I

*(Akty přijaté na základě Smlouvy o ES a Smlouvy o Euratomu, jejichž uveřejnění je povinné)*

# NAŘÍZENÍ

## NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 606/2009

**ze dne 10. července 2009,**

**kterým se stanoví některá prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 479/2008, pokud jde o druhy výrobků z révy vinné, enologické postupy a omezení, která se na ně použijí**

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství,

s ohledem na nařízení Rady (ES) č. 479/2008 ze dne 29. dubna 2008 o společné organizaci trhu s vínem, o změně nařízení (ES) č. 1493/1999, (ES) č. 1782/2003, (ES) č. 1290/2005 a (ES) č. 3/2008 a o zrušení nařízení (EHS) č. 2392/86 a (ES) č. 1493/1999 [1], a zejména na čl. 25 odst. 3 a 32 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) Definice vína v bodu 1 druhém pododstavci písm. c) první odrážce přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008, jež uvádí seznam druhů výrobků z révy vinné, stanoví že celkový obsah alkoholu je nejvýše 15 % objemových. Tato hranice se však zvyšuje na 20 % objemových u vín vyrobených bez obohacení v některých vinařských oblastech, které je třeba určit.

(2) V hlavě III kapitoly II nařízení (ES) č. 479/2008, jakož i v přílohách V a VI téhož nařízení byla stanovena obecná pravidla pro enologické postupy a ošetření a ohledně ostatního se odkazuje na prováděcí pravidla, jež má stanovit Komise. Je třeba jasně a jednoznačně stanovit povolené enologické postupy, včetně způsobů slazení vín, jakož i stanovit mezní hodnoty a podmínky pro užití určitých látek.

(3) Příloha IV nařízení Rady (ES) č. 1493/1999 ze dne 17. května 1999 o společné organizaci trhu s vínem [2] uvádí seznam povolených enologických postupů. Tyto povolené enologické postupy by měly být zachovány, doplněny s ohledem na technický vývoj a popsány jednodušším a souvislejším způsobem v jediné příloze.

(4) Nařízení (ES) č. 1493/1999 v příloze V části A stanovilo pro vína vyrobená ve Společenství maximální obsah siřičitanů, který je vyšší než mezní hodnoty stanovené Mezinárodní organizací pro révu a víno. Je třeba dosáhnout souladu s mezinárodně uznávanými mezními hodnotami Mezinárodní organizace pro révu a víno a pro některá zvláštní sladká vína vyráběná v malých množstvích zachovat odchylky, které jsou nezbytné vzhledem k jejich zvýšenému obsahu cukru, a zajistit jejich řádné uchování. Na základě výsledků probíhajících vědeckých studií týkajících se snížení obsahu siřičitanů a jejich nahrazení ve vínu a příjmu siřičitanů z vín v potravinách by mělo být možné mezní hodnoty později přezkoumat za účelem jejich snížení.

(5) Je třeba vymezit pravidla, na základě nichž by členské státy mohly povolit užití některých enologických postupů nebo ošetření, která nejsou upravena právními předpisy Společenství, k pokusným účelům během omezeného období.

(6) Výroba šumivých vín, jakostních šumivých vín a jakostních aromatických šumivých vín vyžaduje kromě doposud povolených enologických postupů i soubor zvláštních postupů. V zájmu jasnosti je třeba tyto postupy uvést v samostatné příloze.

[1] Úř. věst. L 148, 6.6.2008, s. 1.

[2] Úř. věst. L 179, 14.7.1999, s. 1.

(7) Výroba likérových vín vyžaduje kromě doposud povolených enologických postupů i soubor zvláštních postupů a i výroba některých likérových vín s chráněným označením původu se vyznačuje určitými zvláštnostmi. V zájmu jasnosti je třeba tyto postupy a tato omezení uvést v samostatné příloze.

(8) Scelování je běžným enologickým postupem a vzhledem k jeho možným účinkům na jakost vína je zapotřebí, aby se zpřesnila jeho definice a právně ošetřilo jeho použití, aby se zamezilo zneužití jeho používání a zabezpečila vyšší úroveň jakosti vín slučitelná s větší hospodářskou soutěží v odvětví. Pokud jde o výrobu růžového vína, z výše uvedených důvodů musí být toto používání upraveno konkrétněji pro některá vína, na která se nevztahují ustanovení specifikace.

(9) Kritéria čistoty a identity pro mnoho látek užívaných v enologických postupech jsou již stanovena v právních předpisech Společenství týkajících se potravin, jakož i v Mezinárodním enologickém kodexu Mezinárodní organizace pro révu a víno. Z důvodu sjednocení a jasnosti je třeba odkazovat v první řadě na tato kritéria, která však mohou být doplněna o zvláštní pravidla odpovídající situaci ve Společenství.

(10) Vinařské produkty, které nejsou v souladu s ustanoveními kapitoly II hlavy III nařízení (ES) č. 479/2008, nebo s ustanoveními tohoto nařízení, nemohou být uvedeny na trh. Průmyslové využití některých těchto produktů je však možné a je třeba stanovit jeho podrobná pravidla, aby se zajistila přiměřená kontrola jejich konečného určení. Kromě toho, aby se zabránilo ekonomickým ztrátám hospodářských subjektů, které mají zásoby některých produktů vyrobených před datem, od kterého se použije toto nařízení, mělo by se stanovit, že produkty vyrobené v souladu s pravidly, které existovaly před tímto datem, se mohou dodat ke spotřebě.

(11) Podle bodu 4 části D přílohy V nařízení (ES) č. 479/2008 musí být každý z úkonů obohacování, přikyselování a odkyselování hlášen příslušným orgánům. To samé se vztahuje na množství cukru nebo zahuštěného hroznového moštu či rektifikovaného moštového koncentrátu, které drží fyzické či právnické osoby za účelem provedení těchto úkonů. Účelem tohoto prohlášení je umožnit kontrolu daných úkonů. Prohlášení proto musí být zaslána příslušným orgánům členského státu, na jehož území bude tento úkon proveden, musí být pokud možno přesná a příslušným orgánům musí být doručena ve lhůtách, které jsou přiměřené pro účinnou kontrolu těmito orgány, jedná-li se o zvýšení obsahu alkoholu.

(12) V případě přikyselování nebo odkyselování postačuje následná kontrola. Z tohoto důvodu a za účelem zjednodušení administrativních činností proto mohou být tato prohlášení, s výjimkou prvního prohlášení v hospodářském roce, nahrazena běžnou evidencí pravidelně kontrolovanou příslušným orgánem. V některých členských státech příslušné orgány provádějí systematickou analytickou kontrolu všech šarží produktů, u kterých probíhá vinifikace. Dokud bude tento stav existovat, není třeba žádné prohlášení o zamýšleném obohacování.

(13) Odchylně od obecného pravidla stanoveného v části D přílohy VI nařízení (ES) č. 479/2008 je lití vína nebo hroznového moštu na vinné kaly, matoliny nebo vymačkanou dužninu „aszú“ nebo „výber“ základní charakteristikou výroby některých maďarských a slovenských vín. Zvláštní podmínky tohoto postupu by měly být stanoveny v souladu s vnitrostátními předpisy platnými v příslušných členských státech ke dni 1. května 2004.

(14) Podle článku 31 nařízení (ES) č. 479/2008 analytické metody, podle kterých může být určeno složení výrobků, na něž se vztahuje toto nařízení, jakož i pravidla, podle kterých může být stanoveno, zda tyto výrobky nebyly podrobeny nepovoleným enologickým postupům, jsou metody a pravidla doporučené a zveřejněné Mezinárodní organizací pro révu a víno ve Sborníku mezinárodních analytických metod pro vína a mošty. V případě, že jsou nezbytné zvláštní metody rozboru pro některé vinařské produkty Společenství, které nebyly stanoveny Mezinárodní organizací pro révu a víno, je třeba tyto metody Společenství popsat.

(15) S cílem zajistit vyšší transparentnost je zapotřebí na úrovni Společenství zveřejnit seznam a popis dotyčných metod rozboru.

(16) Měla by se tedy zrušit nařízení Komise (EHS) č. 2676/90 ze dne 17. září 1990, kterým se stanoví metody Společenství používané pro rozbor vín [1], a nařízení (ES) č. 423/2008 ze dne 8. května 2008, kterým se stanoví některá prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1493/1999 a kterým se zavádí kodex Společenství pro enologické postupy a ošetření [2].

(17) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Regulativního výboru zřízeného na základě čl. 113 odst. 2 nařízení (ES) č. 479/2008,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

*Článek 1*

**Předmět**

Toto nařízení stanoví některá prováděcí pravidla hlavy III kapitoly I a II nařízení (ES) č. 479/2008.

---

[1] Úř. věst. L 272, 3.10.1990, s. 1.

[2] Úř. věst. L 127, 15.5.2008, s. 13.

*Článek 2*

**Vinařské zóny, v nichž vína mohou mít celkový obsah alkoholu nejvýše 20 % objemových**

Vinařské zóny uvedené v bodu 1 druhém pododstavci písm. c) první odrážce přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008 jsou zóny C I, C II a C III „uvedené“ v příloze IX uvedeného nařízení, jakož i plochy zóny B, na nichž mohou být vyráběna bílá vína s těmito chráněnými zeměpisnými označeními: „Vin de pays de Franche-Comté“ a „Vin de pays du Val de Loire“.

*Článek 3*

**Povolené enologické postupy a omezení**

1. Povolené enologické postupy a omezení, která se použijí při výrobě a ošetření výrobků, na něž se vztahuje nařízení (ES) č. 479/2008, uvedené v čl. 29 odst. 1 uvedeného nařízení, jsou stanoveny v příloze I tohoto nařízení.

2. Povolené enologické postupy, podmínky a meze jejich použití jsou uvedeny v příloze I A.

3. Horní meze obsahu oxidu siřičitého ve vínech jsou uvedeny v příloze I B.

4. Horní meze obsahu těkavých kyselin jsou uvedeny v příloze I C.

5. Podmínky týkající se postupu slazení jsou stanoveny v příloze I D.

*Článek 4*

**Použití nových enologických postupů k pokusným účelům**

1. K pokusným účelům podle čl. 29 odst. 2 nařízení (ES) č. 479/2008 může každý členský stát povolit použití některých enologických postupů nebo ošetření, které nejsou stanoveny nařízením (ES) č. 479/2008 nebo tímto nařízením, pro období nejvýše tří let, pokud:

a) dotyčné postupy nebo ošetření odpovídají podmínkám stanoveným v čl. 27 odst. 2 a kritériím uvedeným v čl. 30 písm. b) až e) nařízení (ES) č. 479/2008;

b) se tyto postupy nebo ošetření netýkají množství o objemu větším než 50 000 hektolitrů na rok a pokus;

c) příslušný členský stát sdělí Komisi a ostatním členským státům podmínky pro každé povolení před začátkem pokusu;

d) ošetření je uvedeno v průvodním dokladu podle čl. 112 odst. 1 a v evidenci podle čl. 112 odst. 2 nařízení (ES) č. 479/2008.

Pokus sestává z úkonu nebo úkonů, které se provádějí v rámci výzkumného projektu přesně vymezeného a popsaného jednotným protokolem o pokusu.

2. Produkty získané na základě pokusného použití těchto postupů a ošetření mohou být uvedeny na trh Společenství jiného členského státu, než je dotčený členský stát, pokud členský stát, který pokus povolil, předem informoval příslušné orgány členského státu určení o podmínkách povolení a příslušných množstvích.

3. Do třech měsíců po uběhnutí období uvedeného v odstavci 1 připraví pro Komisi dotyčný členský stát zprávu o povoleném pokusu a jeho výsledku. Komise oznámí výsledky tohoto pokusu ostatním členským státům.

4. Dotyčný členský stát může případně podle výsledku pokusu podat Komisi žádost o povolení pokračovat v tomto pokusu pro další období nepřesahující tři roky, případně i na větší množství než při prvním pokusu. Členský stát přiloží ke své žádosti odpovídající podklady. Komise rozhodne postupem podle čl. 113 odst. 2 nařízení (ES) č. 479/2008 o žádosti týkající se pokračování tohoto pokusu.

*Článek 5*

**Enologické postupy použitelné na druhy šumivých vín**

Povolené enologické postupy a omezení, včetně obohacování, přikyselování a odkyselování týkající se šumivých vín, jakostních šumivých vín a jakostních aromatických šumivých vín podle čl. 32 druhého pododstavce písm. b) nařízení (ES) č. 479/2008 jsou uvedeny v příloze II tohoto nařízení, aniž jsou dotčeny všeobecné enologické postupy a omezení stanovené nařízením (ES) č. 479/2008 nebo přílohou I tohoto nařízení.

*Článek 6*

**Enologické postupy použitelné na likérová vína**

Povolené enologické postupy a omezení týkající se likérových vín podle čl. 32 druhého pododstavce písm. c) nařízení (ES) č. 479/2008 jsou uvedeny v příloze III tohoto nařízení, aniž jsou dotčeny všeobecné enologické postupy a omezení stanovené nařízením (ES) č. 479/2008 nebo přílohou I tohoto nařízení.

*Článek 7*

**Definice scelování**

1. „Scelováním“ se ve smyslu čl. 32 druhého pododstavce písm. d) nařízení (ES) č. 479/2008 rozumí míšení vín nebo hroznových moštů různého původu, z různých odrůd révy, různých ročníků sklizně nebo různých druhů vína nebo moštu.

2. Různými druhy vín či moštů se rozumí:

a) červené víno, bílé víno a mošty nebo vína vhodná k získávání těchto druhů vín;

b) víno bez označení původu/chráněného zeměpisného označení, víno s chráněným označením původu (CHOP) a víno s chráněným zeměpisným označením (CHZO), jakož i mošty nebo vína vhodná k získávání těchto druhů vín.

Pro použití tohoto odstavce se růžové víno považuje za víno červené.

3. Za scelování se nepovažuje:

a) obohacování přídavkem zahuštěného hroznového moštu nebo rektifikovaného moštového koncentrátu;

b) slazení.

*Článek 8*

**Obecná pravidla pro míšení a scelování**

1. Víno lze získat mísením či scelováním pouze tehdy, pokud složky tohoto míšení či scelování splňují charakteristiky, jež jsou stanoveny pro výrobu vína, a jsou v souladu s ustanoveními nařízení (ES) č. 479/2008 a tohoto nařízení.

Scelováním bílého vína bez CHOP/CHZO s červeným vínem bez CHOP/CHZO nelze vyrobit růžové víno.

Ustanovení druhého pododstavce nevylučuje scelování stejného typu, který je uveden v tomto pododstavci, je-li konečný produkt určen na přípravu kupáže, jak je definována v příloze I nařízení (ES) č.479/2008, nebo na výrobu perlivých vín.

2. Je zakázáno scelování hroznového moštu nebo vína, u něhož byl použit enologický postup podle bodu 14 přílohy I A tohoto nařízení, s hroznovým moštem nebo vínem, u něhož tento enologický postup použit nebyl.

*Článek 9*

**Kritéria čistoty a identity pro látky užívané v enologických postupech**

1. Nejsou-li stanovena směrnicí Komise 2008/84/ES [1], jsou kritéria čistoty a identity pro látky užívané v enologických postupech podle čl. 32 druhého pododstavce písm. e) nařízení (ES) č. 479/2008 kritéria, která jsou stanovena a zveřejněna v Mezinárodním enologickém kodexu Mezinárodní organizace pro révu a víno.

V případě potřeby se tato kritéria čistoty doplní zvláštními požadavky stanovenými přílohou I A tohoto nařízení.

2. Enzymy a enzymatické přípravky používané v povolených enologických postupech a ošetřeních, jejichž seznam je uveden v příloze IA, splňují požadavky nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1332/2008 ze dne 16. prosince 2008 o potravinářských enzymech [2].

*Článek 10*

**Podmínky držení, oběhu a použití produktů, které nejsou v souladu s ustanoveními kapitoly II hlavy III nařízení (ES) č. 479/2008 nebo tohoto nařízení**

1. Produkty, které nejsou v souladu s ustanoveními kapitoly II hlavy III nařízení (ES) č. 479/2008 nebo s ustanoveními tohoto nařízení, se zničí. Členské státy však mohou povolit, že určité produkty, jejichž vlastnosti stanoví, mohou být použity v palírně, octárně nebo k průmyslovým účelům.

2. Tyto produkty nemohou být producentem nebo obchodníkem bez oprávněného důvodu drženy a mohou být v oběhu pouze za účelem přepravy do palírny, octárny nebo závodu zpracujícímu je pro průmyslové účely nebo do zařízení pro jejich likvidaci.

3. Členské státy jsou oprávněny za účelem lepší identifikace povolit k vínu podle odstavce 1 přídavek denaturačního prostředku nebo indikátoru. Rovněž mohou použití podle odstavce 1 z oprávněných důvodů zakázat a produkty nechat zlikvidovat.

4. Vína vyrobená před 1. srpnem 2009 mohou být nabízena nebo dodávána k přímé lidské spotřebě, pokud odpovídají předpisům Společenství nebo vnitrostátním předpisům platným před tímto datem.

*Článek 11*

**Obecné podmínky pro úkony obohacování, přikyselování a odkyselování jiných produktů než vína**

Úkony uvedené v části D bodu 1 přílohy V nařízení (ES) č. 479/2008 musí proběhnout jen jednou. Členské státy však mohou stanovit, že některé z těchto úkonů mohou proběhnout opakovaně, pokud tím bude zlepšen proces vinifikace příslušných produktů. V takovém případě pro všechny příslušné úkony platí mezní hodnoty stanovené v příloze V nařízení (ES) č. 479/2008.

[1] Úř. věst. L 253, 20.9.2008, s. 1.

[2] Úř. věst. L 354, 31.12.2008, s. 7.

*Článek 12*

**Správní pravidla pro obohacování**

1. Prohlášení o úkonech zvyšování obsahu alkoholu uvedené v části D bodu 4 přílohy V nařízení (ES) č. 479/2008 předkládá fyzická nebo právnická osoba, která zamýšlí provést uvedené úkony, během lhůt a za přiměřené kontroly, které stanoví příslušný orgán členského státu, na jehož území se úkon provádí.

