32000R1622

UREDBA KOMISIJE (ES) št. 1622/2000

z dne 24. julija 2000

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

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE –

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske skupnosti,

ob upoštevanju Uredbe Sveta (ES) št. 1493/1999 z dne 17. maja 1999 o skupni ureditvi trga za vino ([1]) in zlasti členov 42, 44, 45, 46 in 80 Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

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

(2) Dokler ni bila sprejeta Uredba (ES) št. 1493/1999, so bila ta pravila razpršena po velikem številu predpisov Skupnosti. V interesu gospodarskih subjektov v Skupnosti in tudi organov, pristojnih za uporabo predpisov Skupnosti, bi morale biti vse te določbe združene v kodeks Skupnosti o enoloških postopkih in obdelavah ter naj bi bile uredbe s tega področja, na primer uredbe Komisije (EGS) št. 1618/70 ([2]), št. 1972/78 ([3]), kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (EGS) št. 45/80 ([4]), št. 2394/84 ([5]), kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (EGS) št. 2751/86 ([6]), št. 305/86 ([7]), št. 1888/86 ([8]), št. 2202/89 ([9]), št. 2240/89 ([10]), št. 3220/90 ([11]), kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (ES) št. 1477/1999 ([12]), in (ES) št. 586/93 ([13]), kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (ES) št. 693/96 ([14]), št. 3111/93 ([15]), kakor je bila nazadnje spremenjena z Uredbo (ES) št. 693/98 ([16]), in (ES) št. 1128/96 ([17]), razveljavljene.

(3) Ta kodeks Skupnosti mora vsebovati trenutno ureditev in jo prilagoditi novim zahtevam Uredbe (ES) št. 1493/1999. Treba jo je tudi poenostaviti in razjasniti, določene vrzeli v njej pa zapolniti, da bo ureditev Skupnosti na tem področju celovita. Poleg tega je treba nekatera pravila opredeliti podrobneje, da se pri njihovem izvajanju zagotovi večja pravna varnost.

(4) Poleg tega je za to, da se ureditev poenostavi, treba vključiti samo podrobna izvedbena pravila, izrecno navedena v Uredbi (ES) št. 1493/1999. Glede preostalega bi morala pravila, določena v členu 28 in naslednjih členih Pogodbe, zadoščati, da se zagotovi prosti pretok proizvodov na področju vina glede enoloških postopkov in obdelav.

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

([1]) UL L 179, 14.7.1999, str. 1.
([2]) UL L 175, 8.8.1970, str. 17.
([3]) UL L 226, 17.8.1978, str. 11.
([4]) UL L 7, 11.1.1980, str. 19.
([5]) UL L 224, 21.8.1984, str. 19.
([6]) UL L 253, 5.9.1986, str. 11.
([7]) UL L 38, 13.2.1986, str. 13.
([8]) UL L 163, 13.6.1986, str. 19.
([9]) UL L 209, 21.7.1989, str. 31.
([10]) UL L 215, 26.7.1989, str. 16.
([11]) UL L 308, 8.11.1990, str. 22.
([12]) UL L 171, 7.7.1999, str. 6.
([13]) UL L 61 13.3.1993, p. 39.
([14]) UL L 97, 18.4.1996, str. 17.
([15]) UL L 278, 11.11.1993, str. 48.
([16]) UL L 96, 28.3.1998, str. 17.
([17]) UL L 150, 25.6.1996, str. 13.

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

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

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

(9) Glede na trenutno tehnično in znanstveno znanje o dodajanju lizozima, zlasti kar zadeva značilnosti v zvezi s kakovostjo in neoporečnostjo tako obdelanega vina, za to novo obdelavo trenutno ne morejo biti določene dokončne omejitve. Za zdaj ne bi smela biti dovoljena in v naslednjem vinskem letu bi morali biti izvedeni nadaljnji poskusi.

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

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

(11) Člena 12 in 16 Uredbe Sveta (EGS) št. 358/79 ([3]) sta zmanjšala največjo dovoljeno vsebnost skupnega žveplovega dioksida v penečih vinih, kakovostnih penečih vinih in kakovostnih penečih vinih, proizvedenih v opredeljenih regijah, za 15 miligramov na liter s 1. septembrom 1986. Pri penečih vinih, ki izvirajo iz Skupnosti, razen iz Portugalske, je člen 22(1) Uredbe (EGS) št. 358/79 dovolil prodajo takšnih proizvodov do porabe zalog, če so bili pripravljeni v skladu z zgoraj navedeno uredbo, kakor je veljala pred 1. septembrom 1986. Prehodne določbe bi morale biti določene za uvožena peneča vina in peneča vina, proizvedena v Španiji in na Portugalskem pred 1. septembrom 1986, da bi se izognili težavam pri prodaji takšnih proizvodov. Zato bi morala biti dovoljena prodaja teh proizvodov v prehodnem obdobju po tem datumu, če je njihova skupna vsebnost žveplovega dioksida v skladu z določbami Skupnosti, ki so veljale pred 1. septembrom 1986.

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

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

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

([3]) UL L 54, 5.3.1979, str. 130.

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

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

(17) Slajenje ne sme voditi v obogatitev, ki presega omejitve, določene v Prilogi V(C) k Uredbi (ES) št. 1493/1999. V ta namen je bila sprejeta posebna določba v Prilogi V1(F)(1) k navedeni uredbi. Poleg tega so pregledi nujni za zagotovitev usklajenosti z zadevnimi določbami.

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

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

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

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

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

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

(24) Rezanje je mešanje vin ali moštov različnega izvora ali različnih kategorij.

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

(26) Člen 42(6) Uredbe (ES) št. 1493/1999 načeloma prepoveduje rezanje belega namiznega vina z rdečim, vendar določa odstopanje za območja, kjer je bil takšen postopek tradicionalen.

(27) Po tem odstopanju bi morala biti določena posebna podrobna pravila za Španijo, v skladu s sestavo vinogradniškega sektorja in potrošniških navad, ki se le počasi spreminjajo.

(28) Da bi omejili rezanje belih in rdečih vin na Španijo, kjer je to potrebno, je nujno zagotoviti, da vino, proizvedeno s tem postopkom, ne more biti porabljeno zunaj te države.

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

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

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

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

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

(34) Po členu 80 Uredbe (ES) št. 1493/1999 se lahko sprejmejo ukrepi, s katerimi se olajša sprememba določil, predvidenih s to uredbo. To možnost je treba uporabiti za zaščito trgovcev z velikimi zalogami nekaterih proizvodov, zajetih v tej uredbi, pred občutnimi izgubami.

(35) Ukrepi, predvideni s to uredbo, so v skladu z mnenjem Upravljalnega odbora za vino –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Namen

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

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

NASLOV I

ZAHTEVE ZA NEKATERE VRSTE GROZDJA IN GROZDNEGA MOŠTA

Člen 2

Uporaba grozdja nekaterih sort

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

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

Člen 3

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

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

Člen 4

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

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

[1] UL L 272, 3.10.1990, str. 1.

