32000R1622

REGULAMENTUL (CE) NR. 1622/2000 AL COMISIEI
din 24 iulie 2000
de stabilire a anumitor norme de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1493/1999 privind organizarea comună a pieței vitivinicole și de stabilire a unui cod comunitar al practicilor și tratamentelor oenologice

COMISIA COMUNITĂȚILOR EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunității Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 al Consiliului din 17 mai 1999 privind organizarea comună a pieței vitivinicole ([1]), în special articolele 42, 44, 45, 46 și 80,

întrucât:

(1) Titlul V capitolul I din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, precum și o parte din anexele acestui regulament stabilesc norme generale referitoare la practicile și tratamentele oenologice și, în rest, fac trimitere la normele de aplicare care urmează să fie adoptate de către Comisie.

(2) Până la adoptarea Regulamentului (CE) nr. 1493/1999, respectivele norme fiind răspândite în multe dintre regulamentele comunitare, este în interesul operatorilor economici din Comunitate și al autorităților însărcinate cu punerea în aplicare a normelor comunitare ca toate aceste dispoziții să fie reunite într-un cod comunitar cu privire la practicile și tratamentele oenologice și să fie abrogate regulamentele referitoare la acest subiect, adică Regulamentul (CE) nr. 1618/70 al Comisiei ([2]), Regulamentul (CE) nr. 1972/78 al Comisiei ([3]), modificat ultima dată de Regulamentul (CE) nr. 45/80 ([4]), Regulamentul (CE) nr. 2394/84 ([5]), modificat ultima dată de Regulamentul (CEE) nr. 2751/86 ([6]), Regulamentul (CEE) nr. 305/86 ([7]), Regulamentul (CEE) nr. 1888/86 ([8]), Regulamentul (CEE) nr. 2202/89 ([9]), Regulamentul (CEE) nr. 2240/89 ([10]), Regulamentul (CEE) nr. 3220/90 ([11]), modificat ultima dată de Regulamentul (CE) nr. 1477/1999 ([12]) și Regulamentul (CE) nr. 586/93 ([13]), modificat ultima dată de Regulamentul (CE) nr. 693/96 ([14]), Regulamentul (CEE) nr. 3111/93 ([15]), modificat ultima dată de Regulamentul (CE) nr. 693/98 ([16]) și Regulamentul (CE) nr. 1128/96 ([17]).

(3) Acest cod comunitar astfel stabilit trebuie să includă normele curente și să le adapteze noilor cerințe stabilite de Regulamentul (CE) nr. 1493/1999. Cu toate acestea, pentru ca regulamentul să fie mai simplu și mai coerent și pentru a remedia anumite lacune ale acestuia, i se vor aduce anumite modificări astfel încât normele comunitare din acest domeniu să fie complete. În plus, trebuie menționate anumite norme pentru a permite o mai mare siguranță juridică în aplicarea lor.

(4) În plus, pentru a simplifica normele, trebuie incluse doar normele de aplicare prevăzute în mod expres de Consiliu în Regulamentul (CE) nr. 1493/1999. În rest, normele cuprinse în articolul 28 și următoarele din tratat ar trebui să fie suficiente pentru a asigura libera circulație a produselor din sectorul vitivinicol în ceea ce privește practicile și tratamentele oenologice.

(5) De asemenea, mai trebuie specificat faptul că prezentul cod se aplică fără a aduce atingere dispozițiilor particulare stabilite în alte domenii. Asemenea norme specifice pot exista în special sau pot fi adoptate în viitor în domeniul produselor alimentare.

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

(6) Articolul 42 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 permite utilizarea în cadrul Comunității a strugurilor diferiți de soiurile de struguri de vin enumerate în clasificarea stabilită în conformitate cu articolul 19 din respectivul regulament sau a produselor derivate din aceștia la obținerea produselor enumerate la articolul 42 alineatul (5). Se impune întocmirea unei liste a soiurilor pentru care sunt prevăzute derogări.

(7) În sensul anexei V din Regulamentul (CEE) nr. 1493/1999, se întocmește o listă cu vinurile licoroase de calitate produse în regiuni determinate (v.l.c.p.r.d.) în cazul cărora sunt permise reguli de elaborare speciale. Pentru a permite o identificare mai ușoară a produselor și pentru a facilita schimburile intracomunitare, trebuie să se facă trimitere la denumirea produsului stabilită în normele comunitare sau, acolo unde este cazul, în legislația națională.

(8) În același timp, în sensul anexei IV la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, se impune stabilirea unor limite pentru utilizarea anumitor substanțe, precum și condițiile pentru utilizarea unora dintre acestea.

(9) Având în vedere cunoștințele tehnice și științifice actuale cu privire la adaosul de lizozime, în special cu privire la caracteristicile calitative și sanitare ale vinurilor astfel tratate, în prezent nu se pot stabili limite definitive pentru acest nou tratament și se impune să nu se utilizeze pentru moment și să se procedeze la teste suplimentare în următorul an viticol.

(10) Articolul 44 din Regulamentul (CEE) nr. 337/79 al Consiliului [1], modificat ultima dată de Regulamentul (CEE) nr. 3307/85 [2] prevede, începând cu data de 1 septembrie 1986, reducerea cu 15 mg per litru a conținutului total maxim de anhidridă sulfuroasă la vinurile diferite de vinurile spumante, la vinurile licoroase și la anumite vinuri de calitate. Pentru a evita dificultățile care pot apărea în comercializarea vinurilor ca urmare a acestei modificări a regulilor de producție, înainte de această dată, a fost permisă oferirea pentru consum uman, și după această dată, cu excepția Portugaliei, a vinurilor produse în Comunitate și, pentru o perioadă tranzitorie de un an de la data respectivă, și pentru vinurile provenind din țări terțe sau din Portugalia, cu condiția ca acestea să aibă un conținut total de anhidridă sulfuroasă în conformitate cu dispozițiile comunitare și, acolo unde este cazul, cu dispozițiile din Spania în vigoare înainte de 1 septembrie 1986; se impune ca măsura în cauză să fie prorogată, deoarece aceste vinuri mai pot încă exista în stoc.

(11) Articolele 12 și 16 din Regulamentul (CEE) nr. 358/79 al Consiliului [3] prevăd, începând cu data de 1 septembrie 1986, diminuarea cu 15 mg per litru a conținutului total maxim de anhidridă sulfuroasă la vinurile spumante, la vinurile spumante de calitate și la vinurile spumante de calitate produse în regiuni determinate; în cazul vinurilor spumante provenind din Comunitate, cu excepția Portugaliei, articolul 22 alineatul (1) din Regulamentul (CEE) nr. 358/79 prevede posibilitatea distribuirii acestor produse până la epuizarea stocurilor, cu condiția ca acestea să fi fost produse în conformitate cu respectivul regulament în varianta aplicabilă înainte de 1 septembrie 1986. Pentru a evita dificultățile care pot apărea la distribuirea acestor produse, se stabilesc dispoziții tranzitorii pentru vinurile spumante de import și pentru vinurile spumante produse în Spania și în Portugalia înainte de 1 septembrie 1986. În consecință, aceste produse pot fi oferite spre vânzare pentru o perioadă de tranziție după data respectivă, cu condiția să aibă un conținut total în anhidridă sulfuroasă în conformitate cu normele comunitare în vigoare înainte de 1 septembrie 1986.

(12) Anexa V litera B punctul 1 din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 stabilește conținutul maxim în acizi volatili pentru vin; pentru anumite vinuri de calitate produse în regiuni determinate (v.c.p.r.d.) și pentru anumite vinuri de masă descrise cu ajutorul indicațiilor geografice sau având o tărie alcoolică egală sau mai mare de 13 % pot fi prevăzute derogări. Anumite vinuri din aceste categorii, produse în Germania, Spania, Franța, Italia, Austria și în Regatul Unit au, în mod normal, datorită metodelor speciale de preparare și tăriei alcoolice ridicate, o aciditate volatilă superioară celei stabilite în anexa V menționată anterior, care, pentru ca aceste vinuri să poată fi elaborate în continuare conform metodelor tradiționale care le conferă proprietățile caracteristice, se impune să fie derogată de la anexa V litera B punctul 1 menționată anterior.

(13) În conformitate cu anexa V litera D punctul 3 la Regulamentul (CEE) nr. 1493/1999, se impune specificarea regiunilor viticole în care se practica în mod tradițional adăugarea de zaharoză în conformitate cu legislația în vigoare la 8 mai 1970.

(14) În Marele Ducat al Luxemburgului, dimensiunile reduse ale viticulturii permit autorităților competente să efectueze verificări sistematice ale loturilor de produse vinificate. În măsura în care aceste condiții rămân în vigoare, declarațiile referitoare la intenția de a îmbogăți vinul nu mai sunt indispensabile.

[1] JO L 54, 5.3.1979, p. 1.
[2] JO L 367, 31.12.1985, p. 39.
[3] JO L 54, 5.3.1979, p. 130.

(15) Anexa V litera G punctul 5 la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 prevede că orice operațiune de îmbogățire, acidulare și dezacidulare trebuie adusă la cunoștința autorităților competente. Același lucru este valabil și pentru cantitățile de zahăr, must de struguri concentrat și must de struguri concentrat rectificat deținute de persoanele fizice sau juridice care efectuează astfel de operațiuni; prin această declarație se urmărește monitorizarea operațiunilor respective. În consecință, declarațiile trebuie adresate autorităților competente din statul membru pe teritoriul căruia se efectuează operațiunea respectivă și trebuie să fie cât mai exacte posibil. Când apare și o creștere a tăriei alcoolice, autoritățile competente trebuie să fie informate în timp util, astfel încât să poată efectua o verificare eficientă. În cazul operațiunii de acidulare sau dezacidulare, este suficient să se efectueze o verificare a posteriori. Pentru a simplifica procedura administrativă, cu excepția primei notificări din respectivul an de recoltă, o astfel de notificare trebuie să poată fi făcută prin actualizarea registrelor verificate cu regularitate de către autoritățile competente.

(16) Anexa V litera F punctul 1 la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 stabilește anumite norme referitoare la îndulcirea vinurilor; această dispoziție se referă în special la vinurile de masă. Se aplică și la vinurile de calitate produse în regiuni determinate, în sensul anexei VI litera G punctul 2 din respectivul regulament.

(17) Îndulcirea nu trebuie să conducă la o îmbogățire a vinului în raport cu limitele stabilite în anexa V litera (C) la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999. În acest scop, în anexa VI litera F punctul 1 la respectivul regulament au fost prevăzute dispoziții speciale. În plus, măsurile de control se dovedesc esențiale pentru a garanta respectarea dispozițiilor în cauză.

(18) Pentru a mări eficiența controalelor, îndulcirea trebuie efectuată doar în faza de producție sau într-o fază cât mai apropiată de aceasta. Prin urmare, această operațiune trebuie limitată doar la faza de producție și de vânzare en-gross.

(19) Autoritatea de control trebuie să fie informată cu privire la iminența acestei operațiuni; în consecință, orice persoană care intenționează să efectueze o astfel de operațiune trebuie să informeze în scris autoritățile de control. Cu toate acestea, această procedură poate fi simplificată dacă o întreprindere efectuează frecvent sau continuu o astfel de operațiune de îndulcire.

(20) Prin această informare se urmărește monitorizarea operațiunilor respective. În consecință, declarațiile trebuie adresate autorităților competente din statul membru pe teritoriul căruia se efectuează operațiunea respectivă, trebuie să fie cât mai exacte posibil și să ajungă la autoritățile competente înainte de efectuarea operațiunii.

(21) Pentru un control eficace, producătorul în cauză trebuie să declare cantitățile de must de struguri sau de must de struguri concentrat pe care le deține înainte de efectuarea operațiunii de îndulcire; cu toate acestea, declarația nu are valoare decât în cazul în care se impune păstrarea unor registre de intrări și ieșiri pentru produsele utilizate în operațiunile de îndulcire.

(22) Pentru a împiedica utilizarea zaharozei la îndulcirea vinurilor licoroase, pe lângă mustul de struguri concentrat, se permite utilizarea mustului de struguri concentrat rectificat.

(23) „Cupajul" este o practică oenologică răspândită și, având în vedere consecințele posibile ale acesteia, utilizarea practicii trebuie reglementată pentru a preveni abuzul.

(24) Cupajul este amestecarea vinurilor sau musturilor de diferite origini sau din diferite categorii.

(25) Indicarea originii geografice sau a soiului de vin este extrem de importantă pentru valoarea comercială a vinurilor sau a musturilor care provin din aceeași zonă vitivinicolă a Comunității sau din aceeași zonă de producție a unei țări terțe. Prin urmare, amestecarea vinurilor sau a musturilor de struguri provenind din aceeași zonă, dar din regiuni geografice diferite, din cadrul zonei respective sau care provin din soiuri diferite de viță sau din ani de recoltă diferiți este considerată cupaj în cazul în care în descrierea produsului final se menționează originea geografică, soiul de struguri sau anul de recoltă.

(26) Articolul 42 alineatul (6) din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 interzice în principiu cupajul vinului de masă alb cu vin de masă roșu, dar stabilește o derogare pentru regiunile în care aceasta este o practică tradițională.