2. Prohlášení uvedené v odstavci 1 se provádí písemně a obsahuje tyto údaje:

a) jméno a adresu prohlašujícího;

b) místo provedení úkonu;

c) den a hodinu začátku provádění úkonu;

d) označení produktu, u něhož bude úkon proveden;

e) postup provádění úkonu s uvedením druhu produktu k tomu použitého.

3. Členské státy mohou povolit, že jedno předběžné prohlášení určené příslušnému orgánu bude platit pro více úkonů nebo pro stanovené období. Takové prohlášení mohou povolit, pouze pokud prohlašující vede evidenci o jednotlivých úkonech obohacování, jak stanoví odstavec 6, včetně údajů podle odstavce 2.

4. Členské státy stanoví pravidla, podle nichž prohlašující, který nemohl z důvodu vyšší moci provést ve stanoveném období úkony uvedené v jeho prohlášení, předá příslušnému orgánu nové prohlášení umožňující potřebné kontroly.

5. Prohlášení uvedené v odstavci 1 se nevyžaduje v členských státech, kde příslušné kontrolní orgány provádějí systematickou analytickou kontrolu všech šarží produktů, u kterých probíhá vinifikace.

6. Údaje týkající se prováděných úkonů zvyšování obsahu alkoholu se okamžitě po jejich skončení zaznamenávají do evidence podle čl. 112 odst. 2 nařízení (ES) č. 479/2008.

Jestliže předběžné prohlášení platné pro více úkonů neobsahuje den a čas začátku provádění úkonů, musí být mimoto před začátkem provádění každého úkonu proveden zápis do evidence.

*Článek 13*

**Správní předpisy pro přikyselování a odkyselování**

1. Prohlášení o přikyselování a odkyselování podle části D bodu 4 přílohy V nařízení (ES) č. 479/2008 musí být hospodářskými subjekty podáno nejpozději druhého dne po provedení prvního úkonu v daném hospodářském roce. Vztahuje se na všechny úkony daného hospodářského roku.

2. Prohlášení uvedené v odstavci 1 se provádí písemně a obsahuje tyto údaje:

a) jméno a adresu prohlašujícího;

b) povahu úkonu;

c) místo provedení úkonu.

3. Údaje týkající se provádění všech úkonů přikyselování a odkyselování se musí zaznamenat do evidence podle čl. 112 odst. 2 nařízení (ES) č. 479/2008.

*Článek 14*

**Lití vína nebo hroznového moštu na vinné kaly, matoliny nebo vymačkanou dužninu „aszú“/„výber“**

Lití vína nebo hroznového moštu na vinné kaly, matoliny nebo vymačkanou dužninu „aszú“/„výber“, uvedené v části D bodu 2 přílohy VI nařízení (ES) č. 479/2008, se provádí v souladu s vnitrostátními ustanoveními platnými ke dni 1. května 2004 takto:

a) „Tokaji fordítás“ nebo „Tokajský fordităš“ se připravuje nalévání moštu nebo vína na vymačkanou dužninu „aszú“/„výber“;

b) „Tokaji máslás“ nebo „Tokajský mášlăš“ se připravuje nalévání moštu nebo vína na kaly „szamorodni“/„samorodné“ nebo „aszú“/„výber“.

Příslušné produkty musí pocházet ze stejného ročníku sklizně.

*Článek 15*

**Metody Společenství používané pro rozbor vín**

1. Analytické metody uvedené v čl. 31 druhém pododstavci nařízení (ES) č. 479/2008, které se použijí na kontrolu některých vinařských produktů nebo některých mezních hodnot stanovených na úrovni Společenství, jsou uvedeny v příloze IV.

2. Komise zveřejňuje v řadě C *Úředního věstníku Evropské unie* seznam a popis analytických metod uvedených v čl. 31 prvním pododstavci nařízení (ES) č. 479/2008 a popsaných ve Sborníku mezinárodních analytických metod pro vína a mošty Mezinárodní organizace pro révu a víno, které se použijí na kontrolu mezních hodnot a požadavků stanovených v právních předpisech Společenství pro produkci vinařských produktů.

*Článek 16*

**Zrušení**

Nařízení (EHS) č. 2676/90 a nařízení (ES) č. 423/2008 se zrušují.

Odkazy na zrušená nařízení a na nařízení (ES) č. 1493/1999 se považují za odkazy na toto nařízení v souladu se srovnávací tabulkou obsaženou v příloze V.

*Článek 17*

Toto nařízení vstupuje v platnost sedmým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Použije se ode dne 1. srpna 2009.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 10. července 2009.

*Za Komisi*
Mariann FISCHER-BOEL
*členka Komise*

*PŘÍLOHA I A*

**POVOLENÉ ENOLOGICKÉ POSTUPY A OŠETŘENÍ**

| 1 | | 2 | 3 |
|---|---|---|---|
| Enologický postup | | Podmínky použití (1) | Meze použití obohacování |
| 1 | provzdušnění nebo okysličování plynným kyslíkem; | | |
| 2 | tepelné ošetření; | | |
| 3 | Odstředění a filtrace s inertními pomocnými filtračními látkami nebo bez nich | | Pokud dojde k jejich použití, nesmějí látky zanechat v takto ošetřeném produktu žádné nežádoucí zbytky. |
| 4 | Užití oxidu uhličitého, argonu nebo dusíku, samostatně nebo ve směsi, aby vznikla inertní atmosféra a produkt byl tak chráněn před vzduchem | | |
| 5 | Užití vinných kvasinek, sušených nebo ve formě vinné suspenze | Pouze pro čerstvé vinné hrozny, hroznový mošt, částečně zkvašený hroznový mošt, částečně zkvašený hroznový mošt ze zaschlých hroznů, zahuštěný hroznový mošt, mladé víno v procesu kvašení, jakož i pro druhotné alkoholové kvašení všech kategorií šumivých vín. | |
| 6 | Užití jedné látky nebo více těchto látek, které se mohou doplnit inertním nosičem – mikrokrystalickou celulózou, na podporu růstu kvasinek: | | |
| | — přídavek hydrogenfosforečnanu amonného nebo síranu amonného, | Pouze pro čerstvé vinné hrozny, hroznový mošt, částečně zkvašený hroznový mošt, částečně zkvašený hroznový mošt ze zaschlých hroznů, zahuštěný hroznový mošt, mladé víno v procesu kvašení, jakož i pro druhotné alkoholové kvašení všech kategorií šumivých vín. | Maximální množství 1 g/l (vyjádřeno jako sůl) (2) nebo 0,3 g/l pro druhotné kvašení šumivých vín |
| | — přídavek disiřičitanu amonného, | Pouze pro čerstvé vinné hrozny, hroznový mošt, částečně zkvašený hroznový mošt, částečně zkvašený hroznový mošt ze zaschlých hroznů, zahuštěný hroznový mošt a mladé víno v procesu kvašení. | Maximální množství 0,2 g/l (vyjádřeno jako sůl) (2) a v mezních hodnotách stanovených v bodě 7. |
| | — přídavek thiamin hydrochloridu | Pouze pro čerstvé vinné hrozny, hroznový mošt, částečně zkvašený hroznový mošt, částečně zkvašený hroznový mošt ze zaschlých hroznů, zahuštěný hroznový mošt, mladé víno v procesu kvašení, jakož i pro druhotné alkoholové kvašení všech kategorií šumivých vín. | Maximální množství 0,6 mg/l (vyjádřeno jako thiamin) pro každé ošetření. |
| 7 | Užití oxidu siřičitého, disiřičitanu draselného či metadisiřičitanu draselného, nazývaného také disiřičitan draselný či pyrosulfit draselný | | Mezní hodnoty (maximální množství v produktu uvedeném na trh) stanovené přílohou I B |
| 8 | Odsíření fyzikálními metodami | Pouze pro čerstvé vinné hrozny, hroznový mošt, částečně zkvašený hroznový mošt, částečně zkvašený hroznový mošt ze zaschlých hroznů, zahuštěný hroznový mošt, rektifikovaný moštový koncentrát a mladé víno v procesu kvašení. | |

| 1 | | 2 | 3 |
|---|---|---|---|
| Enologický postup | | Podmínky použití ([1]) | Meze použití obohacování |
| 9 | Ošetření enologickým aktivním uhlím | Pouze pro mošt a mladé víno v procesu kvašení, rektifikovaný moštový koncentrát a bílá vína. | Maximální množství 100 g suchého produktu na jeden hektolitr. |
| 10 | Čiření jednou nebo několika z těchto enologických látek:<br>— potravinářská želatina,<br>— bílkoviny rostlinného původu z obilí nebo hrachu,<br>— vyzina,<br>— kasein a kaseináty draselné,<br>— vaječný albumin,<br>— bentonit,<br>— oxid křemičitý ve formě gelu nebo koloidního roztoku,<br>— kaolín,<br>— tanin,<br>— pektolytické enzymy,<br>— enzymatické přípravky z betaglukanasy | Podmínky použití pro betaglukanasu jsou stanoveny v dodatku 1 | |
| 11 | Užití kyseliny sorbové ve formě sorbanu draselného | | Maximální množství kyseliny sorbové v takto ošetřeném produktu uvedeném na trh: 200 mg/l |
| 12 | Užití L(+) kyseliny vinné, L(–) kyseliny jablečné, DL-kyseliny jablečné nebo kyseliny mléčné pro přikyselování | Podmínky a mezní hodnoty stanovené v části C a D přílohy V nařízení (ES) č. 479/2008 a v článcích 11 a 13 tohoto nařízení.<br>Specifikace pro L(+) kyselinu vinnou jsou stanoveny v odstavci 2 dodatku 2. | |
| 13 | Užití jedné nebo několika z těchto látek k odkyselení vína:<br>— neutrální vinan draselný,<br>— hydrogenuhličitan draselný,<br>— uhličitan vápenatý, případně obsahující malé množství podvojné vápenaté soli kyseliny L(+) vinné a L(–) jablečné,<br>— vinan vápenatý,<br>— kyselina L(+) vinná,<br>— homogenní úprava kyselinou vinnou a uhličitanem vápenatým v jemně rozemletých stejných dílech | Podmínky a mezní hodnoty stanovené v části C a D přílohy V nařízení (ES) č. 479/2008 a v článcích 11 a 13 tohoto nařízení.<br>Pro L(+) kyselinu vinnou jsou podmínky stanoveny v dodatku 2. | |
| 14 | Přídavek pryskyřice borovice Aleppo | Podle podmínek stanovených v dodatku 3. | |

| 1 | | 2 | 3 |
|---|---|---|---|
| Enologický postup | | Podmínky použití ([1]) | Meze použití obohacování |
| 15 | Užití přípravků obsahujících buněčné stěny kvasinek | | Maximální množství 40 g/hl. |
| 16 | Užití polyvinylpolypyrrolidonu | | Maximální množství 80 g/hl |
| 17 | Užití mléčných bakterií | | |
| 18 | Přídavek lysozymu | | Maximální množství 500 mg/l (pokud se přidává do moštu i do vína, pak celkové množství nesmí překročit mezní hodnotu 500 mg/l). |
| 19 | přídavek kyseliny L-askorbové; | | Maximální množství v ošetřeném vínu uvedeném na trh: 250 mg/l ([3]) |
| 20 | Užití iontoměničových pryskyřic | Pouze pro mošt určený k výrobě rektifikovaného moštového koncentrátu a podle podmínek stanovených v dodatku 4. | |
| 21 | Užití čerstvých, zdravých a nezředěných vinných kalů, které obsahují kvasinky pocházející z nedávné vinifikace suchých vín, do suchých vín | Pro produkty definované v bodech 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8 a 9, 15 a 16 přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008 | Množství maximálně 5 % objemu ošetřeného produktu. |
| 22 | provzdušnění argonem či dusíkem; | | |
| 23 | Přídavek oxidu uhličitého | Pro částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu a produkty definované v bodech 1, 7 a 9 přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008. | U tichých vín je maximální množství oxidu uhličitého v ošetřeném víně uvedeném na trh 3 g/l a přetlak způsobený oxidem uhličitým je při teplotě 20 °C nižší než 1 bar. |
| 24 | Přídavek kyseliny citrónové s ohledem na stabilizaci vína | Pro částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu a produkty definované v bodech 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008. | Maximální množství v ošetřeném vínu uvedeném na trh: 1 g/l |
| 25 | Přídavek taninů | Pro částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu a produkty definované v bodech 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008. | |
| 26 | Ošetření:<br>— bílých a růžových vín hexakyanoželeznatanem draselným,<br>— červených vín hexakyanoželeznatanem draselným nebo fytátem vápenatým | Pro částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu a produkty definované v bodech 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008 v souladu s podmínkami stanovenými v dodatku 5. | Maximální množství v případě fytátu vápenatého je 8 g/hl. |
| 27 | Přídavek kyseliny metavinné | Pro částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu a produkty definované v bodech 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008. | Maximální množství 100 mg/l. |

| 1 | | 2 | 3 |
|---|---|---|---|
| Enologický postup | | Podmínky použití ([1]) | Meze použití obohacování |
| 28 | Užití arabské gumy | Pro částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu a produkty definované v bodech 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008. | |
| 29 | Užití DL-kyseliny vinné, zvané také kyselina hroznová, nebo její neutrální draselné soli, aby se snížil přebytečný obsah vápníku | Pro částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu a produkty definované v bodech 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008 v souladu s podmínkami stanovenými v dodatku 5. | |
| 30 | Užití pro podpoření vysrážení vinných solí:<br>— vinanu draselného nebo hydrogenvinanu draselného,<br>— vinanu vápenatého | Pro částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu a produkty definované v bodech 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008. | Maximální množství v případě vinanu vápenatého je 200 g/hl. |
| 31 | Užití síranu měďnatého nebo citrátu měďnatého k odstranění nedostatků v chuti nebo ve vůni vína | Pro částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu a produkty definované v bodech 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008. | Maximální množství 1 g/hl, pokud obsah mědi v takto ošetřeném produktu nepřekročí 1 mg/l. |
| 32 | Přídavek karamelu podle směrnice Evropského parlamentu a Rady 94/36/ES ze dne 30. června 1994 o barvivech pro použití v potravinách ([4]), za účelem zesílení barvy | Pouze pro likérová vína | |
| 33 | Užití plátků z čistého parafínu napuštěných allylisothiokyanátem za účelem vytvoření sterilní atmosféry | Pouze pro částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu a víno.<br>Povoleno pouze v Itálii, v případech, kdy to není zakázáno vnitrostátními právními předpisy a pouze v nádobách o objemu více než 20 litrů. | Ve vínu se nesmí vyskytovat žádné stopy allylisothiokyanátu. |
| 34 | Přídavek dimethyldikarbonátu (DMDC) pro mikrobiologickou stabilizaci vína | Pro částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu a produkty definované v bodech 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008 v souladu s podmínkami stanovenými v dodatku 6. | Maximální množství 20 mg/l, přičemž ve víně uvedeném na trh nesmí být zjištěna žádná rezidua. |
| 35 | Přídavek kvasinkových manoproteinů k zajištění stabilizace vína proti vysrážení vinného kamene a bílkovin | Pro částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu a produkty definované v bodech 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008. | |

| 1 | | 2 | 3 |
|---|---|---|---|
| Enologický postup | | Podmínky použití ([1]) | Meze použití obohacování |
| 36 | Ošetření elektrodialýzou k zajištění stabilizace vína proti vysrážení vinného kamene | Pro částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu a produkty definované v bodech 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 přílohy IV nařízení Rady (ES) č. 479/2008 v souladu s podmínkami stanovenými v dodatku 7. | |
| 37 | Užití ureasy ke snížení obsahu močoviny ve víně | Pro částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu a produkty definované v bodech 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008 v souladu s podmínkami stanovenými v dodatku 8. | |
| 38 | Užití kousků dubového dřeva při výrobě a zrání vín, včetně kvašení čerstvých vinných hroznů a hroznového moštu | Podle podmínek stanovených v dodatku 9. | |
| 39 | Užití:<br>— alginátu vápenatého nebo<br>— alginátu draselného; | Pouze k výrobě všech kategorií šumivých a perlivých vín získaných kvašením v láhvích a u kterého proběhne oddělení vinných kalů jejich odstřelením (degoržáží). | |
| 40 | Částečná dealkoholizace vína | Pouze pro víno a v souladu s podmínkami stanovenými v dodatku 10. | |
| 41 | Použití kopolymerů polyvinylimidazolu – polyvinylpyrrolidonu (PVI/PVP) ke snížení obsahu mědi, železa a těžkých kovů | Podle podmínek stanovených v dodatku 11. | Maximální množství 500 mg/l (pokud se přidává do moštu i do vína, pak celkové množství nesmí překročit mezní hodnotu 500 mg/l). |
| 42 | Přídavek karboxylmetylcelulozy (celulozové gumy) k zajištění stabilizace vína proti vysrážení vinného kamene | Pouze pro víno a všechny kategorie šumivých vín a perlivá vína. | Maximální množství 100 mg/l. |
| 43 | Ošetření katexem k zajištění stabilizace vína proti vysrážení vinného kamene | Pro částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu a produkty definované v bodech 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 přílohy IV nařízení Rady (ES) č. 479/2008 v souladu s podmínkami stanovenými v dodatku 12. | |

([1]) Pokud není výslovně uvedeno jinak, popsaný postup či ošetření lze použít pro čerstvé vinné hrozny, hroznový mošt, částečně zkvašený hroznový mošt, částečně zkvašený hroznový mošt ze zaschlých hroznů, zahuštěný hroznový mošt, mladé víno v procesu kvašení, částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu, víno, všechny kategorie šumivého vína, perlivé víno, perlivé víno dosycené oxidem uhličitým, likérová vína, vína ze zaschlých hroznů a vína z přezrálých hroznů.

([2]) Tyto amonné soli mohou být použity společně až do celkové mezní hodnoty 1 g/l, aniž jsou dotčeny výše uvedené zvláštní mezní hodnoty 0,3 g/l nebo 0,2 g/l.

([3]) Maximální množství použití je 250 mg/l pro každé ošetření.

([4]) Úř. věst. L 237, 10.9.1994, s. 13.

*Dodatek 1*

**Předpisy pro betaglukanasu**

1. Mezinárodní označení betaglukanasy: E.C. 3–2–1–58

2. Beta-glukan-hydrolasa (štěpený glukan z *Botrytis cinerea*).

3. Původ: *Trichoderma harzianum*.

4. Oblast použití: štěpení betaglukananu ve víně, obzvláště ve víně z botrytických hroznů.

5. Maximální množství: 3 g enzymatického přípravku s 25 % suspendované organické substance (celkový obsah organické substance, T.O.S.) na hektolitr.

