu osittain käynyt rypäleen puristemehu, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
6.8	Arabikumi	E 414 / CAS-numero 9000-01-5	Osio 3.3.6 (2022)		x			Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitettu osittain käynyt rypäleen puristemehu, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
6.9	Viinihappo DL– tai sen neutraali kaliumsuola	– / CAS-numero 133-37-9	Osiot 2.1.21 (2008), 3.4.15 (2008)	COEI-1-DLTART		x	Ainoastaan ylimääräisen kalsiumin saostamiseen. Tämän liitteen lisäyksessä 4 vahvistetuin edellytyksin.	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitettu osittain käynyt rypäleen puristemehu, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
6.10	Hiivan mannoproteiinit	– / –	Osio 3.3.13 (2005)	COEI-1-MANPRO	x			Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitettu osittain käynyt rypäleen puristemehu, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
6.11	Karboksimetyyliselluloosa	E 466 / –	Osio 3.3.14 (2020)		x		Ainoastaan viinikiven stabiloinnin varmistamiseksi.	Valko- ja roseeviinit, 4, 5, 6, 7, 8 ja 9

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Aineet/aktiivisuus	E-koodi ja/tai CAS-numero	OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstö ([1])	Asetuksen 9 artiklan 1 kohdassa tarkoitettu viittaus OIV:n viininvalmistussäännöstöön	Lisäaine	Valmistuksen apuaine / valmistuksen apuaineena käytettävä aine ([2])	Käytön edellytykset ja raja-arvot ([3])	Viinialan tuotteiden luokat ([4])
6.12	Polyvinyyli-imidatsolin ja polyvinyylipyrrolidonin kopolymeerit (PVI/PVP)	– / CAS-numero 87865-40-5	Osiot 2.1.20 (2014), 3.4.14 (2014)	COEI-1-PVIPVP		x	Käsittely on kirjattava asetuksen (EU) N:o 1308/2013 147 artiklan 2 kohdassa tarkoitetulla tavalla. Osiot 2.1.20 (2014) ja 3.4.14 (2014) sisältävät velvoitteen toteuttaa käänteisosmoosi enologin tai pätevän teknikon vastuulla.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
6.13	Kaliumpolyaspartaatti	E 456 / CAS-numero 64723-18-8	Osio 3.3.15 (2016)		x		Ainoastaan viinikiven stabiloimiseksi.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
6.14	Fumaarihappo	E 297 / CAS-numero 110-17-8	Osiot 3.4.2 (2021), 3.4.23 (2021)		x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
7	Entsyymit ([6])							
7.1	Ureaasi	EC 3.5.1.5	Osio 3.4.11 (1995)	COEI-1-UREASE COEI-1-PRENZY		x	Ainoastaan viinin ureapitoisuuden vähentämiseksi. Tämän liitteen lisäyksessä 6 vahvistetuin edellytyksin.	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitettu osittain käynyt rypäleen puristemehu, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
7.2	Pektiinilyaasit	EC 4.2.2.10	Osiot 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		Tuoreet rypäleet, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
7.3	Pektiinimetyyliesteraasi	EC 3.1.1.11	Osiot 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		Tuoreet rypäleet, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Aineet/aktiivisuus	E-koodi ja/tai CAS-numero	OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstö ([1])	Asetuksen 9 artiklan 1 kohdassa tarkoitettu viittaus OIV:n viininvalmistussäännöstöön	Lisäaine	Valmistuksen apuaine / valmistuksen apuaineena käytettävä aine ([2])	Käytön edellytykset ja raja-arvot ([3])	Viinialan tuotteiden luokat ([4])
7.4	Polygalakturonaasi	EC 3.2.1.15	Osiot 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		Tuoreet rypäleet, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
7.5	Ksylanaasi (hemisellulaasi)	EC 3.2.1.8	Osiot 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		Tuoreet rypäleet, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
7.6	Sellulaasi	EC 3.2.1.4	Osiot 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		Tuoreet rypäleet, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
7.7	Beetaglukanaasi	EC 3.2.1.58	Osiot 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-BGLUCA COEI-1-ACTGLU COEI-1-PRENZY		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
7.9	Arabinanaasi	EC 3.2.1.99	Osiot 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		Tuoreet rypäleet, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
7.10	Beetaglukanaasi (β1−3, β1−6)	EC 3.2.1.6	Osiot 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 ja 16
7.11	Glukosidaasi	EC 3.2.1.21	Osiot 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 ja 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Aineet/aktiivisuus	E-koodi ja/tai CAS-numero	OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstö ([1])	Asetuksen 9 artiklan 1 kohdassa tarkoitettu viittaus OIV:n viininvalmistussäännöstöön	Lisäaine	Valmistuksen apuaine / valmistuksen apuaineena käytettävä aine ([2])	Käytön edellytykset ja raja-arvot ([3])	Viinialan tuotteiden luokat ([4])
7.12	Aspergillopepsiini I	EC 3.4.23.18	Osiot 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 ja 16
8	Kaasut ja pakkauskaasut ([7])							
8.1	Argon	E 938 / CAS-numero 7440-37-1	Osiot 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 ja 16
8.2	Typpi	E 941 / CAS-numero 7727-37-9	Osiot 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 ja 16
8.3	Hiilidioksidi	E 290 / CAS-numero 124-38-9	Osiot 1.7 (1970), 2.2.3 (1970), 2.2.5 (1970), 2.3.9 (2005), 4.1.10 (2002)		x ([7])	x	Hiilihapottomilla viineillä hiilidioksidin enimmäismäärä markkinoille saatetussa käsitellyssä tuotteessa on 3 g/l, ja hiilidioksidin liukenemisesta aiheutuvan ylipaineen on oltava 20 °C:n lämpötilassa alle 1 baari.	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitettu osittain käynyt rypäleen puristemehu, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
8.4	Kaasumainen happi	E 948 / CAS-numero 17778-80-2	Osiot 2.1.1 (2016), 3.5.5 (2016)			x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
9	Käyteaineet							
9.1	Viinihiivat	– / –	Osiot 2.1.3.2.3.1 (2019), 2.3.1 (2016), 4.1.8 (1981)	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC		x ([2])		Tuoreet rypäleet, 2, 10, 11, 12, 13, luokkien 4, 5, 6 ja 7 tuotteiden toinen alkoholikäyminen.
9.2	Maitohappobakteerit	– / –	Osiot 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 ja 16
10	Vikojen korjaaminen							
10.1	Kuparisulfaatti, pentahydraatti	– / CAS-numero 7758-99-8	Osio 3.5.8 (1989)	COEI-1-CUISUL		x	Käyttöraja 1 g/hl, jos käsitellyn tuotteen kuparipitoisuus ei ole yli 1 mg/l, lukuun ottamatta tuoreesta	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitettu osittain käynyt rypäleen