(27) Această derogare stabilește norme specifice pentru Spania, în conformitate cu structura sectorului vitivinicol și cu comportamentul consumatorilor, care se modifică lent.

(28) Pentru a limita cupajul vinului de masă alb și roșu în Spania, acolo unde este cazul, este important să se asigure că vinurile produse prin această practică nu pot fi consumate în afara Spaniei.

(29) Statele membre au dreptul ca, pentru o perioadă determinată să autorizeze, în scop experimental, utilizarea anumitor practici și tratamente oenologice care nu au fost prevăzute în Regulamentul (CE) nr. 1493/1999.

(30) Articolul 46 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 prevede adoptarea metodelor de analiză care stabilesc compoziția produselor menționate la articolul 1 din respectivul regulament și a regulilor pe baza cărora se stabilește dacă produsele respective au fost supuse unor proceduri contrare practicilor oenologice aprobate.

(31) Anexa VI litera J punctul 1 din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 prevede o examinare analitică care să măsoare cel puțin acei factori, dintre cei enumerați la litera J punctul 3 din respectiva anexă, care permit distingerea calității respectivului v.c.p.r.d.

(32) Pentru ca detaliile documentelor referitoare la produsele în cauză să fie clare și să poată fi comparate în vederea controlului, se impune introducerea unor metode de analiză uniforme; în consecință, aceste metode trebuie să fie obligatorii pentru orice tranzacție comercială și pentru orice operațiune de control și, cu toate acestea, având în vedere cerințele de control și facilitățile limitate ale schimburilor comerciale, se permite în continuare, pentru o perioadă limitată, utilizarea unui anumit număr de proceduri uzuale care să permită determinarea rapidă și cu o exactitate rezonabilă a factorilor ceruți.

(33) Metodele comunitare de analiză a vinurilor au fost stabilite în Regulamentul (CEE) nr. 2676/90 al Comisiei ([1]). Datorită faptului că metodele respective sunt valabile, acest regulament rămâne în vigoare cu excepția metodelor uzuale care nu vor mai fi descrise.

(34) Articolul 80 din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 permite adoptarea de măsuri pentru facilitarea trecerii la regimul prevăzut de prezentul regulament. Această posibilitate este folosită pentru a-i proteja pe operatorii care dețin stocuri mari din anumite produse prevăzute de respectivul regulament împotriva pierderilor substanțiale.

(35) Măsurile stabilite în prezentul regulament sunt în conformitate cu avizul Comitetului de gestiune a vinurilor,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Obiectul prezentului articol

Fără a aduce atingere dispozițiilor generale din domeniul produselor alimentare, reglementarea comunitară privind tratarea și practicile oenologice este cuprinsă în titlul V capitolul I din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 și în anexele acestuia, precum și în codul stabilit în prezentul regulament.

Prezentul cod conține normele referitoare la punerea în aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1493/1999, în special cele referitoare la produsele destinate producției de vin (titlul I) și la tratamentele și practicile oenologice autorizate în Comunitate (titlurile II și III).

TITLUL I

CERINȚE PENTRU ANUMITE SOIURI DE STRUGURI ȘI MUSTURI DE STRUGURI

Articolul 2

Utilizarea strugurilor din anumite soiuri

(1) Strugurii din soiurile clasificate doar ca soiuri de struguri de masă nu sunt utilizați la producerea vinului.

(2) Prin derogare de la articolul 42 alineatul (5) din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, strugurii din soiurile enumerate în anexa I la acest regulament pot fi utilizați în cadrul Comunității la elaborarea produselor menționate în dispoziția respectivă.

Articolul 3

Utilizarea anumitor produse care nu au tăria alcoolică naturală în volume necesară pentru producerea vinurilor spumante, vinurilor spumoase și a vinurilor perlante

Anii în care, datorită unor condiții climaterice nefavorabile, pot fi utilizate produse din zonele vitivinicole A și B care nu au tăria alcoolică naturală minimă în volume stabilită pentru zona vitivinicolă în cauză, conform condițiilor stabilite la articolul 44 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 pentru producerea vinurilor spumante, vinurilor spumoase și vinurilor perlante, sunt stabiliți în conformitate cu condițiile prevăzute în anexa II la prezentul regulament.

Articolul 4

Utilizarea mustului de struguri din anumite soiuri de viță la elaborarea vinurilor spumante de calitate de tip aromat și a vinurilor spumante de calitate produse în regiuni determinate (v.s.c.p.r.d.) de tip aromat și excepțiile de la această utilizare

(1) Lista soiurilor de viță producătoare de must de struguri sau de must de struguri în fermentare care trebuie utilizate pentru a constitui recolta pentru elaborarea vinurilor spumante de calitate de tip aromat și a v.s.c.p.r.d. de tip aromat în conformitate cu anexa V litera I punctul 3 și anexa VI litera K punctul 10 litera (a) la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 este stabilită în anexa III litera A la prezentul regulament.

([1]) JO L 272, 3.10.1990, p. 1.

(2) Derogările menționate în anexa V litera I punctul 3 litera (a) și în anexa VI litera K punctul 10 litera (a) la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 cu privire la soiurile de viță și la produsele utilizate pentru a constitui recolta sunt stabilite în anexa III litera B la prezentul regulament.

TITLUL II

PRACTICI ȘI TRATAMENTE OENOLOGICE

CAPITOLUL I

LIMITE ȘI CONDIȚII REFERITOARE LA UTILIZAREA ANUMITOR SUBSTANȚE AUTORIZATE ÎN SCOPURI OENOLOGICE

Articolul 5

Limite privind utilizarea anumitor substanțe

Substanțele autorizate în scopuri oenologice enumerate în anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 pot fi utilizate doar în limitele stabilite în anexa IV la prezentul regulament.

Articolul 6

Polivinilpolipirolidon

Polivinilpolipirolidonul, a cărui utilizare este stabilită în anexa IV punctul 1 litera (p) și punctul 3 litera (y) la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, poate fi utilizat doar pe baza cerințelor și a criteriilor de puritate stabilite în anexa V la prezentul regulament.

Articolul 7

Tartrul de calciu

Tartrul de calciu, a cărui utilizare la precipitatea tartrului este stabilită în anexa IV punctul 3 litera (v) la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, poate fi utilizat doar în conformitate cu cerințele stabilite în anexa VI la prezentul regulament.

Articolul 8

Acidul tartric

Acidul tartric, a cărui utilizare la dezacidulare este stabilită în anexa IV punctul 1 litera (m) și în anexa IV punctul 3 litera (l) la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, poate fi utilizat doar pentru produsele care:

— sunt din viță de soiul Elbling și Riesling; și

— sunt obținute din struguri culeși în următoarele regiuni vitivinicole din partea de nord a zonei vitivinicole A:

  — Ahr;

  — Rheingau;

  — Mittelrhein;

  — Mosel-Saar-Ruwer;

  — Nahe;

  — Rheinhessen;

  — Rheinpfalz;

  — Moselle luxembourgeoise.

Articolul 9

Rășină de pin de Alep

Rășina de pin de Alep, a cărei utilizare este stabilită în anexa IV punctul 1 litera (n) la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, poate fi utilizată doar pentru a produce vin de masă de tip „retsina”. Această practică oenologică poate fi utilizată doar:

— pe teritoriul geografic al Greciei;

— utilizând must de struguri din soiuri de struguri, regiuni de producție și regiuni vitivinicole specificate în dispozițiile în vigoare în Grecia la data de 31 decembrie 1980;

— prin adăugarea de maximum 1 000 grame de rășină per hectolitru de produs utilizat, înainte de fermentare sau, dacă tăria alcoolică în volume efectivă nu depășește o treime din tăria alcoolică în volume totală, pe durata fermentării.

În cazul în care Grecia intenționează să modifice deciziile menționate la liniuța a doua, trebuie să informeze în prealabil Comisia cu privire la aceasta. În cazul în care Comisia nu dă un răspuns acestei notificări în termen de două luni, Grecia poate pune în aplicare modificărilor avute în vedere.

Articolul 10

Beta-glucanaza

Beta-glucanaza, a cărei utilizare este stabilită în anexa IV punctul 1 litera j la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, poate fi utilizată doar dacă îndeplinește condițiile prevăzute în anexa VII la prezentul regulament.

Articolul 11

Bacteriile lactice

Bacteriile lactice, a căror utilizare este stabilită în anexa IV punctul 1 litera (q) și punctul 3 litera (z) la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, pot fi utilizate doar dacă îndeplinesc condițiile stabilite în anexa VIII la prezentul regulament.

Articolul 12

Rășini schimbătoare de ioni

Rășinile schimbătoare de ioni, care pot fi utilizate în conformitate cu anexa IV punctul 2 litera (h) la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, sunt copolimeri de stiren și divinilbenzen care conțin grupuri de acid sulfonic sau amoniu. Acestea trebuie să corespundă cerințelor stabilite în Directiva 89/109/CEE a Consiliului din 21 decembrie 1988 privind apropierea legislațiilor statelor membre referitoare la materiale și obiectele care intră în contact cu produsele alimentare [1] și la dispozițiile comunitare și naționale adoptate în vederea punerii în aplicare a respectivului document. În plus, la testarea cu metoda de analiză stabilită în anexa IX din prezentul regulament, acestea trebuie să piardă, în oricare dintre solvenții enumerați, maximum un mg/l din materia organică. Trebuie regenerate cu substanțe a căror utilizare este permisă în elaborarea produselor alimentare.

Rășinile pot fi utilizate numai sub supravegherea unui oenolog sau a unui tehnician și doar în instalații aprobate de autoritățile statului membru pe teritoriul căruia sunt utilizate. Autoritățile respective stabilesc obligațiile și responsabilitățile care revin oenologilor și tehnicienilor autorizați.

Articolul 13

Ferocianura de potasiu

Ferocianura de potasiu, a cărei utilizare este stabilită în anexa IV punctul 3 litera (p) la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, poate fi utilizată doar sub supravegherea unui oenolog sau a unui tehnician autorizat de autoritățile statului membru pe teritoriul căruia se derulează procesul, iar responsabilitățile care le revin acestora sunt stabilite, dacă este cazul, de către statul membru în cauză.

După tratamentul cu ferocianură de potasiu, vinul trebuie să conțină urme de fier.

Dispozițiile privind controlul utilizării produsului menționat în prezentul articol sunt adoptate de statele membre.

[1] JO L 40, 11.2.1989, p. 38.

Articolul 14

Fitatul de calciu

Fitatul de calciu, a cărui utilizare este stabilită în anexa IV punctul 3 litera (p) la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, poate fi utilizat doar sub supravegherea unui oenolog sau a unui tehnician autorizat de autoritățile statului membru pe teritoriul căruia se derulează procesul iar responsabilitățile care le revin acestora sunt stabilite, dacă este cazul, de către statul membru în cauză.

După tratament, vinul trebuie să conțină urme de fier.

Dispozițiile privind controlul utilizării produselor menționate în primul alineat sunt adoptate de statele membre.

Articolul 15

Acidul tartric D-L

Acidul tartric D-L, a cărui utilizare este stabilită în anexa IV punctul 3 litera (s) la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, poate fi utilizat doar sub supravegherea unui oenolog sau a unui tehnician autorizat de autoritățile statelor membre pe teritoriul cărora se derulează procesul iar responsabilitățile care le revin acestora sunt stabilite, dacă este cazul, de către statul membru în cauză.

Dispozițiile privind controlul utilizării produsului menționat în prezentul articol sunt adoptate de statele membre.

Articolul 16

Tratament prin electrodializă

Tratamentul prin electrodializă, a cărui utilizare la asigurarea stabilizării tartrice a vinului este prevăzută în anexa IV punctul 4 litera (b) la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, poate fi utilizat doar dacă îndeplinește cerințele stabilite în anexa X la prezentul regulament. Este utilizat numai pentru vinul de masă până la data de 31 iulie 2001.

Articolul 17

Ureaza

Ureaza, a cărei utilizare pentru reducerea nivelului de uree în vin este stabilită în anexa IV punctul 4 litera (c) la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, poate fi utilizată doar dacă îndeplinește cerințele și criteriile de puritate stabilite în anexa XI la prezentul regulament.

Articolul 18

Aportul de oxigen

Aportul de oxigen, menționat în anexa IV punctul 4 litera (a) la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, poate fi realizat utilizându-se oxigen gazos pur.

CAPITOLUL II

LIMITE ȘI CONDIȚII SPECIFICE

Articolul 19

Conținutul în anhidridă sulfuroasă

(1) Modificările efectuate la lista de vinuri din anexa V litera A punctul 2 la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 sunt stabilite în anexa XII la prezentul regulament.

(2) Până la epuizarea stocurilor, pentru consumul uman direct pot fi oferite:

— vinurile originare din Comunitate, cu excepția celor originare din Portugalia, produse înainte de 1 septembrie 1986, altele decât vinurile spumante și licoroase; și

— vinurile originare din țări terțe și din Portugalia importate în Comunitate, înainte de 1 septembrie 1987, vinurile, altele decât vinurile spumante și licoroase

al căror conținut total de anhidridă sulfuroasă nu depășește, la scoaterea pe piață pentru consumul uman direct:

(a) 175 mg per litru pentru vinurile roșii;

(b) 225 mg per litru pentru vinurile albe și rosé;

(c) prin derogare de la litera (a) și (b) de mai sus, pentru vinurile cu un conținut de zahăr rezidual exprimat ca zahăr invertit de minimum 5 g per litru, 225 mg per litru pentru vinurile roșii și 275 mg per litru pentru vinurile albe și rosé.