6. Chemická a mikrobiologická čistota:

| | |
|---|---|
| Ztráta sušením | méně než 10 % |
| Těžké kovy | méně než 30 ppm |
| Olovo | méně než 10 ppm |
| Arsen | méně než 3 ppm |
| Koliformní bakterie celkem | žádné |
| *Escherichia coli* | žádné ve vzorku o 25 g |
| *Salmonella* spp | žádné ve vzorku o 25 g |
| Aerobní bakterie celkem | méně než $5 \times 10^4$ bakterií/g |

*Dodatek 2*

**Kyselina L(+) vinná**

1. Kyselina vinná, jejíž užití k odkyselování je stanoveno v části A bodu 13 přílohy I, může být použita pouze pro produkty, které:

   pocházejí z odrůd révy Elbling a Riesling a

   jsou získány z hroznů sklizených v těchto vinařských oblastech severní části vinařské zóny A:

   — Ahr,

   — Rheingau,

   — Mittelrhein,

   — Mosel,

   — Nahe,

   — Rheinhessen,

   — Pfalz,

   — Moselle luxembourgeoise.

2. Kyselina vinná, také nazývaná kyselina L(+) vinná, jejíž použití je stanoveno v bodech 12 a 13 této přílohy, musí být zemědělského původu a získaná zejména z vinařských produktů. Musí také splňovat kritéria čistoty stanovená ve směrnici 2008/84/ES.

*Dodatek 3*

**Pryskyřice borovice Aleppo**

1. Pryskyřice borovice Aleppo, jejíž užití je stanoveno v části A bodu 14 přílohy I, může být použita pouze pro získávání „Retsina“. Tento enologický postup může být proveden pouze:

   a) na zeměpisném území Řecka;

   b) u hroznového moštu z hroznů odrůd, pěstitelské oblasti a oblasti vinifikace stanovených v řeckých právních předpisech platných ke dni 31. prosince 1980;

   c) přídavkem pryskyřice nejvýše v množství 1 000 gramů na hektolitr ošetřovaného produktu před kvašením nebo – jestliže skutečný obsah alkoholu nepřekračuje jednu třetinu celkového obsahu alkoholu – během kvašení.

2. Zamýšlí-li Řecko změnit právní předpisy uvedené v odst. 1 písm. b), sdělí to předtím Komisi. Jestliže se Komise nevyjádří do dvou měsíců ode dne tohoto sdělení, může Řecko provést výše uvedenou změnu.

*Dodatek 4*

**Iontoměničové pryskyřice**

1. Iontoměničové pryskyřice, které lze použít v souladu s bodem 20 přílohy I A, jsou styrenové a divinylbenzenové kopolymery obsahující sulfonovou kyselinu nebo amoniakové skupiny. Musí odpovídat nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 [1], jakož i předpisům Společenství a vnitrostátním předpisům přijatým k provedení uvedeného nařízení. Nesmí ponechávat při kontrole metodou rozboru uvedenou v odstavci 2 v žádném z uvedených rozpouštědel více než 1 mg/l organických látek. Jejich regenerace se může uskutečnit pouze za užití látek, které jsou povoleny k výrobě potravin.

Jejich použití je možné pouze pod dohledem enologů nebo techniků a v zařízeních, která jsou schválena orgány členského státu, na jehož území je pryskyřice používána. Tyto orgány stanoví povinnosti a odpovědnost připadající schváleným enologům a technikům.

2. Metoda rozboru pro stanovení zbytků organické hmoty z iontoměničových pryskyřic:

1. PŘEDMĚT A OBLAST PŮSOBNOSTI

Metoda slouží k určení zbytků organických látek z iontoměničových pryskyřic.

2. DEFINICE

Zbytky organické hmoty z iontoměničových pryskyřic. Zbytek organické hmoty se stanovuje dále popsanou metodou.

3. PRINCIP

Extrakční roztoky protékají přes připravené pryskyřice a hmotnost extrahované organické hmoty je stanovena gravimetricky.

4. ČINIDLA

Všechna činidla musí mít analytickou jakost.

Extrakční roztoky:

4.1 Destilovaná voda nebo deionizovaná voda odpovídající čistoty.

4.2 Ethanol, 15 % v/v. Příprava smícháním 15 objemových dílů absolutního ethanolu s 85 objemovými díly vody (bod 4.1).

4.3 Kyselina octová 5 % m/m. Příprava smícháním 5 hmotnostních dílů ledové kyseliny octové s 95 hmotnostními díly vody (bod 4.1).

5. VYBAVENÍ

5.1 Chromatografické iontoměničové kolony.

5.2 Odměrné válce o objemu 2 l.

5.3 Odpařovací misky, které je možné umístit do muflové pece na 850 °C.

5.4 Sušicí box termostaticky kontrolovaný na 105 °C ± 2 °C.

5.5 Muflová pec termostaticky kontrolovaná na 850 °C ± 25 °C.

5.6 Analytické váhy s přesností na 0,1 mg.

5.7 Odpařovač: vyhřívaná deska nebo infračervený odpařovač.

[1] Úř. věst. L 338, 13.11.2004, s. 4.

6. POSTUP

6.1 Tři samostatné chromatografické kolony (bod 5.1) se naplní 50 ml zkoušené iontoměničové pryskyřice, která bude promyta a ošetřena podle výrobce v souladu s provozními postupy pro přípravu k použití v potravinářství.

6.2 V případě aniontových pryskyřic nechte projít tři extrakční roztoky (body 4.1, 4.2 a 4.3) odděleně přes připravené kolony (bod 6.1) průtokovou rychlostí 350 až 450 ml/h. První litr výluhu se z každé kolony vylévá a následující dva litry se shromáždí v odměrných válcích (bod 5.2). V případě kationtových pryskyřic se přes kolony připravené pro tento účel nechají projít pouze roztoky uvedené v bodech 4.1 a 4.2.

6.3 V odpařovacích miskách (bod 5.3), které byly předem vyčištěny a zváženy (m0) se na odpařovací desce nebo pomocí infračerveného odpařovače (bod 5.7) odpaří odděleně tři výluhy. Misky se umístí do sušícího boxu (5.4) a suší se do konstantní hmotnosti (m1).

6.4 Po zaznamenání takto získané konstantní hmotnosti (bod 6.3) jsou suché zbytky umístěny do muflové pece (bod 5.5), až popel dosáhne konstantní hmotnosti (m2).

6.5 Výpočet extrahované organické hmoty (bod 7.1). Když výsledek je vyšší než 1 mg/l, provedeme slepý pokus s používanými chemikáliemi a znovu vypočítáme hmotnost extrahované organické hmoty.

Slepý pokus musí být proveden opakováním kroků uvedených v bodech 6.3 a 6.4, avšak použitím 2 litrů extrakčního roztoku, aby byly získány hmotnosti m3 a m4 podle kroků uvedených v bodech 6.3 a 6.4.

7. VÝPOČET

7.1 Vzorec pro výpočet

Organická látka extrahovaná z iontoměničové pryskyřice v mg/l se vypočte podle vzorce:

$$500\ (m1 - m2),$$

kde m1 a m2 jsou uvedeny v gramech.

Přesná vyextrahovaná organická hmota z iontoměničové pryskyřice v mg/l se vypočte podle následujícího vzorce:

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

kde m1, m2, m3, m4 jsou uvedeny v gramech.

7.2 Rozdíl výsledků mezi dvěma paralelními zkouškami opakovanými na tomtéž vzorku nesmí být větší než 0,2 mg/l.

*Dodatek 5*

**Hexakyanoželeznatan draselný**

**Fytát vápenatý**

**Kyselina DL-vinná**

Použití hexakyanoželeznatanu draselného a fytátu vápenatého stanovené v bodu 26 přílohy I A nebo použití kyseliny DL-vinné stanovené v bodu 29 přílohy I A je povoleno pouze tehdy, jestliže toto ošetření je prováděno za dozoru enologa nebo technika, který je schválen orgány členského státu, na jehož území se toto ošetření provádí, a podmínky k vymezení odpovědnosti případně stanoví dotyčný členský stát.

Po ošetření hexakyanoželeznatanem draselným nebo fytátem vápenatým musí víno vykazovat stopy železa.

Na kontrolu používání produktů uvedených v prvním pododstavci se vztahují předpisy přijaté členskými státy.

*Dodatek 6*

**Předpisy pro dimethyldikarbonát**

OBLAST PŮSOBNOSTI

Dimethyldikarbonát se může přidávat do vína za tímto účelem: zajištění mikrobiologické stabilizace lahvového vína obsahujícího zkvasitelné cukry.

PŘEDPISY:

— Přidávání se musí provádět jen krátce před plněním, kterým se rozumí umisťování dotyčného produktu pro obchodní účely do nádob o objemu nejvýše 60 litrů.

— Ošetření se může týkat pouze vín, která mají obsah cukru nejméně 5 g/l.

— Užitá látka musí vyhovovat kritériím pro čistotu stanoveným směrnicí 2008/84/ES.

— O tomto ošetření musí být podle čl. 112 odst. 2 nařízení (ES) č. 479/2008 vedena evidence.

*Dodatek 7*

**Předpisy pro ošetření elektrodialýzou**

Účelem tohoto ošetření je stabilizace vína proti vysrážení vinného kamene ve víně, pokud jde o hydrogenvinan draselný a vinan vápenatý (a jiné soli vápníku), odstraněním přebytečných iontů z vína prostřednictvím membrán propouštějících anionty a kationty za působení elektrického pole.

1. PŘEDPISY PRO MEMBRÁNY

1.1 Membrány jsou střídavě uspořádány do systému tlakového filtru nebo do jakéhokoliv jiného vhodného systému oddělujícího ošetřované části (víno) a koncentrované části (odpadní vodu).

1.2 Membrány propouštějící kationy musí být určeny výhradně pro difúzi kationtů a zvláště kationtů draslíku (K+) a vápníku (Ca++).

1.3 Membrány propouštějící anionty musí být určeny výhradně pro difúzi aniontů a zvláště aniontů vinného kamene.

1.4 Membrány nesmí způsobit žádné nadměrné změny fyzikálně-chemického složení a senzorických vlastností vína. Musí splňovat tyto podmínky:

— musí být podle zásad korektní výrobní praxe zhotoveny z materiálů, které podle přílohy II směrnice Komise 2002/72/ES [1] mohou být použity k výrobě předmětů z plastu, které jsou určeny ke kontaktu s potravinami,

— uživatel zařízení pro elektrodialýzu musí prokázat, že použité membrány vykazují výše uvedené vlastnosti a výměnu provedl specializovaný personál,

— nesmí uvolňovat žádné látky v množství, které představují nebezpečí pro lidské zdraví nebo u potravin vyvolávají cizí pachuť nebo cizí vůni a musí odpovídat kriteriím směrnice 2002/72/ES,

— jejich užití nesmí vyvolávat žádné vzájemné působení mezi složením membrán a látkami obsaženými ve víně, které by dalo vzniknout novým sloučeninám s možnými toxikologickými následky.

Stabilitu nových elektrodialytických membrán je třeba stanovit pomocí simulátoru představujícího fyzikálně-chemické složení vína, aby se zjistila případná migrace určitých látek, které pocházejí z elektrodialytických membrán.

Doporučuje se tato metoda pokusu:

Jako simulátor se použije vodný alkoholový roztok, který je regulován na hodnotu pH a vodivost vína. Jeho složení tvoří:

— čistý ethanol: 11 l,

— hydrogenvinan draselný: 380 g,

— chlorid draselný: 60 g,

— koncentrovaná kyselina sírová: 5 ml,

— destilovaná voda: doplnit do 100 l.

Tento roztok se použije ke zkoušce migrace v uzavřeném okruhu elektrodialytické sestavy pod napětím 1 V/buňka, v množství 50 l/$m^2$ plochy kationtových a aniontových membrán až do 50 % demineralizace roztoku. Pro zahájení odtoku se použije roztok chloridu draselného v koncentraci 5 g/l. Difúzní látky se stanovují v simulátoru a také v efluentu.

[1] Úř. věst. L 220, 15.8.2002, s. 18.

Musí být stanoveny organické molekuly, z nichž je složena membrána a které jsou schopné přestupovat do ošetřovaného roztoku. Pro každou takovou látku se provede samostatná analýza ve schválené laboratoři. Obsah stanovovaných sloučenin v simulátoru musí být nižší než 50 g/l.

Na tyto membrány se vztahují obecné předpisy o kontrole materiálů, které přicházejí do styku s potravinami.

2. PŘEDPISY PRO POUŽITÍ MEMBRÁN

Pár membrán používaný k elektrodialýze k zajištění stabilizace vína proti vysrážení vinného kamene je definován tak, aby byly splněny tyto podmínky:

— snížení hodnoty pH u vína nesmí být vyšší než 0,3 bodu pH,

— ztráta těkavých kyselin musí být nižší než 0,12 g/l (2 meq, vyjádřeno jako kyselina octová),

— ošetření elektrodialýzou neúčinkuje na neiontové látky obsažené ve víně, zejména fenoly a polysacharidy,

— difúze malých molekul jako ethanolu je nízká a nezpůsobí snížení obsahu alkoholu ve víně o více než 0,1 % objemových,

— ošetření a čištění těchto membrán se musí provádět povolenými postupy, pomocí látek schválených pro přípravu potravin,

— membrány se označí, aby bylo možné kontrolovat dodržování pořadí při sestavování,

— použitý materiál je řízen ovládacím zařízením, které vyhovuje nestabilitě každého vína, takže se odstraňuje pouze přebytek hydrogenvinanu draselného a vápenatých solí,

— na provádění ošetření dohlíží kvalifikovaný enolog nebo technik.

O tomto ošetření musí být podle článku 112 odst. 2 nařízení (ES) č. 479/2008 vedena evidence.

*Dodatek 8*

**Předpisy pro ureasu**

1. Mezinárodní kódy pro ureasu: EC 3–5–1–5, CAS č.: 9002–13–5.

2. Působení: Ureasa (účinkuje v kyselém prostředí) rozkládá močovinu na čpavek a oxid uhličitý. Uvedená aktivita existuje při nejméně 5 jednotkách/mg, přičemž 1 jednotka je definována jako množství enzymů, které uvolní při koncentraci močoviny 5 g/l v prostředí pH 4 a při 37 °C jeden µmol $NH_3$ za minutu.

3. Původ: *Lactobacillus fermentum*.

4. Oblast použití: Snížení obsahu močoviny ve vínech, která mají být déle skladována, jestliže výchozí koncentrace močoviny přesahuje 1 mg/l.

5. Maximální množství: 75 mg enzymatického přípravku na litr ošetřovaného vína, přičemž nesmí být překročeno 375 jednotek ureasy na litr. Na závěr ošetření musí být zbývající enzymatická činnost zastavena filtrací vína (průměr pórů menší než 1 µm).

6. Chemická a mikrobiologická čistota:

| | |
|---|---|
| Ztráta sušením | méně než 10 % |
| Těžké kovy | méně než 30 ppm |
| Olovo | méně než 10 ppm |
| Arsen | méně než 2 ppm |
| Koliformní bakterie celkem | žádné |
| *Salmonella* spp. | žádné ve vzorku o 25 g |
| Aerobní bakterie celkem | méně než $5 \times 10^4$ bakterií/g |

Ureasa povolená k ošetření vína musí být vyrobena za obdobných podmínek jako ureasa, ke které vydal Vědecký výbor pro potraviny dne 10. prosince 1998 své stanovisko.

*Dodatek 9*

**Předpisy pro kousky dubového dřeva**

PŘEDMĚT, PŮVOD A OBLAST PŮSOBNOSTI

Kousky dubového dřeva se používají při výrobě a zrání vín, včetně kvašení čerstvých vinných hroznů a hroznového moštu, a za účelem obohacení vína některými látkami z dubového dřeva.

Kousky dřeva musí pocházet výlučně z druhů *Quercus*.

Ponechají se buď v přirozeném stavu nebo se zahřejí při nízké, střední nebo vysoké teplotě. Nesmí však dojít k jejich hoření, a to ani povrchovému, nesmějí být zuhelnatělé či drobivé při dotyku. Kousky dubového dřeva nesmějí být podrobeny žádné chemické, enzymatické nebo fyzikální úpravě mimo ohřevu. Nesmějí být obohaceny o žádný produkt, kterým by se zvýšily jejich přirozené aromatizační schopnosti nebo obsah extrahovatelných fenolických sloučenin.

OZNAČOVÁNÍ POUŽÍVANÉHO VÝROBKU

Na štítku musí být uveden původ botanického druhu nebo botanických druhů dubu a intenzita případného ohřevu, podmínky uchování a bezpečnostní pokyny.

ROZMĚRY

Rozměry dřevěných částic musí být takové, aby alespoň 95 % hmotnosti bylo zadrženo sítem, jehož oka mají rozměry 2 mm (neboli 9 mesh).

ČISTOTA

Kousky dubového dřeva nesmějí uvolňovat látky v takových koncentracích, které by mohly ohrozit zdraví.

O tomto ošetření musí být podle čl. 112 odst. 2 nařízení (ES) č. 479/2008 vedena evidence.

*Dodatek 10*

**Předpisy pro ošetření vína částečnou dealkoholizací**

Účelem tohoto ošetření je získat částečně dealkoholizované víno odstraněním části alkoholu (etanolu) z vína pomocí oddělujících fyzikálních technik.

**Předpisy**

— Ošetřovaná vína nesmí mít organoleptické nedostatky a musí být vhodná pro přímou lidskou spotřebu.

— Odstranění alkoholu z vína nelze použít, pokud byl na některý z vinařských produktů při výrobě daného vína použit některý úkon obohacování stanovený v příloze V nařízení (ES) č. 479/2008.

— Snížení celkového skutečného obsahu alkoholu nesmí být být vyšší než 2 % obj. a celkový skutečný obsah alkoholu konečného výrobku musí být v souladu s obsahem alkoholu stanoveným v bodu 1 druhém pododstavci písm. a) přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008.

— Za provádění ošetření je odpovědný kvalifikovaný enolog nebo technik.

