I

(Aktai, priimti remiantis EB ir (arba) Euratomo steigimo sutartimis, kuriuos skelbti privaloma)

REGLAMENTAI

KOMISIJOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 606/2009

2009 m. liepos 10 d.

kuriuo nustatoma tam tikra Tarybos reglamento (EB) Nr. 479/2008 taikymo vynuogių produktų kategorijoms, vynininkystės metodams ir jų apribojimams tvarka

EUROPOS BENDRIJŲ KOMISIJA,

atsižvelgdama į Europos bendrijos steigimo sutartį,

atsižvelgdama į 2008 m. balandžio 29 d. Tarybos reglamentą (EB) Nr. 479/2008 dėl bendro vyno rinkos organizavimo, iš dalies keičiantį Reglamentus (EB) Nr. 1493/1999, (EB) Nr. 1782/2003, (EB) Nr. 1290/2005, (EB) Nr. 3/2008, ir panaikinantį Reglamentus (EEB) Nr. 2392/86 bei (EB) Nr. 1493/1999 ([1]), ypač į jo 25 straipsnio 3 dalį ir 32 straipsnį,

kadangi:

(1) Vyno apibrėžtyje, pateikiamoje Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo „Vynuogių produktų kategorijos“ 1 dalies antros pastraipos c punkto pirmojoje įtraukoje, nustatyta, kad visuminė alkoholio koncentracija yra ne didesnė nei 15 tūrio proc. Tačiau be sodrinimo pagamintiems vynams iš kai kurių vynuogių auginimo plotų, kuriuos reikia nustatyti, taikoma visuminės alkoholio koncentracijos viršutinė riba padidinta iki 20 tūrio proc.

(2) Reglamento (EB) Nr. 479/2008 III antraštinės dalies II skyriuje ir minėto reglamento V bei VI prieduose nustatomos bendrosios vynininkystės procesų ir metodų taikymo taisyklės bei nurodomos įgyvendinimo priemonės, kurias turi priimti Komisija. Reikia aiškiai ir tiksliai apibrėžti leistinus vynininkystės metodus, įskaitant vynų saldinimą, ir nustatyti tam tikrų medžiagų naudojimo apribojimus bei kai kurių tokių medžiagų panaudojimo sąlygas.

(3) Leidžiamų vynininkystės metodų sąrašas pateiktas 1999 m. gegužės 17 d. Tarybos reglamento (EB) Nr. 1493/1999 dėl bendro vyno rinkos organizavimo ([2]) IV priede. Šio sąrašo ir toliau turi būti laikomasi, jame išvardytus leidžiamus vynuogininkystės metodus pateikiant viename bendrame priede, juos aprašius paprasčiau ir nuosekliau, atsižvelgiant į technologijų pokyčius.

(4) Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 V priedo A skyriuje nustatyti didžiausi sulfitų kiekiai, viršijantys Tarptautinės vynuogių ir vyno organizacijos (OIV) nustatytas ribas. Reikia laikytis tarptautiniu mastu nustatytų OIV apribojimų, o tam tikriems mažais kiekiais gaminamiems specialiems saldiesiems vynams, kuriems gaminti ir tinkamai išlaikyti reikalingas didesnis cukraus kiekis, toliau taikyti leidžiančias nukrypti nuostatas. Ribinės vertės vėliau galėtų būti persvarstytos ir sumažintos, atsižvelgus į mokslinių tyrimų, kuriais siekiama sumažinti sulfitų kiekį vyne ir juos pakeisti kitomis medžiagomis bei išsiaiškinti vyne esančių sulfitų poveikį žmogaus mitybai, rezultatus.

(5) Reikia nustatyti, kokiomis sąlygomis valstybės narės galės išduoti leidimus tam tikrą apibrėžtą laikotarpį eksperimentuojant taikyti Bendrijos taisyklėse nenumatytus vynininkystės metodus.