În plus, pot fi oferite, pentru consumul uman direct în țara de producție și pentru export în țări terțe, până la epuizarea stocurilor:

— vinurile originare din Spania produse înainte de 1 septembrie 1986, al căror conținut total de anhidridă sulfuroasă nu depășește valoarea maximă stabilită în deciziile în vigoare înainte de acea dată în Spania; și

— vinurile originare din Portugalia înainte de 1 ianuarie 1991, al căror conținut total de anhidridă sulfuroasă nu depășește valoarea maximă stabilită în deciziile în vigoare înainte de acea dată în Portugalia.

(3) Vinurile spumante provenind din țări terțe și din Portugalia și importate în Comunitate înainte de 1 septembrie 1987 pot fi oferite pentru consumul uman direct până la epuizarea stocurilor, cu condiția să aibă un conținut total de anhidridă sulfuroasă de maximum:

— 250 mg per litru pentru vinurile spumante; și

— 200 mg per litru pentru vinurile spumante de calitate.

În plus, pentru consumul uman direct în țara de producție și pentru export în țări terțe, pot fi oferite, până la epuizarea stocurilor:

— vinurile originare din Spania produse înainte de 1 septembrie 1986, al căror conținut total de anhidridă sulfuroasă nu depășește valoarea maximă stabilită în deciziile în vigoare înainte de acea dată în Spania; și

— vinurile originare din Portugalia produse înainte de 1 ianuarie 1991, al căror conținut total de anhidridă sulfuroasă nu depășește valoarea maximă stabilită în deciziile în vigoare înainte de acea dată în Portugalia.

Articolul 20

Conținutul în acid volatil

Vinurile pentru care au fost stabilite derogări cu privire la conținutul maxim în acid volatil în conformitate cu anexa V litera B punctul 3 la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 sunt menționate în anexa XIII la prezentul regulament.

Articolul 21

Utilizarea sulfatului de calciu în anumite vinuri licoroase

Derogările referitoare la utilizarea sulfatului de calciu conform anexei V litera J punctul 4 litera (b) la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 se referă doar la următoarele vinuri provenind din Spania:

(a) „Vino generoso”, definit în anexa VI litera L punctul 8 la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999;

(b) „Vino generoso de licor” definit în anexa VI litera L punctul 11 la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999.

TITLUL II

PRACTICI OENOLOGICE

CAPITOLUL I

ÎMBOGĂȚIREA

Articolul 22

Autorizarea de a utiliza zaharoză

Regiunile vitivinicole în care este autorizată utilizarea de zaharoză în sensul dispozițiilor anexei V litera D punctul 3 la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 sunt:

(a) zona vitivinicolă A,

(b) zona vitivinicolă B,

(c) zonele vitivinicole C, cu excepția podgoriilor din Italia, Grecia, Spania și Portugalia și a podgoriilor din departamentele franceze care se găsesc sub jurisdicția curților de apel din:

— Aix-en-Provence,

— Nîmes,

— Montpellier,

— Toulouse,

— Agen,

— Pau,

— Bordeaux,

— Bastia.

Cu toate acestea, îmbogățirea prin îndulcire în uscat poate fi autorizată de autoritățile naționale ca o excepție în departamentele franceze enumerate anterior. Franța trebuie să informeze imediat Comisia și restul statelor membre cu privire la o astfel de autorizare.

Articolul 23

Îmbogățirea în cazul unor condiții climaterice extrem de nefavorabile

În anii în care, în conformitate cu procedura prevăzută la articolul 75 din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, se autorizează o creștere a tăriei alcoolice în volume menționate în anexa V litera C punctul 3 din același regulament, datorită unor condiții climaterice extrem de nefavorabile în conformitate cu anexa V litera C punctul 4 din același regulament, zonele vitivinicole, regiunile geografice și soiurile în cauză, dacă este cazul, sunt stabilite în anexa XIV la prezentul regulament.

Articolul 24

Îmbogățirea producției de vin pentru vinurile spumante

În conformitate cu anexa V litera H punctul 4 și litera I punctul 5 și anexa VI litera K punctul 11 la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, fiecare stat membru poate autoriza îmbogățirea producției de vin în faza de preparare a vinurilor spumante, cu condiția ca:

(a) nici una dintre componentele producției de vin să nu fi fost supusă în prealabil procesului de îmbogățire;

(b) componentele respective să fie obținute numai din struguri recoltați pe teritoriul său;

(c) îmbogățirea să fie efectuată printr-o singură operațiune;

(d) să nu fie depășite următoarele limite:

— 3,5 % vol. pentru o producție de vin cu componente provenind din zona vitivinicolă A, cu condiția ca tăria alcoolică în volume naturală a fiecărei componente să fie de minimum 5 % vol.;

— 2,5 % vol. pentru o producție de vin cu componente provenind din zona vitivinicolă B, cu condiția ca tăria alcoolică în volume naturală a fiecărei componente să fie de minimum 6 % vol.;

— 2 % vol. pentru o producție de vin cu componente provenind din zonele vitivinicole C I a, C I b, C II și C III, cu condiția ca tăria alcoolică în volume naturală a fiecărei componente să fie de minimum 7,5 % vol., 8 % vol., 8,5 % vol. și respectiv 9 % vol.

Limitele menționate anterior nu aduc atingere punerii în aplicare a dispozițiilor articolului 44 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 în cazul producțiilor de vin destinate elaborării vinurilor spumante conform anexei I punctul 15 din același regulament;

(e) metoda utilizată este adaosul de zaharoză, de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat.

Articolul 25

Norme administrative referitoare la îmbogățire

(1) Declarația prevăzută în anexa V litera G punctul 5 la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 referitoare la operațiunile de creștere a tăriei alcoolice sunt efectuate de persoanele fizice sau juridice care desfășoară operațiunile respective în conformitate cu termenele și condițiile de control stabilite de autoritățile competente ale statului membru pe teritoriul căruia se desfășoară operațiunea respectivă.

(2) Declarația prevăzută la alineatul (1) trebuie făcută în scris și cuprinde următoarele informații:

— numele și adresa declarantului;

— locul de desfășurare al operațiunii;

— data și ora la care urmează să înceapă operațiunea;

— descrierea produsului supus operațiunii respective;

— procedeul utilizat în operațiunea respectivă, cu detalii referitor la tipul de produs utilizat.

(3) Cu toate acestea, statele membre pot accepta trimiterea către autoritățile competente a unei declarații prealabile valabile pentru mai multe operațiuni sau pentru o perioadă determinată. O astfel de declarație este acceptată numai în cazul în care persoana care a întocmit documentul respectiv păstrează un registru în care înscrie fiecare operațiune de îmbogățire conform cerințelor stabilite la alineatul (6) și fiecare dintre informațiile menționate la alineatul (2).

(4) În cazul în care declarantul nu poate, din motive de forță majoră, să transmită declarația respectivă în timp util, statele membre stabilesc condițiile în care acesta trebuie să prezinte o nouă declarație către autoritățile competente astfel încât să poată permite efectuarea controalelor necesare.

Autoritățile trebuie să informeze în scris Comisia cu privire la aceste dispoziții.

(5) Declarația menționată la alineatul (1) nu este cerută în Marele Ducat al Luxemburgului.

(6) Detaliile legate de operațiunile desfășurate privind creșterea tăriei alcoolice trebuie înregistrate imediat după încheierea operațiunii, în conformitate cu dispozițiile adoptate în aplicarea articolului 70 din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999.

În cazurile în care declarațiile prealabile valabile pentru mai multe operațiuni nu indică data și ora la care începe operațiunea, aceste detalii trebuie înregistrate în registre înainte de începerea fiecărei operațiuni.

CAPITOLUL II

ACIDULAREA ŞI DEZACIDULAREA

Articolul 26

Norme administrative privind acidularea și dezacidularea

(1) În cazul acidulării și dezacidulării, declarația prevăzută în anexa V litera G punctul 5 la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 este prezentată cel mai târziu a doua zi după derularea primei operațiuni efectuate în cursul unui an viticol. Aceasta este valabilă pentru respectivul an viticol.

(2) Declarația menționată la alineatul (1) trebuie făcută în scris și cuprinde următoarele informații:

— numele și adresa declarantului;

— tipul operațiunii desfășurate;

— locul de desfășurare a operațiunii.

(3) Detaliile legate de fiecare operațiune de acidulare și dezacidulare trebuie înregistrate imediat după încheierea operațiunii, în conformitate cu dispozițiile adoptate în sensul articolului 70 din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999.

CAPITOLUL III

NORME COMUNE PENTRU OPERAȚIUNILE DE ÎMBOGĂȚIRE, ACIDULARE ŞI DEZACIDULARE

Articolul 27

Acidularea și îmbogățirea aceluiași produs

Cazurile în care, conform anexei V litera E punctul 7 la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, se permite acidularea și îmbogățirea aceluiași produs în sensul stabilit în anexa I din același regulament sunt decise în conformitate cu procedura stabilită la articolul 75 din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 și sunt în conformitate cu anexa XV la prezentul regulament.

Articolul 28

Condiții generale privind îmbogățirea, acidularea și dezacidularea altor produse decât vinul

Operațiunile menționate în anexa V litera G punctul 1 la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 trebuie efectuate o singură dată. Cu toate acestea, statele membre pot permite desfășurarea unora dintre aceste procese pe durata mai multor operațiuni, în cazul în care acest lucru contribuie la îmbunătățirea vinificării produselor în cauză. În astfel de cazuri, limitele stabilite în anexa V la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 se aplică întregii operațiuni.

Articolul 29

Derogări de la datele stabilite pentru operațiunile de îmbogățire, acidulare și dezacidulare

Prin derogare de la datele stabilite în anexa V litera G punctul 7 la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, operațiunile de îmbogățire, acidulare și dezacidulare pot fi efectuate înainte de datele stabilite în anexa XVI la prezentul regulament.

CAPITOLUL IV

ÎNDULCIREA

Articolul 30

Norme tehnice aplicabile operațiunii de îndulcire

Operațiunea de îndulcire a vinurilor de masă și a v.c.p.r.d. este autorizată doar în stadiul de producție și de comerț en-gross.

Articolul 31

Norme administrative aplicabile operațiunii de îndulcire

(1) Persoanele fizice sau juridice care efectuează operațiunea de îndulcire adresează o declarație autorității competente din statul membru pe teritoriul căruia se desfășoară îndulcirea.

(2) Declarațiile se fac în scris și trebuie să parvină autorității competente cu cel puțin 48 de ore înainte de desfășurarea operațiunii de îndulcire.

Cu toate acestea, în cazul în care aceste operațiuni sunt efectuate frecvent sau continuu, statele membre pot accepta trimiterea către autoritățile competente a unei declarații prealabile valabile pentru mai multe operațiuni sau pentru o perioadă determinată. O astfel de declarație este acceptată numai în cazul în care persoana care a întocmit documentul respectiv păstrează un registru în care înscrie fiecare operațiune de îndulcire și informațiile menționate la alineatul (3).

(3) Declarațiile trebuie să cuprindă următoarele informații:

(a) pentru operațiunile de îndulcire efectuate în conformitate cu anexa V litera F punctul 1 litera (a) și anexa VI litera G punctul 2 la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999:

   (i) cantitatea și tăria alcoolică totală și cea dobândită ale vinului de masă sau ale v.c.p.r.d. care urmează a fi îndulcit;

   (ii) cantitatea și tăria alcoolică totală și cea dobândită ale mustului de struguri care urmează să fie adăugat;

   (iii) tăria alcoolică totală și cea dobândită ale vinului de masă sau ale v.c.p.r.d. după îndulcire.

(b) pentru operațiunile de îndulcire efectuate în conformitate cu anexa V litera F punctul 1 litera (b) și anexa VI litera G punctul 2 la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999:

   (i) cantitatea și tăria alcoolică totală și cea dobândită ale vinului de masă sau ale v.c.p.r.d. care urmează a fi îndulcit;

   (ii) cantitatea și tăria alcoolică totală și cea dobândită ale mustului de struguri sau cantitatea și densitatea mustului de struguri concentrat care trebuie adăugat, după cum este cazul;

   (iii) tăria alcoolică totală și cea dobândită ale vinului de masă sau ale v.c.p.r.d. după îndulcire.

(4) Persoanele menționate la alineatul (1) trebuie să mențină registre de intrare și de ieșire exacte care să reflecte cantitățile de must de struguri sau de must de struguri concentrat pe care le dețin pentru operațiunea de îndulcire.

Articolul 32

Îndulcirea anumitor vinuri de import

Îndulcirea vinurilor de import, menționată în anexa V litera F punctul 3 la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, se efectuează în conformitate cu condițiile stabilite la articolele 30 și 31 din prezentul regulament.

Articolul 33

Norme specifice aplicate la îndulcirea vinurilor licoroase

(1) Îndulcirea conform condițiilor stabilite în anexa V litera J punctul 6 litera (a) a doua liniuță din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 este autorizată pentru „vino generoso de licor" conform definiției din anexa VI litera L punctul 11 la respectivul regulament.