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

NASLOV II

ENOLOŠKI POSTOPKI IN OBDELAVE

POGLAVJE I

OMEJITVE IN ZAHTEVE GLEDE UPORABE NEKATERIH SNOVI, ODOBRENIH ZA ENOLOŠKE NAMENE

Člen 5

Omejitve glede uporabe nekaterih snovi

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

Člen 6

Polivinilpolipirolidon

Polivinilpolipirolidon, katerega uporaba je predvidena v Prilogi IV(1)(p) in (3)(y) k Uredbi (ES) št. 1493/1999, se lahko uporabi samo, če izpolnjuje zahteve in merila glede čistosti, opredeljene v Prilogi V k tej uredbi.

Člen 7

Kalcijev tartrat

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

Člen 8

Vinska kislina

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

— iz sort vinske trte elbling in rizling,

— pridobljeni iz grozdja, pridelanega v naslednjih vinorodnih conah v severnem delu vinorodne cone A:

  — Ahr,

  — Rheingau,

  — Mittelrhein,

  — Mosel-Saar-Ruwer,

  — Nahe,

  — Rheinhessen,

  — Rheinpfalz,

  — Moselle luxembourgeoise.

Člen 9

Smola alepskega bora

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

— na geografskem ozemlju Grčije,

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

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

Grčija Komisijo vnaprej uradno obvesti, če namerava spremeniti določbe iz druge alinee. Če Komisija ne odgovori v dveh mesecih po uradnem obvestilu, lahko Grčija izvaja načrtovane spremembe.

Člen 10

Beta-glukanaza

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

Člen 11

Mlečnokislinske bakterije

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

Člen 12

Ionske izmenjevalne smole

Ionske izmenjevalne smole, ki se lahko uporabijo v skladu s Prilogo IV(2)(h) k Uredbi (ES) št. 1493/1999, so sopolimeri stirena in divinilbenzena, ki vsebujejo sulfonsko kislino ali amonijeve skupine. Izpolnjevati morajo zahteve, določene v Direktivi Sveta 89/109/EGS z dne 21. decembra 1988 o približevanju zakonodaj držav članic v zvezi z materiali in predmeti, namenjenimi za stik z živili ([1]), ter v nacionalnih določbah in določbah Skupnosti, sprejetih za njeno izvajanje. Poleg tega pri testiranju z analiznim postopkom, določenim v Prilogi IX k tej uredbi, ne smejo izgubiti več kakor 1 mg/l organske snovi v nobenem od navedenih topil. Regenerirane morajo biti s snovmi, dovoljenimi za uporabo pri pripravi živil.

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

Člen 13

Kalijev ferocianid

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

Po obdelavi s kalijevim ferocianidom mora vino vsebovati sledi železa.

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

([1]) UL L 40, 11.2.1989, str. 38.

Člen 14

Kalcijev fitat

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

Po obdelavi mora vino vsebovati sledi železa.

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

Člen 15

DL-vinska kislina

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

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

Člen 16

Obdelava z elektrodializo

Obdelava z elektrodializo, katere uporaba za zagotovitev stabilizacije vina na vinski kamen je predvidena v Prilogi IV(4)(b) k Uredbi (ES) št. 1493/1999, se lahko uporabi samo, če izpolnjuje zahteve, opredeljene v Prilogi X k tej uredbi. Uporablja se izključno za namizno vino do 31. julija 2001.

Člen 17

Ureaza

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

Člen 18

Dodajanje kisika

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

POGLAVJE II

POSEBNE OMEJITVE IN ZAHTEVE

Člen 19

Vsebnost žveplovega dioksida

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

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

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

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

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

(a) 175 miligramov na liter za rdeča vina;

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

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

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

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

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

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

— 250 miligramov na liter za peneča vina, in

— 200 miligramov na liter za kakovostna peneča vina.

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

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

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

Člen 20

Vsebnost hlapnih kislin

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

Člen 21

Uporaba kalcijevega sulfata v nekaterih likerskih vinih

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

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

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

NASLOV II

ENOLOŠKI POSTOPKI

POGLAVJE I

OPLEMENITENJE

Člen 22

Dovoljenje za uporabo saharoze

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

(a) vinorodna cona A;

(b) vinorodna cona B;

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

— Aix-en-Provence,

— Nîmes,

— Montpellier,

— Toulouse,

— Agen,

— Pau,

— Bordeaux,

— Bastia.

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

Člen 23

Obogatitev ob izjemno neugodnih vremenskih razmerah

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

Člen 24

Obogatitev osnovnega vina za peneča vina

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

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

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

(c) se obogatitev izvede z enkratnim postopkom;

(d) niso presežene naslednje mejne vrednosti:

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

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

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

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

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

Člen 25

Upravna pravila, ki veljajo za obogatitev

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

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

— ime in naslov osebe, ki vlaga uradno obvestilo,

— kraj, kjer se bo postopek izvajal,

— datum in uro začetka postopka,

— poimenovanje proizvoda, podvrženega postopku,

— proces, uporabljen za postopek, s podrobnostmi glede vrste uporabljenega proizvoda.

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

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

O takšnih določilih pisno obvestijo Komisijo.

5. Uradna obvestila iz odstavka 1 niso potrebna v Velikem vojvodstvu Luksemburg.

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

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

POGLAVJE II

DOKISANJE IN RAZKISANJE

Člen 26

Upravna pravila, ki veljajo za dokisanje in razkisanje

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

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

— ime in naslov osebe, ki vlaga uradno obvestilo,

— tip zadevnega postopka,

— kraj, kjer se je postopek izvajal.

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

POGLAVJE III

SKUPNA PRAVILA, KI VELJAJO ZA OBOGATITEV, DOKISANJE IN RAZKISANJE

Člen 27

Dokisanje in obogatitev istega proizvoda

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

Člen 28

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

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

Člen 29

Odstopanje od datumov, določenih za obogatitev, dokisanje in razkisanje

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

POGLAVJE IV

SLAJENJE

Člen 30

Tehnična pravila, ki veljajo za slajenje

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

Člen 31

Upravna pravila, ki veljajo za slajenje

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

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

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

3. Uradna obvestila vsebujejo naslednje podatke:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Člen 32

Slajenje nekaterih uvoženih vin

Za slajenje uvoženih vin iz Priloge V(F)(3) k Uredbi (ES) št. 1493/1999 veljajo pogoji, določeni v členih 30 in 31 te uredbe.

Člen 33

Posebna pravila, ki se uporabljajo za slajenje likerskih vin

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

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

POGLAVJE V

REZANJE

Člen 34

Opredelitev

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

(a) različnih držav;

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

(c) iste vinorodne cone v Skupnosti ali istega proizvodnega območja v tretji državi, toda z različnimi

— geografskimi izvori, ali

— sortami vinske trte, ali

— letniki,

če je geografski izvor, sorta vinske trte ali letnik določen ali mora biti določen v poimenovanju zadevnega proizvoda; ali

(d) različnih kategorij vin ali moštov.