— O tomto ošetření musí být podle čl. 112 odst. 2 nařízení (ES) č. 479/2008 vedena evidence.

— Členské státy mohou stanovit, že toto ošetření musí být nahlášeno příslušným orgánům.

*Dodatek 11*

**Předpisy pro ošetření kopolymery PVI/PVP**

Účelem tohoto ošetření je snížit nadměrnou koncentraci kovů a zabránit nedostatkům způsobovaným příliš vysokým obsahem kovů, jakým je například kovový zákal, přidáním kopolymerů, které tyto kovy adsorbují.

**Předpisy**

— Z důvodu předběžné opatrnosti musí být kopolymery přidávané do vína odstraněny filtrací nejpozději do dvou dnů po jejich přidání.

— V případě moštu se kopolymery musí přidat nejdříve dva dny před filtrací.

— Za provádění ošetření je odpovědný kvalifikovaný enolog nebo technik.

— Použité adsorbující kopolymery musí být v souladu s předpisy Mezinárodního enologického kodexu zveřejněného Mezinárodní organizací pro révu a víno, zejména pokud jde o maximální obsah monomerů ([1]).

(1) Úprava kopolymery PVI/PVP se může použít až po stanovení a zveřejnění v Mezinárodním enologickém kodexu mezinárodní organizace pro révu a víno specifikací čistoty a identifikace povolených kopolymerů.

*Dodatek 12*

**Předpisy pro ošetření katexy k zajištění stabilizace vína proti vysrážení vinného kamene**

Účelem tohoto ošetření je zajištění stabilizace vína proti vysrážení vinného kamene, pokud jde o hydrogenvinan draselný a vinan vápenatý (a jiné soli vápníku).

**Předpisy**

1. Ošetření se týká pouze odstranění přebytečných kationtů.

   — Nejdříve se musí víno zchladit.

   — Katexy se ošetří pouze minimální část vína nezbytná k získání stability.

2. Ošetření se provede na měničích kationtů ve formě pryskyřic, které se obnovují v kyselém cyklu.

3. Za provádění všech úkonů je odpovědný kvalifikovaný enolog nebo technik. O tomto ošetření musí být podle čl. 112 odst. 2 nařízení (ES) č. 479/2008 vedena evidence.

4. Kationtové pryskyřice musí odpovídat předpisům nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 [1] a jejich prováděcím ustanovením v právních předpisech Společenství a členských států a předpisům týkajícím se metody rozboru, která je uvedena v dodatku 4 tohoto nařízení. Jejich použití nesmí způsobit žádné nadměrné změny fyzikálně-chemického složení a senzorických vlastností vína a musí se při něm dodržet omezení stanovená v bodě 3 monografie „Měniči kationtů ve formě pryskyřic“ Mezinárodního enologického kodexu zveřejněného Mezinárodní organizací pro révu a víno.

[1] Úř. věst. L 338, 13.11.2004, s. 4.

*PŘÍLOHA I B*

**MEZNÍ HODNOTY PRO OBSAH OXIDU SIŘIČITÉHO VE VÍNU**

A. OBSAH OXIDU SIŘIČITÉHO VE VÍNU

1. Celkový obsah oxidu siřičitého ve vínu, s výjimkou šumivého a likérového vína, nesmí v okamžiku uvedení do oběhu za účelem přímé lidské spotřeby překročit tyto hodnoty:

   a) 150 miligramů na litr u červeného vína;

   b) 200 miligramů na litr pro bílé a růžové víno.

2. Odchylně od bodu 1 písm. a) a b) se zvyšuje horní mez obsahu oxidu siřičitého ve vínech, které obsahují nejméně 5 gramů cukru vyjádřeného jako součet glukosy a fruktosy na litr, na:

   a) 200 miligramů na litr u červeného vína a

   b) 250 miligramů na litr u bílého a růžového vína;

   c) 300 miligramů na litr pro:

      — vína, pro která lze používat podle předpisů Společenství výraz „Spätlese“,

      — bílá vína, pro která lze používat tato chráněná označení původu: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Haut Montravel, Côtes de Montravel, Gaillac, Rosette a Savennières;

      — bílá vína, pro která lze používat chráněná označení původu Allela, Navarra, Penedès, Tarragona a Valencia a vína, pro která lze používat chráněná označení původu pocházející z Comunidad Autónoma del Pais Vasco, a označená výrazem „vendimia tardia“;

      — sladká vína, pro která lze používat chráněná označení původu „Binissalem-Mallorca“;

      — vína pocházející ze Spojeného království vyrobená v souladu s britskými právními předpisy, pokud je obsah cukru vyšší než 45 g/l;

      — vína pocházející z Maďarska s chráněným označením původu „Tokaji“ a nesoucí v souladu s maďarskými právními předpisy označení „Tokaji édes szamorodni“ nebo „Tokaji száraz szamorodni“;

      — vína, pro která lze používat tato chráněná označení původu: Loazzolo, Alto Adige a Trentino označená výrazy nebo jedním z výrazů „passito“ nebo „vendemmia tardiva“;

      — vína, pro která lze používat toto chráněné označení původu: „Colli orientali del Friuli“, k němuž je připojen údaj „Picolit“;

      — vína, pro která lze používat chráněná označení původu „Moscato di Pantelleria naturale“ a „Moscato di Pantelleria“;

      — vína pocházející z České republiky, pro která lze používat výraz „pozdní sběr“;

      — vína pocházející ze Slovenska, pro která lze používat chráněné označení původu a označená výrazem „neskorý zber“ a slovenská vína Tokaj, pro která lze použít chráněné označení původu „Tokajské samorodné suché“ nebo „Tokajské samorodné sladké“;

      — vína pocházející ze Slovinska, pro která lze používat chráněné označení původu a označená výrazem „vrhunsko vino ZGP – pozna trgatev“;

      — bílá vína s těmito chráněnými zeměpisnými označeními, jejichž celkový obsah alkoholu je vyšší než 15 % objemových a obsah cukru je vyšší než 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,

— Vin de pays du Val de Loire,

— Vin de pays de Méditerranée,

— Vin de pays des comtés rhodaniens,

— Vin de pays des côtes de Thongue,

— Vin de pays de la Côte Vermeille;

— sladká vína pocházející z Řecka, jejichž celkový obsah alkoholu je alespoň 15 % objemových a obsah cukru je alespoň 45 g/l, pro která lze používat tato chráněná zeměpisná označení:

— Τοπικός Οίνος Τυρνάβου (Regional wine of Tyrnavos)

— Αχαϊκός Τοπικός Οίνος (Regional wine of Ahaia)

— Λακωνικός Τοπικός Οίνος (Regional wine of Lakonia)

— Τοπικός Οίνος Φλώρινας (Regional wine of Florina)

— Τοπικός Οίνος Κυκλάδων (Regional wine of Cyclades)

— Τοπικός Οίνος Αργολίδας (Regional wine of Argolida)

— Τοπικός Οίνος Πιερίας (Regional wine of Pieria)

— Αγιορείτικος Τοπικός Οίνος (Regional wine of Mount Athos- Regional wine of Holy Mountain);

— sladká vína pocházející z Kypru, jejichž skutečný obsah alkoholu je nejvýše 15 % objemových a obsah cukru je alespoň 45 g/l, pro která lze používat chráněné označení původu Κουμανδαρία (Kommandaria):

— sladká vína pocházející z Kypru, získaná z přezrálých nebo zaschlých hroznů, jejichž celkový obsah alkoholu je alespoň 15 % objemových a obsah cukru je alespoň 45 g/l, pro která lze používat tato chráněná zeměpisná označení:

— Τοπικός Οίνος Λεμεσός (Regional wine of Lemesos)

— Τοπικός Οίνος Πάφος (Regional wine of Pafos)

— Τοπικός Οίνος Λάρνακα (Regional wine of Larnaka)

— Τοπικός Οίνος Λευκωσία (Regional wine of Lefkosia);

d) 350 miligramů na litr pro:

— vína, pro která lze používat podle předpisů Společenství výraz „Auslese“,

— rumunská bílá vína, pro která lze používat tato chráněná označení původu: Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa, Valea Călugărească;

— vína pocházející z České republiky, pro která lze používat výraz „výběr z hroznů“;

— vína pocházející ze Slovenska, pro která lze používat chráněné označení původu a označená výrazem „výber z hrozna“ a slovenská vína Tokaj, pro která lze použít chráněné označení původu „Tokajský másláš“ nebo „Tokajský forditáš“;

— vína pocházející ze Slovinska, pro která lze používat chráněné označení původu a označená výrazem „vrhunsko vino ZGP – izbor“;

e) 400 miligramů na litr pro:

— vína, pro která lze používat podle předpisů Společenství výrazy „Beerenauslese“, „Ausbruch“, „Ausbruchwein“, „Trockenbeerenauslese“, „Strohwein“, „Schilfwein“ a „Eiswein“;

— bílá vína, pro která lze používat tato chráněná označení původu: Sauternes, Barsac, Cadillac, Cérons, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont, Monbazillac, Bonnezeaux, Quarts de Chaume, Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance, Graves Supérieures, Sainte-Foy Bordeaux, Saussignac, Jurançon, pokud za ním nenásleduje výraz „sec“, Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon, po němž následuje název obce původu Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh, pokud však po něm nenásleduje výraz „sec“, Alsace a Alsace grand cru, pokud po něm nenásleduje výraz „vendanges tardives“ nebo „sélection de grains nobles“;

— sladká vína z přezrálých hroznů a sladká vína ze zaschlých hroznů pocházející z Řecka, která mají obsah zbytkového cukru vyjádřený jako cukr alespoň 45 g/l, pro která lze používat tato chráněná označení původu: Σάμος (Samos), Ρόδος (Rhodos), Πατρα (Patras), Ρίο Πατρών (Rio Patron), Κεφαλονία (Kefalonie), Λήμνος (Limnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorin), Νεμέα (Nemea), Δαφνές (Dafnis), a sladká vína z přezrálých hroznů a sladká vína ze zaschlých hroznů, pro která lze používat tato chráněná zeměpisná označení: Σιάτιστας (Siatista), Καστοριάς (Kastoria), Κυκλάδων (Kyklády), Μονεμβάσιος (Monemvasia), Αγιορείτικος (Hora Athos – Svatá hora);

— vína pocházející z České republiky, pro která lze používat výraz „výběr z bobulí“, „výběr z cibéb“, „ledové víno“ nebo „slámové víno“;

— vína pocházející ze Slovenska, pro která lze používat chráněné označení původu a označená výrazy „bobuľový výber“, „hrozienkový výber“, „cibébový výber“, „ľadové víno“ nebo „slamové víno“, a slovenská vína Tokaj, pro která lze používat chráněná označení původu „Tokajský výber“, „Tokajská esencia“, „Tokajská výberová esencia“;

— vína pocházející z Maďarska, pro která lze používat chráněné označení původu a nesoucí v souladu s maďarskými právními předpisy označení „Tokaji máslás“, „Tokaji fordítás“, „Tokaji aszúeszencia“, „Tokaji eszencia“, „Tokaji aszú“ nebo „Töppedt szőlőből készült bor“;

— vína, pro která lze používat chráněné označení původu „Albana di Romagna“, označená výrazem „passito“;

— lucemburská vína, pro která lze používat chráněné označení původu, a označená výrazy „vendanges tardives“, „vin de glace“ nebo „vin de paille“;

— bílá vína, pro která lze používat chráněné označení původu „Douro“, po němž následuje výraz „colheita tardia“;

— vína pocházející ze Slovinska, pro která lze používat chráněné označení původu, a označená výrazy: „vrhunsko vino ZGP – jagodni izbor“ nebo „vrhunsko vino ZGP – ledeno vino“ nebo „vrhunsko vino ZGP – suhi jagodni izbor“;

— bílá vína pocházející z Kanady, pro která lze používat výraz „Icewine“;

3. Seznamy vín s chráněným označením původu nebo chráněným zeměpisným označením, které jsou uvedeny v bodu 2 písm. c) a d) mohou být změněny, jestliže se změní podmínky výroby dotyčných vín nebo jejich zeměpisné označení či označení původu. Členské státy poskytnou předem všechny nezbytné technické informace týkající se dotyčných vín, včetně jejich specifikací a množství vyrobených za rok.

4. Jestliže je to nutné z důvodu povětrnostních podmínek, může Komise postupem podle čl. 113 odst. 2 nařízení (ES) č. 479/2008 rozhodnout, že v určitých vinařských zónách Společenství mohou dotčené členské státy povolit zvýšení celkového obsahu oxidu siřičitého nižšího než 300 miligramů na litr uvedeného v tomto bodu nejvýše o 50 miligramů na litr pro vína vyrobená na jejich území. Seznam případů, ve kterých mohou členské státy toto zvýšení povolit, je uveden v dodatku 1.

5. Členské státy mohou na vína vyrobená na jejich území použít přísnější předpisy.

B. OBSAH OXIDU SIŘIČITÉHO V LIKÉROVÝCH VÍNECH

Celkový obsah oxidu siřičitého v likérovém vínu, nesmí v okamžiku uvedení do oběhu za účelem přímé lidské spotřeby překročit tyto hodnoty:

150 miligramů na litr, pokud je obsah cukru nižší než 5 gramů na litr;

200 miligramů na litr, pokud je obsah cukru alespoň 5 gramů na litr;

C. OBSAH OXIDU SIŘIČITÉHO V ŠUMIVÝCH VÍNECH

1. Celkový obsah oxidu siřičitého v šumivém vínu, nesmí v okamžiku uvedení do oběhu za účelem přímé lidské spotřeby překročit tyto hodnoty:

   a) 185 miligramů na litr u všech kategorií jakostního šumivého vína a

   b) 235 miligramů na litr u všech ostatních šumivých vín.

2. Jestliže je to je to nutné z důvodů povětrnostních podmínek v určitých vinařských zónách Společenství, mohou dotčené členské státy povolit u šumivých vín uvedených v odstavci 1 písm. a) a b) vyrobených na svém území zvýšení celkového obsahu oxidu siřičitého nejvýše o 40 miligramů na litr, pokud vína, u nichž bylo povoleno uvedené zvýšení, nebudou z dotyčných členských států vyvezena.

*Dodatek 1*

**Zvýšení nejvyšší hodnoty celkového obsahu oxidu siřičitého, pokud je to nezbytné kvůli povětrnostním podmínkám**

(Příloha I B tohoto nařízení)

| | Rok | Členský stát | Vinařská oblast / vinařské oblasti | Vína, kterých se to týká |
|---|---|---|---|---|
| 1. | 2000 | Německo | Všechny vinařské oblasti na německém území | Všechna vína z hroznů sklizených v roce 2000 |
| 2. | 2006 | Německo | Vinařské oblasti v regionech Bádensko-Würtenbersko, Bavorsko, Hesensko a Porýní-Falcko | Všechna vína z hroznů sklizených v roce 2006 |
| 3. | 2006 | Francie | Vinařské oblasti departementů Dolní Rýn a Horní Rýn | Všechna vína vyrobená z hroznů sklizených v roce 2006 |

*PŘÍLOHA I C*

**MEZNÍ HODNOTY PRO OBSAH TĚKAVÝCH KYSELIN VE VÍNU**

1. Obsah těkavých kyselin nesmí překročit následující hodnoty:

   a) 18 miliekvivalentů na litr v případě částečně zkvašeného hroznového moštu;

   b) 18 miliekvivalentů na litr u bílého a růžového vína nebo

   c) 20 miliekvivalentů na litr u červeného vína.

2. Obsahy uvedené v odstavci 1 platí pro:

   a) produkty z hroznů sklizených ve Společenství, které jsou v etapě produkce a ve všech etapách obchodování;

   b) částečně zkvašený hroznový mošt a víno pocházející ze třetích zemí ve všech etapách od jejich vstupu na zeměpisné území Společenství.

3. Odchylky od bodu 1 mohou být stanoveny pro:

   a) některá vína s chráněným označením původu (CHOP) a některá vína s chráněným zeměpisným označením (CHZO),

      — pokud prošla dobou zrání alespoň dvou let nebo

      — pokud byla vyrobena zvláštním způsobem;

   b) vína o celkovém obsahu alkoholu nejméně 13 % objemových.

   Členské státy sdělí tyto odchylky Komisi, která o nich uvědomí ostatní členské státy.

*PŘÍLOHA I D*

**MEZNÍ HODNOTY A PODMÍNKY PRO SLAZENÍ VÍN**

1. Slazení vína je povoleno pouze v případě, že se provádí jedním nebo více z těchto výrobků:

   a) hroznový mošt;

   b) zahuštěný hroznový mošt;

   c) rektifikovaný moštový koncentrát.

   Celkový obsah alkoholu dotyčného vína nebude zvýšen o více než 4 % objemových.

2. Slazení dovezených vín určených k přímé lidské spotřebě a se zeměpisným označením se na území Společenství zakazuje. Na slazení ostatních dovezených vín se vztahují stejné podmínky jako ty, které se použijí na vína vyrobená ve Společenství.

3. Slazení vína s chráněným označením původu může členský stát povolit jen tehdy, pokud:

   a) jsou dodrženy podmínky a mezní hodnoty stanovené jinde v této příloze;

   b) se provádí v oblasti, ze které dotyčné víno pochází, nebo v její bezprostřední blízkosti.

   Hroznový mošt a zahuštěný hroznový mošt podle bodu 1 musí pocházet ze stejné oblasti jako víno, pro jehož slazení jsou užity.

4. Slazení vína je povoleno pouze ve výrobní etapě a v etapě velkoobchodu.

5. Slazení vína se musí provádět při dodržování těchto zvláštních správních pravidel:

   a) Fyzické nebo právnické osoby, které provádějí slazení, zašlou odpovídající prohlášení příslušnému orgánu členského státu, na jehož území bude slazení provedeno.

   b) Tato prohlášení se provádějí písemně. Musí být doručena příslušnému orgánu nejméně 48 hodin před dnem provedení úkonu.

   c) Jestliže některý podnik provádí slazení často nebo trvale, mohou členské státy povolit, aby prohlášení příslušnému orgánu platilo pro více úkonů nebo určité období. Takové prohlášení lze povolit pouze tehdy, když podnik vede evidenci o jednotlivých úkonech a o údajích podle písmene d).

   d) Prohlášení obsahuje tyto údaje:

      — množství vína a jeho celkový a skutečný obsah alkoholu,

      — množství přidávaného hroznového moštu a jeho celkový a skutečný obsah alkoholu, případně množství a hustotu přidávaného zahuštěného hroznového moštu nebo rektifikovaného moštového koncentrátu,

      — celkový a skutečný obsah alkoholu vína po provedeném slazení.

