REGULAMENTUL DELEGAT (UE) 2024/3085 AL COMISIEI

din 30 septembrie 2024

de modificare a Regulamentului delegat (UE) 2019/934 de completare a Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește practicile oenologice autorizate

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului ([1]), în special articolul 75 alineatul (2) și articolul 80 alineatul (4),

întrucât:

(1) Regulamentul delegat (UE) 2019/934 al Comisiei ([2]) stabilește norme de completare a Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 în ceea ce privește zonele viticole în care poate fi majorată tăria alcoolică, practicile oenologice autorizate și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole, procentajul minim de alcool al subproduselor și eliminarea acestora și publicarea fișelor Organizației Internaționale a Viei și Vinului (OIV).

(2) Partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 stabilește lista practicilor oenologice autorizate și a restricțiilor aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole care intră în domeniul de aplicare al părții II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, menționate la articolul 80 alineatul (1) din regulamentul respectiv. Tabelul 1 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 prevede tratamentele oenologice autorizate și condițiile și limitele de utilizare a lor. Tabelul 2 din aceeași parte prevede compușii oenologici autorizați și condițiile și limitele de utilizare a lor. Tabelele 1 și 2 trebuie modificate pentru a se ține seama de progresul tehnic, în special în ceea ce privește rezoluțiile adoptate de OIV în 2022 și în 2023. În plus, unele dintre informațiile furnizate în tabelele 1 și 2 necesită clarificări suplimentare.

(3) Rândul 2 din tabelul 1 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 prevede condițiile de utilizare a tratamentelor termice. A fost remarcat faptul că termenul „tratamente termice” din coloana 1 a rândului respectiv nu este clar, deoarece se poate referi la mai multe tratamente diferite. În scopul îmbunătățirii clarității, este necesar să se introducă o notă de subsol sub tabelul 1, pentru a se enumera categoriile generale de tratamente termice la care se referă fișele OIV menționate în coloana 2 a rândului 2. Aceeași problemă a fost evidențiată în ceea ce privește tratamentele la rece menționate în coloana 1 a rândului 2a din același tabel 1. La fel ca în cazul tratamentelor termice, este necesar să se introducă o notă de subsol sub tabelul 1, pentru a se preciza categoriile generale de tratamente la rece la care se referă fișele OIV menționate în coloana 2 a rândului 2a.

(4) Rezoluția OIV-OENO 708-2022 a modificat prescripțiile din fișa OIV 2.1.14 privind flotația, eliminând referirea la dioxidul de carbon și adăugând referirea la argon. Prin urmare, coloana 2 a rândului 8 din tabelul 1 și coloana 3 a rândurilor 8.1, 8.2 și 8.3 din tabelul 2 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 trebuie modificate în consecință.

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

([2]) Regulamentul delegat (UE) 2019/934 al Comisiei din 12 martie 2019 de completare a Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește zonele viticole în care poate fi majorată tăria alcoolică, practicile oenologice autorizate și restricțiile aplicabile producerii și conservării produselor vitivinicole, procentajul minim de alcool al subproduselor și eliminarea acestora și publicarea fișelor OIV (JO L 149, 7.6.2019, p. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2019/934/oj).

(5) Punerea în aplicare a anumitor practici oenologice enumerate în partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 trebuie să fie supravegheată de un oenolog sau de un tehnician calificat sau specializat, având în vedere rolul important al acestuia în garantarea siguranței operatorilor, precum și a siguranței și calității alimentelor. Această obligație se referă la practicile menționate la rândurile 6, 10, 12-18 și 20 din tabelul 1 și la rândurile 6.5, 6.6, 6.9 și 6.12 din tabelul 2. În cazul unora dintre practicile respective, regulamentul delegat în cauză prevede în mod explicit supravegherea, în apendicele relevante la anexa I partea A. În cazul altor practici, supravegherea este prevăzută ca obligatorie în fișele relevante din Codul internațional al practicilor oenologice al OIV și, prin urmare, nu figurează explicit în respectivul regulament delegat. Totuși, ar fi de dorit ca această obligație să fie mai transparentă. Prin urmare, rândurile 13, 14, 15, 17, 18 și 20 din tabelul 1 și rândul 6.12 din tabelul 2 trebuie modificate în consecință.

(6) În 2014, prin Rezoluția OIV-OENO 504-2014, OIV a permis tratarea vinurilor cu ajutorul unei tehnologii pe bază de membrană, combinate cu carbon activ, pentru a reduce 4-etilfenolul și 4-etilguaiacolul în exces. Tratamentul respectiv este reglementat la rândul 18 din tabelul 1 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 și în apendicele 10 la anexa menționată. În 2023, Rezoluția OIV-OENO 657-2023 a extins domeniul de aplicare al respectivului tratament, permițând utilizarea granulelor de stiren-divinilbenzen adsorbante, în plus față de carbonul activ, și acoperind toți fenolii volatili. Aceste modificări ar ajuta producătorii de vin din Uniune să corecteze și mai mult defectele organoleptice ale vinurilor lor. Prin urmare, este oportună introducerea lor în legislația Uniunii privind practicile oenologice. Prin urmare, rândul 18 din tabelul 1 din partea A a anexei I la regulamentul delegat menționat trebuie modificat în consecință. În plus, apendicele 10 la partea respectivă trebuie eliminat, deoarece domeniul său de aplicare a devenit mai limitat decât rândul 18 modificat din tabelul 1. Cu toate acestea, cerința ca membranele să respecte legislația Uniunii și legislația națională, prevăzută în apendicele respectiv, trebuie menținută și transferată în coloana 2 a rândului 18 din tabelul 1.

(7) Articolul 9 alineatul (1) din Regulamentul delegat (UE) 2019/934 prevede că specificațiile privind puritatea și identitatea substanțelor utilizate în cadrul practicilor oenologice sunt cele stabilite în Regulamentul (UE) nr. 231/2012 al Comisiei ([3]). În cazurile în care nu există specificații stabilite în regulamentul respectiv, se aplică specificațiile din Codexul oenologic internațional al OIV menționate în coloana 4 din tabelul 2 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934. Coloana 4 din tabelul 2 menționează în prezent fișele relevante din Codexul OIV pentru toate substanțele enumerate în tabelul respectiv, inclusiv pentru cele care intră sub incidența Regulamentului (UE) nr. 231/2012, ceea ce ar putea crea confuzie. Prin urmare, pentru mai multă claritate, este oportun să se elimine din coloana 4 din tabelul 2 menționarea fișei din Codexul OIV în cazul substanțelor ale căror specificații trebuie să fie conforme cu cele prevăzute în Regulamentul (UE) nr. 231/2012. Este vorba despre rândurile 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 și 11.3.

(8) În conformitate cu coloana 7 a rândului 2.6 din tabelul 2 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934, acidul ascorbic poate fi utilizat într-o doză maximă de 250 mg/l per tratament, iar conținutul maxim al vinului tratat astfel și introdus pe piață trebuie să fie de 250 mg/l. Respectiva doză maximă corespunde dozei maxime recomandate în fișele OIV 1.11, 2.2.7 și 3.4.7, menționate în coloana 3 a respectivului rând 2.6. Conținutul maxim de acid ascorbic menționat în coloana 7 a rândului respectiv este, însă, diferit de cel recomandat în fișa OIV 3.4.7, care este de 300 mg/l. Deoarece acidul ascorbic poate fi prezent în mod natural în vin sau poate fi rezultatul unor reacții chimice, un tratament cu acid ascorbic în doză de 250 mg/l poate face ca vinul introdus pe piață să aibă un conținut de acid ascorbic de până la 300 mg/l. Prin urmare, este oportun să se prevadă un conținut maxim de acid ascorbic în vin de 300 mg/l, astfel cum prevede OIV. Prin urmare, trebuie eliminate condițiile de utilizare specificate în coloana 7 a rândului 2.6 din tabelul 2, astfel încât să se aplice prescripțiile din fișele OIV 1.11, 2.2.7 și 3.4.7.