(2) Îndulcirea conform condițiilor stabilite în anexa V litera J punctul 6 litera (a) a treia liniuță la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 este autorizată pentru v.l.c.p.r.d. „Madeira".

CAPITOLUL V

CUPAJUL

Articolul 34

Definiție

(1) În sensul stabilit de articolul 46 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, „cupaj" reprezintă amestecarea de vinuri sau musturi care provin din:

(a) state diferite,

(b) zone vitivinicole diferite din Comunitate în sensul stabilit la anexa III la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 sau din zone de producție diferite dintr-o țară terță,

(c) aceeași zonă vitivinicolă comunitară sau aceeași zonă de producție dintr-o țară terță, dar fiind diferită ca:

— origine geografică; sau

— soi de viță; sau

— an de recoltă,

cu condiția ca originea geografică, soiul de viță sau anul de recoltă să fie specificate ori să se ceară specificarea acestor informații în descrierea produsului în cauză; sau

(d) categorii diferite de vinuri sau musturi.

(2) Următoarele categorii sunt considerate categorii de vinuri sau de musturi diferite:

— vinul roșu, vinul alb și musturile sau vinurile adecvate obținerii uneia dintre aceste categorii de vin;

— vinul de masă, v.c.p.r.d. sau vinurile adecvate obținerii uneia dintre aceste categorii de vin.

În cadrul prezentului alineat, vinul rosé este considerat a fi vin roșu.

(3) Nu sunt considerate cupaj următoarele procese:

(a) adaosul de must de struguri concentrat sau de must de struguri concentrat rectificat pentru a crește tăria alcoolică naturală a produsului în cauză;

(b) îndulcirea:

— vinului de masă;

— unui v.c.p.r.d., în cazul în care produsul utilizat la îndulcire provine dintr-o regiune determinată al cărei nume îl poartă sau este must de struguri concentrat rectificat;

(c) producerea unui v.c.p.r.d. în conformitate cu practicile tradiționale menționate în anexa VI litera (D) punctul (2) la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999.

Articolul 35

Norme generale aplicabile cupajului

(1) Sunt interzise amestecul și cupajul:

— vinurilor de masă între ele; sau

— vinurilor adecvate obținerii de vinuri de masă între ele sau cu vinuri de masă; sau

— v.c.p.r.d. între ele,

dacă unul dintre ingrediente nu corespunde dispozițiilor Regulamentului (CE) nr. 1493/1999 sau ale prezentului regulament.

(2) Rezultatul amestecului dintre strugurii proaspeți, mustul de struguri, mustul de struguri în fermentare sau vinul nou încă în fermentare, în cazul în care oricare dintre aceste produse nu are caracteristicile necesare pentru obținerea vinului de masă sau a vinului adecvat pentru producerea vinului de masă, cu produse adecvate obținerii unui astfel de vin de masă, nu este considerat vin de masă sau vin adecvat obținerii unui de vin de masă.

(3) În cazul în care cupajul este efectuat și în conformitate cu următoarele alineate, singurele produse care pot fi considerate vinuri de masă sunt cele care rezultă din cupajul vinurilor de masă între ele sau din cupajul vinurilor de masă cu vinuri adecvate obținerii vinurilor de masă, cu condiția ca aceste vinuri adecvate obținerii vinurilor de masă să aibă o tărie alcoolică în volume naturală de maximum 17 % vol.

(4) Fără a aduce atingere articolului 44 alineatul (7) din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 și articolului 36 din prezentul regulament, cupajul unui vin adecvat obținerii unui de vin de masă cu:

(a) un vin de masă poate rezulta într-un vin de masă doar dacă operațiunea este efectuată în regiunea vitivinicolă în care a fost produs vinul adecvat obținerii unui de vin de masă;

(b) un alt vin adecvat obținerii unui vin de masă poate rezulta într-un vin de masă doar dacă:

— cel de-al doilea vin adecvat obținerii unui vin de masă a fost produs în aceeași regiune vitivinicolă; și

— operațiunea este efectuată în aceeași regiune vitivinicolă.

(5) Este interzis cupajul unui must de struguri sau a unui vin de masă care a fost supus tratamentului oenologic menționat în anexa IV punctul 1 litera (n) la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 cu un must de struguri sau cu un vin care nu a fost supus aceluiași tratament oenologic.

Articolul 36

Norme specifice aplicabile cupajului vinurilor albe și vinurilor roșii în Spania

(1) În sensul articolului 42 alineatul (6) din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, cupajul unui vin adecvat obținerii unui de vin de masă alb sau a unui vin de masă alb cu un vin adecvat obținerii unui de vin de masă roșu sau a unui vin de masă roșu este permis în Spania până la data de 31 iulie 2005, cu condiția ca produsul obținut să aibă caracteristicile unui vin de masă roșu.

(2) Vinurile de masă roșii și rosé din Spania care rezultă din cupajul menționat la alineatul (1) nu pot face obiectul schimburilor comerciale cu alte state membre sau exporturilor în țările terțe.

(3) În scopul aplicării dispozițiilor alineatului (2), organismul competent desemnat de Spania garantează originea vinurilor de masă roșii și rosé din Spania prin aplicarea unui timbru la rubrica rezervată comentariilor oficiale pe documentul prevăzut la articolul 70 din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, precedat de mențiunea: „acest vin nu este produs prin cupaj între vin alb/roșu".

CAPITOLUL VI

ADAOSUL DE ALTE PRODUSE

Articolul 37

Adaosul de distilat la vinurile licoroase și la anumite v.l.c.p.r.d.

Caracteristicile distilaturilor de vin și ale distilaturilor seci de stafide care pot fi adăugate la vinurile licoroase și la anumite v.l.c.p.r.d. în conformitate cu anexa V litera J punctul 2 litera (a) punctul (i) a doua liniuță din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 trebuie să fie în conformitate cu anexa XVII la prezentul regulament.

Articolul 38

Adaosul de alte produse și utilizarea musturilor de struguri la elaborarea anumitor v.l.c.p.r.d.

(1) Lista v.l.c.p.r.d. la prepararea cărora se utilizează mustul de struguri sau un amestec de must de struguri cu vin în conformitate cu anexa V litera J punctul 1 la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 trebuie să fie în conformitate cu anexa XVIII litera A la prezentul regulament.

(2) Lista v.l.c.p.r.d. la care se pot adăuga produsele menționate în anexa V litera J punctul 2 litera (b) la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 trebuie să fie în conformitate cu anexa XVIII litera B la prezentul regulament.

Articolul 39

Adaosul de alcool la vinurile petiante

În sensul articolului 42 alineatul (3) din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, adaosul de alcool la vinurile petiante nu conduce la o creștere a tăriei alcoolice totale în volume a vinului petiant cu mai mult de 0,5 % vol. Alcoolul poate fi adăugat numai sub formă de licoare de expediție și cu condiția ca o astfel de metodă să fie permisă de regulamentele în vigoare în statul membru producător și ca aceste regulamente să fi fost aduse la cunoștința Comisiei și a celorlalte state membre.

CAPITOLUL VII

ANUMITE CONDIȚII PRIVIND MATURAREA

Articolul 40

Maturarea anumitor vinuri licoroase

Maturarea efectuată în condițiile stabilite în anexa V litera J punctul 6 litera (c) la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 este autorizată pentru v.l.p.r.d. „Madeira".

TITLUL III

UTILIZAREA EXPERIMENTALĂ A NOILOR PRACTICI OENOLOGICE

Articolul 41

Norme generale

(1) În scopuri experimentale menționate la articolul 46 alineatul (2) litera (f) din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, fiecare stat membru poate autoriza utilizarea anumitor practici sau tratamente oenologice care nu au fost incluse în prezentul regulament, pentru o perioadă maximă de trei ani, cu condiția ca:

— practicile sau tratamentele în cauză să îndeplinească condițiile stabilite la articolul 42 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999;

— aceste practici sau tratamente să fie aplicate unor cantități care să nu depășească 50 000 hectolitri pe an pentru un singur experiment;

— produsele obținute să nu fie expediate în afara statului membru pe teritoriul căruia s-a desfășurat experimentul;

— la începutul experimentului, statul membru în cauză să informeze Comisia și restul statelor membre cu privire la condițiile fiecărei autorizații.

Un „experiment" constă într-una sau mai multe operațiuni efectuate în cadrul unui proiect de cercetare bine definit cu un singur protocol experimental.

(2) Înainte de expirarea perioadei prevăzute la alineatul (1), Comisia este sesizată de către statul membru interesat printr-o comunicare privind experimentul autorizat. Comisia informează celelalte state membre despre rezultatul acestui experiment. Dacă este cazul și în funcție de rezultate, statul membru în cauză poate sesiza Comisia cu o cerere privind autorizarea de a continua experimentul, eventual cu un volum mai mare. Pentru susținerea acestei cereri, statul membru prezintă un dosar adecvat.

(3) Hotărând în conformitate cu procedura prevăzută la articolul 75 din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, Comisia decide cu privire la cererea menționată la alineatul (2); în același timp, aceasta poate decide să permită continuarea experimentului în alt stat membru, în aceleași condiții.

(4) La sfârșitul perioadei menționate la alineatul (1) sau, acolo unde este cazul, la alineatul (2), și după culegerea tuturor informațiilor cu privire la experiment, dacă este cazul, Comisia poate prezenta Consiliului o propunere pentru autorizarea definitivă a practicii sau procesului oenologic pe care se bazează experimentul respectiv.

TITLUL IV

DISPOZIȚII FINALE

Articolul 42

Vinuri produse înainte de 1 august 2000

Vinurile produse înainte de data de 1 august 2000 pot fi oferite sau distribuite pentru consumul uman direct după data respectivă, cu condiția să corespundă normelor comunitare sau naționale în vigoare înainte de data respectivă.

Articolul 43

Cerințe pentru distilarea, deplasarea și utilizarea produselor care nu sunt conforme cu Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 sau cu prezentul regulament

(1) Produsele care, în sensul articolului 45 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, nu pot fi oferite sau distribuite pentru consumul uman direct trebuie distruse. Cu toate acestea, statele membre pot autoriza utilizarea anumitor produse ale căror caracteristici le vor determina, în distilerii, fabrici de oțet sau în scopuri industriale.

(2) Aceste produse nu pot fi păstrate de către producători sau comercianți fără un motiv legitim și nu pot fi mutate decât în distilerii, fabrici de oțet, întreprinderi unde sunt utilizate în scopuri industriale sau pentru produse industriale sau în instalații de eliminare.

(3) Statele membre pot adăuga agenți de denaturare sau indicatori la vinurile menționate la alineatul anterior, pentru a ușura identificarea vinurilor respective. Dacă este necesar, statele membre pot interzice utilizările menționate la alineatul (1) și pot dispune distrugerea produselor.

Articolul 44

Abrogări

(1) Regulamentele (CEE) nr. 1618/70, nr. 1972/78, nr. 2394/84, nr. 305/86, nr. 1888/86, nr. 2094/86, nr. 2202/89, nr. 2240/89, nr. 3220/90 și nr. 586/93 și Regulamentele (CE) nr. 3111/93 și nr. 1128/93 se abrogă.

(2) Regulamentul (CE) nr. 2676/90 se aplică produselor menționate în Regulamentul (CE) nr. 1493/1999. Dispozițiile cuprinse în anexa la Regulamentul (CE) nr. 2676/90 partea 1 punctul 5, partea 3 punctul 5, partea 5 punctul 3.2, partea 12 punctul 3, partea 16 punctul 3, partea 18 punctul 3, partea 23 punctul 3, partea 25 punctul 2.3, partea 26 punctul 3, partea 27 punctul 3, partea 30 punctul 3, partea 37 punctul 3 și partea 40 punctul 1.4 se abrogă începând cu 1 august 2001.

Articolul 45

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

Se aplică de la 1 august 2000.

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

Adoptat la Bruxelles, 24 iulie 2000.

Pentru Comisie

Franz FISCHLER

Membru al Comisiei

ANEXA I

Lista strugurilor din soiurile de viță care, fără a aduce atingere articolului 42 alineatul (5) din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, pot fi utilizați la elaborarea produselor menționate în dispoziția respectivă

(Articolul 2 din prezentul regulament)

(p.m.)

ANEXA II

Anii în care produsele din zonele vitivinicole A şi B care nu au tăria alcoolică în volume minimă stabilită de Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 pot fi utilizate la producerea vinurilor spumante, a vinurilor spumoase şi a vinurilor perlante

(Articolul 3 din prezentul regulament)

(p.m.)