   Osoby uvedené v písmenu a) vedou evidenční knihu vstupů a výstupů hroznového moštu, zahuštěného hroznového moštu nebo rektifikovaného moštového koncentrátu, který drží za účelem slazení.

*PŘÍLOHA II*

**POVOLENÉ ENOLOGICKÉ POSTUPY A OMEZENÍ PRO ŠUMIVÁ VÍNA, JAKOSTNÍ ŠUMIVÁ VÍNA A AROMATICKÁ JAKOSTNÍ ŠUMIVÁ VÍNA**

A. **Šumivé víno**

1. Pro účely tohoto bodu, jakož i bodu B a C této přílohy se rozumí:

   a) „tirážním likérem“

      produkt, který se přidává do kupáže za účelem druhotného kvašení;

   b) „expedičním likérem“

      produkt, který se přidává do šumivého vína za účelem dosažení požadované chuti.

2. Expediční likér může obsahovat pouze:

   — sacharosu,

   — hroznový mošt,

   — částečně zkvašený hroznový mošt,

   — zahuštěný hroznový mošt,

   — rektifikovaný moštový koncentrát,

   — víno nebo

   — jejich směs,

   případně s přídavkem destilátu z vína.

3. Aniž je dotčeno povolené obohacování jednotlivých složek kupáže podle nařízení (ES) č. 479/2008, je jakékoliv obohacování kupáže zakázáno.

4. Přesto může každý členský stát pro určité oblasti a odrůdy, jestliže je to z technického hlediska opodstatněno, povolit obohacování kupáže v místě přípravy šumivého vína za těchto podmínek:

   a) u žádné ze složek kupáže dosud neproběhlo obohacení;

   b) tyto složky sestávají výhradně z hroznů sklizených na jeho území;

   c) obohacení se provede jen jednou;

   d) nebudou překročeny následující mezní hodnoty:

      i) 3 % objemových v případě kupáže ze složek z vinařské zóny A;

      ii) 2 % objemových v případě kupáže ze složek z vinařské zóny B;

      iii) 1,5 % objemových v případě kupáže ze složek z vinařské zóny C;

   e) bude jako metody použito přídavku sacharosy, zahuštěného hroznového moštu nebo rektifikovaného moštového koncentrátu.

5. Přídavek tirážního a expedičního likéru není považován za obohacování ani za slazení. Přídavek tirážního likéru může zvýšit celkový obsah alkoholu kupáže nejvýše o 1,5 % objemových. Toto zvýšení se vypočte z rozdílu mezi celkovým obsahem alkoholu kupáže a celkovým obsahem alkoholu šumivého vína před případným přídavkem expedičního likéru.

6. Přídavek expedičního likéru může zvýšit skutečný obsah alkoholu šumivého vína nejvýše o 0,5 % objemových.

7. Slazení kupáže a jejích jednotlivých složek je zakázáno.

8. Mimo případné přikyselení či odkyselení jednotlivých složek v souladu s ustanoveními nařízení (ES) č. 479/2008, lze přikyselit nebo odkyselit i kupáž. Přikyselení a odkyselení kupáže se vzájemně vylučují. Přikyselení lze provést nejvýše v množství 1,5 gramů na litr, vyjádřeno v kyselině vinné, tj. 20 miliekvivalentů na litr.

9. V letech s výjimečnými povětrnostními podmínkami může být horní mez zvýšena z 1,5 gramů na litr, tj. 20 miliekvivalentů na litr, na 2,5 gramů na litr, tj. 34 miliekvivalentů na litr, pokud přirozený obsah kyselin není nižší než 3 gramy na litr vyjádřeno v kyselině vinné, tj. 40 miliekvivalentů na litr.

10. Oxid uhličitý v šumivém vínu může pocházet pouze z alkoholového kvašení kupáže, ze které je víno připravováno.

    Toto kvašení může být výsledkem pouze přidání tirážního likéru, pokud se nejedná o přímé zpracování hroznů, hroznového moštu nebo částečně zkvašeného hroznového moštu na šumivé víno. Může probíhat pouze v lahvích nebo v uzavřeném tanku.

    Užití oxidu uhličitého při plnění do láhví prostřednictvím protitlaku je povoleno, jestliže probíhá pod dohledem a tlak oxidu uhličitého se v šumivém vínu nezvýší.

11. Pokud jde o jiná šumivá vína než šumivá vína s chráněným označením původu:

    a) může tirážní likér určený k jejich výrobě obsahovat pouze:

        — hroznový mošt,

        — částečně zkvašený hroznový mošt,

        — zahuštěný hroznový mošt,

        — rektifikovaný moštový koncentrát nebo

        — sacharosu a víno;

    b) musí vykazovat nejméně 9,5 % objemových skutečného obsahu alkoholu včetně alkoholu, který je obsažen v případně přidaném expedičním likéru.

B. **Jakostní šumivé víno**

1. Tirážní likér pro jakostní šumivé víno může obsahovat pouze:

    a) sacharosu,

    b) zahuštěný hroznový mošt,

    c) rektifikovaný moštový koncentrát,

    d) hroznový mošt nebo částečně zkvašený hroznový mošt nebo

    e) víno.

2. Producentské členské státy mohou pro jakostní šumivé víno, na které se vztahuje tato hlava a které je vyráběno na jejich území, stanovit doplňující parametry a podmínky výroby a oběhu nebo zpřísnit stávající parametry a podmínky.

3. Na výrobu jakostního šumivého vína se vztahují rovněž pravidla uvedená:

    — v části A bodech 1 až 10,

    — v části C bodu 3, pokud jde o skutečný obsah alkoholu, v části C bodu 5, pokud jde o minimální přetlak, a v části C bodu 6 a části C bodu 7, pokud jde o minimální doby procesu výroby, aniž je tím dotčena tato část B bod 4 písm. d).

4. Pro jakostní aromatické šumivé víno platí toto:

a) není-li stanoveno jinak, může být získáno pouze tím, že se pro kupáž použije výhradně hroznový mošt nebo částečně zkvašený hroznový mošt, který je získán z odrůd vinné révy uvedených na seznamu uvedeném v dodatku 1. Jakostní aromatické šumivé víno však může být vyrobeno tradičním způsobem z kupáže složené z vín získaných z hroznů odrůdy „Prosecco“ sklizených v regionech Trentino-Alto Adige, Veneto a Friuli-Venezia Giulia;

b) řízení kvasného procesu před vytvořením a po vytvoření kupáže může za účelem tvorby oxidu uhličitého probíhat pouze chlazením nebo jinými fyzikálními postupy;

c) přídavek expedičního likéru se zakazuje;

d) doba procesu výroby jakostního aromatického šumivého vína musí činit nejméně jeden měsíc.

C. **Šumivé víno a jakostní šumivé víno s chráněným označením původu**

1. Celkový obsah alkoholu kupáže určené k výrobě jakostního šumivého vína s chráněným označením původu musí vykazovat nejméně:

— 9,5 % objemových ve vinařských zónách C III,

— 9 % objemových v ostatních vinařských zónách.

2. Přesto mohou kupáže určené k výrobě jakostních šumivých vín s chráněným označením původu „Prosecco di Conegliano Valdobbiadene“ a „Montello e Colli Asolani“, které byly získány z jediné odrůdy vinné révy, vykazovat celkový obsah alkoholu nejméně 8,5 % objemových.

3. Jakostní šumivé víno s chráněným označením původu musí vykazovat nejméně 10 % objemových skutečného obsahu alkoholu včetně alkoholu, který je obsažen v případném přidaném expedičním likéru.

4. Tirážní likér pro šumivá vína a jakostní šumivá vína s chráněným označením původu může obsahovat pouze:

a) sacharosu,

b) zahuštěný hroznový mošt,

c) rektifikovaný moštový koncentrát,

a

a) hroznový mošt,

b) částečně zkvašený hroznový mošt,

c) víno,

vhodné k získávání stejného šumivého vína nebo stejného jakostního šumivého vína s chráněným označením původu jako toho, do něhož se přidá tirážní likér.

5. Odchylně od bodu 5 písm. c) přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008 jakostní šumivé víno s chráněným označením původu, které je uchováváno v uzavřených nádobách s objemem menším než 25 cl při 20 °C, může vykazovat přetlak nejméně 3 baru.

6. Doba výrobního procesu jakostních šumivých vín s chráněným označením původu včetně zrání v produkčním podniku od počátku kvašení způsobujícího tvorbu oxidu uhličitého činí alespoň:

a) šest měsíců, pokud dochází k uvedenému kvašení v uzavřeném tanku;

b) devět měsíců, pokud dochází k uvedenému kvašení v lahvi.

7. Doba kvašení způsobujícího tvorbu oxidu uhličitého v kupáži a doba neoddělení kupáže od kalů činí nejméně:

   — 90 dní,

   — 30 dnů, pokud kvašení probíhá v nádobách s míchacím zařízením.

8. Pravidla uvedená v části A bodu 1 až 10 a v části B bodu 2 se použijí rovněž na šumivá vína a jakostní šumivá vína s chráněným označením původu.

9. Pro jakostní aromatické šumivé víno s chráněným označením původu platí toto:

   a) může být získáno pouze tím, že se pro vytvoření kupáže použije výhradně hroznový mošt a částečně zkvašený hroznový mošt, který je získán z odrůd révy uvedených na seznamu v dodatku 1, pokud tyto odrůdy jsou v pěstitelské oblasti, jejíž název jakostní šumivé víno s chráněným označením původu nese, uznány za vhodné k výrobě jakostního šumivého vína s chráněným označením původu; odchylně může být získáno aromatické jakostní šumivé víno s chráněným označením původu tím, že pro vytvoření kupáže se použijí vína z hroznů odrůdy „Prosecco“, které byly sklizeny v pěstitelských oblastech s označením původu „Conegliano-Valdobbiadene“ a „Montello e Colli Asolani“;

   b) řízení kvasného procesu před vytvořením a po vytvoření kupáže může za účelem tvorby oxidu uhličitého probíhat pouze chlazením nebo jinými fyzikálními postupy;

   c) přídavek expedičního likéru se zakazuje;

   d) skutečný obsah alkoholu jakostního aromatického šumivého vína s chráněným označením původu musí činit nejméně 6 % objemových;

   e) celkový obsah alkoholu jakostního aromatického šumivého vína s chráněným označením původu musí činit nejméně 10 % objemových;

   f) jakostní aromatické šumivé víno s chráněným označením původu uchovávané v uzavřených nádobách při 20 °C musí vykazovat přetlak nejméně 3 bary;

   g) odchylně od části C bodu 6 musí činit doba procesu výroby jakostního aromatického šumivého vína s chráněným označením původu nejméně jeden měsíc.

*Dodatek 1*

**Seznam odrůd hroznového vína, z nichž lze vyrábět cuvée pro přípravu aromatických jakostních šumivých vín a aromatických jakostních šumivých vín s chráněným označením původu**

Airén

Aleatico N

Alvarinho

Ασύρτικο (Assyrtiko)

Bourboulenc B

Brachetto N.

Busuioacă de Bohotin

Clairette B

Colombard B

Csaba gyöngye B

Cserszegi fűszeres B

Devín

Fernão Pires

Freisa N

Gamay N

Gewürztraminer Rs

Girò N

Γλυκερύθρα (Glykerythra)

Huxelrebe

Irsai Olivér B

Macabeu B

Tous les Malvoisies

Mauzac blanc et rosé

Monica N

Μοσχοφίλερο (Moschofilero)

Müller-Thurgau B

Tous les Muscats

Manzoni moscato

Nektár

Pálava B

Parellada B

Perle B

Piquepoul B

Poulsard

Prosecco

Ροδίτης (Roditis)

Scheurebe

Tămâioasă românească

Torbato

Touriga Nacional

Verdejo

Zefír B

*PŘÍLOHA III*

**POVOLENÉ ENOLOGICKÉ POSTUPY A OMEZENÍ PRO LIKÉROVÁ VÍNA A LIKÉROVÁ VÍNA S CHRÁNĚNÝM OZNAČENÍM PŮVODU NEBO CHRÁNĚNÝM ZEMĚPISNÝM OZNAČENÍM**

A. **Likérová vína**

1. Produkty uvedené v bodu 3 písm. c) přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008 sloužící k výrobě likérových vín a likérových vín s chráněným označením původu nebo chráněným zeměpisným označením mohou být případně zpracovávány pouze enologickými postupy a ošetřeními stanovenými v nařízení (ES) č. 479/2008 nebo v tomto nařízení.

2. Avšak:

   a) zvýšení přirozeného obsahu alkoholu je možno uskutečnit jen za použití produktů uvedených v bodu 3 písm. e) a f) přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008 a

   b) odchylně je Španělsko oprávněno povolit použití síranu vápenatého pro španělská vína označená tradičním výrazem „vino generoso“ nebo „vino generoso de licor“, pokud jde o tradiční postup a obsah síranů takto ošetřeného produktu nepřekročí hodnotu 2,5 gramu na litr, vyjádřených jako síran draselný. Takto získaná vína mohou být doplňkově přikyseleny až do 1,5 gramu na litr.

3. Aniž jsou dotčeny přísnější předpisy, které členské státy mohou stanovit pro likérová vína a likérová vína s chráněným označením původu nebo chráněným zeměpisným označením vyrobená na jejich území, povolují se u těchto produktů enologické postupy uvedené v nařízení (ES) č. 479/2008 nebo v tomto nařízení.

4. Rovněž je povoleno:

   a) slazení uvedené v prohlášení a evidenci, pokud u užitých produktů neproběhlo obohacení zahuštěným hroznovým moštem, pomocí:

      — zahuštěného hroznového moštu nebo rektifikovaného moštového koncentrátu, pokud zvýšení celkového obsahu alkoholu dotyčného vína nepřesáhne 3 % objemových,

      — zahuštěného hroznového moštu, rektifikovaného moštového koncentrátu či částečně zkvašeného hroznového moštu ze zaschlých hroznů v případě španělského vína označeného tradičním výrazem „vino generoso de licor“, pokud zvýšení celkového obsahu alkoholu dotyčného vína nepřesáhne 8 % objemových,

      — zahuštěného hroznového moštu nebo rektifikovaného moštového koncentrátu v případě likérových vín s chráněným označením původu „Madeira“, pokud zvýšení celkového obsahu alkoholu dotyčného vína nepřesáhne 8 % objemových;

   b) přidání lihu, destilátu nebo pálenky uvedených v bodu 3 písm. e) a f) přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008, aby se vyrovnaly ztráty, které vzniknou odparem během zrání;

   c) zrání v nádobách při teplotě nepřesahující 50 °C v případě likérových vín s chráněným označením původu „Madeira“.

5. Odrůdy révy, z nichž se získávají produkty uvedené v bodu 3 písm. c) přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008 sloužící k výrobě likérových vín a likérových vín s chráněným označením původu nebo chráněným zeměpisným označením, se vybírají z odrůd uvedených v čl. 24 odst. 1 nařízení (ES) č. 479/2008.

6. Přirozený obsah alkoholu u produktů uvedených v bodu 3 písm. c) přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008 sloužících k výrobě likérových vín a likérových vín s chráněným označením původu nebo chráněným zeměpisným označením musí být alespoň 12 % objemových.

B. **Likérové víno s chráněným označením původu (jiná ustanovení než ta, která jsou stanovena v části A této přílohy a týkající se především likérových vín s chráněným označením původu)**

1. Seznam likérových vín s chráněným označením původu, jejichž výroba zahrnuje užití hroznového moštu nebo směsi hroznového moštu s vínem, uvedených v bodu 3 písm. c) čtvrté odrážce přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008 je uveden v dodatku 1 části A této přílohy.

2. Seznam likérových vín s chráněným označením původu, do nichž mohou být přidány produkty uvedené v bodu 3 písm. f) přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008, je uveden v dodatku 1 části B této přílohy.

3. Produkty uvedené v bodu 3 písm. c) přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008, jakož i zahuštěný hroznový mošt a částečně zkvašený hroznový mošt ze zaschlých hroznů podle bodu 3 písm. f) podbodu iii) uvedené přílohy IV použité k výrobě likérového vína s chráněným označením původu, musí pocházet z oblasti, jejíž název dotyčné likérové víno s chráněným označením původu nese.

Co se však týká likérových vín s chráněným označením původu „Málaga“ a „Jerez-Xérès-Sherry“, mohou hroznový mošt, zahuštěný hroznový mošt a podle části B bodu 4 přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008 také částečně zkvašený hroznový mošt ze zaschlých hroznů podle bodu 3 písm. f) podbodu iii) přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008 odrůdy „Pedro Ximénez“ pocházet z oblasti „Montilla – Moriles“.

4. Úkony uvedené v části A bodu 1 až 4 této přílohy pro výrobu likérového vína s chráněným označením původu mohou být prováděny jen uvnitř oblasti uvedené v bodu 3.

Co se však týká likérového vína s chráněným označením původu „Porto“, jemuž je toto označení vyhrazeno a které je vyráběno z hroznů pocházejících z oblasti nazvané „Douro“, mohou být prováděny doplňkové postupy výroby a zrání buď ve výše uvedené oblasti nebo v oblasti Vila Nova de Gaia – Porto.