(9) Rezoluția OIV-OENO 684A-2022 a modificat prescripțiile din fișa OIV 3.4.20 în ceea ce privește utilizarea fibrelor vegetale selective în vin. Rezoluția OIV-OENO 684B-2022 a extins utilizarea acestora la must. Prin urmare, rândul 3.2 din tabelul 2 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 trebuie modificat în consecință.

([3]) Regulamentul (UE) nr. 231/2012 al Comisiei din 9 martie 2012 de stabilire a specificațiilor pentru aditivii alimentari enumerați în anexele II și III la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului (JO L 83, 22.3.2012, p. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/231/oj).

(10) Coloana 7 a rândului 4.1 din tabelul 2 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 prevede că specificațiile referitoare la celuloza microcristalină trebuie să respecte specificațiile prevăzute în anexa la Regulamentul (UE) nr. 231/2012. Aceste condiții de utilizare sunt redundante în legătură cu articolul 9 alineatul (1) din Regulamentul delegat (UE) 2019/934. Prin urmare, este oportună eliminarea lor.

(11) Fosfatul de diamoniu are numărul INS 342 în Sistemul internațional de numerotare pentru aditivii alimentari. Nu are un număr E corespunzător în legislația UE, deoarece nu a fost niciodată autorizat ca aditiv alimentar în temeiul Regulamentului (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului ([4]). Numărul E 342 a fost inclus din greșeală în coloana 2 a rândului 4.2 din tabelul 2 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934. Prin urmare, este oportună eliminarea sa.

(12) Rezoluția OIV-OENO 633-2019 a adăugat așa-numita celuloză de uz alimentar la lista activatorilor de fermentație menționată în fișa OIV 2.3.2. Stabilind specificațiile pentru celuloza pulbere [E 460(ii)], Rezoluția OIV-OENO 681-2022 a precizat că celuloza pulbere și celuloza de uz alimentar sunt una și aceeași substanță. Dată fiind această precizare, este oportună adăugarea acestei substanțe în secțiunea privind activatorii de fermentație alcoolică și malolactică din tabelul 2 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934.

(13) Rezoluțiile OIV-OENO 675A-2022, OIV-OENO 675B-2022, OIV-OENO 675C-2022 și OIV-OENO 675D-2022 au adoptat monografii specifice pentru subclasele taninurilor oenologice, și anume procianidine/prodelfinidine, elagitanine, galotanine și, respectiv, profisetinidine/prorobitenidine. Întrucât aceste monografii sunt relevante pentru taninurile menționate la rândurile 5.12 și 6.4 din tabelul 2 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934, este oportună includerea lor în coloana 4 a rândurilor respective. Secțiunea 1 a respectivelor monografii este, însă, în prezent, în curs de revizuire în cadrul OIV. În așteptarea încheierii acestei revizuiri, este oportun ca numai secțiunea 2 a monografiilor respective să fie aplicabilă în Uniune. Prin urmare, coloana 7 a rândurilor 5.12 și 6.4 din tabelul 2 trebuie modificată în consecință.

(14) Rezoluția OIV-OENO 689-2022 a modificat prescripțiile din fișa OIV 3.3.6 în ceea ce privește tratamentul cu gumă arabică. Rândul 6.8 din tabelul 2 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 trebuie modificat în consecință.

(15) Condițiile și limitele de utilizare menționate în coloana 7 a rândurilor 7.2-7.12 din tabelul 2 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 sunt mai ample decât prescripțiile respectivelor fișe OIV indicate în coloana 3 a rândurilor menționate. Totuși, nu este justificat, din punct de vedere tehnic, să se permită condiții de utilizare a enzimelor mai ample în Uniune decât în cadrul OIV. Prin urmare, condițiile specifice de utilizare menționate în coloana 7 a rândurilor 7.2-7.12 trebuie eliminate, astfel încât să se aplice prescripțiile OIV.

(16) Rândul 7.5 din tabelul 2 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 prevede că specificațiile care trebuie aplicate hemicelulazei sunt cele menționate în fișa COEI-1-ACTGHE din Codexul oenologic internațional al OIV. Rezoluția OIV-OENO 682-2021 a eliminat, însă, monografia COEI-1-ACTGHE din Codexul OIV. Prin urmare, trebuie eliminată menționarea respectivei monografii din coloana 4 a rândului 7.5 din tabelul 2. Singura enzimă cu activitate hemicelulazică autorizată în prezent de către OIV este xilanaza. Prin urmare, este oportună adaptarea rândului 7.5 din tabelul 2 prin introducerea referirilor corecte la xilanază, și anume denumirea acesteia, numărul CE și fișa relevantă din Codexul oenologic internațional al OIV. În același timp, este oportun să se precizeze, în coloana 1 din tabelul 2, că xilanaza este o hemicelulază, pentru a se face legătura cu fișele din Codul internațional al practicilor oenologice al OIV, care se referă doar la termenul general „hemicelulază”.

([4]) Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari (JO L 354, 31.12.2008, p. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj).

(17) Specificațiile referitoare la betaglucanaza identificată prin numărul EC 3.2.1.58 sunt stabilite în fișele COEI-1-BGLUCA, COEI-1-PRENZY și COEI-1-ACTGLU din Codexul oenologic internațional al OIV. Fișa COEI-1-ACTGLU lipsește și, prin urmare, trebuie adăugată în coloana 4 a rândului 7.7 din tabelul 2 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934. În plus, Codul internațional al practicilor oenologice al OIV permite utilizarea betaglucanazei atât în cazul musturilor, cât și în cazul vinurilor, pentru limpezirea, filtrarea și solubilizarea compușilor drojdiei. Coloana 3 a rândului 7.7 din tabelul 2 se referă, însă, numai la fișa OIV 3.2.10, care vizează doar îmbunătățirea solubilizării compușilor drojdiei în vin. Pentru ca legislația Uniunii să fie aliniată la recomandările OIV referitoare la betaglucanază, este oportună adăugarea fișelor OIV 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8, 3.2.11 și 3.5.7 în coloana 3 a rândului 7.7. Prin urmare, și coloana 8 a rândului respectiv trebuie modificată în consecință.

(18) În mai 2022, OIV a introdus modificări de redactare în fișa COEI-1-ACTGLU din codexul său oenologic internațional. Mai exact, OIV a eliminat referirea la glicozidază (EC 3.2.1.20), care este o glicozidază specifică ce nu este utilizată în vinificație. Prin urmare, trebuie eliminat rândul 7.8 din tabelul 2 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934.

(19) Codul internațional al practicilor oenologice al OIV permite utilizarea beta-glucanazei (β1-3, β1-6) atât în cazul musturilor, cât și în cazul vinurilor, pentru limpezirea, filtrarea și solubilizarea compușilor drojdiei. Coloana 3 a rândului 7.10 din tabelul 2 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 se referă, însă, numai la fișa OIV 3.5.7, care vizează doar îmbunătățirea limpezirii și filtrabilității vinului. Pentru ca legislația Uniunii să fie aliniată la recomandările OIV referitoare la beta-glucanază (β1-3, β1-6), este oportună adăugarea fișelor OIV 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8, 3.2.10 și 3.2.11 în coloana 3 a rândului 7.10. Prin urmare, și coloana 8 a rândului respectiv trebuie modificată în consecință.

(20) Rândul 11.3 din tabelul 2 din partea A a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 autorizează utilizarea aditivilor E 150a, E 150b, E 150c și E 150d în producția de vinuri licoroase. Aditivii respectivi sunt identificați prin denumirea comună „caramel” în coloana 1 a rândului respectiv. Totuși, Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 prevede o denumire individuală pentru fiecare versiune de E 150. E 150a este numit caramel simplu, E 150b caramel de sulfit caustic, E 150c caramel amoniacal și E 150d caramel de sulfit de amoniu. În vederea alinierii Regulamentului delegat (UE) 2019/934 la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008, este oportun să se stabilească patru rânduri separate pentru aditivii E 150a, E 150b, E 150c și E 150d și să se desemneze acești aditivi ca în Regulamentul (CE) nr. 1333/2008.