(6) Putojančių vynų, rūšinių putojančių vynų ir rūšinių aromatinių putojančių vynų gamyboje taikomi ne tik įprastiniai, bet ir specialūs vynininkystės metodai. Aiškumo dėlei šiuos metodus reikia nurodyti atskirame priede.

([1]) OL L 148, 2008 6 6, p. 1.

([2]) OL L 179, 1999 7 14.

(7) Likerinių vynų gamyboje būtina taikyti ne tik įprastinius, bet ir specialius vynininkystės metodus, o tam tikrų likerinių vynų, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, gamybai būdingi ir tam tikri ypatumai. Aiškumo dėlei šiuos metodus ir apribojimus reikia nurodyti atskirame priede.

(8) Kupažas yra paplitęs vynininkystės metodas. Turint omenyje galimus jo padarinius vynų kokybei, būtina patikslinti jo apibrėžtį ir reglamentuoti jo taikymą, siekiant išvengti piktnaudžiavimo ir užtikrinti aukštą vyno kokybę bei didesnę konkurenciją vyno sektoriuje. Dėl tų pačių priežasčių ir gaminant rausvąjį vyną toks taikymas turi būti reglamentuotas ypač tam tikrų vynų, kuriems netaikomos specifikacijos nuostatos, atveju.

(9) Maisto produktams taikomose Bendrijos taisyklėse ir OIV Tarptautiniame vynininkystės kodekse jau nustatytos daugelio vynininkystėje naudojamų medžiagų grynumo ir identifikavimo specifikacijos. Derinimo ir aiškumo sumetimais šiomis specifikacijomis reikia remtis pirmiausia, numatant galimybę papildyti jas specialiomis Bendrijos padėtį atitinkančiomis taisyklėmis.

(10) Į rinką negali patekti vyno produktai, neatitinkantys Reglamento (EB) Nr. 479/2008 III antraštinės dalies II skyriaus nuostatų arba nuostatų, kurias reikia išdėstyti šiame reglamente. Tačiau kai kurie vyno produktai gali būti naudojami pramonėje, ir, siekiant užtikrinti tinkamą jų galutinės paskirties kontrolę, reikia apibrėžti tokio naudojimo tvarką. Be to, siekiant išvengti ekonominių nuostolių, reikia numatyti, kad ūkinės veiklos vykdytojai, iki šio reglamento įsigaliojimo dienos sukaupę tam tikrų produktų atsargas, galės pateikti vartotojams produktus, pagamintus vadovaujantis iki minėtos datos galiojančiomis taisyklėmis.

(11) Pagal Reglamento (EB) Nr. 479/2008 V priedo D dalies 4 punktą apie visas sodrinimo, parūgštinimo ir rūgštingumo mažinimo operacijas reikia pranešti kompetentingoms institucijoms. Taip pat reikia pranešti apie cukraus, koncentruotos vynuogių misos ir rektifikuotos koncentruotos vynuogių misos, kurias laiko šias operacijas taikantys fiziniai arba juridiniai asmenys, kiekius. Tokių pranešimų tikslas – sudaryti sąlygas tokių operacijų monitoringui. Dėl šios priežasties pranešimus reikia siųsti valstybės narės, kurios teritorijoje bus atliekama operacija, kompetentingai institucijai ir toks pranešimas turi būti kuo tikslesnis. Jei operacija susijusi su alkoholio koncentracijos didinimu, kompetentingą instituciją reikia informuoti tinkamu laiku, kad atliekamas tikrinimas būtų veiksmingas.

(12) Parūgštinimo ir rūgštingumo sumažinimą pakanka patikrinti *a posteriori*. Dėl šios priežasties, paprastinant administracinę tvarką, pranešimai, išskyrus pirmuosius vyno metus, turi būti daromi reguliariai atnaujinant kompetentingos institucijos tvarkomų registrų duomenis. Kai kurių valstybių narių kompetentingos institucijos sistemingai tikrina visas fermentacijos būdu gaminamo vyno produktų partijas. Tokiomis sąlygomis pranešti apie ketinimą sodrinti vyną nebūtina.