5. Aniž jsou dotčeny přísnější předpisy, které členské státy mohou stanovit pro likérová vína s chráněným označením původu vyrobená na svém území:

a) nesmí být přirozený obsah alkoholu u produktů sloužících k výrobě likérových vín s chráněným označením původu uvedených v bodu 3 písm. c) přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008 nižší než 12 % objemových. Některá likérová vína s chráněným označením původu uvedená na jednom ze seznamů v dodatku 2 části A této přílohy však lze získat:

i) buď z hroznového moštu o přirozeném obsahu alkoholu nejméně 10 % objemových v případě likérových vín s chráněným označením původu, která byla vyrobena s přísadou pálenky z vína nebo matolinové pálenky s označením původu a pocházejících případně ze stejného podniku;

ii) nebo z částečně zkvašeného hroznového moštu nebo v případě druhé odrážky uvedené níže z vína s původním přirozeným obsahem alkoholu nejméně:

— 11 % objemových, jedná-li se o likérová vína s chráněným označením původu, která byla vyrobena přidáním neutrálního alkoholu nebo vinného destilátu se skutečným obsahem alkoholu nejméně 70 % objemových nebo z pěstitelské vínovice,

— 10,5 % objemových, jedná-li se o vína, která byla vyrobena z bílého hroznového moštu uvedeného na seznamu 3 v části A dodatku 2,

— 9 % objemových, jedná-li se o portugalské likérové víno s chráněným označením původu „Madeira“, které bylo vyrobeno tradičním a obvyklým způsobem výroby podle vnitrostátních právních předpisů, jež takový způsob výroby výslovně stanoví;

b) Seznam likérových vín s chráněným označením původu, která mají odchylně od bodu 3 písm. b) přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008 celkový obsah alkoholu nižší než 17,5 % objemových, aniž by však byl nižší než 15 % objemových, jak to výslovně stanovily vnitrostátní právní předpisy, které se na ně používaly před 1. lednem 1985, je uveden v části B dodatku 2.

6. Tradiční zvláštní výrazy „οἶνος γλυκὺς φυσικός“, „vino dulce natural“, „vino dolce naturale“ a „vinho doce natural“ jsou vyhrazeny likérovým vínům s chráněným označením původu, která:

— byla získána z hroznů pocházejících minimálně z 85 % z odrůd uvedených na seznamu v dodatku 3,

— byla vyrobena z moštu, který vykazuje minimální obsah původního přírodního cukru 212 gramů na litr,

— byla bez jakéhokoli jiného obohacování získána přidáním lihu, destilátu nebo pálenky uvedených v bodu 3 písm. e) a f) přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008.

7. Pokud je to podle tradičních výrobních postupů nutné, mohou členské státy pro likérová vína s chráněným označením původu vyráběná na svém území stanovit, že zvláštní tradiční výraz „vin doux naturel“ je vyhrazen pro likérová vína s chráněným označením původu, která jsou:

   — vinifikovaná přímo producentem sklízejícím hrozny a pocházejí výhradně z hroznů muškátových odrůd a odrůd Grenache, Maccabéo nebo Malvoise; mohou být však použity hrozny z vinic, jejichž celková plocha obsahuje nejvýše 10 % jiných odrůd révy než čtyři výše uvedené odrůdy,

   — získaná při maximálním hektarovém výnosu 40 hektolitrů hroznového moštu podle bodu 3 písm. c) první a čtvrté odrážky přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008, přičemž důsledkem jakéhokoli překročení výnosu je ztráta nároku na použití označení „vin doux naturel“ pro celou sklizeň,

   — vyrobena z výše uvedeného hroznového moštu, který vykazuje minimální obsah původního přírodního cukru alespoň 252 gramů na litr,

   — vyrobena bez jakéhokoli jiného obohacování přídavkem alkoholu vinného původu odpovídajícího obsahem čistého alkoholu nejméně 5 % objemu použitého výše uvedeného hroznového moštu a nejvýše té z následujících dvou hodnot, která je nižší:

      — buď 10 % objemu použitého výše uvedeného hroznového moštu,

      — nebo 40 % celkového obsahu alkoholu konečného produktu, kterým se rozumí součet skutečného obsahu alkoholu a ekvivalentu možného obsahu alkoholu, jenž se vypočte tak, že 1 % objemové čistého alkoholu se získá ze 17,5 gramů zbytkového cukru na litr.

8. Zvláštní tradiční výraz „vino generoso“ je vyhrazen suchému likérovému vínu s chráněným označením původu, které se vyrábí zcela nebo částečně povrchovým působením kvasinek a:

   — je získáno z bílých hroznů odrůd révy Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema a Garrido Fino,

   — se dodává ke spotřebě po průměrné době zrání 2 let v dubových sudech.

   Výrobou s použitím povrchového působení kvasinek uvedenou v prvním pododstavci se rozumí biologický proces, při kterém proběhne spontánní tvorba typického kožovitého kvasinkového povlaku na volném povrchu vína po úplném alkoholickém zkvašení hroznového moštu a produkt tak získá svoje specifické analytické a organoleptické vlastnosti.

9. Zvláštní tradiční výraz „vinho generoso“ je vyhrazen likérovým vínům s chráněným označením původu „Porto“, „Madeira“, „Moscatel de Setúbal“ a „Carcavelos“ ve spojení s odpovídajícím označením původu.

10. Zvláštní tradiční výraz „vino generoso de licor“ je vyhrazen likérovému vínu s chráněným označením původu:

   — vyráběnému z „vino generoso“ uvedeného v bodu 8 nebo z vína s využitím povrchového působení kvasinek vhodného k získávání tohoto „vino generoso“, k němuž se buď přidává částečně zkvašený hroznový mošt ze zaschlých hroznů nebo zahuštěný hroznový mošt,

   — se dodává ke spotřebě po průměrné době zrání 2 let v dubových sudech.

*Dodatek 1*

**Seznam likérových vín s chráněným označením původu, na jejichž výrobu se vztahují zvláštní pravidla**

A. SEZNAM LIKÉROVÝCH VÍN S CHRÁNĚNÝM OZNAČENÍM PŮVODU, JEJICHŽ VÝROBA ZAHRNUJE UŽITÍ HROZNOVÉHO MOŠTU NEBO JEHO SMĚSI S VÍNEM

(Část B bod 1 této přílohy)

ŘECKO

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Muškát z Patrasu), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muškát Rion z Patrasu), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muškát z Kefalonie), Μοσχάτος Ρόδου (Muškát z Rhodu), Μοσχάτος Λήμνου (Muškát z Lemnu), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemea), Σαντορίνη (Santorin), Δαφνές (Dafnis), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne z Kefalonie), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne z Patrasu)

ŠPANĚLSKO

| Likérová vína s chráněným označením původu | Označení produktu stanovené právními předpisy Společenství nebo členského státu |
|---|---|
| Alicante | Moscatel de Alicante |
| | Vino dulce |
| Cariñena | Vino dulce |
| Jerez-Xérès-Sherry | Pedro Ximénez |
| | Moscatel |
| Malaga | Vino dulce |
| Montilla-Moriles | Pedro Ximénez |
| | Moscatel |
| Priorato | Vino dulce |
| Tarragona | Vino dulce |
| Valencia | Moscatel de Valencia |
| | Vino dulce |

ITÁLIE

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, Masco di Cagliari, Oltrepó Pavese Moscato, San Martino della Battaglia, Trentino, Vesuvio Lacrima Christi.

B. SEZNAM, PŘI JEJICHŽ VÝROBĚ SE PŘIDÁVAJÍ PRODUKTY PODLE BODU 3 PÍSM. F) PŘÍLOHY IV NAŘÍZENÍ (ES) Č. 479/2008

(Část B bod 2 této přílohy)

1. **Seznam likérových vín s chráněným označením původu, při jejichž výrobě se přidává alkohol z vína nebo sušených hroznů o minimálním obsah alkoholu 95 % objemových a maximálním obsahu 96 % objemových**

*(Bod 3 písm. f) podbod ii) první odrážka přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008)*

ŘECKO

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Muškát z Patrasu), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muškát Rion z Patrasu), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muškát z Kefalonie), Μοσχάτος Ρόδου (Muškát z Rhodu), Μοσχάτος Λήμνου (Muškát z Lemnu), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorin), Δαφνές (Dafnis), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne z Patrasu), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne z Kefalonie).

ŠPANĚLSKO

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

KYPR

Κουμανδαρία (Kommandaria).

2. **Seznam likérových vín s chráněným označením původu, při jejichž výrobě se přidává vínovice nebo matolinová pálenka o minimálním obsah alkoholu 52 % objemových a maximálním obsahu 86 % objemových**

*(Bod 3 písm. f) podbod ii) druhá odrážka přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008)*

ŘECKO

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne z Patrasu), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne z Kefalonie), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorin), Δαφνές (Dafnis), Νεμέα (Nemea).

FRANCIE

Pineau des Charentes nebo Pineau charentais, Floc de Gascogne, Macvin du Jura.

KYPR

Κουμανδαρία (Kommandaria).

3. **Seznam likérových vín s chráněným označením původu, při jejichž výrobě se přidává pálenka ze sušených hroznů o minimálním obsahu alkoholu 52 % objemových a maximálním obsahu 94,5 % objemových**

*(Bod 3 písm. f) podbod ii) třetí odrážka přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008)*

ŘECKO

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne z Patrasu), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne z Kefalonie).

4. **Seznam likérových vín s chráněným označením původu, při jejichž výrobě se přidává částečně zkvašený hroznový mošt ze zaschlých hroznů**

*(Bod 3 písm. f) podbod iii) první odrážka přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008)*

ŠPANĚLSKO

| Likérová vína s chráněným označením původu | Označení produktu stanovené právními předpisy Společenství nebo členského státu |
|---|---|
| Jerez-Xérès-Sherry | Vino generoso de licor |
| Málaga | Vino dulce |
| Montilla-Moriles | Vino generoso de licor |

ITÁLIE

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

KYPR

Κουμανδαρία (Kommandaria).

5. **Seznam likérových vín s chráněným označením původu, při jejichž výrobě se přidává zahuštěný hroznový mošt získaný působením přímého ohně, který, odhlédne-li se od tohoto postupu, odpovídá definici zahuštěného hroznového moštu**

*(Bod 3 písm. f) podbod iii) druhá odrážka přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008)*

ŠPANĚLSKO

| Likérová vína s chráněným označením původu | Označení produktu stanovené právními předpisy Společenství nebo členského státu |
|---|---|
| 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 |

ITÁLIE

Marsala.

6. **Seznam likérových vín s chráněným označením původu, při jejichž výrobě se přidává zahuštěný hroznový mošt**

*(Bod 3 písm. f) podbod iii) třetí odrážka přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008)*

ŠPANĚLSKO

| Likérová vína s chráněným označením původu | Označení produktu stanovené právními předpisy Společenství nebo členského státu |
|---|---|
| Málaga | Vino dulce |
| Montilla-Moriles | Vino dulce |
| Tarragona | Vino dulce |

ITÁLIE

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

*Dodatek 2*

A. **Seznamy uvedené v části B bodu 5 písm. a) přílohy III**

1. **Seznam likérových vín s chráněným označením původu z hroznového moštu s přirozeným obsahem alkoholu nejméně 10 % objemových, které se získávají přídavkem vínovice nebo matolinové pálenky s označením původu a pocházejících případně ze stejného podniku**

**FRANCIE**

Pineau des Charentes nebo Pineau charentais, Floc de Gascogne, Macvin du Jura.

2. **Seznam likérových vín s chráněným označením původu získávaných z částečně zkvašeného hroznového moštu s původním přirozeným obsahem alkoholu nejméně 11 % objemových přídavkem neutrálního alkoholu nebo vinného destilátu se skutečným obsahem alkoholu nejméně 70 % objemových nebo z pěstitelské vínovice**

**PORTUGALSKO**

Porto – Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro.

**ITÁLIE**

Moscato di Noto

Trentino

3. **Seznam likérových vín s chráněným označením původu získávaných z vína s původním přirozeným obsahem alkoholu nejméně 10,5 % objemového**

**ŠPANĚLSKO**

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda

4. **Seznam likérových vín s chráněným označením původu získávaných z částečně zkvašeného hroznového moštu s původním přirozeným obsahem alkoholu nejméně 9 % objemových**

**PORTUGALSKO**

Madeira.

B. **Seznamy uvedené v části B bodu 5 písm. b) přílohy III**

**Seznam likérových vín s chráněným označením původu, pro které výslovně stanovily vnitrostátní právní předpisy platné před 1. lednem 1985 celkový obsah alkoholu méně než 17,5 % objemových, nejméně však 15 % objemových**

*(Bod 3 písm. b) přílohy IV nařízení (ES) č. 479/2008)*

**ŠPANĚLSKO**

| Likérová vína s chráněným označením původu | Označení produktu stanovené právními předpisy Společenství nebo členského státu |
|---|---|
| Condado de Huelva | Vino generoso |
| Jerez-Xérès-Sherry | Vino generoso |
| Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda | Vino generoso |
| Málaga | Seco |
| Montilla-Moriles | Vino generoso |
| Priorato | Rancio seco |
| Rueda | Vino generoso |
| Tarragona | Rancio seco |

**ITÁLIE**

Trentino.

**PORTUGALSKO**

| Likérová vína s chráněným označením původu | Označení produktu stanovené právními předpisy Společenství nebo členského státu |
|---|---|
| Porto – Port | Branco leve seco |

*Dodatek 3*

**Seznam odrůd, které mohou být použity k výrobě likérových vín s chráněným označením původu a zvláštními tradičními výrazy „vino dulce natural“, „vino dolce naturale“, „vinho doce natural“ a „οινος γλυκυς ψυσικος“**

Muscats – Grenache – Garnacha Blanca – Garnacha Peluda – Listán Blanco – Listán Negro-Negramoll – Maccabéo – Malvoisies – Mavrodaphne – Assirtiko – Liatiko – Garnacha tintorera – Monastrell – Palomino – Pedro Ximénez – Albarola – Aleatico – Bosco – Cannonau – Corinto nero – Giró – Monica – Nasco – Primitivo – Vermentino – Zibibbo.

*PŘÍLOHA IV*

## ZVLÁŠTNÍ METODY ROZBORU SPOLEČENSTVÍ

### A. ALLYLISOTHIOKYANÁT

1. **Princip metody**

Allylisothiokyanát, který případně může být přítomen ve víně, se zachycuje destilací a stanovuje plynovou chromatografií.

2. **Činidla**

2.1 Ethanol, absolutní.

2.2 *Standardní* roztok: roztok allylisothiokyanátu v absolutním alkoholu obsahující 15 mg allylisothiokyanátu na litr.

2.3 Mrazicí směs skládající se z ethanolu a suchého ledu (teplota –60 °C).

3. **Vybavení**

3.1 Destilační aparatura vyobrazená na obrázku na druhé straně. Aparaturou prochází nepřetržitě proud dusíku.

3.2 Topný plášť, řízený termostaticky.

3.3 Průtokoměr

3.4 Plynový chromatograf vybavený plynovým spektrofotometrickým detektorem se selektivním filtrem pro sloučeniny síry (vlnová délka = 394 nm) nebo jiným vhodným detektorem.

3.5 Chromatografická kolona z nerezové oceli, o vnitřním průměru 3 mm a délce 3 m; naplněná Carbowaxem 20M při 10 % na Chromosorbu WHP, zrnitost 80 až 100 mesh.

3.6 Mikrostříkačka, 10 µl.

4. **Postup**

Do destilační baňky dejte 2 litry vína, do dvou záchytných zkumavek dejte několik mililitrů ethanolu (2.1) tak, aby pórovité části tyčinek na rozptylování plynu byly zcela ponořeny. Tyto dvě zkumavky ochlaďte zvnějšku mrazicí směsí. Připojte baňku k zachycovacím zkumavkám a začněte do aparatury vhánět dusík rychlostí 3 litry za hodinu. Víno zahřejte pomocí topného pláště na 80 °C, destilujte a zachyťte 45 až 50 ml destilátu.

Chromatograf stabilizujte. Doporučuje se použít následujících podmínek:

— teplota nástřiku: 200 °C,

— teplota kolony: 130 °C,

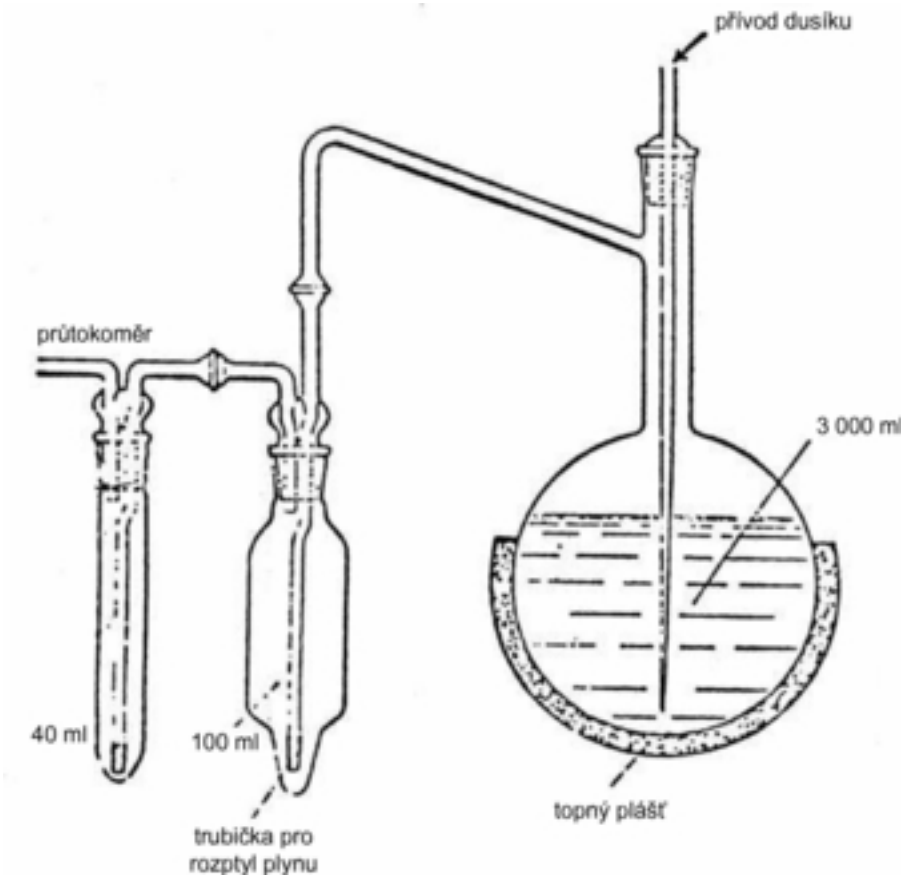
— rychlost proudění nosného plynu helia: 20 ml za minutu.

Mikrostříkačkou zaveďte objem *standardního* roztoku tak, aby na plynovém chromatogramu bylo možno snadno identifikovat pík odpovídající allylisothiokyanátu.

Podobně nastříkněte do chromatografu poměrnou část destilátu. Zkontrolujte, zda retenční čas obdrženého píku odpovídá času píku allylisothiokyanátu.