(21) În secțiunea A punctul 2 litera (c) a doua liniuță din partea B a anexei I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 sunt enumerate câteva vinuri albe din Franța care au dreptul de a purta o denumire de origine protejată în cazul căreia conținutul maxim de dioxid de sulf poate fi majorat la 300 mg/l. Vinurile cu denumirea de origine protejată „Corrèze” care au dreptul de a purta mențiunea tradițională „Vin de paille” au un conținut bogat în zaharuri reziduale, iar pentru conservarea lor este necesară utilizarea de dioxid de sulf în doză de până la 300 mg/l. Prin urmare, liniuța respectivă trebuie modificată în consecință.

(22) În conformitate cu punctul 3 litera (a) din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, astfel cum a fost modificat prin Regulamentul (UE) 2021/2117 al Parlamentului European și al Consiliului ([5]), vinurile licoroase supuse procesului de învechire pe parcursul unor perioade îndelungate pot avea, în mod excepțional, o tărie alcoolică dobândită de cel puțin 14 % vol., în loc de cel puțin 15 % vol. În conformitate cu dispoziția respectivă, Comisia este împuternicită să stabilească lista vinurilor licoroase care beneficiază de respectiva derogare. Spania a solicitat adăugarea mai multor vinuri licoroase spaniole la lista respectivă. Comisia a evaluat cererea respectivă și a concluzionat că, prin urmare, este oportun să se introducă un nou punct în secțiunea B a anexei III la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 și să se adauge o nouă secțiune în apendicele 1 la anexa menționată, pentru a se răspunde cererii respective.

([5]) Regulamentul (UE) 2021/2117 al Parlamentului European și al Consiliului din 2 decembrie 2021 de modificare a Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole, a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare, a Regulamentului (UE) nr. 251/2014 privind definirea, descrierea, prezentarea, etichetarea și protejarea indicațiilor geografice ale produselor vitivinicole aromatizate și a Regulamentului (UE) nr. 228/2013 privind măsurile specifice din domeniul agriculturii în favoarea regiunilor ultraperiferice ale Uniunii (JO L 435, 6.12.2021, p. 262, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2021/2117/oj).

(23) Pentru a fi introduse pe piață, vinurile licoroase trebuie să aibă, printre altele, o tărie alcoolică totală de cel puțin 17,5 % vol., cu excepția cazului în care beneficiază de derogarea menționată la punctul 3 litera (b) din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și la punctul 5 litera (b) din secțiunea B a anexei III la Regulamentul delegat (UE) 2019/934, precum și în secțiunea B a apendicelui 2 la respectiva anexă III. În prezent, o astfel de derogare este posibilă numai în cazul în care legislația națională aplicabilă înainte de 1 ianuarie 1985 prevedea în mod expres acest lucru. Cu toate acestea, metodele de producție a vinurilor licoroase au evoluat de-a lungul timpului, iar din 1985 au fost înregistrate noi denumiri de origine protejate care ar putea beneficia de această derogare. În consecință, acea restricție temporală nu mai pare justificată. Prin urmare, este oportun să se elimine referirea la data de 1 ianuarie 1985 din dispozițiile relevante din anexa III la respectivul regulament delegat.

(24) Regulamentele de punere în aplicare (UE) 2024/217 ([6]) și (UE) 2023/2887 ([7]) ale Comisiei au aprobat modificări ale mențiunilor tradiționale „vino generoso” și, respectiv, „vino generoso de licor”. Astfel, punctele 8 și 10 din secțiunea B a anexei III la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 au devenit caduce și, prin urmare, trebuie eliminate. În plus, punctul 9 din secțiunea B a anexei respective reia aceleași dispoziții care sunt prevăzute în rezumatul definiției/condiției de utilizare a mențiunii tradiționale „vinho generoso” din registrul mențiunilor tradiționale din UE, „eAmbrosia”. Pentru a se evita dublarea acestor dispoziții, este oportun să se elimine punctul în cauză.

(25) Punctul 3 din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 împuternicește Comisia să întocmească liste cu vinuri licoroase cu denumire de origine sau indicație geografică ce pot beneficia de derogările prevăzute la punctul respectiv. Totuși, Comisia nu este împuternicită să descrie mai în detaliu produsele care beneficiază de derogările respective. Informațiile respective trebuie, în schimb, să facă parte din caietele de sarcini ale denumirilor de origine sau ale indicațiilor geografice. Pe această bază, Spania a modificat caietele de sarcini ale denumirilor de origine relevante, pentru a clarifica ce produse pot beneficia de derogările menționate în secțiunea A a apendicelui 1 la anexa III la Regulamentul delegat (UE) 2019/934, la punctele 4, 5 și 6 din secțiunea B a apendicelui respectiv și în secțiunea B a apendicelui 2 la anexa III la respectivul regulament delegat. Prin urmare, coloana din dreapta a tabelelor aflate sub titlul „SPANIA” din apendicele respective a devenit caducă și ar trebui eliminată. În plus, tabelele în sine nu mai au niciun scop. Trebuie înlocuite cu liste de vinuri cu denumiri de origine protejate.

(26) Spania a informat Comisia că producătorii vinurilor care poartă denumirea de origine protejată „Lebrija” au cerut să li se dea posibilitatea de a-și produce vinurile utilizând derogarea prevăzută la punctul 3 litera (f) subpunctul (ii) din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și la punctul 2 din secțiunea B a anexei III la Regulamentul delegat (UE) 2019/934, precum și la punctul 1 din secțiunea B a apendicelui 1 la respectiva anexă III. Comisia a evaluat cererea respectivă și a concluzionat că este oportună adăugarea denumirii „Lebrija” în lista denumirilor de origine protejate din Spania, la punctul 1 din secțiunea B a apendicelui respectiv.

(27) În plus, datorită procesului de producție, vinurile licoroase „Lebrija” au un conținut foarte scăzut de zaharuri reducătoare și cu greu pot ajunge la tăria alcoolică totală de minimum 17,5 % vol. necesară pentru vinurile licoroase. Pentru a fi comercializate, aceste vinuri ar trebui să beneficieze de derogarea menționată la punctul 3 litera (b) din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și la punctul 5 litera (b) din secțiunea B a anexei III la Regulamentul delegat (UE) 2019/934, precum și în secțiunea B a apendicelui 2 la respectiva anexă III. Prin urmare, este necesară adăugarea denumirii „Lebrija” sub titlul „SPANIA” în secțiunea B a apendicelui 2 la anexa III la Regulamentul delegat (UE) 2019/934.

([6]) Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2024/217 al Comisiei din 11 ianuarie 2024 de aprobare a unei modificări a unei mențiuni tradiționale din sectorul vitivinicol în conformitate cu articolul 115 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului – „Vino generoso” (JO L, 2024/217, 12.1.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2024/217/oj).

([7]) Regulamentul de punere în aplicare (UE) 2023/2887 al Comisiei din 20 decembrie 2023 de aprobare a unei modificări a unei mențiuni tradiționale din sectorul vitivinicol în conformitate cu articolul 115 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului – „Vino generoso de licor” (JO L, 2023/2887, 22.12.2023, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2023/2887/oj).