2. Kot različne kategorije vina ali mošta se pojmujejo:

— rdeče vino, belo vino in mošti ali vina, primerna za pridobivanje ene od teh kategorij vina,

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

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

3. Naslednji procesi se ne pojmujejo kot rezanje:

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

(b) slajenje

— namiznega vina,

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

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

Člen 35

Splošna pravila, ki veljajo za rezanje

1. Rezanje ali mešanje:

— namiznih vin med seboj, ali

— vin, primernih za pridobivanje namiznih vin, med seboj ali z namiznimi vini, ali

— kakovostnih vin pdpo med seboj,

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

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

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

4. Brez poseganja v člen 44(7) Uredbe (ES) št. 1493/1999 in člen 36 te uredbe rezanje vina, primernega za dobivanje namiznega vina, z:

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

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

— je bilo drugo vino, primerno za pridobivanje namiznega vina, proizvedeno v isti vinorodni coni, in

— se postopek izvaja v isti vinorodni coni.

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

Člen 36

Posebna pravila, ki se uporabljajo za rezanje belih vin in rdečih vin v Španiji

1. V skladu s členom 42(6) Uredbe (ES) št. 1493/1999 je rezanje vina, primernega za pridobivanje belega namiznega vina, ali belega namiznega vina z vinom, primernim za pridobivanje rdečega namiznega vina, ali z rdečim namiznim vinom v Španiji dovoljeno do 31. julija 2005, če ima dobljeni proizvod značilnosti rdečega namiznega vina.

2. Španska rdeča in rozé namizna vina, ki izhajajo iz rezanja iz odstavka 1, se ne smejo tržiti z drugimi državami članicami ali izvažati v tretje države.

3. Za namene odstavka 2 pristojni organ, ki ga pooblasti Španija, jamči izvor španskih rdečih in rozé namiznih vin z žigom v polju, namenjenim za uradne zaznamke na dokumentu, predvidenem v členu 70 Uredbe (ES) št. 1493/1999, ki sledi besedam „vino, ki ni proizvedeno z rezanjem belo/rdeče“.

POGLAVJE VI

DODAJANJE DRUGIH PROIZVODOV

Člen 37

Dodajanje destilata likerskim vinom in nekaterim kakovostnim likerskim vinom pdpo

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

Člen 38

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

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

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

Člen 39

Dodajanje alkohola biser vinu

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

POGLAVJE VII

ZAHTEVE, KI VELJAJO ZA STARANJE

Člen 40

Staranje nekaterih likerskih vin

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

NASLOV III

EKSPERIMENTALNA UPORABA NOVIH ENOLOŠKIH POSTOPKOV

Člen 41

Splošna pravila

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

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

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

— pridobljeni proizvodi niso poslani iz države članice, na ozemlju katere je bil izveden poskus,

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

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

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

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

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

NASLOV IV

KONČNE DOLOČBE

Člen 42

Vino, proizvedeno pred 1. avgustom 2000

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

Člen 43

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

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

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

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

Člen 44

Razveljavitve

1. Uredbe (EGS) št. 1618/70, št. 1972/78, št. 2394/84, št. 305/86, št. 1888/86, št. 2094/86, št. 2202/89, št. 2240/89, št. 3220/90 in št. 586/93 ter uredbi (ES) št. 3111/93 in št. 1128/96 se razveljavijo.

2. Uredba (EGS) št. 2676/90 velja za proizvode, zajete z Uredbo (ES) št. 1493/1999. Deli 1(5), 3(5), 5(3.2), 12(3), 16(3), 18(3), 23(3), 25(2.3), 26(3), 27(3), 30(3), 37(3) in 40(1.4) Priloge k Uredbi (EGS) št. 2676/90 se razveljavijo s 1. avgustom 2001.

Člen 45

Ta uredba začne veljati sedmi dan po objavi v *Uradnem listu Evropskih skupnosti*.

Uporabljati se začne dne 1. avgusta 2000.

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

V Bruslju, 24. julija 2000

Za Komisijo

Franz FISCHLER

Član Komisije

PRILOGA I

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

(Člen 2 te uredbe)

(V pripravi)

PRILOGA II

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

(Člen 3 te uredbe)

(V pripravi)

PRILOGA III

A. **Seznam sort vinske trte, katerih grozdje se lahko uporabi za izdelavo osnovnega vina za pripravo kakovostnih penečih vin aromatičnih sort in kakovostnih penečih vin aromatičnih sort pdpo**

(Člen 4 te uredbe)

Aleatico N

Λσύρτικο (Assyrtiko)

Bourboulenc B

Brachetto N

Clairette B

Colombard B

Freisa N

Gamay N

Gewuerztraminer Rs

Girò N

Γλυκερύθρα (Glykerythra)

Huxelrebe

Macabeu B

Vse malvazije

Mauzac blanc in rosé

Monica N

Μοσχοφίλερο (Moschofilero)

Müller-Thurgau B

Vsi muškati

Parellada B

Perle B

Piquepoul B

Poulsard

Prosecco

Ροδήτης (Roditis)

Scheurebe

Torbato

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

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

PRILOGA IV

Omejitve glede uporabe nekaterih snovi

(Člen 5 te uredbe)

Omejitve, ki veljajo za uporabo snovi iz Priloge IV k Uredbi (ES) št. 1493/1999 v skladu s tam določenimi pogoji, so naslednje.

Snov	Uporaba s svežim grozdjem, grozdnim moštom, grozdnim moštom v fermentaciji, grozdnim moštom v fermentaciji, pridobljenim iz sušenega grozdja, koncentriranim grozdnim moštom in novim vinom, ki še vre	Uporaba z grozdnim moštom v fermentaciji, namenjenim za neposredno porabo ljudi kot takšno, vinom, primernim za proizvodnjo namiznega vina, namiznim vinom, penečim vinom, gaziranim penečim vinom, biser vinom, gaziranim biser vinom, likerskim vinom in kakovostnim vinom pdpo
Pripravki celične stene kvasovk	40 g/hl	40 g/hl
Ogljikov dioksid (1)		Največja vsebnost v tako obdelanem vinu: 2 g/l
L-askorbinska kislina (1)		150 mg/l
Citronska kislina (1)		Največja vsebnost v tako obdelanem vinu: 1 g/l
Metavinska kislina		100 mg/l
Bakrov sulfat		1 g/hl, če vsebnost bakra v tako obdelanem proizvodu ne presega 1 mg/l
Oglje za enološko uporabo	100 g suhe teže na hl	100 g suhe teže na hl
Hranilne soli: diamonijev fosfat ali amonijev sulfat	0,3 g/l (izraženo kot sol) (2)	0,3 g/l (izraženo kot sol) za pripravo penečega vina
Amonijev sulfit ali amonijev bisulfit	0,2 g/l (izraženo kot sol) (2)	
Dejavniki rasti: tiamin v obliki tiamin-hidroklorida	0,6 mg/l (izraženo kot tiamin)	0,6 mg/l (izraženo kot tiamin) za pripravo penečega vina
Polivinilpolipirolidon	80 g/hl	80 g/hl
Kalcijev tartrat		200 g/hl
Kalcijev fitat		8 g/hl

(1) Merila čistosti za ta proizvod so navedena v Direktivi Komisije 96/77/ES z dne 2. decembra 1996 o določitvi posebnih meril čistosti aditivov za živila, razen barvil in sladil (UL L 339, 30.12.1996, str. 1), kakor je bila spremenjena z Direktivo 98/86/ES (UL L 334, 9.12.1998, str. 1).