ANEXA III

A. **Lista soiurilor de viță de vie ai căror struguri pot fi utilizați la constituirea producției de vin pentru elaborarea vinurilor spumante de calitate de tip aromat și a v.s.c.p.r.d., de tip aromat**

(Articolul 4 din prezentul regulament)

Aleatico N

Ασύρτικο (Assyrtiko)

Bourboulenc B

Brachetto N

Clairette B

Colombard B

Freisa N

Gamay N

Gewuerztraminer Rs

Girò N

Γλυκερύθρα (Glykerythra)

Huxelrebe

Macabeu B

Toate vinurile de tip malvoisie

Mauzac alb și rosé

Monica N

Μοσχοφίλερο (Moschofilero)

Mueller-Thurgau B

Toate vinurile de tip muscat

Parellada B

Perle B

Piquepoul B

Poulsard

Prosecco

Ροδήτης (Roditis)

Scheurebe

Torbato

B. **Derogări menționate în anexa V litera I punctul 3 litera (a) și anexa VI litera K punctul 10 litera (a) la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 cu privire la constituirea producției de vin pentru elaborarea vinurilor spumante de calitate de tip aromat și a v.s.c.p.r.d. de tip aromat**

Fără a aduce atingere anexei VI litera K punctul 10 litera (a), v.s.c.p.r.d. de tip aromat pot fi produse utilizându-se pentru producția de vin vinurile obținute din struguri din soiul de viță „Prosecco” recoltați în regiunile determinate cu denumire de origine Conegliano-Valdobbiadene și Montello e Colli Asolani.

ANEXA IV

Restricții în utilizarea anumitor substanțe

(Articolul 5 din prezentul regulament)

Restricțiile care se aplică utilizării substanțelor menționate în anexa IV la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999 în conformitate cu condițiile stabilite în respectivul regulament sunt următoarele:

Substanța	Utilizarea pentru strugurii proaspeți, mustul din struguri parțial fermentat, mustul din struguri parțial fermentat obținut din struguri stafidiți, mustul de struguri concentrat și vinul nou încă în fermentare	Utilizarea pentru mustul de struguri parțial fermentat destinat consumului uman direct ca atare, vinul adecvat producerii de vin de masă, vinul de masă, vinul spumant, vinul spumos, vinul petiant, vinul perlant, vinul licoros și v.c.p.r.d.
Pregătirea peretelui celulei de drojdie	40 g/hl	40 g/hl
Dioxid de carbon (1)		Conținutul maxim din vinul astfel tratat: 2 g/l
Acid L-ascorbic (1)		150 mg/l
Acid citric (1)		Conținutul maxim din vinul astfel tratat: 1 g/l
Acid metatartric		100 mg/l
Sulfat de cupru		1 g/hl cu condiția ca produsul astfel tratat să aibă un conținut de cupru care să nu depășească 1 mg/l
Cărbune pentru utilizare oenologică	100 g greutate uscată per hl	100 g greutate uscată per hl
Săruri nutritive: fosfat de diamoniu sau sulfat de amoniu	0,3 g/l (exprimate în săruri) (2)	0,3 g/l (exprimate în săruri) pentru elaborarea vinurilor spumante
Sulfit de amoniu sau bisulfit de amoniu	0,2 g/l (exprimate în săruri) (2)	
Factori de creștere: tiamină sub formă de hidroclorură de tiamină	0,6 mg/l (exprimate în tiamină)	0,6 mg/l (exprimate în tiamină) pentru elaborarea vinului spumant
Polivinilpolipirolidon	80 g/hl	80 g/hl
Tartru de calciu		200 g/hl
Fitat de calciu		8 g/hl

(1) Criteriile de puritate pentru acest produs sunt menționate în Directiva 96/77/CE a Comisiei din 2 decembrie 1996 de stabilire a unor criterii specifice de puritate pentru aditivi alimentari, alții decât coloranți și îndulcitori (JO L 339, 30.12.1996, p. 1) modificată de Directiva 98/86/CE (JO L 334, 9.12.1998, p. 1).

(2) Aceste produse pot fi folosite și în combinație, până la o limită totală de 0,3 g/l, fără a aduce atingere limitei de 0,2 g/l stabilită mai sus.

ANEXA V

Cerințe și criterii de puritate pentru polivinilpolipirolidon

(Articolul 6 din prezentul regulament)

Polivinilpolipirolidonul (PVPP), a cărui utilizare este prevăzută în anexa IV punctul 1 litera (p) și punctul 3 litera (y) la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, este un polimer reticulat statistic de [1-(2-oxo-pirolidiniletilen)].

Acesta este fabricat prin polimerizarea substanței N-vinil-2-pirolidon în prezența unui catalizator care poate fi sodă caustică sau N,N′-divinilimidazolin.

CARACTERISTICI

Pudră ușoară, de culoare alb-crem.

Insolubil în apă și în solvenți organici.

Insolubil în acizii minerali puternici și alcalini.

TESTE

1. PIERDERI LA USCARE

Mai puțin de 5 % în următoarele condiții:

Se pun 2 g de PVPP într-o capsulă de siliciu cu un diametru de 70 mm, se usucă în cuptor la o temperatură de 100-105 °C timp de șase ore. Se pune la răcit în uscător și apoi se cântărește.

Observație:

toate limitele stabilite în continuare se referă la greutate produs uscat.

2. CENUȘĂ

Mai puțin de 0,5 % în următoarele condiții:

reziduurile de la testul 1 se ard treptat fără a depăși 500-550 °C și se cântăresc.

3. ARSENIC

Mai puțin de 2 părți per milion în următoarele condiții:

Pregătirea produsului pentru testare:

Se pun 0,5 g PVPP într-un balon cu fund rotund de sticlă borosilicată plasat pe un disc cu un orificiu la mijloc, cu gâtul înclinat. Se adaugă 5 ml de acid sulfuric pur (calitate AR) și 10 ml de acid nitric pur (calitate AR) și se încălzește treptat. Când amestecul începe să ia culoarea maro, se adaugă o cantitate mică de acid nitric și se continuă încălzirea. Se continuă procedura până când lichidul devine incolor iar balonul este plin cu vapori de SO_3. Se lasă la răcit, se pune în 10 ml apă și se reîncălzește pentru a elimina vaporii de nitrat până ce se obțin vapori albi. Operațiunea se repetă; după ce s-a repetat de trei ori, se lasă să fiarbă câteva secunde, se răcește și se adaugă apă până la 40 ml.

Reactivi (calitate AR)

1. *Soluție de arsenic concentrată (100 mg de arsenic per litru)*

Se cântăresc exact 0,132 g de anhidridă de arsenic care a fost în prealabil uscată la 100 °C și se introduce substanța într-un balon conic de 500 ml. Se adaugă 3 ml hidroxid de sodiu și 200 ml apă. Se agită până la dizolvare. Se neutralizează licoarea arsenică cu 15 ml acid sulfuric diluat la 10 % (w/w) și se adaugă apă de brom saturată (calitate AR) până la stabilizarea culorii galbene a bromului liber (teoretic 7 ml). Se aduce la punctul de fierbere pentru a se elimina bromul în exces, se transferă într-un balon volumetric de 1 000 ml și se completează cu apă distilată.

2. *Soluție de arsenic distilată (1 mg de arsenic per litru)*

Se amestecă 10 ml de soluție de arsenic concentrată (100 mg per litru) cu apă distilată până la 1 000 ml. 1 ml din această soluție conține 0,001 mg arsenic.

3. *Tampon de vată cu acetat de plumb*

Se introduce un tampon absorbant de vată într-o soluție de acetat de plumb 5 % (w/w) la care s-a adăugat 1 % acid acetic. Se scurge pânza și se lasă la uscat. Se păstrează într-o sticlă bine închisă.

4. *Bumbac absorbant uscat în cuptor la 100 °C*

Se păstrează într-o sticlă bine închisă.

5. *Hârtie cu bromură de mercur*

Se pune o soluție alcoolică de bromură de mercur (5 %) într-un recipient dreptunghiular. Se înmoaie în soluție o hârtie de filtru albă de 80 g/m^2 tăiată în bucăți de 15 × 22 cm și îndoită în două. Se scurge hârtia și se lasă la uscat într-un loc întunecos, întinsă peste un fir nemetalic. Se taie o bucată de 1 mm din partea unde se pliază hârtia și 1 cm din marginile inferioare. Se taie hârtia în bucăți de 15 × 15 cm, se păstrează bucățile într-o sticlă bine închisă, acoperită cu hârtie neagră.

6. *Soluție de clorură stanoasă*

Se atacă la rece 20 g de staniu pur pentru analiză cu 100 ml acid clorhidric pur, *d* = 1,19. Se păstrează în prezența staniului metalic într-un flacon închis ermetic cu opritor cu supapă.

7. *Soluție de iodură de potasiu*

Clorură de potasiu	10 g
Excipient apă	100 ml

8. *Acid nitric pentru determinarea arsenicului (calitate AR)*

Acid cu o densitate de 1,38 la 20 °C, conținând între 61,5 și 65,5 % acid nitric (HNO_3). Nu trebuie să lase reziduuri fixe mai mari de 0,0001 %. Nu poate conține plumb detectabil cu ditizon sau peste o milionime de ion de clor, 2 milionimi ion sulfat, 2 milionimi ion ortofosfonic sau a o suta milionime arsenic.

9. *Acid sulfuric pentru determinarea arsenicului (calitate AR)*

Acid cu o densitate de 1,831-1,835 la 20 °C, conținând cel puțin 95 % acid sulfuric (H_2SO_4). Nu trebuie să lase reziduuri fixe mai mari de 0,0005 %. Nu poate conține mai mult de 2 milionimi metale grele, o milionime fier, o milionime ion de clor, o milionime ion azotic, 5 milionimi ion de amoniu sau 2 sute milionimi arsenic.

10. *Soluție acid sulfuric diluată 20 % (v/v) (36 g H2SO4 per 100 ml)*

Se amestecă: Acid sulfuric pur (calitate RA) 200 ml Apă distilată până la 1 000 ml.

11. *Zinc platinat*

Zinc pur, fără arsenic, în formă de alice sau cilindrică. Se platinează zincul plasându-l într-un balon cilindric și acoperindu-l cu 1/20 000 soluție de clorură de platină. După două ore de contact, zincul se spală cu apă distilată, zincul platinat se șterge cu hârtie tip sugativă, se usucă și se pune într-un recipient închis.

Se verifică dacă, după cel puțin zece ore, cele 5 g de zinc plasate în aparatul descris mai jos cu 4,5 ml acid sulfuric pur și completat cu apă până la 40 ml, la care se adaugă două picături de clorură stanoasă II și 5 ml de soluție de iodură de potasiu 10 %, nu lasă nici o urmă pe hârtia cu bromură de mercur. Se verifică dacă 1 µg de arsenic utilizat conform indicațiilor de mai jos lasă o urmă vizibilă.

Descrierea aparaturii

Se utilizează un balon de 90-100 ml dotat cu un capac de sticlă prin care trece un tub de sticlă cu o lungime de 90 mm și un diametru interior de 6 mm. Partea inferioară a tubului este conică și are un orificiu lateral (instrument anti-antrenare). Partea superioară are o suprafață plată, perpendiculară pe axa tubului. La acest tub poate fi atașat un al doilea tub de sticlă cu același diametru interior și cu o lungime de 30 mm, având aceeași suprafață plată în partea superioară și stabilit cu două arcuri elicoidale sau cu inele de cauciuc.

Procedură

Se introduce un tampon absorbant de vată uscată în tubul pentru degajare plasat în poziția A și apoi se introduce un tampon de bumbac cu acetat de plumb.

Se pune o bucată de hârtie cu bromură de mercur între cele două părți ale tubului de degajare în poziția B și se unesc cele două părți ale tubului.

Se pun 40 ml lichid sulfuric, două picături de clorură de staniu și 5 ml de iodură de potasiu în balon și se lasă în repaus 15 minute. Se adaugă 5 g zinc platinat și se acoperă imediat balonul cu tubul pregătit.

Se lasă evaporarea să continue până la epuizare (cel puțin două ore). Se demontează aparatul, se introduce bucata de hârtie cu bromură de mercur în 10 ml soluție de iodură de potasiu timp de o jumătate de oră, agitând din când în când. Se limpezește și se lasă la uscat.

Pata galbenă sau maro trebuie să fie invizibilă sau mai pală decât cea obținută în cazul testului efectuat în paralel cu 1 ml de soluție de arsenic la 1 µg per ml la care se adaugă 4,5 ml acid sulfuric pur și se completează cu apă până la 45 ml, după care se adaugă două picături de clorură de staniu și 5 ml de soluție de iodură de potasiu 10 %.

4. METALE GRELE

Exprimate sub formă de plumb, cu mai puțin de 20 ppm în următoarele condiții:

După cântărire, se dizolvă cenușa în 1 ml acid clorhidric pur și 10 ml apă distilată. Se încălzește pentru a se dizolva. Se completează cu apă distilată până la 20 ml. 1 ml din această soluție conține materie minerală de 0,10 g de PVPP.

Se pun 10 ml soluție de cenușă într-o eprubetă 160 × 16 care conține 2 ml de soluție pură de fluorură de sodiu 4 %, 0,5 ml de amoniac pur, 3 ml apă, 0,5 ml acid acetic pur și 2 ml soluție apoasă saturată de acid sulfhidric.

Nu trebuie să apară precipitarea amestecului. Dacă apare o culoare maronie, aceasta trebuie să fie mai puțin intensă decât culoarea de referință preparată astfel:

într-o eprubetă de dimensiuni 160 × 16, se pun 2 ml de soluție care conține 0,01 plumb (Pb) în 1 l (10 mg Pb per litru), 15 ml apă, 0,5 ml soluție de fluorură de sodiu 4 % (m/v), 0,5 ml acid acetic pur și 2 ml soluție apoasă saturată de acid sulfhidric. Eprubeta conține 20 µg de plumb.