(28) Caietul de sarcini al denumirii de origine protejate „Porto – Port” prevede că vinul licoros descris ca „branco leve seco” poate beneficia de derogarea prevăzută la punctul 3 litera (b) din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și la punctul 5 litera (b) din secțiunea B a anexei III la Regulamentul delegat (UE) 2019/934, precum și în secțiunea B a apendicelui 2 la respectiva anexă III. Menționarea cuvintelor „branco leve seco” în tabelul aflat sub titlul „PORTUGALIA” din secțiunea respectivă este, prin urmare, o repetare a aceleiași dispoziții din caietul de sarcini al produsului. Pentru a se evita o astfel de repetare, este oportun ca tabelul respectiv să fie eliminat și înlocuit cu denumirea de origine protejată „Porto – Port”.

(29) Prin urmare, Regulamentul delegat (UE) 2019/934 trebuie modificat în consecință,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Modificări ale Regulamentului delegat (UE) 2019/934

Regulamentul delegat (UE) 2019/934 se modifică după cum urmează:

1. Anexa I se modifică în conformitate cu anexa I la prezentul regulament.
2. Anexa III se modifică în conformitate cu anexa II la prezentul regulament.

Articolul 2

Dispoziții tranzitorii

Produsele vitivinicole produse înainte de data aplicării prezentului regulament în conformitate cu normele aflate în vigoare înaintea datei respective pot fi eliberate pentru consum uman până la epuizarea stocurilor.

Articolul 3

Intrare în vigoare

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 30 septembrie 2024.

Pentru Comisie
Președinta
Ursula VON DER LEYEN

ANEXA I

Anexa I la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 se modifică după cum urmează:

1. Partea A se modifică după cum urmează:

(a) tabelele 1 și 2 se înlocuiesc cu următorul text:

„Tabelul 1

Tratamentele oenologice autorizate menționate la articolul 3 alineatul (1)

	1	2	3
	Tratamente oenologice	Condiții și limite de utilizare [1]	Categoriile de produse vinicole [2]
1	Aerarea sau oxigenarea	Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișele 2.1.1 (2016) și 3.5.5 (2016) ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
2	Tratamentele termice [3]	Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișele 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) și 3.5.10 (1982) ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV.	Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
2a	Tratamentele la rece [4]	Sub rezerva condițiilor prevăzute în secțiunea B punctul 1 litera (c) din partea I a anexei VIII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și în fișele 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) și 3.5.11.1 (2001) ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV.	Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
3	Centrifugarea și filtrarea cu sau fără agent de filtrare inert	Agenții de filtrare inerți sunt cei prevăzuți în fișele 2.1.11 (1970), 2.1.11.1 (1990), 3.2.2 (1989) și 3.2.2.1 (1990) ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV. Utilizarea lor nu trebuie să lase reziduuri nedorite în produsul tratat.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
4	Crearea unei atmosfere inerte	Numai în scopul manipulării produsului în lipsa aerului.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
5	Eliminarea dioxidului de sulf prin procedee fizice		Struguri proaspeți, 2, 10, 11, 12, 13 și 14
6	Utilizarea de rășini schimbătoare de ioni	Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 3 la prezenta anexă. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.	Mustul de struguri destinat producerii de must de struguri concentrat rectificat

	1	2	3
	Tratamente oenologice	Condiții și limite de utilizare ([1])	Categoriile de produse vinicole ([2])
7	Barbotarea	Numai cu utilizarea argonului sau a azotului.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
8	Flotația	Numai cu utilizarea azotului sau a argonului sau prin aerare. Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișa 2.1.14 (2022).	10, 11 și 12
9	Utilizarea de discuri de parafină pură impregnate cu izotiocianat de alil	Numai în scopul creării unei atmosfere sterile. În Italia este permisă doar cu condiția să fie în conformitate cu legislația națională și doar în recipiente cu o capacitate mai mare de 20 de litri. Utilizarea izotiocianatului de alil face obiectul condițiilor și limitelor din tabelul 2 referitoare la compușii oenologici autorizați.	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
10	Electrodializă	Doar pentru asigurarea stabilizării tartrice a vinului. Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 5 la prezenta anexă. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
11	Utilizarea de bucăți de lemn de stejar	Pentru vinificație și pentru învechirea vinurilor, inclusiv pentru fermentarea strugurilor proaspeți și a musturilor de struguri. Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 7 la prezenta anexă. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
12	Corectarea tăriei alcoolice a vinurilor	Numai în cazul vinului. Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 8 la prezenta anexă. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
13	Tratamentul cu schimbători de cationi pentru stabilizare tartrică	Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișa 3.3.3 (2011) a Codului internațional al practicilor oenologice al OIV, inclusiv efectuarea tratamentului sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat. Trebuie respectate, de asemenea, dispozițiile Regulamentului (CE) nr. 1935/2004 al Parlamentului European și al Consiliului ([5]) și dispozițiile naționale adoptate pentru punerea în aplicare a regulamentului respectiv. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
14	Tratament prin electrodializă cu membrane	Doar pentru acidificare sau dezacidificare. Sub rezerva condițiilor și limitelor prevăzute în secțiunile C și D din partea I a anexei VIII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și la articolul 11 din prezentul regulament. Trebuie respectate dispozițiile Regulamentului (CE) nr. 1935/2004 și ale Regulamentului (UE) nr. 10/2011 al Comisiei ([6]) și dispozițiile naționale adoptate pentru punerea în aplicare a regulamentelor respective. Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișele 2.1.3.1.3 (2010), 2.1.3.2.4 (2012), 3.1.1.4 (2010) și 3.1.2.4 (2012) ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV,	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16

	1	2	3
	Tratamente oenologice	Condiții și limite de utilizare ([1])	Categoriile de produse vinicole ([2])
		inclusiv efectuarea tratamentului sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.	
15	Acidificarea prin tratare cu schimbători de cationi	Sub rezerva condițiilor și limitelor prevăzute în secțiunile C și D din partea I a anexei VIII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și la articolul 11 din prezentul regulament. Trebuie respectate dispozițiile Regulamentului (CE) nr. 1935/2004 și dispozițiile naționale adoptate pentru punerea în aplicare a regulamentului respectiv. Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișele 2.1.3.1.4 (2012) și 3.1.1.5 (2012) ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV, inclusiv efectuarea tratamentului sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
16	Cuplajul membranar	Numai pentru reducerea conținutului de zaharuri din must. Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 9 la prezenta anexă. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.	10
17	Utilizarea de contactori membranari	Numai în scopul gestionării gazelor dizolvate din vin. Este interzisă adăugarea de dioxid de carbon în cazul produselor definite la punctele 4, 5, 6 și 8 din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013. Trebuie respectate dispozițiile Regulamentelor (CE) nr. 1935/2004 și (UE) nr. 10/2011 și dispozițiile naționale adoptate pentru punerea în aplicare a regulamentelor respective. Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișa 3.5.17 (2013) a Codului internațional al practicilor oenologice al OIV, inclusiv efectuarea tratamentului sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
18	Tratarea vinului cu ajutorul unei tehnologii pe bază de membrană, combinate cu absorbție de carbon activ sau cu granule de stiren-divinilbenzen adsorbante	Numai în scopul reducerii fenolilor volatili din vinuri. Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișa 3.5.18 (2023) a Codului internațional al practicilor oenologice al OIV, inclusiv efectuarea tratamentului sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013. Membranele utilizate trebuie să îndeplinească cerințele Regulamentelor (CE) nr. 1935/2004 și (UE) nr. 10/2011 și să respecte dispozițiile naționale adoptate pentru punerea în aplicare a regulamentelor respective.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16