(2) Ti proizvodi se lahko uporabljajo v kombinaciji, do skupne mejne vrednosti 0,3 g/l, brez poseganja v zgoraj postavljeno mejno vrednost 0,2 g/l.

PRILOGA V

Zahteve in merila čistosti za polivinilpolipirolidon

(Člen 6 te uredbe)

Polivinilpolipirolidon (PVPP), katerega uporaba je predvidena s Prilogo IV(1)(p) in (3)(y) k Uredbi (ES) št. 1493/1999, je statistično retikularen polimer [1-(2-okso-1-pirolidiniletilena)].

Proizvaja se s polimerizacijo N-vinil-2-pirolidona v navzočnosti katalizatorja, ki je lahko natrijev hidroksid ali N,N'-divinilimidazolidon.

ZNAČILNOSTI

Lahek prah, bele do umazano bele barve.

Netopen v vodi in organskih topilih.

Netopen v močnih mineralnih kislinah in alkalijah.

PRESKUSI

1. IZGUBA PRI SUŠENJU

Manj kakor 5 % pri naslednjih pogojih:

2 g PVPP damo v silikatno kapsulo s premerom 70 mm; šest ur sušimo v peči pri 100 do 105° C. Nato ga ohladimo v eksikatorju in stehtamo.

Opomba:

Vse spodaj določene mejne vrednosti veljajo za suho težo.

2. PEPEL

Masa pepela manj kakor 0,5 % pri naslednjih pogojih:

Postopoma upepeljujemo ostanek preskusa 1, ne da bi presegli 500 do 550° C, in stehtamo.

3. ARZEN

Manj kakor 2 ppm pri naslednjih pogojih:

Priprava preskusnega proizvoda:

0,5 g PVPP damo v bučko z okroglim dnom iz borosilikatnega stekla, nameščeno na podstavek z luknjo v sredini, z nagnjenim vratom. Dodamo 5 ml čiste žveplove kisline (kakovosti AR) in 10 ml čiste dušikove kisline (kakovosti AR) in postopoma segrevamo. Ko zmes začne postajati rjava, dodamo majhno količino dušikove kisline in še naprej segrevamo. Tako nadaljujemo, dokler tekočina ni brezbarvna in se bučka napolni z belimi parami SO_3. Pustimo, da se ohladi, dopolnimo z 10 ml vode in znova segrejemo, da se dušikovi hlapi razpršijo in nastanejo bele pare. Postopek še enkrat ponovimo; ko tretjič dolijemo vodo, za nekaj sekund zavremo, ohladimo in dolijemo vodo do 40 ml.

Reagenti (kakovosti AR)

1. *Koncentrirana raztopina arzena (100 mg arzena na liter)*

V 500-mililitrsko erlenmajerico odtehtamo natančno 0,132 g arzenovega anhidrida, ki smo ga prej posušili pri 100° C. Dodamo 3 ml natrijevega hidroksida in 20 ml vode. Stresamo, dokler se ne raztopi. Raztopino arzena nevtraliziramo s 15 ml žveplove kisline, razredčene na 10 % (w/w), in dodamo nasičeno bromovico (kakovosti AR), dokler se rumena barva prostega broma ne stabilizira (teoretično, 7 ml). Zavremo, da se odvečni brom razprši, prenesemo v 1 000-mililitrsko merilno bučko in dolijemo destilirano vodo.

2. *Razredčena raztopina arzena (1 mg arzena na liter)*

10 ml koncentrirane raztopine arzena (100 mg na liter) zmešamo z destilirano vodo, da dobimo 1 000 ml. 1 ml te raztopine vsebuje 1/1 000 mg arzena.

3. *Vata s svinčevim acetatom*

Hidrofilno vato potopimo v 5-odstotno (w/v) raztopino svinčevega acetata, ki smo ji dodali 1 % ocetne kisline. Vato odcedimo in pustimo, da se posuši na zraku. Hranimo jo v tesno zaprti steklenici.

4. *Hidrofilna vata, posušena v peči pri 100° C*

Hranimo jo v tesno zaprti steklenici.

5. *Bromidni papir*

Alkoholno raztopino živosrebrovega bromida (5 %) vlijemo v pravokotno kad. V raztopino potopimobeli filtrirni papir 80 g/m², razrezan na kose 15 × 22 cm in prepognjen na pol. Papir odcedimo in pustimo, da se posuši v temnem prostoru, obešen na nekovinsko vrv. Odrežemo 1 mm stran od pregiba in 1 cm od spodnjih robov. Papir razrežemo na kvadratke velikosti 15 × 15 mm; hranimo jih v tesno zaprti steklenici, prekriti s črnim papirjem.

6. *Raztopina kositrovega klorida*

Pripravimo hladen stik 20 g čistega granulata kositra (analitske kakovosti) s 100 ml čiste klorovodikove kisline, d = 1,19. Hranimo v navzočnosti kovinskega kositra v vakuumski steklenici z zamaškom v obliki ventila.

7. *Raztopina kalijevega jodida*

Kalijev klorid	10 g
Voda do	100 ml

8. *Dušikova kislina za določanje arzena (kakovosti AR)*

Kislina z gostoto 1,38 pri 20 °C, ki vsebuje 61,5 do 65,5 % dušikove kisline (HNO_3). Ne bi smela pustiti več kakor 0,0001 % fiksnega ostanka. Ne sme vsebovati svinca, ki ga je mogoče odkriti z ditizonom, ali več kakor 1 milijoninko klorovih ionov, 2 milijoninki žveplovih ionov, 2 milijoninki ortofosfojevih ionov ali sto milijonink arzena.

9. *Žveplova kislina za določanje arzena (kakovosti AR)*

Kislina z gostoto 1,831 do 1,835 pri 20 °C, ki vsebuje najmanj 95 % žveplove kisline (H_2SO_4). Ne bi smela pustiti več kakor 0,0005 % fiksnega ostanka. Ne sme vsebovati več kakor 2 milijoninki težkih kovin, 1 milijoninko železa, 1 milijoninko klorovih ionov, 1 milijoninko dušikovih ionov, 5 milijonink amonijevih ionov ali dvesto milijonink arzena.

10. *20-odstotna (v/v) raztopina razredčene žveplove kisline (36 g H_2SO_4 na 100 ml)*

200 ml čiste žveplove kisline (kakovosti AR) zmešamo z destilirano vodo, da dobimo 1 000 ml.

11. *Platinirani cink*

Čisti cink, brez arzena, v obliki granulata ali cilindrast. Cink platiniramo tako, da ga damo v cilindrično bučko in ga prekrijemo z 1/20 000 raztopine platinovega klorida. Po dveurnem stiku cink speremo z destilirano vodo, odcedimo platinirani cink na več plasteh pivnika, posušimo in shranimo v suho steklenico.