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Aineet/aktiivisuus	E-koodi ja/tai CAS-numero	OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstö ([1])	Asetuksen 9 artiklan 1 kohdassa tarkoitettu viittaus OIV:n viininvalmistussäännöstöön	Lisäaine	Valmistuksen apuaine / valmistuksen apuaineena käytettävä aine ([2])	Käytön edellytykset ja raja-arvot ([3])	Viinialan tuotteiden luokat ([4])
							käymättömästä tai vähän käyneestä rypäleen puristemehusta valmistettuja väkeviä viinejä, joiden kuparipitoisuus saa olla enintään 2 mg/l.	puristemehu, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
10.2	Kuparisitraatti	– / CAS-numero 866-82-0	Osio 3.5.14 (2008)	COEI-1-CUICIT		x	Käyttöraja 1 g/hl, jos käsitellyn tuotteen kuparipitoisuus ei ole yli 1 mg/l, lukuun ottamatta tuoreesta käymättömästä tai vähän käyneestä rypäleen puristemehusta valmistettuja väkeviä viinejä, joiden kuparipitoisuus saa olla enintään 2 mg/l.	Sellaisenaan nautittavaksi tarkoitettu osittain käynyt rypäleen puristemehu, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Aineet/aktiivisuus	E-koodi ja/tai CAS-numero	OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstö ([1])	Asetuksen 9 artiklan 1 kohdassa tarkoitettu viittaus OIV:n viininvalmistussäännöstöön	Lisäaine	Valmistuksen apuaine / valmistuksen apuaineena käytettävä aine ([2])	Käytön edellytykset ja raja-arvot ([3])	Viinialan tuotteiden luokat ([4])
10.3	*Aspergillus niger*- tai *Agaricus bisporus* -sienestä saatava kitosaani	– / CAS-numero 9012-76-4	Osio 3.4.16 (2009)	COEI-1-CHITOS		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
10.4	*Aspergillus niger* -sienestä peräisin oleva kitiiniglukaani	Kitiini: CAS-numero 1398-61-4; glukaani: CAS-numero 9041-22-9.	Osio 3.4.17 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
10.5	Inaktivoitu hiiva	– / –		COEI-1-INAYEA		x ([2])		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16
11	Muut menetelmät							
11.1	Aleppo-mäntypihka	– / –			x		Tämän liitteen lisäyksessä 2 vahvistetuin edellytyksin.	2, 10 ja 11
11.2	Tuore sakka	– / –				x ([2])	Ainoastaan kuivissa viineissä. Terve ja laimentamaton tuore sakka sisältää kuivan viinin äskettäisestä viiniyttämisestä saatuja hiivoja. Enintään 5 % käsitellyn tuotteen tilavuudesta.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ja 16
11.3	Sokerikulööri	E 150a / –	Osio 4.3 (2007)		x		Värin parantamiseen niin kuin se määritellään asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteessä I olevassa 2 kohdassa.	3
11.3a	Emäksinen sulfiittisokerikulööri	E 150b / –	Osio 4.3 (2007)		x		Värin parantamiseen niin kuin se määritellään asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteessä I olevassa 2 kohdassa.	3