	1	2	3
	Tratamente oenologice	Condiții și limite de utilizare ([1])	Categoriile de produse vinicole ([2])
19	Utilizarea de plăci filtrante care conțin zeoliți de tip Y-faujasit	Numai în scopul adsorbției haloanisolilor. Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișa 3.2.15 (2016) a Codului internațional al practicilor oenologice al OIV.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
20	Concentrarea parțială	Pentru mustul de struguri: sub rezerva condițiilor prevăzute în secțiunea B punctul 1 litera (b) din partea I a anexei VIII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și în fișele 2.1.12 (1998), 2.1.12.1 (1993), 2.1.12.2 (2001), 2.1.12.3 (1998) și 2.1.12.4 (1998) ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV. Fișa 2.1.12.1 (1993) include obligația de a implementa osmoza inversă sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat. Pentru vin: sub rezerva condițiilor prevăzute în secțiunea B punctul 1 litera (c) din partea I a anexei VIII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și în fișele 3.5.11 (2001) și 3.5.11.1 (2001) ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 și 16
21	Tratament prin procedee discontinue la înaltă presiune	Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișele 1.18 (2019) și 2.1.26 (2019) ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV.	Struguri proaspeți, 10, 11, și 12
22	Tratament prin procedee continue la înaltă presiune	Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișa 2.2.10 (2020) a Codului internațional al practicilor oenologice al OIV.	10, 11 și 12
23	Tratamentul strugurilor zdrobiți cu ultrasunete pentru a facilita extracția compușilor lor	Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișa 1.17 (2019) a Codului internațional al practicilor oenologice al OIV.	Struguri proaspeți
24	Tratamentul strugurilor cu ajutorul câmpurilor electrice pulsatorii	Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișa 2.1.27 (2020) a Codului internațional al practicilor oenologice al OIV.	Struguri proaspeți
25	Tratamentul musturilor și al vinurilor cu ajutorul granulelor de stiren-divinilbenzen adsorbante	Sub rezerva condițiilor prevăzute în fișele 2.2.11 (2020) și 3.4.22 (2020) ale Codului internațional al practicilor oenologice al OIV.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16

([1]) Anul indicat între paranteze după referirea la o fișă a Codului internațional al practicilor oenologice al OIV precizează versiunea fișei autorizate de Uniune ca practică oenologică autorizată, sub rezerva condițiilor și limitelor de utilizare prevăzute în prezentul tabel.
([2]) Dacă nu se aplică tuturor categoriilor de produse vinicole prevăzute în partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.
([3]) Tratamentele termice includ macerarea după încălzirea strugurilor, pasteurizarea, întreruperea fermentației la cald, macerarea la cald după fermentație, îmbutelierea la cald.
([4]) Tratamentele la rece includ macerarea la rece prefermentativă, crioconcentrarea, întreruperea fermentației la rece, dezacidificarea la rece, stabilizarea la rece.

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

	1	2	3
	Tratamente oenologice	Condiții și limite de utilizare ([1])	Categoriile de produse vinicole ([2])

([5]) Regulamentul (CE) nr. 1935/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 27 octombrie 2004 privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare și de abrogare a Directivelor 80/590/CEE și 89/109/CEE (JO L 338, 13.11.2004, p. 4, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2004/1935/oj).

([6]) Regulamentul (UE) nr. 10/2011 al Comisiei din 14 ianuarie 2011 privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare (JO L 12, 15.1.2011, p. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2011/10/oj).

Tabelul 2

Compușii oenologici autorizați menționați la articolul 3 alineatul (1)

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substanțele/ Activitățile	Numărul E și/sau numărul CAS	Codul internațional al practicilor oenologice al OIV ([1])	Referirea la fișa Codexului OIV, astfel cum este menționată la articolul 9 alineatul (1)	Aditiv	Adjuvant tehnologic/ substanță utilizată ca adjuvant tehnologic ([2])	Condițiile și limitele de utilizare ([3])	Categoriile de produse vinicole ([4])
1	Corectori de aciditate							
1.1	Acid (L(+)-) tartric	E 334/CAS 87-69-4	Fișele 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)		x		Condițiile și limitele prevăzute în secțiunile C și D din partea I a anexei VIII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și la articolul 11 din prezentul regulament. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013. Specificațiile referitoare la acidul (L(+)-)tartric prevăzute la punctul 2 din apendicele 1 la prezenta anexă.	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
1.2	Acid malic (D,L-; L-)	E 296/—	Fișele 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 și 16
1.3	Acid lactic	E 270/—	Fișele 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 și 16
1.4	L(+)-tartrat de potasiu	E 336(ii)/CAS 921-53-9	Fișele 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 și 16
1.5	Bicarbonat de potasiu	E 501(ii)/CAS 298-14-6	Fișele 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 și 16
1.6	Carbonat de calciu	E 170/CAS 471-34-1	Fișele 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 și 16
1.8	Sulfat de calciu	E 516/—	Fișa 2.1.3.1.1.1 (2017)		x		Condițiile și limitele prevăzute la punctul 2 litera (b) din secțiunea A a anexei III. Nivelul maxim de utilizare: 2 g/l.	3

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substanțele/ Activitățile	Numărul E și/sau numărul CAS	Codul internațional al practicilor oenologice al OIV (1)	Referirea la fișa Codexului OIV, astfel cum este menționată la articolul 9 alineatul (1)	Aditiv	Adjuvant tehnologic/ substanță utilizată ca adjuvant tehnologic (2)	Condițiile și limitele de utilizare (3)	Categoriile de produse vinicole (4)
1.9	Carbonat de potasiu	E 501(i)	Fișele 2.1.3.2.5 (2017), 3.1.2.2 (1979)			x	Condițiile și limitele prevăzute în secțiunile C și D din partea I a anexei VIII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 și la articolul 11 din prezentul regulament. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013. Acid citric: se aplică numai obiectivul (a) din fișele OIV 3.1.1 (1979) și 3.1.1.1 (2001). Conținutul maxim al vinului tratat astfel și introdus pe piață: 1 g/l.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
1.10	Acid citric	E 330	Fișele 3.1.1 (1979), 3.1.1.1 (2001)		x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
1.11	Drojdii pentru producția de vin	—/—	Fișele 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 și 12
1.12	Bacterii lactice	—/—	Fișele 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 și 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substanțele/ Activitățile	Numărul E și/sau numărul CAS	Codul internațional al practicilor oenologice al OIV (1)	Referirea la fișa Codexului OIV, astfel cum este menționată la articolul 9 alineatul (1)	Aditiv	Adjuvant tehnologic/ substanță utilizată ca adjuvant tehnologic (2)	Condițiile și limitele de utilizare (3)	Categoriile de produse vinicole (4)
2	Conservanți și antioxidanți							
2.1	Dioxid de sulf	E 220/CAS 7446-09-5	Fișele 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)		x		Limitele (cantitatea maximă conținută în produsul introdus pe piață) prevăzute în partea B a anexei I.	Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
2.2	Bisulfit de potasiu	E 228/CAS 7773-03-7	Fișele 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)		x			Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
2.3	Metabisulfit de potasiu	E 224/CAS 16731-55-8	Fișele 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)		x			Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
2.4	Sorbat de potasiu	E 202	Fișa 3.4.5 (1988)		x			1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
2.5	Lizozimă	E 1105	Fișele 2.2.6 (1997), 3.4.12 (1997)		x	x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
2.6	Acid L-ascorbic	E 300	Fișele 1.11 (2001), 2.2.7 (2001), 3.4.7 (2001)		x			Struguri proaspeți, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substanțele/ Activitățile	Numărul E și/sau numărul CAS	Codul internațional al practicilor oenologice al OIV (1)	Referirea la fișa Codexului OIV, astfel cum este menționată la articolul 9 alineatul (1)	Aditiv	Adjuvant tehnologic/ substanță utilizată ca adjuvant tehnologic (2)	Condițiile și limitele de utilizare (3)	Categoriile de produse vinicole (4)
2.7	Dicarbonat de dimetil (DMDC)	E 242/CAS 4525-33-1	Fișa 3.4.13 (2001)		x		Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
3	Adsorbanți							
3.1	Cărbune de uz oenologic		Fișele 2.1.9 (2002), 3.5.9 (1970)	COEI-1-CHARBO		x	Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.	Vinuri albe, 2, 10 și 14
3.2	Fibre vegetale selective		Fișele 2.1.28 (2022), 3.4.20 (2022)	COEI-1-FIBVEG		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
4	Activatori pentru fermentația alcoolică și malolactică							
4.1	Celuloză microcristalină	E 460(i)/CAS 9004-34-6	Fișele 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)			x		Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
4.2	Fosfat de diamoniu	—/CAS 7783-28-0	Fișa 4.1.7 (1995)	COEI-1-PHODIA		x	Numai pentru fermentația alcoolică. În limita a 1 g/l (exprimată în săruri) (5) sau de 0,3 g/l pentru a doua fermentație a vinurilor spumante.	Struguri proaspeți, 2, 10, 11, 12, a doua fermentație alcoolică în cazul 4, 5, 6 și 7
4.3	Sulfat de amoniu	E 517/CAS 7783-20-2	Fișa 4.1.7 (1995)			x		
4.4	Bisulfit de amoniu	—/CAS 10192-30-0		COEI-1-AMMHYD		x	Numai pentru fermentația alcoolică. În limita a 0,2 g/l (exprimată în săruri) și în limitele prevăzute la punctele 2.1, 2.2 și 2.3.	Struguri proaspeți, 2, 10, 11 și 12
4.5	Clorhidrat de tiamină	—/CAS 67-03-8	Fișele 2.3.3 (1976), 4.1.7 (1995)	COEI-1-THIAMIN		x	Numai pentru fermentația alcoolică. În limita de utilizare de 0,6 mg/l (exprimată în tiamină) pentru fiecare tratament.	Struguri proaspeți, 2, 10, 11, 12, a doua fermentație alcoolică în cazul 4, 5, 6 și 7
4.6	Autolizați de drojdie	—/—	Fișele 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-AUTLYS		x (2)		Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substanțele/ Activitățile	Numărul E și/sau numărul CAS	Codul internațional al practicilor oenologice al OIV (1)	Referirea la fișa Codexului OIV, astfel cum este menționată la articolul 9 alineatul (1)	Aditiv	Adjuvant tehnologic/ substanță utilizată ca adjuvant tehnologic (2)	Condițiile și limitele de utilizare (3)	Categoriile de produse vinicole (4)
4.7	Membrane celulare de levuri	—/—	Fișele 2.3.4 (1988), 3.4.21 (2015)	COEI-1-YEHULL		x (2)		Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
4.8	Drojdii inactivate	—/—	Fișele 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-INAYEA		x (2)		Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
4.9	Drojdii inactivate cu niveluri de glutation garantate	—/—	Fișa 2.2.9 (2017)	COEI-1-LEVGLU		x (2)	Numai pentru fermentația alcoolică.	Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
4.10	Celuloză pulbere	E 460(ii)/CAS 9004-34-6	Fișa 2.3.2 (2019)			x		10, 11 și 12