Preverimo, da 5 g tega cinka, ki ga damo v pripravo, opisano spodaj, s 4,5 ml čiste žveplove kisline in do 40 ml dolijemo vodo, ki smo ji dodali dve kapljici kositrovega II-klorida in 5 ml 10-odstotne raztopine kalijevega jodida, po vsaj dveh urah ne pusti madeža na bromidnem papirju. Preverimo tudi, da 1 µg arzena, uporabljenega, kakor je opisano spodaj, pusti opazno sled.

Opis aparature

Uporabimo 90- do 100-mililitrsko bučko, zaprto s steklenim zamaškom z 90 mm dolgo stekleno cevko z notranjim premerom 6 mm. Spodnji del cevke je priostren in ima stransko luknjico (naprava za ločevanje). Zgornji rob ima brušeno ravno površino, pravokotno na os cevke. Nanjo se lahko pritrdi še druga steklena cevka enakega notranjega premera, dolga 30 mm, ki ima zgornji rob z brušeno ravno površino kakor prva cevka, in se zaščiti z dvema vzmetema ali gumijastima obročkoma.

Postopek

V izhodno cevko, na položaj A, namestimo zamašek iz suhe hidrofilne vate, nato pa še zamašek vate, prepojene s svinčevim acetatom.

Kvadrat bromidnega papirja namestimo med oba konca izhodne cevke na mestu B in konca cevke združimo.

V bučko damo 40 ml žveplove tekočine, dve kapljici raztopine kositrovega klorida in 5 ml raztopine kalijevega jodida. Pustimo stati 15 minut. Dodamo 5 g platiniranega cinka in bučko nemudoma zapremo z vnaprej pripravljeno cevko.

Pustimo, da se emisija nadaljuje, dokler se ne izrabi (vsaj dve uri). Pripravo razstavimo, kvadrat bromidnega papirja za pol ure potopimo v 10 ml raztopine kalijevega jodida in občasno pretresemo; dobro splaknemo in pustimo, da se posuši.

Rumeni ali rjavi madež mora biti neviden ali bolj bled od madeža, dobljenega pri vzporednem preskusu z 1 ml raztopine arzena vsebnosti 1 µg na ml, ki mu dodamo 4,5 ml čiste žveplove kisline in do 40 ml dolijemo vodo, v katero nato dodamo dve kapljici kositrovega klorida in 5 ml 10-odstotne raztopine kalijevega iodida.

4. TEŽKE KOVINE

Izražene kot svinec, manj kakor 20 ppm pri naslednjih pogojih:

Po tehtanju pepel raztopimo v 1 ml čiste klorovodikove kisline in 10 ml destilirane vode. Segrevamo, da se raztopi. Dolijemo toliko destilirane vode, da dobimo 20 ml tekočine. 1 ml te raztopine vsebuje mineralno snov 0,10 g PVPP.

10 ml raztopine pepela damo v epruveto velikosti 160 × 16 z 2 ml 4-odstotne raztopine čistega natrijevega fluorida, 0,5 ml čistega amonija, 3 ml vode, 0,5 ml čiste ocetne kisline in 2 ml nasičene vodne raztopine vodikovega sulfida.

Ne sme nastati oborina. Če nastane rjava barva, bi morala biti manj intenzivna od barve, ki nastane pri referenčnem poskusu, pripravljenem takole:

V epruveto velikosti 160 × 16 damo 2 ml raztopine, ki vsebuje 0,01 g svinca (Pb) v 1 l (10 mg Pb na liter), 15 ml vode, 0,5 ml 4-odstotne raztopine (m/v) natrijevega fluorida, 0,5 ml čiste ocetne kisline in 2 ml nasičene vodne raztopine vodikovega sulfida. Epruveta vsebuje 20 µg svinca.

Opomba:

Pri takšni koncentraciji se svinčev sulfid obori samo v ocetnem mediju. Oborina lahko nastane v navzočnosti samo 0,05 ml klorovodikove kisline za 15 ml, toda ta koncentracija je premajhna, da bi jo natančno dosegli v praksi.

Če bi 0,5 ml ocetne kisline zamenjali z 0,5 ml klorovodikove kisline, bi se oboril samo baker, živo srebro itd.

Vsako navzoče železo, navadno v trivalentni obliki, oksidira vodikov sulfid, pri čemer nastane žveplova oborina, ki skriva koloidno oborino svinčevega sulfida. V kompleksu z 0,5 ml natrijevega fluorida železo oksidira vodikov sulfid počasneje.

Ta količina zadošča za tvorjenje kompleksa z 1 mg železa (III). Če je navzočega več železa, povečamo količino natrijevega fluorida.

Za proizvode, ki vsebujejo kalcij, je po dodatku fluorida nujno filtriranje.

5. SKUPNI DUŠIK

Med 11 in 12,8 % pod naslednjimi pogoji:

Aparatura

A. Aparaturo sestavljajo:

1. 1-litrska bučka A iz borosilikatnega stekla kot posoda za segrevanje, opremljena z lijakom s pipo za polnjenje. Segrevamo jo lahko na plinskem ali električnem gorilniku.

2. Podaljšek C za zbiranje izrabljene tekočine iz izpiralke B.

3. 500-mililitrska izpiralka B z nagnjenim vratom; vhodna cevka naj bi dosegla spodnji del bučke. Izhodna cevka je opremljena s kroglo za ločevanje, ki je zgornji del izpiralke. Lijak s pipico E za dovajanje tekočine za obdelavo in alkalne raztopine.

4. Navpični kondenzator, dolžine 30 do 40 cm, na koncu opremljen z bučko z ozkim vratom.

5. 250-mililitrska erlenmajerica za zbiranje destilata.

B. 300-mililitrska jajčasta mineralizacijska bučka z dolgim vratom.

Potrebne snovi:

Čista žveplova kislina

Mineralizacijski katalizator

30-odstotni (m/m) natrijev hidroksid

40-odstotna (m/v) raztopina čiste borove kisline

0,1 N raztopina klorovodikove kisline

Mešani indikator bromokresol zelene in metilrdeče.

Segrevalna posoda mora biti napolnjena z vodo, zakisano z 1/1 000 žveplove kisline. Ta tekočina naj se zavre pred vsakim postopkom, z odvodnim ventilom P odprtim, da se CO_2 razprši.

Postopek

V mineralizacijsko bučko damo približno 0,20 g PVPP, natančno odtehtanega. Dodamo 2 g mineralizacijskega katalizatorja in 15 ml čiste žveplove kisline.

Segrevamo nad golim plamenom, tako da je vrat bučke nagnjen, dokler raztopina ni brezbarvna in na stenah bučke ni več zoglenelih snovi.