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Aineet/aktiivisuus	E-koodi ja/tai CAS-numero	OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstö ([1])	Asetuksen 9 artiklan 1 kohdassa tarkoitettu viittaus OIV:n viininvalmistussäännöstöön	Lisäaine	Valmistuksen apuaine / valmistuksen apuaineena käytettävä aine ([2])	Käytön edellytykset ja raja-arvot ([3])	Viinialan tuotteiden luokat ([4])
11.3b	Ammoniummenetelmän sokerikulööri	E 150c / –	Osio 4.3 (2007)		x		Värin parantamiseen niin kuin se määritellään asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteessä I olevassa 2 kohdassa.	3
11.3c	Ammoniumsulfiittimenetelmän sokerikulööri	E 150d / –	Osio 4.3 (2007)		x		Värin parantamiseen niin kuin se määritellään asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteessä I olevassa 2 kohdassa.	3
11.4	Allyyli-isotiosyanaatti	– / 57-06-7				x	Ainoastaan puhdasta parafiiniä olevien levyjen kyllästämiseen. Ks. taulukko 1. Viinissä ei saa olla allyyli-isotiosyanaatin jäämiä.	Ainoastaan sellaisenaan nautittavaksi tarkoitetulle osittain käyneelle rypäleen puristemehulle ja viinille.
11.5	Inaktivoitu hiiva	– / –		COEI-1-INAYEA		x ([2])		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 ja 16

([1]) OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstön osioiden jälkeinen sulkeissa oleva vuosiluku viittaa siihen osion versioon, jonka unioni on hyväksynyt sallituksi viininvalmistusmenetelmäksi edellyttäen, että käyttöön sovelletaan tässä taulukossa esitettyjä edellytyksiä ja raja-arvoja.

([2]) Elintarviketietojen antamisesta kuluttajille, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusten (EY) N:o 1924/2006 ja (EY) N:o 1925/2006 muuttamisesta sekä komission direktiivin 87/250/ETY, neuvoston direktiivin 90/496/ETY, komission direktiivin 1999/10/EY, Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2000/13/EY, komission direktiivien 2002/67/EY ja 2008/5/EY sekä komission asetuksen (EY) N:o 608/2004 kumoamisesta 25 päivänä lokakuuta 2011 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1169/2011 20 artiklan d alakohdassa tarkoitettu valmistuksen apuaine (EUVL L 304, 22.11.2011, s. 18, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2011/1169/oj).

([3]) Viininvalmistuksessa sallittujen yhdisteiden käytössä on noudatettava sarakkeessa 3 tarkoitettujen OIV:n viininvalmistusmenetelmien käytännesäännöstön osioiden sisältämiä määräyksiä, jollei tässä sarakkeessa esitetä muita sovellettavia edellytyksiä tai raja-arvoja.

([4]) Ellei soveltamisalaan kuulu kaikki asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevassa II osassa vahvistetut viinialan tuotteiden luokat.

([5]) Riveillä 4.2, 4.3 ja 4.4 esitettyjä ammoniumsuoloja voidaan käyttää myös yhdistelminä siten, että kokonaispitoisuuden raja on 1 g/l tai kuohuviinien toisen alkoholikäymisen yhteydessä 0,3 g/l. Rivillä 4.4 esitetyn ammoniumsuolan pitoisuus ei kuitenkaan saa ylittää samalla rivillä esitettyä raja-arvoa.

([6]) Ks. myös tämän asetuksen 9 artiklan 2 kohta.