(13) Nukrypstant nuo bendrosios taisyklės, nustatytos Reglamento (EB) Nr. 479/2008 VI priedo D dalyje, vyno arba vynuogių misos pylimas į vyno nuosėdas, vynuogių išspaudas ar *aszú* arba *výber* minkštimą yra pagrindinė kai kurių vengriškų ir slovakiškų vynų gamybos ypatybė. Konkrečios šio metodo taikymo sąlygos turi atitikti nacionalinės teisės nuostatas, šiose valstybėse narėse galiojusias 2004 m. gegužės 1 d.

(14) Reglamento (EB) Nr. 479/2008 31 straipsnyje nustatyta, kad produktų, kuriems taikomas šis reglamentas, sudėties nustatymo analizės metodai ir taisyklės, pagal kurias galima nustatyti, ar šiems produktams buvo taikomi leidžiamų vynininkystės metodų neatitinkantys procesai, yra OIV rekomenduojami metodai ir taisyklės, paskelbti OIV Tarptautinių vyno ir misos analizės metodų rinkinyje. Jeigu turi būti taikomi specialūs ir OIV nenustatyti tam tikrų vyno produktų analizės metodai, šiuos Bendrijos metodus reikia aprašyti.

(15) Siekiant užtikrinti didesnį skaidrumą, reikia Bendrijos lygmeniu skelbti tokių analizės metodų sąrašą ir aprašymus.

(16) Dėl to teko panaikinti 1990 m. rugsėjo 17 d. Komisijos reglamentą (EEB) Nr. 2676/90, nustatantį vynų analizės metodus Bendrijoje [1], ir 2008 m. gegužės 8 d. Komisijos reglamentą (EB) Nr. 423/2008, nustatantį tam tikras išsamias Tarybos reglamento (EB) Nr. 1493/1999 įgyvendinimo taisykles ir nustatantį Bendrijos vynininkystės metodų bei procesų kodeksą [2].

(17) Šiame reglamente nustatytos priemonės atitinka reguliavimo komiteto nuomonę, numatytą Reglamento (EB) Nr. 479/2008 113 straipsnio 2 dalyje,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Dalykas

Šiuo reglamentu nustatoma tam tikra Reglamento (EB) Nr. 479/2008 III antraštinės dalies I ir II skyrių įgyvendinimo tvarka.

[1] OL L 272, 1990 10 3, p. 1.
[2] OL L 127, 2008 5 15, p. 13.

2 straipsnis

Vynuogių auginimo plotai, kuriuose gaminamų vynų didžiausia visuminė alkoholio koncentracija gali būti 20 tūrio proc.

Vynuogių auginimo plotai, nurodyti Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1 dalies antros pastraipos c punkto pirmoje įtraukoje, yra minėto reglamento IX priede minimos C I, C II ir C III zonos ir B zonos plotai, kur gali būti gaminami baltieji vynai su saugomomis geografinėmis nuorodomis „Vin de pays de Franche-Comté“ ir „Vin de pays du Val de Loire“.

3 straipsnis

Leidžiami vynininkystės metodai ir apribojimai

1. Leidžiami vynininkystės metodai ir apribojimai, taikomi gaminant ir laikant produktus, nurodytus Reglamento Nr. 479/2008 29 straipsnio 1 dalyje, nustatyti šio reglamento I priede.