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substanțele/ Activitățile	Numărul E și/sau numărul CAS	Codul internațional al practicilor oenologice al OIV (1)	Referirea la fișa Codexului OIV, astfel cum este menționată la articolul 9 alineatul (1)	Aditiv	Adjuvant tehnologic/ substanță utilizată ca adjuvant tehnologic (2)	Condițiile și limitele de utilizare (3)	Categoriile de produse vinicole (4)
5	Agenți de limpezire							
5.1	Gelatină alimentară	—/CAS 9000-70-8	Fișele 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 și 16
5.2	Proteine din grâu		Fișele 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 și 16
5.3	Proteine din mazăre		Fișele 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 și 16
5.4	Proteine din cartofi		Fișele 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 și 16
5.5	Clei de pește (ihtiocol)		Fișa 3.2.1 (2011)	COEI-1-COLPOI		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
5.6	Cazeină	—/CAS 9005-43-0	Fișa 2.1.16 (2004)	COEI-1-CASEIN		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
5.7	Cazeinați de potasiu	—/CAS 68131-54-4	Fișele 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 și 16
5.8	Ovalbumină	—/CAS 9006-59-1	Fișa 3.2.1 (2011)	COEI-1-OEUALB		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
5.9	Bentonită	—/—	Fișele 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 și 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substanțele/ Activitățile	Numărul E și/sau numărul CAS	Codul internațional al practicilor oenologice al OIV (1)	Referirea la fișa Codexului OIV, astfel cum este menționată la articolul 9 alineatul (1)	Aditiv	Adjuvant tehnologic/ substanță utilizată ca adjuvant tehnologic (2)	Condițiile și limitele de utilizare (3)	Categoriile de produse vinicole (4)
5.10	Dioxid de siliciu (sub formă de gel sau soluție coloidală)	E 551/—	Fișele 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 și 16
5.11	Caolin	—/CAS 1332-58-7	Fișa 3.2.1 (2011)	COEI-1-KAOLIN		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
5.12	Taninuri		Fișele 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	Se aplică doar secțiunea 2 a fișelor COEI-1-PROCYA, COEI-1-ELLAGI, COEI-1-GALLOT și COEI-1-PROFIS.	Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
5.13	Chitosan obținut din *Aspergillus niger* sau *Agaricus bisporus*	—/CAS 9012-76-4	Fișele 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 și 16
5.14	Chitină-glucan obținută din *Aspergillus niger*	Chitină: CAS 1398-61-4; Glucan: CAS 9041-22-9.	Fișele 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 și 16
5.15	Extracte proteice din drojdii	—/—	Fișele 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 și 16

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

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substanțele/ Activitățile	Numărul E și/sau numărul CAS	Codul internațional al practicilor oenologice al OIV (1)	Referirea la fișa Codexului OIV, astfel cum este menționată la articolul 9 alineatul (1)	Aditiv	Adjuvant tehnologic/ substanță utilizată ca adjuvant tehnologic (2)	Condițiile și limitele de utilizare (3)	Categoriile de produse vinicole (4)
5.16	Polivinilpolipirolidonă	E 1202/CAS 25249-54-1	Fișa 3.4.9 (1987)			x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
5.17	Alginat de calciu	E 404/CAS 9005-35-0	Fișa 4.1.8 (1981)			x	Numai pentru producția tuturor categoriilor de vinuri spumante și petiante care au fost obținute prin fermentarea în sticlă și în cazul cărora drojdiile s-au separat prin degorjare.	4, 5, 6, 7, 8 și 9
5.18	Alginat de potasiu	E 402/CAS 9005-36-1	Fișa 4.1.8 (1981)			x	Numai pentru producția tuturor categoriilor de vinuri spumante și petiante care au fost obținute prin fermentarea în sticlă și în cazul cărora drojdiile s-au separat prin degorjare.	4, 5, 6, 7, 8 și 9
6	Stabilizatori							
6.1	Bitartrat de potasiu	E336(i)/CAS 868-14-4	Fișa 3.3.4 (2004)			x	Numai pentru favorizarea precipitării sărurilor tartrice.	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
6.2	Tartrat de calciu	—/—	Fișa 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR		x		Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16