([7]) Kun kyseistä ainetta käytetään elintarvikelisäaineista 16 päivänä joulukuuta 2008 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteessä I olevassa 20 kohdassa tarkoitettuna lisäaineena (EUVL L 354, 31.12.2008, s. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj).”

b) Kumotaan lisäys 10.

2) Korvataan B osan A jakson 2 kohdan c alakohdan toinen luetelmakohta seuraavasti:

”– valkoviineissä, joilla on oikeus johonkin seuraavista suojatuista alkuperänimityksistä: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire ns. ”moelleux”-viineissä, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Côtes de Montravel, Gaillac, jota seuraa maininta ”doux” tai ”vendanges tardives”, Rosette, Savennières ja Corrèze, jota seuraa maininta ”Vin de paille”,”

LIITE II

Muutetaan delegoidun asetuksen (EU) 2019/934 liite III seuraavasti:

1) Muutetaan B jakso seuraavasti:

a) Lisätään 2 kohdan jälkeen kohta seuraavasti:

”2 a. Tämän liitteen lisäyksessä 1 olevassa C jaksossa esitetään luettelo suojatulla alkuperänimityksellä varustetuista väkevistä viineistä, joita tarkoitetaan asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan 3 kohdan a alakohdan toisessa virkkeessä.”

b) Korvataan 5 kohdan b alakohta seuraavasti:

”b) tämän liitteen lisäyksessä 2 olevassa B jaksossa esitetään luettelo suojatulla alkuperänimityksellä varustetuista väkevistä viineistä, joiden kokonaisalkoholipitoisuus on sen estämättä, mitä asetuksen (EU) N:o 1308/2013 liitteessä VII olevan II osan 3 kohdan b alakohdassa säädetään, vähemmän kuin 17,5 mutta vähintään 15 tilavuusprosenttia.”

c) Lisätään 5 kohdan jälkeen kohta seuraavasti:

”5 a. Jos tämän liitteen lisäyksessä 1 tai 2 tarkoitettua poikkeusta on tarkoitus käyttää ainoastaan tiettyjen tuotteiden osalta, joilla on sama suojattu alkuperänimitys, luettelon sellaisista tuotteista, joihin voidaan soveltaa kyseistä poikkeusta, on oltava osa kyseisen suojatun alkuperänimityksen eritelmää.”

d) Kumotaan 8, 9 ja 10 kohta.

2) Muutetaan lisäys 1 seuraavasti:

a) Korvataan A jakson kohdassa ”ESPANJA” oleva taulukko seuraavasti:

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

b) Muutetaan B jakso seuraavasti:

i) Korvataan 1 kohdan kohdassa ”ESPANJA” oleva luettelo suojatulla alkuperänimityksellä varustetuista väkevistä viineistä seuraavasti:

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

ii) Korvataan 4 kohdan kohdassa ”ESPANJA” oleva taulukko seuraavasti:

”Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Málaga, Montilla Moriles”

iii) Korvataan 5 kohdan kohdassa ”ESPANJA” oleva taulukko seuraavasti:

”Alicante, Condado de Huelva, Empordà, Jerez-Xérès-Sherry, Málaga, Montilla-Moriles, Navarra”

iv) Korvataan 6 kohdan kohdassa ”ESPANJA” oleva taulukko seuraavasti:

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

c) Lisätään B jakson jälkeen jakso seuraavasti:

”C. LUETTELO SUOJATULLA ALKUPERÄNIMITYKSELLÄ VARUSTETUISTA VÄKEVISTÄ VIINEISTÄ, JOIDEN TODELLINEN ALKOHOLIPITOISUUS VANHENNETUN VIININ OSALTA ON VÄHINTÄÄN 14 MUTTA VÄHEMMÄN KUIN 15 TILAVUUSPROSENTTIA

(Tässä liitteessä olevan B jakson 2 a kohta)

ESPANJA

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

3) Muutetaan lisäyksessä 2 oleva B jakso seuraavasti:

a) Korvataan johdantolause seuraavasti:

”Luettelo suojatulla alkuperänimityksellä varustetuista väkevistä viineistä, joiden kokonaisalkoholipitoisuus on vähemmän kuin 17,5 mutta vähintään 15 tilavuusprosenttia”

b) Korvataan kohdassa ”ESPANJA” oleva taulukko seuraavasti:

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

c) Korvataan kohdassa ”PORTUGALI” oleva taulukko seuraavasti:

”Porto – Port”