2. Leidžiami vynininkystės metodai, jų taikymo sąlygos ir apribojimai nurodyti I A priede.

3. Sieros dioksido kiekio apribojimai nurodomi I B priede.

4. Lakiųjų rūgščių kiekio apribojimai nurodomi I C priede.

5. Saldinimo metodo taikymo sąlygos nustatytos I D priede.

4 straipsnis

Eksperimentinis naujų vynininkystės metodų taikymas

1. Reglamento Nr. 479/2008 29 straipsnio 2 dalyje minimais eksperimentiniais tikslais, valstybės narės gali leisti ne ilgiau kaip trejus metus taikyti tam tikrus vynininkystės metodus ar procesus, nenumatytus Reglamente Nr. 479/2008 ar šiame reglamente, jei:

a) tie metodai ir procesai atitinka Reglamento Nr. 479/2008 27 straipsnio 2 dalyje nustatytas sąlygas ir 30 straipsnio b–e punktuose išvardytus kriterijus;

b) taikant šiuos metodus ir procesus, per metus ir vieno eksperimento metu būtų pagaminama ne daugiau kaip 50 000 hektolitrų vyno;

c) valstybė narė eksperimento pradžioje praneša Komisijai ir kitoms valstybėms narėms apie kiekvieno leidimo suteikimo sąlygas;

d) procesas įregistruotas Reglamento Nr. 479/2008 112 straipsnio 1 dalyje nurodytame lydraštyje ir 2 dalyje nurodytame registre.

Eksperimentas – operacija arba operacijos, atliekamos įgyvendinant tyrimų projektą, aiškiai apibrėžtą ir apibūdintą bendrajame eksperimento protokole.

2. Produktai, pagaminti eksperimentiniu būdu taikant tokius metodus ar procesus, gali būti išleidžiami ir į kitos valstybės narės rinką, jeigu paskirties valstybės narės kompetentingos institucijos buvo iš anksto informuotos apie tokio leidimo suteikimo sąlygas ir apie produkto, pagaminto leidimą eksperimentuoti suteikusioje valstybėje narėje, kiekį.

3. Per tris mėnesius nuo 1 dalyje nurodyto laikotarpio pabaigos leidimą suteikusi valstybė narė praneša Komisijai apie juo remiantis atliktą eksperimentą ir jo rezultatą. Komisija informuoja apie eksperimento rezultatą kitas valstybes nares.

4. Prireikus, atsižvelgdama į eksperimento rezultatą, leidimą davusi valstybė narė gali pateikti Komisijai prašymą leisti tęsti eksperimentą dar vieną ne ilgesnį kaip trejų metų laikotarpį ir, jeigu tinka, pagaminti didesnį nei atliekant pirmąjį eksperimentą produkto kiekį. Pagrįsdama savo prašymą, valstybė narė pateikia atitinkamą bylą. Komisija pagal Reglamento Nr. 479/2008 113 straipsnio 2 dalyje nurodytą procedūrą priima sprendimą dėl prašymo leisti tęsti eksperimentą.

5 straipsnis

Putojančių vynų kategorijoms taikomi vynininkystės metodai

Leidžiami vynininkystės metodai ir apribojimai, įskaitant sodrinimą, parūgštinimą ir rūgštingumo sumažinimą, susijusius su putojančiais vynais, rūšiniais putojančiais vynais ir rūšiniais aromatiniais putojančiais vynais, minimais Reglamento Nr. 479/2008 32 straipsnio antros pastraipos b punkte, išvardyti šio reglamento II priede, nepažeidžiant bendrų vynininkystės metodų ir apribojimų, nustatytų Reglamente Nr. 479/2008 arba šio reglamento I priede.

6 straipsnis

Likeriniams vynams taikomi vynininkystės metodai

Likeriniams vynams leidžiami vynininkystės metodai ir apribojimai, nurodyti Reglamento Nr. 479/2008 32 straipsnio antros pastraipos c punkte, išvardyti šio reglamento III priede, nepažeidžiant bendrų vynininkystės metodų ir apribojimų, nustatytų Reglamente Nr. 479/2008 arba šio reglamento I priede.

7 straipsnis

Kupažavimo apibrėžtis

1. Pagal Reglamento Nr. 479/2008 32 straipsnio antros pastraipos d punktą „kupažavimu“ laikomas skirtingos kilmės, skirtingų vynuogių veislių, skirtingų derliaus metų arba skirtingų vyno kategorijų vynų arba misos maišymas.