Observație:

La această concentrație, sulfura de plumb precipită doar în mediu acetic. Precipitarea poate fi obținută în prezența a doar 0,05 ml acid clorhidric la 15 ml, dar această concentrație este prea delicată pentru a fi obținută cu exactitate în practică.

Dacă cei 0,5 ml de acid acetic ar fi înlocuiți cu 0,5 ml acid clorhidric, ar precipita doar cuprul, mercurul etc.

Fierul care ar putea fi prezent, în general sub formă ferică, oxidează acidul sulfhidric producând un precipitat de sulf care maschează precipitatul coloidal de sulfură de plumb. Completat cu 0,5 ml fluorură de natriu, fierul oxidează acidul sulfuric mai încet.

Această cantitate este suficientă pentru a completa 1 mg de fier (III). Dacă este prezent mai mult fier, trebuie mărită cantitatea de fluorură de natriu.

Pentru produsele care conțin calciu, după adăugarea fluorurii este necesară filtrarea.

5. AZOT TOTAL

Între 11 și 12,8 % în următoarele condiții:

Aparatură

A. Aparatura se compune din:

1. Un balon A din sticlă borosilicată pentru încălzire, dotat cu o pâlnie cu robinet pentru umplere. Încălzirea se poate face cu lampă cu gaz sau electrică.

2. O extensie C pentru colectarea lichidului uzat din barbotorul B.

3. Un barbotor B de 500 ml cu gât înclinat; tubul de intrare trebuie să ajungă până la partea inferioară a balonului. Tubul de ieșire este dotat cu un balon anti-antrenare care constituie partea superioară a barbotorului. O pâlnie cu robinet pentru introducerea lichidului care urmează a fi tratat și a soluției alcaline.

4. Un condensator vertical cu o lungime de 30-40 cm, având la capăt un bulb cu gât subțire.

5. Un balon conic de 250 ml pentru colectarea distilatului.

B. Un balon de mineralizare de 300 ml cu formă eliptică și gât lung.

Substanțe necesare

Acid sulfuric pur

Catalizator mineralizare

Sodă de hidroxid de sodiu 30 % (m/m)

Soluție pură acid boric 40 % (m/v)

Soluție acid clorhidric 0,1 N.

Un indicator mixt de bromocresol verde și roșu de metil.

Vasul pentru încălzire trebuie umplut cu apă acidulată cu 1/1 000 acid sulfuric. Acest lichid trebuie adus la fierbere înaintea fiecărei operațiuni, cu valva de evacuare P deschisă pentru eliminarea CO_2.

Procedură

Se pune în balonul de mineralizare o cantitate de aproximativ 0,20 g PVPP, cântărită cu atenție. Se adaugă 2 g de catalizator de mineralizare și 15 ml acid sulfuric pur.

Se încălzește direct pe flacără, menținând gâtul balonului înclinat, până ce soluția devine incoloră și pe marginea balonului nu mai există substanțe carbonizate.

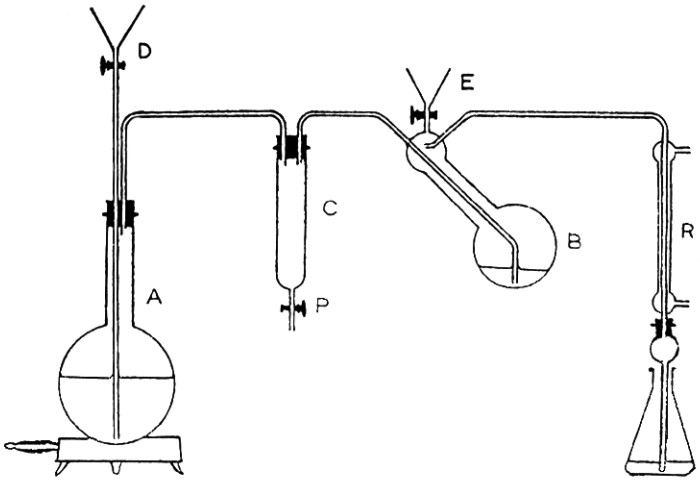
După răcire, se diluează cu 50 ml apă și se continuă răcirea; se pune acest lichid în barbotorul B prin filtrul E; apoi se adaugă 40-50 ml sodă de hidroxid de sodiu 30 % pentru a se obține alcalinizarea totală a lichidului și pentru a se elimina amoniacul prin vaporizare, colectând distilatul în 5 ml soluție de acid boric pusă în prealabil în balonul receptor conic cu 10 ml apă, capătul balonului fiind introdus în lichid. Se adaugă una sau două picături de indicator mixt și se colectează între 70 și 100 ml distilat.

Se titrează distilatul cu soluție acid clorhidric 0,1 N până când indicatorul capătă o culoare violet-rozacee.

1 ml soluție acid clorhidric 0,1 N corespunde la 1,4 mg azot.

Aparatură pentru distilarea amoniacului în vapori de apă

(după Parnas și Wagner)



Pâlniile cu robinet P și E pot fi înlocuite cu un conector de plastic și o clamă Mohr

6. SOLUBILITATE ÎN MEDIU APOS

Sub 0,5 % în următoarele condiții:

Într-un balon de 200 ml care conține 100 ml apă distilată, se pun 10 g PVPP. Se agită și se lasă în repaus 24 ore. Filtrați cu ajutorul unui ecran de filtrare cu o porozitate de 2,5 µ, apoi cu un ecran de filtrare cu porozitatea de 0,8 µ. După evaporarea filtratului deasupra unei băi de apă până la uscare, reziduurile rămase trebuie să cântărească mai puțin de 50 mg.

7. SOLUBILITATEA ÎN MEDIU ACID ȘI ALCOOLIC

Sub 1 % în următoarele condiții:

se pune 1 g de PVPP într-un balon care conține următorul amestec:

Acid acetic	3 g
Etanol	10 ml
Apă pentru completarea volumului	100 ml

Se menține timp de 24 de ore. Se filtrează printr-un filtru-ecran cu o porozitate de 2,5 µ, apoi printr-un filtru cu o porozitate de 0,8 µ. Se concentrează filtratul pe baie de apă. Se finalizează evaporarea pe baie de apă într-o capsulă de siliciu tarată cu diametru de 70 mm. Reziduul sec rămas după evaporare trebuie să aibă sub 10 mg, luându-se în considerație reziduul rămas după evaporarea a 500 ml de amestec de acid acetic și etanol.

8. EFICACITATEA PVPP FAȚĂ DE ABSORBȚIA COMPONENTELOR FENOLICE

Procentajul activității determinate în condițiile următoarele trebuie să fie de 30 % sau mai mare.

A. **Reactivi:**

1. Soluție de hidroxid de sodiu 0,1 N.

2. Soluție de acid salicilic 0,1 N.

(13,81 g de acid salicilic se dizolvă în 500 ml metanol și se diluează într-un litru de apă)

B. **Procedura**

1. Se cântăresc 2 până la 3 grame de PVPP într-un vas Erlenmeyer de 250 ml și se notează greutatea, W, cu o precizie de 0,001 g.

2. Se calculează extractul sec al eșantionului (procentul solid) și se notează cu P, exprimat în procente cu o precizie de o zecimală.

3. Se adaugă soluția de acid salicilic 0,1 N folosindu-se următoarea formulă:

43 × W × P = ml de soluție care urmează să fie adăugată.

4. Se închide balonul și se agită timp de 5 minute.

5. Se toarnă amestecul încălzit la 25 °C într-o pâlnie prevăzută cu un filtru conectat la un balon de 250 ml; se lasă să se scurgă până la obținerea unui filtrat din care se poate preleva un eșantion de 50 ml (filtratul trebuie să fie limpede).

6. Cei 50 ml de eșantion se toarnă cu ajutorul unei pipete într-un vas Erlenmeyer.

7. Se determină punctul de neutralizare cu ajutorul fenoftaleinei, folosindu-se soluția de sodiu 0,1 N, și se notează volumul cu V_s.

8. Se titrează în același fel 50 ml de acid salicilic ca martor și se notează volumul cu V.

C. **Calcularea**

$$\text{Procentaj activitate} = \frac{V_b - V_s}{V_b} \times 100$$

Observație:

toate valorile limită stabilite la punctul 2-8 se referă la extractul sec.

9. N-VINILPIROLIDON LIBER – PÂNĂ LA 0,1 %

Metodă

Se prepară o suspensie de 4,0 g eșantion în 30 ml apă, se amestecă timp de 15 minute, se trece printr-un filtru prevăzut cu frită având dimensiunea de 9-15 μm (de tip G4) într-un vas Erlenmeyer de 250 ml. Se spală reziduul cu 100 ml apă, se adaugă 500 mg de acetat de sodiu la amestecul de filtrate și se dozează cu ajutorul iodului 0,1 N până la stabilizarea culorii iodului. Se adaugă încă 3,0 ml iod 0,1 N, se lasă timp de 10 minute și se dozează excesul de iod cu tiosulfat de sodiu 0,1 N, adăugându-se 3 ml de amidon TS (eșantion pentru test) pe măsură ce se apropie punctul final. Se efectuează o dozare martor. Consumul de iod nu depășește 0,72 ml și corespunde unui procent de vinilpirolidon de cel mult 0,1 %.

10. N,N′-DIVINILIMIDAZOL LIBER – PÂNĂ LA 2 MG/KG

Principiu

N,N′-divinilimidazolidonul liber care migrează din PVP insolubil într-un solvent (acetonă) este determinat prin cromatografie gazoasă cu coloană capilară.

Soluție etalon internă

Se dizolvă 100 mg de nitril de acid heptanoic (nitril de acid enantic), cântărit cu o precizie de 0,1 mg, în 500 ml de acetonă.

Pregătirea eșantionului

Se cântăresc 2-2,5 g de polimer cu o precizie de 0,2 mg într-un vas Erlenmeyer de 50 ml. Cu ajutorul unei pipete se adaugă 5 ml de soluție etalon internă. Se adaugă apoi 20 ml acetonă. Amestecul se agită timp de patru ore după care se lasă să se stabilizeze timp de 15 ore și se analizează lichidul supernatant prin cromatografie gazoasă.

Soluție de etalonare

Se cântăresc într-un balon 25 mg de N,N′-divinilimidazolidon cu o precizie de 0,2 mg apoi se adaugă acetonă până la obținerea unui volum de 100 ml. Cu ajutorul unei pipete se transferă 2,0 ml din această soluție într-un alt balon de calibrare de 50 ml și se completează cu acetonă până la obținerea unui volum de 50 ml. Se transferă 2 ml din soluția respectivă într-un alt balon, se adaugă 5 ml de soluție etalon internă (vezi mai sus) și se completează cu acetonă până la obținerea unui volum de 25 ml.

Condițiile pentru cromatografia gazoasă

— Coloana:	capilară (silice topit) „DB-Wax” (Carbowax legat încrucișat 20 M), lungimea de 30 m, diametru intern de 0,25 mm, grosimea filmului 0,5 μm
— Temperatura cuptorului pentru coloană:	programată, 140 °C până la 240 °C/minut
— Injector:	injector divizat, 220 °C efluent divizat 30 ml/minut
— Detector:	detector termo-ionic (optimizat în conformitate cu instrucțiunile producătorului) 250 °C
— Gaz transportor:	Heliu, 1 bar (suprapresiune)
— Cantitatea injectată:	1 μl de lichid supernatant al eșantionului sau al soluției de etalonare

Procedura

Se poate obține o determinare fiabilă a factorului de etalonare în condiții specifice de examinare cu ajutorul injecțiilor repetate cu soluție de etalonare. Se analizează eșantionul. Conținutul de N,N′-divinilimidazolidon din PVP insolubil nu poate fi mai mare de 0,1 %.

Calcularea factorului de etalonare

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

W_D = cantitatea de N,N′-divinilimidazolidon folosită (mg)

W_{St} = cantitatea de etalon intern (mg)

A_{St} = zona de vârf pentru etalonul intern

A_D = zona de vârf pentru N,N′-divinilimidazolidon

Calcularea conținutului de N,N′-divinilimidazolidon

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

C_D = concentrația de N,N′-divinilimidazolidon (mg/kg)

f = factor de etalonare

A_D = zona de vârf pentru N,N′-divinilimidazolidon

W_{St} = cantitatea de etalon intern adăugat eșantionului (mg)

A_{St} = zona de vârf a etalonului intern

W_S = cantitatea de eșantion folosită (g)

ANEXA VI

Cerințe pentru tartrul de calciu

(*Articolul 7 din prezentul regulament*)

DOMENIUL DE APLICARE

Tartrul de calciu se adaugă vinului ca adjuvant tehnologic pentru a favoriza precipitarea tartrului și pentru a facilita stabilizarea tartrului din vin prin reducerea concentrațiilor finale de tartru acid de potasiu și tartru de calciu.

CERINȚE

— Doza maximă este stabilită în anexa IV la prezentul regulament.

— La adăugarea tartrului de calciu este necesară agitarea și răcirea vinului, iar separarea cristalelor formate trebuie să se realizeze prin procese fizice.