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

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substanțele/ Activitățile	Numărul E și/sau numărul CAS	Codul internațional al practicilor oenologice al OIV (1)	Referirea la fișa Codexului OIV, astfel cum este menționată la articolul 9 alineatul (1)	Aditiv	Adjuvant tehnologic/ substanță utilizată ca adjuvant tehnologic (2)	Condițiile și limitele de utilizare (3)	Categoriile de produse vinicole (4)
6.3	Acid citric	E 330	Fișele 3.3.1 (1970), 3.3.8 (1970)		x		Conținutul maxim al vinului tratat astfel și introdus pe piață: 1 g/l.	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
6.4	Taninuri	—/—	Fișele 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			Se aplică doar secțiunea 2 a fișelor COEI-1-PROCYA, COEI-1-ELLAGI, COEI-1-GALLOT și COEI-1-PROFIS.	Struguri proaspeți, must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
6.5	Ferocianură de potasiu	E 536/—	Fișele 3.3.1 (1970), 3.3.10 (1970)			x	Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 4 la prezenta anexă. Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
6.6	Fitat de calciu	—/CAS 3615-82-5	Fișa 3.3.1 (1970)	COEI-1-CALPHY		x	Numai în cazul vinurilor roșii și maximum 8 g/hl. Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 4 la prezenta anexă.	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substanțele/ Activitățile	Numărul E și/sau numărul CAS	Codul internațional al practicilor oenologice al OIV (1)	Referirea la fișa Codexului OIV, astfel cum este menționată la articolul 9 alineatul (1)	Aditiv	Adjuvant tehnologic/ substanță utilizată ca adjuvant tehnologic (2)	Condițiile și limitele de utilizare (3)	Categoriile de produse vinicole (4)
6.7	Acid metatartric	E 353/—	Fișa 3.3.7 (1970)		x			Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
6.8	Gumă arabică	E 414/CAS 9000-01-5	Fișa 3.3.6 (2022)		x			Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
6.9	Acid D, L-tartric sau sarea sa neutră de potasiu	—/CAS 133-37-9	Fișele 2.1.21 (2008), 3.4.15 (2008)	COEI-1-DLTART		x	Numai pentru precipitarea surplusului de calciu. Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 4 la prezenta anexă.	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
6.10	Manoproteine de drojdie	—/—	Fișa 3.3.13 (2005)	COEI-1-MANPRO	x			Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
6.11	Carboximetilceluloză	E 466/—	Fișa 3.3.14 (2020)		x		Numai pentru a se asigura stabilizarea tartrică.	Vinuri albe și roze, 4, 5, 6, 7, 8 și 9

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substanțele/ Activitățile	Numărul E și/sau numărul CAS	Codul internațional al practicilor oenologice al OIV (1)	Referirea la fișa Codexului OIV, astfel cum este menționată la articolul 9 alineatul (1)	Aditiv	Adjuvant tehnologic/ substanță utilizată ca adjuvant tehnologic (2)	Condițiile și limitele de utilizare (3)	Categoriile de produse vinicole (4)
6.12	Copolimeri polivinilimidazol-polivinilpirolidon (PVI/PVP)	—/CAS 87865-40-5	Fișele 2.1.20 (2014), 3.4.14 (2014)	COEI-1-PVIPVP		x	Tratamentul se înregistrează în registrul menționat la articolul 147 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 1308/2013. Fișele 2.1.20 (2014) și 3.4.14 (2014) include obligația de a efectua tratamentul sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician specializat.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
6.13	Poliaspartat de potasiu	E 456/CAS 64723-18-8	Fișa 3.3.15 (2016)		x		Numai pentru a contribui la stabilizarea tartrică.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
6.14	Acid fumaric	E 297/CAS 110-17-8	Fișele 3.4.2 (2021), 3.4.23 (2021)		x			1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
7	Enzime (6)							
7.1	Ureză	EC 3.5.1.5	Fișa 3.4.11 (1995)	COEI-1-UREASE COEI-1-PRENZY		x	Doar pentru reducerea nivelului de uree din vinuri. Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 6 la prezenta anexă.	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
7.2	Pectin liază	EC 4.2.2.10	Fișele 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		Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
7.3	Pectinmetilesterază	EC 3.1.1.11	Fișele 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		Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substanțele/ Activitățile	Numărul E și/sau numărul CAS	Codul internațional al practicilor oenologice al OIV (1)	Referirea la fișa Codexului OIV, astfel cum este menționată la articolul 9 alineatul (1)	Aditiv	Adjuvant tehnologic/ substanță utilizată ca adjuvant tehnologic (2)	Condițiile și limitele de utilizare (3)	Categoriile de produse vinicole (4)
7.4	Poligalacturonază	EC 3.2.1.15	Fișele 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		Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
7.5	Xilanază (Hemicelulază)	EC 3.2.1.8	Fișele 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		Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
7.6	Celulază	EC 3.2.1.4	Fișele 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		Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
7.7	Betaglucanază	EC 3.2.1.58	Fișele 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 și 16
7.9	Arabinanază	EC 3.2.1.99	Fișele 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		Struguri proaspeți, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
7.10	Beta-glucanază (β1-3, β1-6)	EC 3.2.1.6	Fișele 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 și 16
7.11	Glucozidază	EC 3.2.1.21	Fișele 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 și 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substanțele/ Activitățile	Numărul E și/sau numărul CAS	Codul internațional al practicilor oenologice al OIV (1)	Referirea la fișa Codexului OIV, astfel cum este menționată la articolul 9 alineatul (1)	Aditiv	Adjuvant tehnologic/ substanță utilizată ca adjuvant tehnologic (2)	Condițiile și limitele de utilizare (3)	Categoriile de produse vinicole (4)
7.12	Aspergillopepsină I	EC 3.4.23.18	Fișele 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 și 16
8	Gaze și gaze de ambalare (7)							
8.1	Argon	E 938/CAS 7440-37-1	Fișele 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 și 16
8.2	Azot	E 941/CAS 7727-37-9	Fișele 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 și 16
8.3	Dioxid de carbon	E 290/CAS 124-38-9	Fișele 1.7 (1970), 2.2.3 (1970), 2.2.5 (1970), 2.3.9 (2005), 4.1.10 (2002)		x (7)	x	În cazul vinurilor liniștite, cantitatea maximă de dioxid de carbon din vinul astfel tratat și introdus pe piață este de 3 g/l, iar suprapresiunea creată de dioxidul de carbon trebuie să fie mai mică de 1 bar la o temperatură de 20 °C.	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
8.4	Oxigen gazos	E 948/CAS 17778-80-2	Fișele 2.1.1 (2016), 3.5.5 (2016)			x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
9	Agenți de fermentare							
9.1	Drojdii pentru producția de vin	—/—	Fișele 2.1.3.2.3.1. (2019), 2.3.1 (2016), 4.1.8 (1981)	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC		x (2)		Struguri proaspeți, 2, 10, 11, 12, 13, a doua fermentație alcoolică în cazul 4, 5, 6 și 7
9.2	Bacterii lactice	—/—	Fișele 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 și 16
10	Corectarea defectelor							
10.1	Sulfat de cupru pentahidrat	—/CAS 7758-99-8	Fișa 3.5.8 (1989)	COEI-1-CUISUL		x	În limita a 1 g/hl, cu condiția ca produsul tratat să nu aibă un conținut de cupru mai mare de 1 mg/l, cu excepția vinurilor licoroase produse din must de struguri proaspăt, nefermentat sau ușor fermentat, în cazul cărora conținutul	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substanțele/ Activitățile	Numărul E și/sau numărul CAS	Codul internațional al practicilor oenologice al OIV (1)	Referirea la fișa Codexului OIV, astfel cum este menționată la articolul 9 alineatul (1)	Aditiv	Adjuvant tehnologic/ substanță utilizată ca adjuvant tehnologic (2)	Condițiile și limitele de utilizare (3)	Categoriile de produse vinicole (4)
							de cupru nu trebuie să depășească 2 mg/l.	direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
10.2	Citrat de cupru	—/CAS 866-82-0	Fișa 3.5.14 (2008)	COEI-1-CUICIT		x	În limita a 1 g/hl, cu condiția ca produsul tratat să nu aibă un conținut de cupru mai mare de 1 mg/l, cu excepția vinurilor licoroase produse din must de struguri proaspăt, nefermentat sau ușor fermentat, în cazul cărora conținutul de cupru nu trebuie să depășească 2 mg/l.	Must parțial fermentat destinat ca atare consumului uman direct, 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substanțele/ Activitățile	Numărul E și/sau numărul CAS	Codul internațional al practicilor oenologice al OIV (1)	Referirea la fișa Codexului OIV, astfel cum este menționată la articolul 9 alineatul (1)	Aditiv	Adjuvant tehnologic/ substanță utilizată ca adjuvant tehnologic (2)	Condițiile și limitele de utilizare (3)	Categoriile de produse vinicole (4)
10.3	Chitosan obținut din *Aspergillus niger* sau *Agaricus bisporus*	—/CAS 9012-76-4	Fișa 3.4.16 (2009)	COEI-1-CHITOS		x		1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
10.4	Chitină-glucan obținută din *Aspergillus niger*	Chitină: CAS 1398-61-4; Glucan: CAS 9041-22-9.	Fișa 3.4.17 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
10.5	Drojdii inactivate	—/—		COEI-1-INAYEA		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16
11	Alte practici							
11.1	Rășină de pin de Alep	—/—			x		Sub rezerva condițiilor prevăzute în apendicele 2 la prezenta anexă.	2, 10 și 11
11.2	Drojdii de vin proaspete	—/—				x (2)	Numai în cazul vinurilor seci. Drojdii de vin proaspete, în stare bună și nediluate, care conțin levuri provenite din vinificarea recentă a vinurilor seci. Cantitățile nu depășesc 5 % din volumul produsului tratat.	1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 și 16
11.3	Caramel simplu	E 150a/—	Fișa 4.3 (2007)		x		Pentru consolidarea culorii, astfel cum se definește la punctul 2 din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008.	3
11.3a	Caramel de sulfit caustic	E 150b/—	Fișa 4.3 (2007)		x		Pentru consolidarea culorii, astfel cum se definește la punctul 2 din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008.	3