2. Skirtingų vyno ar misos kategorijų laikomas:

a) raudonasis vynas, baltasis vynas ir misos arba vynai, iš kurių galima pagaminti šių kategorijų vyną;

b) vynas be saugomos kilmės vietos nuorodos arba saugomos geografinės nuorodos, vynas su saugoma kilmės vietos nuoroda ir vynas su saugoma geografine nuoroda bei misos ir vynai, iš kurių galima pagaminti šių kategorijų vyną.

Taikant šią dalį, rausvasis vynas laikomas raudonuoju vynu.

3. Kupažavimu nelaikoma:

a) sodrinimas pridedant koncentruotos vynuogių misos ar rektifikuotos koncentruotos vynuogių misos;

b) saldinimas.

8 straipsnis

Maišymui ir kupažavimui taikoma bendroji tvarka

1. Maišymo ar kupažavimo būdu vynas gali būti gaunamas tik tuo atveju, jeigu mišinys ar kupažavimas atitinka vyno gavimo specifikacijas ir Reglamento (EB) Nr. 479/2008 bei šio reglamento nuostatas.

Rausvasis vynas negali būti gautas kupažuojant baltąjį vyną be SKVN ar SGN su raudonuoju vynu be SKVN ar SGN.

Tačiau antroje pastraipoje numatyta nuostata nedraudžiama kupažuoti toje pastraipoje numatytų vynų, jei galutinis produktas yra skirtas Reglamento (EB) Nr. 479/2008 I priede numatytai *cuvée* ruošti ar pusiau putojantiems vynams gaminti.

2. Vynuogių misą arba vyną, kuriems taikytas vynininkystės metodas, numatytas šio reglamento I A priedo 14 dalyje, kupažuoti su vynuogių misa arba vynu, kuriems šis vynininkystės metodas netaikytas, draudžiama.

9 straipsnis

Taikant vynininkystės metodus naudojamų medžiagų grynumo ir identifikavimo specifikacijos

1. Jeigu taikant vynininkystės metodus naudojamų medžiagų grynumo ir identifikavimo specifikacijos nenustatytos Komisijos direktyvoje 2008/84/EB [1], Reglamento (EB) Nr. 479/2008 32 straipsnio antros pastraipos e punkte minimomis specifikacijomis laikomos specifikacijos, nustatytos ir skelbiamos Tarptautinės vynuogių ir vyno organizacijos Tarptautiniame vynininkystės kodekse.

Prireikus grynumo kriterijai papildomi specialiais nurodymais, nustatytais šio reglamento I A priede.

2. Enzimai ir enzimų preparatai naudojami taikant leidžiamus vynininkystės metodus ir procesus, kurių sąrašas pateiktas I A priede, atitinka 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1332/2008 dėl maisto fermentų [2] reikalavimus.

10 straipsnis

Reglamento (EB) Nr. 479/2008 III antraštinės dalies II skyriaus arba šio reglamento nuostatų neatitinkančių produktų laikymo, apyvartos ir naudojimo sąlygos

1. Reglamento (EB) Nr. 479/2008 III antraštinės dalies II skyriaus arba šio reglamento nuostatų neatitinkantys produktai yra sunaikinami. Tačiau valstybės narės gali leisti tam tikrus jų nustatytomis savybėmis pasižyminčius produktus naudoti distiliavimui, acto gamybai arba pramonėje.

2. Tokių produktų gamintojai arba prekiautojai be teisinio pagrindo negali laikyti, jie juos gali perduoti tik distiliavimo įmonėms, acto gamykloms ar įmonėms, juos naudojančioms pramonės tikslams ar pramoninių produktų gamybai arba juos sunaikinančioms gamykloms.

3. Valstybės narės turi teisę, kad būtų lengviau atpažinti 1 dalyje nurodytus vynus, į juos pridėti denatūratų arba indikatorių. Jos dar gali dėl pateisinamų priežasčių uždrausti 1 dalyje nurodytus panaudojimo būdus ir nurodyti produktus sunaikinti.