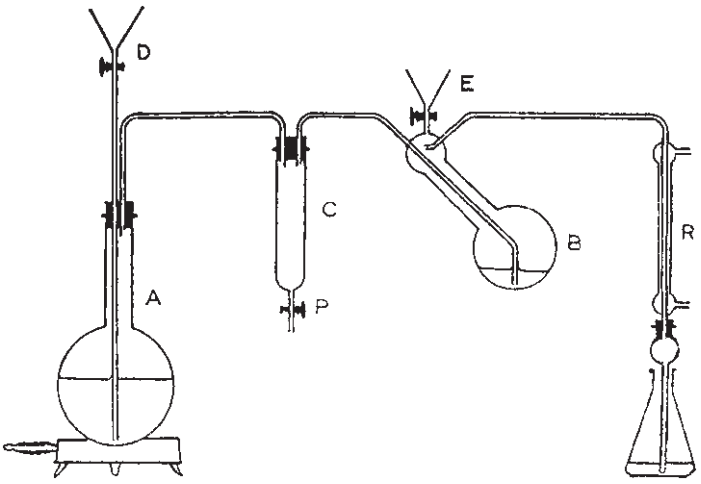
Ko se ohladi, razredčimo s 50 ml vode in še naprej ohlajamo; tekočino vlijemo v izpiralko B prek filtra E; nato dodamo 40 do 50 ml 30-odstotnega natrijevega hidroksida, da dosežemo popolno alkalizacijo tekočine in amonijak odvedemo s paro ter destilat zberemo v 5 ml raztopine borove kisline, ki smo jo predtem dali v zbiralno erlenmajerico z 10 ml vode, tako da je konec bučke potopljen v tekočini. Dodamo kapljico ali dve mešanega indikatorja in zberemo od 70 do 100 ml destilata.

Destilat titriramo z raztopino 0,1 N klorovodikove kisline, dokler se indikator ne obarva rožnatovijolično.

1 ml 0,1 N klorovodikove kisline ustreza 1,4 mg dušika.

Priprava za destiliranje amonijaka v curku vodne pare

(Po Parnasu in Wagnerju)



Lijaka s pipicama P in E se lahko zamenjata s plastičnim spojem in Mohrovo prižemo.

6. TOPNOST V VODNEM MEDIJU

Manj kakor 0,5 % pri naslednjih pogojih:

10 g PVPP damo v 200-mililitrsko bučko, ki vsebuje 100 ml destilirane vode. Pretresemo in pustimo stati 24 ur. Filtriramo na filtrirnem zaslonu s poroznostjo 2,5 µ, nato na filtrirnem zaslonu s poroznostjo 0,8 µ. Ostanek pri evaporiranju filtrata nad vodno kopeljo do suhega mora biti manjši od 50 mg.

7. TOPNOST V KISLEM ALKOHOLNEM MEDIJU

Manj kakor 1 % v naslednjih okoliščinah:

1 g PVPP damo v bučko, ki vsebuje 500 ml naslednje mešanice:

Ocetna kislina	3 g
Etanol	10 ml
Voda do prostornine	100 ml

Pustimo stati 24 ur. Filtriramo na filtrirnem zaslonu s poroznostjo 2,5 µ, nato na filtrirnem zaslonu s poroznostjo 0,8 µ. Filtrat koncentriramo nad vodno kopeljo. Evaporacijo dokončamo nad vodno kopeljo v kapsuli iz katraniziranega kremena s premerom 70 mm. Suhi ostanek po evaporaciji ne sme presegati 10 mg, vključno z morebitnim ostankom evaporacije 500 ml mešanice ocetne kisline in etanola.

8. UČINKOVITOST PVPP V ZVEZI Z ADSORPCIJO FENOLNIH ZMESI

Odstotek aktivnosti, določen pri naslednjih pogojih, mora biti vsaj 30 % ali več.

A. **Reagenti:**

1. 0,1 N raztopina natrijevega hidroksida.

2. 0,1 N raztopina salicilne kisline

(13,81 g salicilne kisline raztopimo v 500 ml metanola in razredčimo v 1 litru vode)

B. **Postopek**

1. 2 do 3 g PVPP odtehtamo v 250-mililitrsko erlenmajerico in si zabeležimo težo, W, natančno do 0,001 g.

2. Izračunamo suho snov v vzorcu (odstotek trdnih snovi) in si zapišemo P, izražen v odstotkih, na 1 decimalno mesto natančno.

3. Dodamo 0,1 N raztopine salicilne kisline z uporabo naslednje formule:

$$43 \times W \times P = \text{ml raztopine, ki se doda.}$$

4. Zapremo bučko in pet minut dobro pretresamo.

5. Mešanico, segreto na 25 °C, zlijemo v Büchnerjev lijak, opremljen s filtrom, povezan z 250-mililitrsko bučko; počakamo, da se prazni, dokler ne dobimo dovolj filtrata, da lahko odvzamemo 50 ml vzorca (filtrat mora biti bister).

6. S kapalko nakapamo 50 ml filtrata v 250-mililitrsko erlenmajerico.

7. Določimo nevtralno točko s fenolftaleinom, z uporabo 0,1 N raztopine sode, in si zabeležimo prostornino Vs.

8. Enako titriramo 50 ml salicilne kisline kot referenco in si zabeležimo prostornino Vb.

C. **Izračun:**

$$\text{Odstotek aktivnosti} = \frac{V_b - V_s}{V_b} \; x \; 100$$

Opomba:

Vse omejitve, določene v točkah od 2 do 8, veljajo za suho snov.

9. PROSTI N-VINILPIROLIDON – NE VEČ KAKOR 0,1 %

Metoda

Suspendiramo 4,0 g vzorca s 30 ml vode, 15 minut mešamo, filtriramo skozi filter iz sintranega stekla od 9 do 15 ìm (= tip G 4) v 250-mililitrsko erlenmajerico. Ostanek izperemo s 100 ml vode, združenim filtratom dodamo 500 mg natrijevega acetata in titriramo z 0,1 N jodom, dokler barva joda ne bledi več. Dodamo še 3,0 ml 0,1 N joda, pustimo stati 10 minut in titriramo odvečni jod z 0,1 N natrijevim tiosulfatom, tako da tik pred koncem dodamo 3 ml škrobnatega TS. Izvedemo slepo določitev. Porabi se največ 0,72 ml joda, kar ustreza največ 0,1 % vinilpirolidona.

10. PROSTI N,N'-DIVINILIMIDAZOL – NE VEČ KAKOR 2 MG/KG

Princip

Prosti N,N'-divinilimidazolidon, ki se seli iz netopnega PVP v topilo (aceton), se določa s kapilarno kolonsko plinsko kromatografijo.

Interna standardna raztopina

100 mg nitrila heptanojske kisline, stehtanega na 0,1 mg natančno, raztopimo v 500 ml acetona.

Priprava vzorca

V 50-mililitrsko erlenmajerico odtehtamo približno 2 do 2,5 g polimera do 0,2 mg natančno. S kapalko dodamo 5 ml interne standardne raztopine. Nato dodamo približno 20 ml acetona. Zmes pretresamo štiri ure ali jo pustimo, da se uravnoveša vsaj 15 ur, in bistro raztopino nad površino analiziramo s plinsko kromatografijo.

Kalibracijska raztopina

V bučko odtehtamo približno 25 mg N,N'-divinilimidazolidona na 0,2 mg natančno in do 100 ml dolijemo aceton. S kapalko prenesemo 2,0 ml te raztopine v drugo 50-mililitrsko kalibracijsko bučko in do 50 ml dolijemo aceton. 2 ml te raztopine prenesemo v drugo bučko, dodamo 5 ml interne standardne raztopine (glej zgoraj) in do 25 ml dolijemo aceton.