ANEXA VII

Cerințe pentru beta-glucanază

(Articolul 10 din prezentul regulament)

1. Codul internațional pentru beta-glucanază: E.C. 3-2-1-58
2. Hidrolaza beta-glucan (responsabilă pentru descompunerea glucanului în Botrytis cinerea)
3. Origine: *Trichoderma harzianum*
4. Domeniul de aplicare: descompunerea beta-glucanului prezent în vin, în special în vinurile obținute din struguri cu mucegai nobil
5. Doza maximă: 3 g din preparatul enzimatic conținând 25 % materie organică în suspensie (TOS) pe hectolitru
6. Specificații privind puritatea chimică și microbiologică:

Pierderi după uscare	Sub 10 %
Metale grele	Sub 30 ppm
Pb:	Sub 10 ppm
As:	Sub 3 ppm
Număr total de bacterii coliforme:	Absente
Escherichia coli:	Absent în eșantioanele de 25 g
Salmonella spp:	Absent în eșantioanele de 25 g
Numărul bacteriilor aerobe:	Sub 5×10^4 celule/g

ANEXA VIII

Bacterii lactice

(Articolul 11 din prezentul regulament)

CERINȚE

Bacteriile lactice, a căror utilizare este prevăzută în anexa IV articolul 1 literele (q) și (z) la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, trebuie să aparțină genurilor *Leuconostoc*, *Lactobacillus* și/sau *Pediococcus*. Bacteriile respective trebuie să transforme acidul malic din must sau din vin în acid lactic, fără a afecta gustul. Ele trebuie să fie izolate din struguri, must, vin sau alte produse obținute din struguri. Numele genului și a speciilor, precum și soiul de viță de vie trebuie să fie indicate pe etichetă, împreună cu originea și producătorul soiului de viță de vie respectiv.

În vederea manipulării genetice a bacteriilor lactice este necesară obținerea unei autorizații prealabile.

FORMA

Bacteriile trebuie să fie folosite sub formă lichidă sau înghețată sau sub formă de pudră obținută prin liofilizare, în culturi pure sau asociate.

BACTERII IMOBILIZATE

Mediul purtător pentru prepararea bacteriilor lactice imobilizate trebuie să fie inert și trebuie să fie autorizat pentru folosirea în vederea obținerii vinului.

CONTROALE

Chimice:

Cerințele sunt aceleași în ceea ce privește atât substanțele analizate, cât și alte preparate oenologice, în special metalele grele.

Microbiologice:

— nivelul de bacterii lactice regeneratoare trebuie să fie de 10^8/g sau de 10^7/ml sau mai mare;

— nivelul bacteriilor lactice aparținând unor specii diferite de soiul sau soiurile de viță de vie indicate trebuie să fie mai mic de 0,01 % din totalul de bacterii lactice regeneratoare;

— nivelul de bacterii aerobe trebuie să fie mai mic de 10^3 pe gram de pudră sau pe mililitru;

— conținutul total de drojdie trebuie să fie mai mic de 10^3 pe gram de pudră sau pe mililitru;

— conținutul de mucegai trebuie să fie mai mic de 10^3 pe gram de pudră sau pe mililitru.

ADITIVI

Aditivii utilizați la prepararea culturii sau la reactivarea bacteriilor lactice trebuie să fie substanțe permise în produsele alimentare și trebuie să fie indicate pe etichetă.

DATA PRODUCȚIEI

Producătorul trebuie să indice data la care produsul a părăsit unitatea de producție.

UTILIZARE

Producătorul trebuie să indice instrucțiunile de utilizare a metodei de reactivare.

CONSERVAREA

Condițiile de depozitare trebuie să fie clar precizate pe etichetă.

METODE DE ANALIZĂ

— Bacterii lactice: mediu A([1]), B([2]) sau C([3]) cu metoda de utilizare pentru soiul de viță de vie așa cum a fost indicată de către producător.

— Bacterii aerobe: mediu Bacto-Agar.

— Drojdii: mediu Malt-Wickerham.

— Mucegai: mediu Malt-Wickerham sau Czapeck.

Mediu A

Extract de drojdie	5 g
Extract de carne	10 g
Peptonă tripsinică	15 g
Acetat de sodiu	5 g
Citrat de amoniu	2 g
Tween 80	1 g
Sulfat de mangan	0,050 g
Sulfat de magneziu	0,200 g
Glucoză	20 g
Apă până la completarea volumului	1 000 ml
pH	5,4

Mediu B

Suc de roșii	250 ml
Extract de drojdie Difco	5 g
Peptonă	5 g
Acid L-malic	3 g
Tween 80	1 picătură
Sulfat de mangan	0,050 g
Sulfat de magneziu	0,200 g
Apă până la completarea volumului	1 000 ml
pH	4,8

Mediu C

Glucoză	5 g
Triptonă difco	2 g
Peptonă difco	5 g
Extract de ficat	1 g
Tween 80	0,05 g
Suc de roșii diluat de 4,2 ori filtrat cu Whatman nr. 1	1 000 ml
pH	5,5

ANEXA IX

Determinarea pierderilor de materie organică din rășini schimbătoare de ioni

(Articolul 12 din prezentul regulament)

1. SCOPUL ȘI DOMENIUL DE APLICARE

Metoda determină pierderile de materie organică din rășini schimbătoare de ioni.

2. DEFINIȚIE

Pierderile de materie organică din rășini schimbătoare de ioni. Pierderile de materie organică sunt determinate cu ajutorul metodei indicate.

3. PRINCIPIU

Solvenții de extracție sunt trecuți prin rășini preparate și greutatea materiei organice extrase este determinată cu ajutorul gravimetriei.

4. REACTIVI

Toți reactivii trebuie să aibă o calitate analitică.

Solvenți de extracție.

4.1. Apă distilată sau apă deionizată cu o puritate echivalentă.

4.2. Etanol, 15 % v/v. Se prepară prin amestecarea a 15 părți de etanol absolut cu 85 părți de apă (punctul 4.1).

4.3. Acid acetic, 5 % m/m. Se prepară prin amestecarea a 5 părți de acid acetic glacial cu 95 părți de apă (punctul 4.1).

5. APARATURA

5.1. Coloane de cromatografie cu transfer de ioni.

5.2. Cilindri gradați cu capacitatea de 2 l.

5.3. Capsule plate de evaporare rezistente la o temperatură de 850 °C într-un cuptor închis.

5.4. Cuptor pentru uscare, controlat cu termostat la 105 ± 2 °C.

5.5. Cuptor închis, controlat cu termostat la 850 ± 25 °C.

5.6. Balanță de analiză, cu precizia de 0,1 mg.

5.7. Evaporator, placă fierbinte sau evaporator cu infraroșu.

6. PROCEDURA

6.1. La fiecare din cele trei coloane (punctul 5.1) separate de cromatografie cu transfer de ioni se adaugă 50 ml de rășină schimbătoare de ioni care urmează să fie testată, spălată și tratată în conformitate cu instrucțiunile producătorului pentru prepararea rășinilor în vederea folosirii lor în sectorul alimentar.

6.2. În cazul rășinilor anionice, cei trei solvenți de extracție (punctele 4.1, 4.2 și 4.3) se trec separat prin coloanele preparate (punctul 6.1) cu un debit de 350 la 450 ml/h. De fiecare dată primul litru de eluat se aruncă, iar restul de doi litri se colectează în cilindri gradați (punctul 5.2). În cazul rășinilor cationice, prin coloanele preparate în acest scop se trec numai solvenții de la punctele 4.1 și 4.2.

6.3. Cele trei eluate se evaporă pe o placă fierbinte sau cu ajutorul unui evaporator cu infraroșu (punctul 5.7) în capsule plate de evaporare separate (punctul 5.3) care au fost curățate și cântărite în prealabil (m0). Capsulele respective se pun într-un cuptor (punctul 5.4) și se usucă la o greutate constantă (m1).

6.4. După înregistrarea greutății constante (punctul 6.3), capsulele plate de evaporare se plasează într-un cuptor închis (punctul 5.5) și se transformă în cenușă la o greutate constantă (m2).

6.5. Se calculează materia organică extrasă (punctul 7.1). Dacă rezultatul este mai mare de 1 mg/l se impune efectuarea unui test martor asupra reactivilor și se recalculează greutatea materiei organice extrase.

Testul martor se efectuează prin repetarea secțiunilor punctelor 6.3 și 6.4, utilizându-se doi litri de solvent de extracție pentru a se obține greutatea m3 și greutatea m4 pentru secțiunile 6.3, respectiv 6.4.

7. EXPRIMAREA REZULTATELOR

7.1. Formula și calcularea rezultatelor.

Materia organică extrasă din rășinile schimbătoare de ioni, în mg/l, se obține astfel:

$$500 (m1 - m2)$$

unde m1 și m2 sunt exprimate în grame.

Greutatea corectată (mg/l) a materiei organice extrase din rășinile schimbătoare de ioni se obține astfel:

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

unde m1, m2, m3 și m4 sunt exprimate în grame.

7.2. Diferența dintre rezultatele celor două analize paralele efectuate pe același eșantion nu trebuie să depășească 0,2 mg/l.

ANEXA X

Cerințe pentru tratamentul prin electrodializă

(Articolul 15 din prezentul regulament)

Tratamentul vizează obținerea stabilității tartrului din vin în ceea ce privește tartrul acid de potasiu și tartrul de calciu (și alte săruri de calciu) prin extragerea ionilor suprasaturați din vin sub acțiunea unui câmp electric și folosind membrane permeabile fie pentru anioni, fie pentru cationi.

1. CERINȚE PRIVIND MEMBRANELE

1.1. Membranele trebuie să fie aranjate alternativ într-un sistem de tip „filtru-presă" sau în orice alt sistem adecvat care să poate delimita compartimentele de tratament (vin) și de concentrație (apă uzată).

1.2. Membranele permeabile pentru cationi trebuie să fie proiectate numai pentru extragerea cationilor, în special pentru K^+ și Ca^{++}.

1.3. Membranele permeabile pentru anioni trebuie să fie proiectate numai pentru extragerea anionilor, în special pentru anioni tartrați.

1.4. Membranele nu trebuie să modifice foarte mult compoziția fizico-chimică și caracteristicile senzoriale ale vinului. Ele trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

— trebuie să fie fabricate în conformitate cu practicile de fabricație permise, din substanțe autorizate pentru fabricarea de materiale plastice destinate folosirii în sectorul alimentar, așa cum sunt enumerate în anexa II la Directiva 90/128/CEE ([1]) a Comisiei;

— utilizatorul echipamentului de electrodializă trebuie să demonstreze că membranele folosite îndeplinesc condițiile menționate anterior și că toate intervențiile asupra echipamentului au fost efectuate de către persoane calificate;

— membranele nu trebuie să elibereze nici o substanță în cantități care pot fi dăunătoare sănătății omului sau care pot afecta gustul sau mirosul produselor alimentare și trebuie să îndeplinească criteriile prevăzute în Directiva 90/128/CEE;

— utilizarea membranelor nu trebuie să determine interacțiuni între componentele lor și cele ale vinului, lucru care poate duce la formarea unor componente noi în produsul tratat, componente care pot fi toxice.

Stabilitatea membranelor noi pentru electrodializă se determină cu ajutorul unui simulator care reproduce compoziția fizico-chimică a vinului în vederea investigării unei posibile migrații a anumitor substanțe din membrane.

Se recomandă următoarea metodă experimentală:

simulatorul este o soluție hidro-alcoolică tamponată, având pH-ul și conductivitatea vinului. Compoziția soluției este următoarea:

— etanol absolut: 11 l;

— hidrogenotartrat de potasiu: 380 g;

— clorură de potasiu: 60 g;

— acid sulfuric concentrat: 5 ml;

— apă distilată: completare până la 100 litri.

([1]) JO L 75, 21.3.1990, p. 19. Modificată ultima dată de Directiva 1999/91/CE (OJ L 330, 4.12.1999, p. 41).

Soluția respectivă este folosită pentru teste de migrare în circuit închis pe un strat de electrodializă sub tensiune (1 volt/celulă), folosindu-se membrane anionice și cationice de 50 l/m^2, până la o demineralizare de 50 % a soluției. Circuitul efluent este inițiat de o soluție de clorură de potasiu de 5 g/l. Substanțele migratoare sunt testate atât în simulator, cât și în efluent.

Se vor determina moleculele organice care intră în compoziția membranei și care au tendința de a migra în soluția tratată. Într-un laborator agreat se va efectua o determinare specifică pentru fiecare dintre componentele respective. Conținutul de compuși determinați din simulator trebuie să fie mai mic de 50 g/l.

Regulile generale privind controalele materialelor folosite în sectorul alimentar trebuie să se aplice și membranelor respective.