Za podmínek popsaných výše sloučeniny přirozeně přítomné ve víně nebudou na chromatogramu roztoku vzorku vytvářet interferující píky.

**Aparatura pro destilaci pod proudem dusíku**




B. ZVLÁŠTNÍ METODY ROZBORU PRO REKTIFIKOVANÝ MOŠTOVÝ KONCENTRÁT

a) ***Celkové kationty***

1. **Princip**

Na zkoušený vzorek se působí silně kyselým katexem. Kationty se vymění za H+. Celkové kationty se vyjadřují rozdílem mezi celkovým obsahem kyselin vytékající kapaliny a obsahem kyselin zkoušeného vzorku.

2. **Vybavení**

2.1 Skleněná kolona o vnitřním průměru 10 až 11 mm a délce přibližně 300 mm, na kterou je nasazen vypouštěcí kohout.

2.2 pH-metr se stupnicí alespoň 0,1 jednotky pH.

2.3 Elektrody:

— skleněná elektroda uchovávaná v destilované vodě,

— referenční kalomelová elektroda s nasyceným chloridem draselným uchovávaná v nasyceném roztoku chloridu draselného,

— nebo kombinovaná elektroda uchovávaná v destilované vodě.

3. **Činidla**

3.1 Silně kyselá katexová pryskyřice v H + formě nabobtnalá předem namočením přes noc ve vodě.

3.2 Roztok hydroxidu sodného, 0,1 M.

3.3 Papírový indikátor pH.

4. **Postup**

4.1 *Příprava vzorku:*

Použijte roztok získaný zředěním rektifikovaného moštového koncentrátu na 40 % (hmotnost/objem). Zaveďte 200 g přesně odváženého rektifikovaného moštového koncentrátu do 500 ml odměrné baňky, doplňte vodu po značku a zhomogenizujte.

4.2 *Příprava ionexu*

Do kolony zaveďte asi 10 ml předem nabobtnalého katexu v H + formě. Proplachujte kolonu destilovanou vodou, dokud se neodstraní kyselá reakce vytékající kapaliny, kontrolovaná indikátorovým papírem.

4.3 *Výměna iontů*

Nechte 100 ml roztoku rektifikovaného moštového koncentrátu připraveného postupem podle bodu 4.1 projít kolonou rychlostí jedna kapka za sekundu. Vytékající kapalinu zachycujte v kádince. Kolonu vypláchněte 50 ml destilované vody. Titrujte kyselost v získané kapalině (včetně oplachové vody) 0,1M roztokem hydroxidu sodného, dokud hodnota pH při 20 °C není rovna 7. Je třeba pomalu přidávat zásaditý roztok a roztok trvale protřepávat. Nechť n ml je objem použitého 0,1M hydroxidu sodného.

5. **Vyjádření výsledků**

Celkové kationty se vyjadřují v miliekvivalentech na kilogram celkového cukru na jedno desetinné místo.

5.1 *Výpočet:*

— Obsah kyselin eluátu vyjádřený v miliekvivalentech na kilogram rektifikovaného moštového koncentrátu:

kde E = 2,5 n.

— Celkový obsah kyselin rektifikovaného moštového koncentrátu v miliekvivalentech na kilogram: a.

— Celkové kationty v miliekvivalentech na kilogram celkových cukrů:

$((2{,}5\ n - a)/(P)) \times 100$

kde P = celkový obsah cukrů v % hmotnostních.

b) ***Vodivost***

1. **Princip**

Elektrická vodivost sloupce kapaliny definovaná dvěma paralelními platinovými elektrodami na koncích se měří jejím začleněním do jednoho ramene wheatstonova můstku.

Vodivost se mění s teplotou, a proto se vyjadřuje při 20 °C.

2. **Vybavení**

2.1 Měřič vodivosti umožňující provádět měření vodivosti v rozsahu 1 až 1 000 mikrosiemens na cm ($\mu S\ cm^{-1}$).

2.2 Vodní lázeň pro uvedení teploty zkoumaných vzorků na hodnotu přibližně 20 °C (20 ± 2 °C).

3. **Činidla**

3.1 Demineralizovaná voda se specifickou vodivostí pod 2 $\mu S\ cm^{-1}$ při 20 °C.

3.2 *Referenční roztok chloridu draselného.*

V demineralizované vodě (bod 3.1) rozpusťte 0,581 g chloridu draselného, KCl, předem vysušeného na konstantní hmotnost při teplotě 105 °C. Doplňte demineralizovanou vodou (bod 3.1) na jeden litr. Tento roztok má vodivost při 20 °C rovnou 1 000 $\mu S\ cm^{-1}$. Neměl by se uchovávat déle než tři měsíce.

4. **Postup**

4.1 *Příprava vzorku k rozboru*

Použijte roztok s celkovým obsahem cukru 25 % hmotnostních (25° Brix): odvažte hmotnost vzorku 2500/P a doplňte vodou do 100 g (bod 3.1), přičemž P = celkový obsah cukrů v % hmotnostních v rektifikovaném moštovém koncentrátu.

4.2 *Stanovení vodivosti*

Vzorek, který se má zkoumat, uveďte ponořením do vodní lázně na teplotu 20 °C. Teplotu udržujte v rozmezí ± 0,1 °C.

Vypláchněte dvakrát vodivostní nádobku stanovovaným roztokem.

Změřte vodivost a vyjádřete výsledek v μS $cm^{-1}$.

5. **Vyjádření výsledků**

Vodivost se vyjadřuje v mikrosiemensech na cm (μS $cm^{-1}$) při 20 °C na nejbližší celé číslo pro 25 % (hmotn.) (25° Brix) roztok rektifikovaného moštového koncentrátu.

5.1 *Výpočet:*

Pokud není aparatura vybavena prostředky pro teplotní kompenzaci, upravte změřenou vodivost pomocí tabulky I. Jestliže je teplota nižší než 20 °C, korekci přičtěte; jestliže je nad 20 °C, korekci odečtěte.

*Tabulka I*

**Korekce vodivosti pro teploty jiné než 20 °C (μS $cm^{-1}$)**

| Vodivost | Teplota (°C) | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 20,2<br>19,8 | 20,4<br>19,6 | 20,6<br>19,4 | 20,8<br>19,2 | 21,0<br>19,0 | 21,2<br>18,8 | 21,4<br>18,6 | 21,6<br>18,4 | 21,8<br>18,2 | 22,0 (1)<br>18,0 (2) |
| 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 50 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| 100 | 0 | 1 | 1 | 2 | 2 | 3 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| 150 | 1 | 1 | 2 | 3 | 3 | 4 | 5 | 5 | 6 | 7 |
| 200 | 1 | 2 | 3 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 250 | 1 | 2 | 3 | 4 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 300 | 1 | 3 | 4 | 5 | 7 | 8 | 9 | 11 | 12 | 13 |
| 350 | 1 | 3 | 5 | 6 | 8 | 9 | 11 | 12 | 14 | 15 |
| 400 | 2 | 3 | 5 | 7 | 9 | 11 | 12 | 14 | 16 | 18 |
| 450 | 2 | 3 | 6 | 8 | 10 | 12 | 14 | 16 | 18 | 20 |
| 500 | 2 | 4 | 7 | 9 | 11 | 13 | 15 | 18 | 20 | 22 |
| 550 | 2 | 5 | 7 | 10 | 12 | 14 | 17 | 19 | 22 | 24 |
| 600 | 3 | 5 | 8 | 11 | 13 | 16 | 18 | 21 | 24 | 26 |

(1) Odečíst korekci.
(2) Přičíst korekci.

c) ***Hydroxymethylfurfural***

1. **Princip metod**

1.1 *Kolorimetrická metoda*

Aldehydy odvozené od furanu, z nichž hlavní je hydroxymethylfurfural, reagují s kyselinou barbiturovou a paratoluidinem za vzniku červené sloučeniny, která se stanoví kolorimetricky při 550 nm.

1.2 *Vysoce účinná kapalinová chromatografie*

Separace kolonou prostřednictvím chromatografie s reverzní fází a stanovení při 280 nm.

2. **Kolorimetrická metoda**

2.1 *Vybavení*

2.1.1 Spektrofotometr umožňující provádět měření mezi 300 a 700 nm.

2.1.2 Skleněné kyvety s optickou dráhou 1 cm.

2.2. *Činidla*

2.2.1 Kyselina barbiturová, roztok 0,5 % (hmotnost/objem).

V destilované vodě rozpusťte 500 mg kyseliny barbiturové, $C_4O_3N_2H_4$, a mírně zahřívejte nad vodní lázní při 100 °C. Doplňte destilovanou vodou na 100 ml. Roztok vydrží asi týden.

2.2.2 Roztok paratoluidinu, 10 % (hmotnost/objem)

Do odměrné baňky o objemu 100 ml dejte 10 g paratoluidinu, $C_6H_4(CH_3)\ NH_2$, přidejte 50 ml isopropanolu $CH_3CH(OH)CH_3$ a 10 ml ledové kyseliny octové, $CH_3COOH$ ($\rho_{20}$ = 1,05 g/ml). Doplňte isopropanolem na 100 ml. Tento roztok by se měl denně obnovovat.

2.2.3 Ethanal (acetaldehyd), $CH_3CHO$, vodný roztok, 1 % (hmotnost/objem)

Připravte těsně před použitím.

2.2.4 Hydroxymethylfurfural $C_6O_3H_6$, vodný roztok, 1 g/l

Připravte postupně roztoky s obsahem 5, 10, 20, 30 a 40 mg/l. Roztok 1 g/l a zředěné roztoky musejí být čerstvě připravené.

2.3. *Postup*

2.3.1 Příprava vzorku:

Použijte roztok získaný zředěním rektifikovaného moštového koncentrátu na 40 % (hmotnost/objem). Zaveďte 200 g přesně odváženého rektifikovaného moštového koncentrátu do 500 ml odměrného válce, doplňte vodu po značku a homogenizujte. Stanovení proveďte se 2 ml tohoto roztoku.

2.3.2 Kolorimetrické stanovení

Do každé ze dvou baněk *a* a *b* o objemu 25 ml se zabroušenými zátkami dejte 2 ml vzorku připraveného podle bodu 2.3.1. Do každé baňky dejte 5 ml roztoku paratoluidinu (bod 2.2.2); promíchejte. Do baňky *b* (kontrolní) přidejte 1 ml destilované vody a do baňky *a* (měření) přidejte 1 ml roztoku kyseliny barbiturové (bod 2.2.1). Protřepáním homogenizujte. Obsahy baněk převeďte do kyvet spektrofotometru s optickými drahami 1 cm. Stupnici absorbance vynulujte pomocí obsahu baňky *b* pro vlnovou délku 550 nm. Sledujte změnu v absorbanci obsahu baňky *a*; zaznamenejte maximální hodnotu A, které bude dosaženo po dvou až pěti minutách.

Vzorky s obsahem hydroxymethylfurfuralu nad 30 mg/l je před rozborem nutné zředit.

2.3.3 Příprava kalibrační křivky:

Do dvou sad baněk *a* a *b* o objemu 25 ml dejte 2 ml každého z roztoků hydroxymethylfurfuralu s 5, 10, 20, 30 a 40 mg/l (2.2.4) a postupujte podle popisu v bodu 2.3.2.

Graf představující změny absorbance v závislosti na obsahu hydroxymethylfurfuralu v mg/l je přímka procházející počátkem.

2.4. *Vyjádření výsledků*

Obsah hydroxymethylfurfuralu v rektifikovaných moštových koncentrátech se vyjadřuje v miligramech na kilogram celkových cukrů.

2.4.1 Metoda výpočtu

Obsah hydroxymethylfurfuralu C mg/l ve zkoušeném vzorku je obsah na kalibrační křivce, který odpovídá absorbanci A změřené na vzorku.

Obsah hydroxymethylfurfuralu v miligramech na kilogram celkových cukrů je dán vztahem:

$250 \times ((C)/(P))$

kde P = je obsah celkových cukrů v % (hmotn.) v rektifikovaném moštovém koncentrátu.

3. **Vysoce účinná kapalinová chromatografie**

3.1 *Vybavení*

3.1.1 Vysoce účinný kapalinový chromatograf vybavený:

— smyčkovým vstřikovačem, 5 nebo 10 µl,

— spektrofotometrickým detektorem pro měření při 280 nm,

— kolonou z křemene s navázaným oktadecylem (*např.*: *Bondapak* $C_{18}$ – *Corasil, Waters Ass.*),

— zapisovačem, případně integrátorem.

Rychlost průtoku mobilní fáze: 1,5 ml/min.

3.1.2 Membránová filtrační aparatura, průměr pórů 0,45 µm.

3.2 *Činidla*

3.2.1 Dvakrát destilovaná voda.

3.2.2 Methanol, $CH_3OH$, destilovaný nebo kvality pro vysoce účinnou kapalinovou chromatografii.

3.2.3 Kyselina octová, $CH_3COOH$, ($\rho_{20}$ = 1,05 g/ml).

3.2.4 Mobilní fáze: voda-methanol (bod 3.2.2) – kyselina octová (bod 3.2.3) předem přefiltrovaná přes membránový filtr (0,45 µm), (40:9:1 objemově).

Tato mobilní fáze se musí připravovat denně a před použitím odplynit.

3.2.5 Referenční roztok hydroxymethylfurfuralu, 25 mg/l (objemově).

Do odměrné baňky o objemu 100 ml dejte 25 mg hydroxymethylfurfuralu, přesně odváženého, $C_6H_3O_6$, a doplňte ke značce methanolem (bod 3.2.2). Tento roztok zřeďte 1:10 methanolem (bod 3.2.2) a přefiltrujte přes membránový filtr (0,45 µm).

Roztok uchovávaný v chladničce v hnědé láhvi vydrží dva až tři měsíce.

3.3 *Postup*

3.3.1 Příprava vzorku:

Použijte roztok získaný zředěním rektifikovaného moštového koncentrátu na 40 % (hmotnost/objem) (zaveďte 200 g přesně odváženého rektifikovaného moštového koncentrátu do 500 ml odměrného válce, doplňte vodu po značku a homogenizujte) a přefiltrujte přes membránový filtr (0,45 µm).

3.3.2 Chromatografické stanovení

Do chromatografu vstříkněte 5 (nebo 10) µl vzorku připraveného podle bodu 3.3.1 a 5 (nebo 10) µl referenčního hydroxymethylfurfuralového roztoku (bod 3.2.5). Zaznamenejte chromatogram.

Retenční čas hydroxymetalfurfuralu je přibližně šest až sedm minut.

3.4 *Vyjádření výsledků*

Obsah hydroxymethylfurfuralu v rektifikovaných moštových koncentrátech se vyjadřuje v miligramech na kilogram celkových cukrů.

3.4.1 Metoda výpočtu

Nechť obsah hydroxymethylfurfuralu v 40 % (hmotnost/objem) roztoku rektifikovaného moštového koncentrátu je C mg/l.

Obsah hydroxymethylfurfuralu v miligramech na kilogram celkových cukrů je dán vztahem:

$250 \times ((C)/(P))$

kde P = je obsah celkových cukrů v % (hmotn.) v rektifikovaném moštovém koncentrátu.

d) ***Těžké kovy***

1. **Principy**

I. *Rychlá metoda pro vyhodnocení těžkých kovů*

Těžké kovy se odhalují ve vhodně zředěném rektifikovaném moštovém koncentrátu zbarvením způsobeným vznikem sulfidů. Vyhodnocují se srovnáním se standardním olovnatým roztokem odpovídajícím nejvyšším přípustným hodnotám.

II. *Stanovení obsahu olova atomovou absorpční spektrofotometrií*

Chelát vzniklý reakcí olova s pyrolidin-dithiokarbamátem amonným se extrahuje methylisobutylketonem a absorbance se měří při 283,3 nm. Obsah olova se stanoví pomocí známých přidaných množství olova v sadě standardních roztoků.

2. **Rychlá metoda pro vyhodnocení těžkých kovů**

2.1 *Činidla*

2.1.1 Zředěná kyselina chlorovodíková, 70 % (hmotnost/objem)

Vezměte 70 g kyseliny chlorovodíkové, HCl ($\rho_{20}$ = 1,16 až 1,19 g/ml) a doplňte vodou na 100 ml.

2.1.2 Zředěná kyselina chlorovodíková, 20 % (hmotnost/objem)

Vezměte 20 g kyseliny chlorovodíkové, HCl ($\rho_{20}$ = 1,16 až 1,19 g/ml) a doplňte vodou na 100 ml.

2.1.3 Zředěný amoniak

Vezměte 14 g amoniaku, $NH_3$, ($\rho_{20}$ = 0,931 až 0,934 g/ml) a doplňte vodou na 100 ml.

2.1.4 Tlumivý roztok o pH 3,5

Rozpusťte 25 g octanu amonného $CH_3COONH_4$, ve 25 ml vody a přidejte 38 ml zředěné kyseliny chlorovodíkové (bod 2.1.1). V případě potřeby upravte pH zředěnou kyselinou chlorovodíkovou (bod 2.1.2) nebo zředěným amoniakem (bod 2.1.3) a doplňte vodou na 100 ml.

2.1.5 Roztok thioacetamidu, $C_2H_5NS$, 4 % (hmotnost/objem).

2.1.6 Roztok glycerolu, $C_3H_8O_3$, 85 % (hmotnost/objem)

($n_D^{20\,°C}$ = 1,449–1,455).

2.1.7 Thioacetamidové činidlo

K 0,2 ml roztoku thioacetamidu (bod 2.1.5) přidejte 1 ml směsi sestávající z 5 ml vody, 15 ml 1M roztoku hydroxidu sodného a 20 ml glycerolu (bod 2.1.6). Zahřívejte na vodní lázni při 100 °C po dobu 20 sekund. Připravte těsně před použitím.

2.1.8 Roztok obsahující 0,002 g/l olova

Připravte 1 g/l roztok olova rozpuštěním 0,400 g dusičnanu olovnatého, $Pb(NO_3)_2$, ve vodě a doplněním vodou na 250 ml. V době použití zřeďte tento roztok vodou v poměru dva ku tisíci (objemově) tak, abyste získali roztok 0,002 g/l.