Pogoji za plinsko kromatografijo

– Kolona:	Kapilarna (taljeni kremen) „DB-Wax“ (navzkrižno povezani Carbowax 20 M), dolžina 30 m, notranji premer 0,25 mm, debelina filma 0,5 μm
– Temp. peči kolone:	Programirana, 140 °C do 240 °C, 4 °C/minuto
– Injektor:	Prekinjevalni injektor, 220 °C Prekinjeni pretok 30 ml/min
– Detektor:	Termoionski detektor (optimiran v skladu s proizvajalčevimi navodili), 250 °C
– Nosilni plin:	Helij, 1 bar (nadtlak)
– Injicirana količina:	1 μl bistre raztopine nad usedlino vzorca ali kalibracijske raztopine

Postopek

Z več injiciranji kalibracijske raztopine dobimo zanesljivo določitev kalibracijskega faktorja za specifične pogoje analize. Analiziramo vzorec. Vsebnost N,N'-divinilimidazolidona v netopnem PVP ne sme presegati 0,1 %.

Izračun kalibracijskega faktorja

$$f = \frac{W_D \cdot A_{St}}{W_{St} \cdot A_D}$$

W_D = količina vzetega N,N'-divinilimidazolidona (mg)

W_{St} = količina internega standarda (mg)

A_{St} = vrhunski pas za interni standard

A_D = vrhunski pas za N,N'-divinilimidazolidon

Izračun vsebnosti N,N-divinilimidazolidona

$$C_D = \frac{1000 \cdot f \cdot A_D \cdot W_{St}}{A_{St} \cdot W_s} \ (mg/kg)$$

C_D = koncentracija N,N'-divinilimidazolidona (mg/kg)

f = kalibracijski faktor

A_D = vrhunski pas za N,N'-divinilimidazolidon

W_{St} = količina internega standarda, dodanega vzorcu (mg)

A_{St} = vrhunski pas za interni standard

W_S = količina vzetega vzorca (g)

PRILOGA VI

Zahteve za kalcijev tartrat

(Člen 7 te uredbe)

PODROČJE UPORABE

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

ZAHTEVE

— Največji odmerek je določen v Prilogi IV k tej uredbi

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

PRILOGA VII

Zahteve za beta-glukanazo

(Člen 10 te uredbe)

1. Mednarodna šifra za beta-glukanazo: E.C. 3-2-1-58
2. Beta-glukan hidrolaza (razgrajevanje glukana v botritisu (Botrytis cinerea))
3. Izvor: *Trichoderma harzianum*
4. Področje uporabe: razgradnja beta-glukanov, navzočih v vinu, zlasti tistih, ki so proizvedeni iz grozdja z botritisom
5. Največji odmerek: 3 g encimskega preparata, ki vsebuje 25 % skupnih organskih trdnih snovi (TOS) na hektoliter
6. Kemične in mikrobiološke specifikacije glede čistosti

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

PRILOGA VIII

Mlečnokislinske bakterije

(Člen 11 te uredbe)

ZAHTEVE

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

Za gensko manipulacijo mlečnokislinskih bakterij mora biti pridobljeno vnaprejšnje dovoljenje.

OBLIKA

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

IMOBILIZIRANE BAKTERIJE

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

PREGLEDI

Kemični:

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

Mikrobiološki:

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

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

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

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

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

DODATKI

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

DATUM PROIZVODNJE

Proizvajalec mora navesti datum, ko je proizvod zapustil tovarno.

UPORABA

Proizvajalec mora navesti navodila za uporabo ali način reaktivacije.

HRANJENJE

Navodila za shranjevanje morajo biti jasno navedena na etiketi.

ANALIZNI POSTOPKI

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

— aerobne bakterije: bakto-agarsko gojišče,

— kvasovke: sladno-Wickerhamovo gojišče,

— plesni: sladno-Wickerhamovo ali Czapeckovo gojišče.

Gojišče A

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

Gojišče B

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

Gojišče C

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

PRILOGA IX

Določanje izgube organske snovi pri izmenjevalnih smolah

(Člen 12 te uredbe)

1. NAMEN IN PODROČJE UPORABE

Postopek določa izgubo organske snovi pri izmenjevalnih smolah.

2. OPREDELITEV

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

3. PRINCIP

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

4. REAGENTI

Reagenti morajo biti analitične kakovosti.

Izločevalna topila.

4.1 Destilirana voda ali deionizirana voda enakovredne čistosti.

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

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

5. APARATURA

5.1 Kolone za ionsko izmenjevalno kromatografijo.

5.2 Merilni valji prostornine 2 l.

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

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

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

5.6 Analitična tehtnica, natančna do 0,1 mg.

5.7 Izparilnik z grelno ploščo ali infrardeči izparilnik.

6. POSTOPEK

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

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

6.3 Vse tri izpirke izparevamo na grelni plošči ali z infrardečim izparilnikom (5.7) v posebnih izparilnicah (5.3), ki smo jih prej očistili in stehtali (m0). Izparilnice damo v peč (5.4) in sušimo do konstantne teže (m1).

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

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

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

7. PRIKAZ REZULTATOV

7.1 Formula in izračun rezultatov

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

$$500\ (m1 - m2)$$

pri čemer sta m1 in m2 izraženi v gramih.

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

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

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

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

PRILOGA X

Zahteve za obdelavo z elektrodializo

(Člen 15 te uredbe)

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

1. ZAHTEVE ZA MEMBRANE

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

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

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

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

— proizvedene morajo biti z dobro proizvodno prakso iz snovi, ki so odobrene za proizvodnjo plastičnih materialov, namenjenih za stik z živili, kakor so navedeni v Prilogi II k Direktivi Komisije 90/128/EGS ([1]);

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

— ne smejo prepuščati nobene snovi v tolikšni količini, da bi to ogrozilo zdravje ljudi oziroma vplivalo na okus ali vonj živil, in morajo izpolnjevati merila, določena v Direktivi 90/128/EGS;

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

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

Priporočen je naslednji preskusni postopek:

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

— absolutni etanol: 11 l,

— kalijev hidrogentartrat: 380 g,

— kalijev klorid: 60 g,

— koncentrirana žveplova kislina: 5 ml,

— destilirana voda: da nastane 100 litrov.

([1]) UL L 75, 21.3.1990, str. 19. Nazadnje spremenjena z Direktivo 1999/91/ES (UL L 330, 4.12.1999, str. 41).

Ta raztopina se uporablja za preskuse migracije v zaprtem tokokrogu na plasti elektrodializnih celic pod napetostjo (1 volt/celico), na podlagi 50 l/m² anionskih in kationskih membran, do 50-odstotne demineralizacije raztopine. Odpadni tokokrog začne raztopina kalijevega klorida 5 g/l. Snovi, ki migrirajo, se testirajo za simulant, pa tudi za elektrodializni tokokrog.