2. CERINȚE PENTRU UTILIZAREA MEMBRANELOR

Perechea de membrane utilizată este realizată astfel încât să fie îndeplinite următoarele condiții:

— reducerea pH-ului vinului nu poate depăși valoarea de 0,3 unități de pH;

— reducerea acidității volatile trebuie să fie mai mică de 0,12 g/l (2 miliechivalenți exprimați ca acid acetic);

— tratamentul nu trebuie să afecteze compușii non-ionici ai vinului, în special polifenolii și polizaharidele;

— difuzia de molecule mici, cum ar fi etanolul, trebuie să fie redusă și nu trebuie să determine o reducere a tăriei alcoolice mai mare de 0,1 % vol;

— membranele trebuie să fie păstrate și curățate folosindu-se metode agreate și substanțe autorizate pentru folosirea la prepararea produselor alimentare;

— membranele trebuie să fie marcate astfel încât să se poată verifica alternarea lor în stratul de electrodializă;

— echipamentul folosit este prevăzut cu un mecanism de comandă și control care ține cont de instabilitatea fiecărui vin în parte, astfel încât să poată elimina numai tartrul acid de potasiu și sărurile de calciu aflate în suprasaturație;

— tratamentul se efectuează sub responsabilitatea unui oenolog sau a unui tehnician calificat.

Tratamentul trebuie înregistrat în registrul menționat la articolul 70 alineatul (2) din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999.

ANEXA XI

Cerințe pentru urează

(Articolul 17 din prezentul regulament)

1. Codul internațional pentru urează: EC 3-5-1-5, CAS Nr. 9002-13-5.

2. Activitate: activitatea ureazei (activă în mediu acid), descompunerea ureei în amoniac și dioxid de carbon. Activitatea declarată nu este mai mică de 5 unități/mg, o unitate fiind definită drept cantitatea care produce un µmol de amoniac pe minut, la 37 °C din uree 5 g/l la un pH de 4.

3. Origine: *Lactobacillus fermentum*.

4. Domeniul de aplicare: descompunerea ureei din vinul destinat unei maturări prelungite, în cazul în care concentrația inițială de uree a vinului respectiv este mai mare de 1 mg/l.

5. Cantitatea maximă care poate fi folosită: 75 g de preparat enzimatic pe litru de vin tratat, fără să se depășească 375 de unități de urează pe litru de vin. După efectuarea tratamentului, trebuie să se elimine prin filtrarea vinului întreaga activitate a enzimelor reziduale (dimensiunea porilor < 1 µm).

6. Specificații privind puritatea chimică și microbiologică:

Pierderi după uscare	Sub 10 %
Metale grele	Sub 30 ppm
Pb:	Sub 10 ppm
As:	Sub 2 ppm
Total bacterii coliforme:	Absente
Salmonella spp:	Absent în eșantioanele de 25 g
Numărul bacteriilor aerobe:	Sub 5×10^4 celule/g

Ureaza folosită la tratamentul vinului trebuie să fie preparată în condiții identice cu cele pentru ureaza care a primit avizul Comitetului științific pentru alimentație din 10 decembrie 1998.

ANEXA XII

Derogări privind conținutul de anhidridă sulfuroasă

(Articolul 19 din prezentul regulament)

În completarea anexei V litera (A) la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999, conținutul maxim de anhidridă sulfuroasă pentru vinurile cu conținut de zahăr rezidual, exprimat sub forma zahărului invertit, de cel puțin cinci grame pe litru, va fi mărit la valoarea de:

(a) 300 mg/l pentru:

— v.c.p.r.d. albe care au dreptul la denumirea de origine Gaillac;

— v.c.p.r.d. care au dreptul la denumirea de origine Alto Adige și Trentino, descrise de termenii sau de unul din termenii „passito" sau „vendemmia tardiva";

— v.c.p.r.d. Moscato di Pantelleria naturale și Moscato di Pantelleria;

— vinurile de masă cu următoarele indicații geografice, cu o tărie alcoolică totală în volume de peste 15 % vol. și cu un conținut de zahăr rezidual mai mare de 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 pentru:

— v.c.p.r.d. albe care au dreptul la una dintre următoarele denumiri de origine controlată: Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon urmată de numele comunei de origine, Coteaux du Layon urmată de numele „Chaume", Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh, Alsace și Alsace grand cru urmată de cuvintele „vendanges tardives" sau „sélection de grains nobles";

— vinurile dulci produse din struguri supracopți și vinurile dulci produse din struguri deshidratați originari din Grecia, cu un conținut de zahăr rezidual, exprimat sub formă de zahăr invertit, de cel puțin 45 g/l, având dreptul de a purta una dintre următoarele denumiri de origine controlată: Samos (Σάμος), Rhodes (Ρόδος), Patras (Πάτρα), Rio Patron (Ρίο Πατρών), Kephalonia (Κεφαλονιά), Limnos (Λήμνος), Sitia (Σητεία), Santorini (Σαντορίνη), Nemea (Νεμέα), Daphnes (Δαφνές).

ANEXA XIII

Conținutul de acid volatil

Fără a aduce atingere anexei V litera B punctul 1 a Regulamentului (CE) nr. 1493/1999, conținutul maxim de acid volatil al vinului este:

(a) *pentru vinurile germane*:

30 miliechivalenți pe litru pentru v.c.p.r.d. care îndeplinesc condițiile pentru a primi denumirea de „Eiswein" sau „Beerenauslese";

35 miliechivalenți pe litru pentru v.c.p.r.d. care îndeplinesc condițiile pentru a primi denumirea de „Trockenbeerenauslese";

(b) *pentru vinurile franțuzești*:

25 miliechivalenți pe litru pentru următoarele v.c.p.r.d.:

— 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, urmat de numele comunei de origine,

— Coteaux du Layon, urmat de numele „Chaume",

— Quarts de Chaume,

— Coteaux de Saumur,

— Jurançon,

— Pacherenc du Vic Bilh,

— Alsace și Alsace grand cru, descris și prezentat cu ajutorul cuvintelor „vendanges tardives" sau „sélection de grains nobles",

— Arbois, urmat de descrierea „vin de paille",

— Côtes du Jura, urmat de descrierea „vin de paille",

— L'Etoile, urmat de descrierea „vin de paille",

— Hermitage, urmat de descrierea „vin de paille";

vinurile de masă cu următoarele indicații geografice, cu o tărie alcoolică totală în volume de peste 15 % și cu un conținut de zahăr rezidual de peste 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,

următoarele v.l.c.p.r.d., descrise și prezentate cu ajutorul termenului „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 Frontignan;

(c) *pentru vinuri italiene*:

25 miliechivalenți pe litru pentru:

— v.l.c.p.r.d. cu denumirea „Marsala";

— v.c.p.r.d. Moscato di Pantelleria naturale, Moscato di Pantelleria și Malvasia delle Lipari;

— v.c.p.r.d. și v.l.c.p.r.d. care îndeplinesc condițiile pentru a putea fi descrise de unul din termenii „vin santo”, „passito”, „liquoroso” și „vendemmia tardiva”; și

— vinurile de masă având o indicație geografică în conformitate cu condițiile necesare pentru primirea descrierii de unul din termenii „vin santo”, „passito”, „liquoroso” și „vendemmia tardiva”;

— vinurile de masă obținute din soiul de viță de vie „Vernaccia di Oristano B” recoltat în Sardenia și care îndeplinește condițiile necesare pentru a primi denumirea „Vernaccia di Sardegna”;

(d) *pentru vinurile austriece:*

— 30 miliechivalenți pe litru pentru v.c.p.r.d. care îndeplinesc condițiile necesare pentru a primi denumirea de „Eiswein” sau „Beerenauslese”;

— 40 miliechivalenți pe litru pentru v.c.p.r.d. care îndeplinesc condițiile necesare pentru a primi denumirea „Ausbruch”, „Trockenbeerenauslese” sau „Strohwein”;

(e) *pentru vinurile provenind din Regatul Unit*:

25 miliechivalenți pe litru pentru v.c.p.r.d. descrise și prezentate cu ajutorul termenilor „botrytis” sau alți termeni echivalenți, cum ar fi „noble late harvest”, „special late harvest” sau „noble harvest” și îndeplinesc condițiile pentru a primi denumirea respectivă;

(f) *pentru vinurile provenind din Spania*:

25 miliechivalenți pe litru pentru v.c.p.r.d. care îndeplinesc condițiile pentru a primi denumirea „vendimia tardía”.

ANEXA XIV

Îmbogățirea în cazul unor condiții meteorologice extrem de nefavorabile

(Articolul 23 din prezentul regulament)

(p. m.)

ANEXA XV

Cazuri în care se autorizează acidularea şi îmbogăţirea unuia şi aceluiaşi produs

(Articolul 27 din prezentul regulament)

(p. m.)

ANEXA XVI

Date înainte de care se pot efectua îmbogățirea, acidularea și dezacidularea în cazul unor condiții meteorologice extrem de nefavorabile

(Articolul 29 din prezentul regulament)

(p. m.)

ANEXA XVII

Caracteristicile distilatului de vin sau de stafide care poate fi adăugat vinurilor licoroase şi anumitor v.l.c.p.r.d.

(Articolul 37 din prezentul regulament)

1. Caracteristici oenologice	Fără arome străine detectabile în materia primă
2. Tăria alcoolică în volume:	
minimă	52 % vol.
maximă	86 % vol.
3. Cantitatea totală de substanțe volatile, altele decât alcoolul etilic și metilic	125 g/hl alcool sau mai mult, la 100 % vol.
4. Conținutul maxim de alcool metilic	< 200 g/hl alcool, la 100 % vol.

ANEXA XVIII

Lista v.l.c.p.r.d. a căror producție presupune aplicarea unor reguli speciale

A. LISTA V.L.C.P.R.D. A CĂROR PRODUCȚIE PRESUPUNE UTILIZAREA MUSTULUI DE STRUGURI SAU A UNUI AMESTEC AL ACESTUI PRODUS CU VIN

[Articolul 38 alineatul (1) din prezentul regulament]

GRECIA

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατών (Patras Muscatel), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Rio Patron Muscatel), Μοσχάτος Κεφαλλονιάς (Kefallonia Muscatel), Μοσχάτος Ρόδου (Rhodes Muscatel), Μοσχάτος Λήμνου (Lemnos Muscatel), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemea), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλλονιάς (Mavrodafne de Kefallonia).

SPANIA

v.l.c.p.r.d.	Descrierea produsului conform regulilor comunitare sau legislației naționale
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

ITALIA

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. LISTA V.L.C.P.R.D. A CĂROR PRODUCȚIE PRESUPUNE ADĂUGAREA PRODUSELOR MENȚIONATE LA ANEXA V LITERA J PUNCTUL 2 LITERA (b) LA REGULAMENTUL (CE) NR. 1493/1999

[Articolul 38 alineatul (2) din prezentul regulament]

1. ***Lista v.l.c.p.r.d. a căror producție presupune adăugarea de rachiu de vin sau de stafide cu o tărie alcoolică de cel puțin 95 % vol., dar nu mai mare de 96 % vol.***

[Anexa V litera J punctul 2 litera (b) punctul (ii) prima liniuță la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999]

GRECIA

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατών (Patras Muscatel), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Rio Patron Muscatel), Μοσχάτος Κεφαλλονιάς (Kefallonia Muscatel), Μοσχάτος Ρόδου (Rhodes Muscatel), Μοσχάτος Λήμνου (Lemnos Muscatel), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemea), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλλονιάς (Mavrodafne de Kefallonia).

SPANIA

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

2. ***Lista v.l.c.p.r.d. a căror producție presupune adăugarea de rachiuri distilate din vin sau din tescovină de struguri cu o tărie alcoolică de cel puțin 52 % vol, dar nu mai mare de 86 % vol.***

[Anexa V litera J punctul 2 litera (b) punctul (ii) a doua liniuță la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999]

GRECIA

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλλονιάς (Mavrodafne de Kefallonia), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Νεμέα (Nemea).

FRANȚA

Pineau des Charentes sau pineau charentais, floc de Gascone, macvin du Jura.

3. ***Lista v.l.c.p.r.d. a căror producție presupune adăugarea de rachiuri distilate din stafide cu o tărie alcoolică de cel puțin 52 % vol. dar nu mai mare de 94,5 % vol.***

[Anexa V litera J punctul 2 litera (b) punctul (ii) a treia liniuță la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999]

GRECIA

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne de Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλλονιάς (Mavrodafne de Kefallonia).

4. ***Lista v.l.c.p.r.d. a căror producție presupune adăugarea de must de struguri parțial fermentat obținut din struguri deshidratați***

[Anexa V litera J punctul 2 litera (b) punctul (iii) prima liniuță la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999]

SPANIA

v.l.c.p.r.d.	Descrierea produsului conform regulilor comunitare sau legislației naționale
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ITALIA

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

5. ***Lista v.l.c.p.r.d. a căror producție presupune adăugarea de must de struguri concentrat obținut prin acțiune termică directă, fiind în conformitate, cu excepția operațiunii respective, cu definiția mustului de struguri concentrat.***

[Anexa V litera J punctul 2 litera (b) punctul (iii) a doua liniuță din Regulamentul (CE) nr. 1493/1999]

SPANIA

v.l.c.p.r.d.	Descrierea produsului conform regulilor comunitare sau legislației naționale
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

ITALIA

Marsala

6. ***Lista v.l.c.p.r.d. a căror producție presupune adăugarea de must de struguri concentrat***

[Anexa V litera J punctul 2 litera (b) puntul (iii) a treia liniuță la Regulamentul (CE) nr. 1493/1999]

SPANIA

v.l.c.p.r.d.	Descrierea produsului conform regulilor comunitare sau legislației naționale
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ITALIA

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.