2.2 *Postup*

Rozpusťte zkušební vzorek 10 g rektifikovaného moštového koncentrátu v 10 ml vody. Přidejte 2 ml tlumivého roztoku 3,5 pH (bod 2.1.4); promíchejte. Přidejte 1,2 ml thioacetamidového činidla (bod 2.1.7). Ihned promíchejte. Připravte srovnávací vzorek za stejných podmínek použitím 10 ml roztoku olova 0,002 g/l (bod 2.1.8).

Po dvou minutách by hnědé zbarvení rektifikovaného moštového koncentrátu nemělo být intenzivnější než zbarvení srovnávacího vzorku.

2.3 *Výpočet:*

Za výše uvedených podmínek odpovídá srovnávací vzorek nejvyššímu přípustnému obsahu těžkých kovů vyjádřenému jako olovo (2 mg/kg) rektifikovaného moštového koncentrátu.

3. **Stanovení obsahu olova atomovou absorpční spektrofotometrií**

3.1 *Vybavení*

3.1.1 Atomový absorpční spektrofotometr vybavený hořákem na vzduch a acetylen

3.1.2 Olověná výbojka s dutou katodou

3.2 *Činidla*

3.2.1 Zředěná kyselina octová

Vezměte 12 g ledové kyseliny octové ($\rho_{20}$ = 1,05 g/ml) a doplňte vodou na 100 ml.

3.2.2 Roztok pyrolidin-dithiokarbamátu amonného, $C_5H_{12}N_2S_2$, 1 % (hmotnost/objem)

3.2.3 Methylisobuthylketon, $(CH_3)_2\ CHCH_2COCH_3$

3.2.4 Roztok obsahující 0,010 g/l olova

Zřeďte roztok olova 1 g/l (bod 2.1.8) na 1 % (objemově).

3.3 *Postup*

3.3.1 Příprava vzorku ke zkoumání

Rozpusťte 10 g rektifikovaného moštového koncentrátu ve směsi stejných objemů zředěné kyseliny octové (bod 3.2.1) a vody a doplňte touto směsí na 100 ml.

Přidejte 2 ml roztoku pyrolidin-dithiokarbamátu amonného (bod 3.2.2) a 10 ml methylisobutylketonu (bod 3.2.3). Protřepejte po dobu 30 sekund za současného chránění před jasným světlem. Nechte oddělit dvě vrstvy. Použijte vrstvu methylisobutylketonu.

3.3.2 Příprava referenčních roztoků

Připravte tři referenční roztoky obsahující kromě 10 g rektifikovaného moštového koncentrátu po řadě 1, 2 a 3 ml roztoku obsahujícího 0,010 g/l olova (bod 3.2.4). S těmito roztoky zacházejte stejným způsobem jako se zkoumaným roztokem.

3.3.3 Slepý vzorek

Připravte slepý vzorek postupem podle bodu 3.3.1, ale bez přidání rektifikovaného moštového koncentrátu.

3.3.4 Stanovení

Zvolte vlnovou délku 283,3 nm.

Methylisobuthylketon ze slepého vzorku atomizujte v plameni a vynulujte stupnici absorbance.

Pomocí příslušných extraktů v rozpouštědle stanovte absorbance zkoumaného roztoku i referenčních roztoků.

3.4 *Vyjádření výsledků*

Obsah olova v miligramech na kilogram rektifikovaného moštového koncentrátu vyjádřete na jedno desetinné místo.

3.4.1 Výpočet:

Znázorněte graficky křivku udávající změny v absorbanci jako funkci obsahu olova přidaného k referenčním roztokům, přičemž nulový obsah odpovídá zkoumanému roztoku.

Extrapolujte přímku spojující body, dokud neprotne zápornou část osy obsahu. Vzdálenost průsečíku od počátku udává obsah olova ve zkoumaném roztoku.

e) ***Chemické stanovení ethanolu***

Tato metoda se používá pro stanovení obsahu alkoholu nízkoalkoholických tekutin, jako jsou mošty, zahuštěné mošty a rektifikované moštové koncentráty.

1. **Princip**

Jednoduchá destilace kapaliny. Oxidace ethanolu v destilátu dichromanem draselným. Titrace přebytečného dichromanu roztokem dvojmocného železa.

2. **Vybavení**

2.1 Destilační aparatura používaná k měření obsahu alkoholu

3. **Činidla**

3.1 *Roztok dichromanu draselného*

Rozpusťte 33,600 g dichromanu draselného, $K_2Cr_2O_7$, v dostatečném množství vody, aby vznikl jeden litr roztoku při 20 °C.

Jeden mililitr tohoto roztoku oxiduje 7,8924 mg alkoholu.

3.2 *Roztok síranu železnato-amonného*

Rozpusťte 135 g síranu železnato-amonného, Fe $SO_4$, $(NH_4)_2SO_4$, 6 $H_2O$, v dostatečném množství vody, aby vznikl jeden litr roztoku a přidejte 20 ml koncentrované kyseliny sírové, $H_2SO_4$ ($\rho_{20}$ = 1,84 g/ml). Tento roztok, čerstvě připravený, více méně odpovídá polovině svého objemu roztoku dichromanu. Následně pomalu oxiduje.

3.3 *Roztok manganistanu draselného*

Rozpusťte 1,088 g manganistanu draselného, $KMnO_4$, v dostatečném množství vody, aby vznikl jeden litr roztoku.

3.4 *Zředěná kyselina sírová, 1:2 (objemově)*

Po malých dávkách a za neustálého míchání k 500 ml vody přidávejte 500 ml kyseliny sírové $H_2SO_4$, ($\rho_{20}$ = 1,84 g/ml).

3.5 *Činidlo ortofenantrolin železnatý*

Rozpusťte 0,695 g síranu železnatého, $FeSO_4 \times 7\ H_2O$, ve 100 ml vody a přidejte 1,485 g ortofenantrolin monohydrátu $C_{12}H_8N_2 \times H_2O$. Zahřátím usnadněte rozpouštění. Tento jasně červený roztok se dobře uchovává.

4. **Postup**

4.1 *Destilace*

Do destilační baňky dejte 100 g rektifikovaného moštového koncentrátu a 100 ml vody. Destilát zachycujte v odměrné baňce o objemu 100 ml a doplňte vodou ke značce.

4.2 *Oxidace*

Vezměte 300 ml baňku se zabroušenou skleněnou zátkou a s rozšířeným hrdlem umožňující vypláchnutí hrdla beze ztráty. Do baňky dejte 20 ml titračního roztoku dichromanu draselného (bod 3.1) a 20 ml zředěné kyseliny sírové (1:2, objemově) (bod 3.4) a protřepejte. Přidejte 20 ml destilátu. Baňku uzavřete zátkou, protřepejte a počkejte alespoň 30 minut při občasném zatřepání. (To je „měřená“ baňka.).

Proveďte titraci roztoku síranu železnato-amonného (bod 3.2) s ohledem na roztok dichromanu draselného tak, že do stejné baňky dáte stejná množství činidel, ale nahradíte 20 ml destilátu 20 ml destilované vody. (To je „kontrolní“ baňka.)

4.3 *Titrace*

K obsahu „měřené“ baňky přidejte čtyři kapky činidla ortofenantrolinu (bod 3.5). Titrujte přebytečný dichroman přidáváním roztoku síranu železnato-amonného (bod 3.2). Železnatý roztok přestaňte přidávat, když se barva směsi změní z modrozelené na hnědou.

K přesnějšímu posouzení koncového bodu změňte barvu směsi zpátky z hnědé na modrozelenou přidáním roztoku manganistanu draselného (bod 3.3). Odečtěte desetinu objemu tohoto použitého roztoku od objemu přidaného železnatého roztoku. Nechť tento rozdíl je n ml.

Postupujte stejným způsobem s kontrolní baňkou. Nechť n'ml je rozdíl.

5. **Vyjádření výsledků**

Ethanol se vyjadřuje v gramech na kilogram celkových cukrů a uvádí se na jedno desetinné místo.

5.1 *Metoda výpočtu*

n' ml železnatého roztoku redukuje 20 ml roztoku dichromanu, který oxiduje 157,85 mg čistého ethanolu.

Jeden mililitr železnatého roztoku má stejnou redukční sílu jako

((157,85)/(n')) mg ethanolu

n – n' ml železnatého roztoku má stejnou redukční sílu jako

157,85 × ((n' – n)/(n')) mg ethanolu.

Obsah ethanolu v g/kg rektifikovaného moštového koncentrátu je dán vztahem:

7,892 × ((n' – n)/(n'))

Obsah ethanolu v g/kg celkových cukrů je dán vztahem:

789,2 × ((n' – n)/(n' × P))

kde P = je obsah celkových cukrů v % (hmotn.) v rektifikovaném moštovém koncentrátu.

f) ***Meso-inositol, scyllo-inositol a sacharosa***

1. **Princip**

Plynná chromatografie silylovaných derivátů

2. **Činidla**

2.1 Vnitřní standard: xylitol (vodný roztok asi 10 g/l, ke kterému se přidá na špičku lžičky azidu sodného).

2.2 Bis(trimethylsilyl)trifluoracetamid – BSTFA – ($C_8H_{18}F_3NOSi_2$)

2.3 Trimethylchlorsilan ($C_3H_9ClSi$)

2.4 Pyridin p.a. ($C_5H_5N$)

2.5 Meso-inositol ($C_6H_{12}O_6$)

3. **Vybavení**

3.1 Plynový chromatograf vybavený:

3.2 Kapilární kolonou (např.: křemenné sklo, potažené OV 1, tloušťka vrstvy 0,15 μm, délka 25 m a vnitřní průměr 0,3 mm)

Provozní podmínky: nosný plyn: vodík nebo helium,

— rychlost průtoku nosného plynu: asi 2 ml za minutu,

— teplota vstřikovače a detektoru: 300 °C,

— programování teploty: 1 minuta při 160 °C, 4 °C za minutu na 260 °C, konstantní teplota 260 °C po dobu 15 minut,

— poměr děliče: asi 1:20.

3.3 Integrátor

3.4 Mikrostříkačka, 10 μl

3.5. Mikropipety, 50, 100 a 200 µl

3.6. Baňka o objemu 2 ml s teflonovou zátkou

3.7. Sušárna

4. **Postup**

Přesně odvážený vzorek asi 5 g rektifikovaného moštového koncentrátu se vloží do baňky o objemu 50 ml. Přidá se 1 ml standardního roztoku xylitolu (bod 2.1) a doplní se vodou. Po promíchání se odebere 100 µl roztoku a dá do baňky (3.6), kde se suší pod mírným proudem vzduchu. V případě nutnosti se může přidat 100 µl absolutního ethanolu, aby se usnadnilo odpařování.

Zbytek se opatrně rozpustí v 100 µl pyridinu (bod 2.4) a přidá se 100 µl bis(trimethylsilyl)trifluoracetamidu (bod 2.2) a 10 µl trimethylchlorsilanu (bod 2.3.). Baňka se uzavře teflonovou zátkou a zahřívá při 60 °C po dobu jedné hodiny.

Odeberte 0,5 µl čiré tekutiny a vstříkněte pomocí zahřáté duté jehly v souladu s uvedeným poměrem děliče.

5. **Výpočet výsledků**

5.1. Připraví se roztok obsahující:

60 g/l glukosy, 60 g/l fruktosy, 1 g/l meso-inositolu a 1 g/l sacharosy.

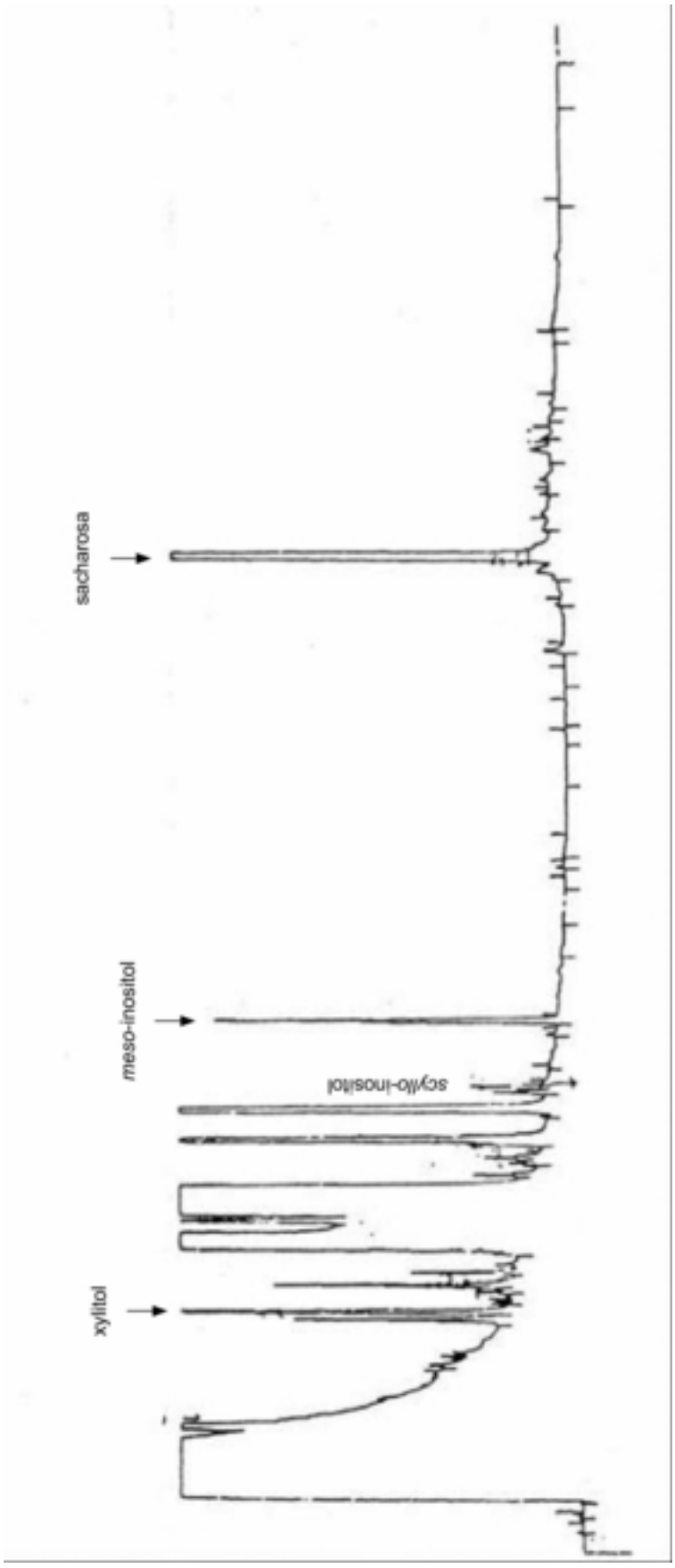
Odváží se 5 g roztoku a postupuje se podle bodu 4. Výsledky pro meso-inositol a sacharosu s ohledem na xylitol se vypočítají z chromatogramu.

V případě scyllo-inositolu, který není k dispozici v obchodní síti a má retenční čas mezi posledním píkem anomerní formy glukosy a píkem pro meso-inositol (viz diagram na další straně) se bere stejný výsledek jako pro meso-inositol.

6. **Vyjádření výsledků**

6.1. Meso-inositol a scyllo-inositol se vyjadřují v miligramech na kilogram celkových cukrů.

Sacharosa se vyjadřuje v gramech na kilogram moštu.


sacharosa
meso-inositol
scyllo-inositol
xylitol

*PŘÍLOHA V*

**SROVNÁVACÍ TABULKA PODLE ČL. 16 DRUHÉHO PODODSTAVCE**

| Nařízení (ES) č. 1493/1999 | Nařízení (EHS) č. 2676/90 | Nařízení (ES) č. 423/2008 | Toto nařízení |
|---|---|---|---|
| — | — | Článek 1 | Článek 1 |
| — | — | — | Článek 2 |
| Čl. 43 odst. 1 | — | Článek 5 | Čl. 3 odst. 1 |
| Čl. 43 odst. 2 první odrážka | — | Článek 23 | Čl. 3 odst. 2 |
| Čl. 43 odst. 2 první odrážka | — | Článek 24 | Čl. 3 odst. 3 |
| Čl. 43 odst. 2 první odrážka | — | Články 34, 35 a 36 | Čl. 3 odst. 4 |
| — | — | Článek 44 | Článek 4 |
| Čl. 43 odst. 2 druhá odrážka | — | — | Článek 5 |
| Čl. 43 odst. 2 třetí odrážka | — | — | Článek 6 |
| — | — | Článek 38 | Článek 7 |
| Čl. 42 odst. 6 | — | Článek 39 | Článek 8 |
| — | — | Článek 6 | Článek 9 |
| — | — | Článek 46 | Čl. 10 odst. 1 |
| — | — | Článek 45 | Čl. 10 odst. 2 |
| — | — | Článek 32 | Článek 11 |
| — | — | Článek 29 | Článek 12 |
| — | — | Článek 30 | Článek 13 |
| — | — | Článek 21 | Článek 14 |
| — | Čl. 1 odst. 1 | Článek 47 | Článek 15 |
| — | — | Článek 48 | Článek 16 |
| Příloha IV | — | Články 7 a 12 | Příloha I A |
| — | — | Článek 10 | Příloha I A, dodatek 1 |
| — | — | Článek 8 | Příloha I A, dodatek 2 |
| — | — | Článek 9 | Příloha I A, dodatek 3 |
| — | — | Článek 13 | Příloha I A, dodatek 4 |
| — | — | Články 14, 15 a 16 | Příloha I A, dodatek 5 |
| — | — | Článek 17 | Příloha I A, dodatek 6 |
| — | — | Článek 18 | Příloha I A dodatek 7 |
| — | — | Článek 19 | Příloha I A, dodatek 8 |
| — | — | Článek 22 | Příloha I A, dodatek 9 |
| Příloha V část A | — | — | Příloha I B |
| Příloha V část B | — | — | Příloha I C |
| Příloha V část F | — | — | Příloha I D |
| Příloha V část H | — | Článek 28 | Příloha II část A |
| Příloha V část I | — | Článek 4 | Příloha II část B |
| Příloha VI část K | — | — | Příloha II část C |
| Příloha V část J | — | Články 25 a 37 | Příloha III část A |
| — | — | Článek 43 | Příloha III část A |
| Příloha VI část L | — | Články 40 a 41 | Příloha III část B |
| — | Příloha bod 39 | — | Příloha IV část A |
| — | Příloha bod 42 | — | Příloha IV část B |