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

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

2. ZAHTEVE ZA UPORABO MEMBRAN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PRILOGA XI

Zahteve za ureazo

(Člen 17 te uredbe)

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

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

3. Izvor: *Lactobacillus fermentum*.

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

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

6. Kemične in mikrobiološke specifikacije glede čistosti:

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

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

PRILOGA XII

Odstopanja glede vsebnosti žveplovega dioksida

(Člen 19 te uredbe)

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

(a) 300 mg/l za:
- kakovostna bela vina pdpo, z oznako izvora Gaillac,
- kakovostna vina pdpo, z oznako izvora Alto Adige in Trentino, poimenovana z izrazoma ali enim od izrazov „passito“ ali „vendemmia tardiva“,
- kakovostna vina pdpo „Moscato di Pantelleria naturale“ in „Moscato di Pantelleria“,
- namizna vina z naslednjimi geografskimi oznakami, z volumenskim deležem skupnega alkohola več kakor 15 % in z vsebnostjo reducirajočih sladkorjev več kakor 45 g/l:
  - Vin de pays de Franche-Comté,
  - Vin de pays des coteaux de l'Auxois,
  - Vin de pays de Saône-et-Loire,
  - Vin de pays des coteaux de l'Ardèche,
  - Vin de pays des collines rhodaniennes,
  - Vin de pays du comté Tolosan,
  - Vin de pays des côtes de Gascogne,
  - Vin de pays du Gers,
  - Vin de pays du Lot,
  - Vin de pays des côtes du Tarn,
  - Vin de pays de la Corrèze,
  - Vin de pays de l'Ile de Beauté,
  - Vin de pays d'Oc,
  - Vin de pays des côtes de Thau,
  - Vin de pays des coteaux de Murviel;

(b) 400 mg/l za:
- kakovostna bela vina pdpo, označena z eno od naslednjih zaščitenih oznak izvora: Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon, ki mu sledi ime občine izvora, Coteaux du Layon, ki mu sledi ime „Chaume“, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh, Alsace in Alsace grand cru, ki jim sledijo besede „vendanges tardives“ ali „sélection de grains nobles“,
- sladka vina, proizvedena iz prezrelega grozdja, in sladka vina, proizvedena iz sušenega grozdja, ki izvirajo iz Grčije, z vsebnostjo reducirajočih sladkorjev, izraženo v obliki invertega sladkorja, vsaj 45 g/l in upravičena do ene od naslednjih oznak izvora: Samos (Σάμος), Rodos (Ρόδος), Patras (Πάτρα), Rio Patron (Ριο Πατρών), Kefalonija (Κεφαλονιά), Limnos (Λήμμος), Sitia (Σητεία), Santorini (Σαντορίνη), Nemea (Νεμέα), Daphnes (Δαφνές).

PRILOGA XIII

Vsebnost hlapnih kislin

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

(a) *za nemška vina:*

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

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

(b) *za francoska vina:*

25 miliekvivalentov na liter za naslednja kakovostna vina pdpo:

— Barsac,

— Cadillac,

— Cérons,

— Loupiac,

— Monbazillac,

— Sainte-Croix-du-Mont,

— Sauternes,

— Anjou-Coteaux de la Loire,

— Bonnezeaux,

— Coteaux de l'Aubance,

— Coteaux du Layon,

— Coteaux du Layon, ki mu sledi ime občine izvora,

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

— Quarts de Chaume,

— Coteaux de Saumur,

— Jurançon,

— Pacherenc du Vic Bilh,

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

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

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

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

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

namizna vina z naslednjimi geografskimi oznakami, z volumenskim deležem skupnega alkohola več kakor 15 % in z vsebnostjo reducirajočih sladkorjev več kakor 45 g/l:

— Vin de pays de Franche-Comté,

— Vin de pays des coteaux de l'Auxois,

— Vin de pays de Saône-et-Loire,

— Vin de pays des coteaux de l'Ardèche,

— Vin de pays des collines rhodaniennes,

— Vin de pays du comté Tolosan,

— Vin de pays des côtes de Gascogne,

— Vin de pays du Gers,

— Vin de pays du Lot,

— Vin de pays des côtes du Tarn,

— Vin de pays de la Corrèze,

— Vin de pays de l'Ile de Beauté,

— Vin de pays d'Oc,

— Vin de pays des côtes de Thau,

— Vin de pays des coteaux de Murviel;

naslednja kakovostna likerska vina pdpo, poimenovana in predstavljena z izrazom „vin doux naturel“:

— Banyuls,

— Banyuls rancio,

— Banyuls grand cru,

— Banyuls grand cru rancio,

— Frontignan,

— Grand Roussillon,

— Grand Roussillon rancio,

— Maury,

— Maury rancio,

— Muscat de Beaumes-de-Venise,

— Muscat de Frontignan,

— Muscat de Lunel,

— Muscat de Mireval,

— Muscat de Saint-Jean-de-Minervois,

— Rasteau,

— Rasteau rancio,

— Rivesaltes,

— Rivesaltes rancio,

— Vin de Frontigan;

(c) *za italijanska vina:*

25 miliekvivalentov na liter za:

— kakovostno likersko vino pdpo „Marsala“,

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

— kakovostna vina pdpo in kakovostna likerska vina pdpo, ki izpolnjujejo zahteve, da so poimenovana z izrazi ali enim od izrazov „vin santo“, „passito“, „liquoroso“ in „vendemmia tardiva“, in

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

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

(d) *za avstrijska vina:*

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

— 40 miliekvivalentov na liter za kakovostna vina pdpo, ki izpolnjujejo zahteve za oznako „Ausbruch“, „Trockenbeerenauslese“ ali „Strohwein“;

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

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

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

25 miliekvivalentov na liter za kakovostna vina pdpo, ki izpolnjujejo zahteve za oznako „vendimia tardía“.

PRILOGA XIV

Obogatitev ob izredno neugodnih vremenskih razmerah

(Člen 23 te uredbe)

(V pripravi)

PRILOGA XV

Primeri, ko sta odobrena dokisanje in obogatitev istega proizvoda

(Člen 27 te uredbe)

(V pripravi)

PRILOGA XVI

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

(Člen 29 te uredbe)

(V pripravi)

PRILOGA XVII

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

(Člen 37 te uredbe)

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

PRILOGA XVIII

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

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

(Člen 38(1) te uredbe)

GRČIJA

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

ŠPANIJA

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

ITALIJA

Cannonau di Sardegna, giró di Cagliari, malvasia di Bosa, malvasia di Cagliari, Marsala, monica di Cagliari, moscato di Cagliari, moscato di Sorso-Sennori, moscato di Trani, nasco di Cagliari, Oltrepó Pavese moscato, San Martino della Battaglia, Trentino, Vesuvio Lacrima Christi.

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

(Člen 38(2) te uredbe)

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

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

GRČIJA

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

ŠPANIJA

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

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

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

GRČIJA

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

FRANCIJA

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

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

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

GRČIJA

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

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

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

ŠPANIJA

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

ITALIJA

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

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

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

ŠPANIJA

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

ITALIJA

Marsala

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

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

ŠPANIJA

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

ITALIJA

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.