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Substanțele/ Activitățile	Numărul E și/sau numărul CAS	Codul internațional al practicilor oenologice al OIV (1)	Referirea la fișa Codexului OIV, astfel cum este menționată la articolul 9 alineatul (1)	Aditiv	Adjuvant tehnologic/ substanță utilizată ca adjuvant tehnologic (2)	Condițiile și limitele de utilizare (3)	Categoriile de produse vinicole (4)
11.3b	Caramel amoniacal	E 150c/—	Fișa 4.3 (2007)		x		Pentru consolidarea culorii, astfel cum se definește la punctul 2 din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008.	3
11.3c	Caramel cu sulfit de amoniu	E 150d/—	Fișa 4.3 (2007)		x		Pentru consolidarea culorii, astfel cum se definește la punctul 2 din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008.	3
11.4	Izotiocianat de alil	—/57-06-7				x	Numai pentru impregnarea de discuri de parafină pură. A se vedea tabelul 1. În vin nu trebuie să fie prezentă nicio urmă de izotiocianat de alil.	Doar în cazul mustului parțial fermentat utilizat ca atare pentru consumul uman direct și în cazul vinului.
11.5	Drojdii inactivate	—/—		COEI-1-INAYEA		x (2)		1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 și 16

(1) Anul indicat între paranteze după referirea la o fișă a Codului internațional al practicilor oenologice al OIV precizează versiunea fișei autorizate de Uniune ca practică oenologică autorizată, sub rezerva condițiilor și limitelor de utilizare prevăzute în prezentul tabel.

(2) Substanțele utilizate ca adjuvanți tehnologici menționate la articolul 20 litera (d) din Regulamentul (UE) nr. 1169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1924/2006 și (CE) nr. 1925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr. 608/2004 al Comisiei (JO L 304, 22.11.2011, p. 18, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2011/1169/oj).

(3) Compușii oenologici autorizați trebuie utilizați în conformitate cu dispozițiile conținute în fișele Codului internațional al practicilor oenologice al OIV menționate în coloana 3, cu excepția cazului în care se aplică eventuale condiții și limite de utilizare suplimentare stabilite în această coloană.

(4) Dacă nu se aplică tuturor categoriilor de produse vinicole prevăzute în partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013.

(5) Pentru a doua fermentație a vinului spumant, pot fi utilizate, de asemenea, în combinație, sărurile de amoniu menționate la rândurile 4.2, 4.3 și 4.4, până la limita totală de 1 g/l sau 0,3 g/l. Totuși, sarea de amoniu menționată la rândul 4.4 nu poate depăși limita menționată la rândul 4.4.

(6) A se vedea, de asemenea, articolul 9 alineatul (2) din prezentul regulament.

(7) Când sunt utilizate ca aditivi în conformitate cu punctul 20 din anexa I la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari (JO L 354, 31.12.2008, p. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj).";

(b) apendicele 10 se elimină.

2. În partea B secțiunea A, la punctul 2 litera (c), a doua liniuță se înlocuiește cu următorul text:

„— vinurilor albe care au dreptul la una dintre următoarele denumiri de origine protejată: «Bordeaux supérieur», «Graves de Vayres», «Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire» în cazul așa-numitelor vinuri «moelleux», «Premières Côtes de Bordeaux», «Côtes de Bergerac», «Côtes de Montravel», «Gaillac» urmată de mențiunea «doux» sau «vendanges tardives», «Rosette», «Savennières» și «Corrèze» urmată de mențiunea «Vin de paille»;”.

ANEXA II

Anexa III la Regulamentul delegat (UE) 2019/934 se modifică după cum urmează:

1. Secțiunea B se modifică după cum urmează:

   (a) după punctul 2, se introduce următorul punct:

   „2a. Lista vinurilor licoroase cu denumire de origine protejată menționate la punctul 3 litera (a) a doua teză din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 este prezentată în secțiunea C a apendicelui 1 la prezenta anexă.”;

   (b) punctul 5 litera (b) se înlocuiește cu următorul text:

   „(b) secțiunea B a apendicelui 2 la prezenta anexă conține lista vinurilor licoroase cu denumire de origine protejată care, în pofida dispoziției de la punctul 3 litera (b) din partea II a anexei VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013, au o tărie alcoolică totală în volume mai mică de 17,5 % vol., dar de cel puțin 15 % vol.”;

   (c) după punctul 5, se introduce următorul punct:

   „5a. Dacă se dorește ca o derogare precum cele menționate în apendicele 1 sau 2 la prezenta anexă să fie utilizată doar pentru anumite produse din cadrul aceleiași denumiri de origine protejate, lista produselor pentru care se poate utiliza derogarea respectivă trebuie să facă parte din caietul de sarcini al respectivei denumiri de origine protejate.”;

   (d) punctele 8, 9 și 10 se elimină.

2. Apendicele 1 se modifică după cum urmează:

   (a) în secțiunea A, tabelul referitor la „SPANIA” se înlocuiește cu următorul text:

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

   (b) secțiunea B se modifică după cum urmează:

      (i) la punctul 1, lista vinurilor licoroase cu denumire de origine protejată care se referă la „SPANIA” se înlocuiește cu următorul text:

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

      (ii) la punctul 4, tabelul referitor la „SPANIA” se înlocuiește cu următorul text:

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

      (iii) la punctul 5, tabelul referitor la „SPANIA” se înlocuiește cu următorul text:

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

      (iv) la punctul 6, tabelul referitor la „SPANIA” se înlocuiește cu următorul text:

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

   (c) după secțiunea B, se inserează următoarea secțiune:

   „C. LISTA VINURILOR LICOROASE CU DENUMIRE DE ORIGINE PROTEJATĂ ÎN CAZUL CĂRORA TĂRIA ALCOOLICĂ DOBÂNDITĂ ÎN VOLUME A VINULUI ÎNVECHIT ESTE DE CEL PUȚIN 14 % VOL. ȘI MAI MICĂ DE 15 % VOL.

   (punctul 2a din secțiunea B a prezentei anexe)

   SPANIA

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

3. În apendicele 2, secțiunea B se modifică după cum urmează:

(a) teza introductivă se înlocuiește cu următorul text:

„Lista vinurilor licoroase cu denumire de origine protejată cu o tărie alcoolică totală în volume mai mică de 17,5 % vol., dar de cel puțin 15 % vol.”;

(b) tabelul referitor la „SPANIA” se înlocuiește cu următorul text:

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

(c) tabelul referitor la „PORTUGALIA” se înlocuiește cu următorul text:

„«Porto» – «Port»”.