4. Vynai, pagaminti iki 2009 m. rugpjūčio 1 d., gali būti siūlomi ar tiekiami žmonėms tiesiogiai vartoti, jeigu atitinka iki tos datos galiojusias Bendrijos ar nacionalines taisykles.

11 straipsnis

Bendrosios produktų, išskyrus vyną, sodrinimo, parūgštinimo ir rūgštingumo sumažinimo taisyklės

Reglamento (EB) Nr. 479/2008 V priedo D dalies 1 punkte nurodyti procesai turi būti atliekami vienu kartu. Tačiau valstybės narės gali nustatyti, kad kai kurie iš šių procesų gali būti atliekami per kelis kartus, jeigu tokiu metodu būtų užtikrinama geresnė produktų fermentacija. Tokiu atveju Reglamento (EB) Nr. 479/2008 V priede nustatyti apribojimai būtų taikomi visai operacijai.

[1] OL L 253, 2008 9 20, p. 1.

[2] OL L 354, 2008 12 31, p. 7.

12 straipsnis

Su sodrinimu susijusios administracinės taisyklės

1. Pagal Reglamento (EB) Nr. 479/2008 V priedo D dalies 4 punktą apie alkoholio kiekio vyne didinimo procesus praneša šiuos procesus atliekantys fiziniai arba juridiniai asmenys. Procesai pradedami per valstybės narės, kurios teritorijoje jie vyksta, kompetentingų institucijų nustatytą laiką ir jų nustatytomis sąlygomis.

2. 1 dalyje nurodytas pranešimas pateikiamas raštu, jame turi būti tokie įrašai:

a) pareiškėjo pavardė ir adresas;

b) vieta, kur bus atliekamas procesas;

c) proceso pradžios data ir laikas;

d) produkto, kuriam bus taikomas procesas, aprašymas;

e) proceso atlikimo būdas, pateikiant numatomo naudoti produkto tipo išsamią charakteristiką.

3. Valstybės narės gali leisti kompetentingai institucijai iš anksto pateikti pranešimus apie keletą procesų arba tam tikrą laikotarpį galiojančius pranešimus. Tokie pranešimai priimami tik tuo atveju, jeigu kaip nustatyta 6 dalyje, juos darantis asmuo registruoja visus sodrinimo procesus ir 2 dalyje nurodytą informaciją.

4. Valstybės narės nustato, kokiomis sąlygomis pareiškėjas, nenugalimos jėgos atveju negalėjęs pranešime nurodyto proceso atlikti per nustatytą laiką, pateikia kompetentingai institucijai naują pranešimą, kuriuo remiantis galima atlikti būtinus patikrinimus.

5. 1 dalyje numatyto pareiškimo nereikalaujama valstybėse narėse, kurių kompetentingos kontrolės institucijos sistemingai atlieka visų produktų partijų naudotų vyno gamybai analitinius patikrinimus.

6. Įrašai apie alkoholio kiekio didinimo procesus Reglamento (EB) Nr. 479/2008 112 straipsnio 2 dalyje nurodytuose registruose daromi iškart po to, kai procesas pabaigiamas.

Jeigu išankstiniame pranešime apie kelis procesus nenurodoma proceso pradžios data ir laikas, įrašai registruose turi būti daromi prieš kiekvieną procesą.

13 straipsnis

Su parūgštinimu ir rūgštingumo sumažinimu susijusios administracinės taisyklės

1. Reglamento (EB) Nr. 479/2008 V priedo D dalies 4 punkte nurodomą pranešimą apie parūgštinimą ir rūgštingumo sumažinimą ūkinės veiklos vykdytojai pateikia ne vėliau kaip kiekvienų vyno metų pirmojo proceso antrą dieną. Jis galioja visiems tais vyno metais vykdomiems procesams.

2. 1 dalyje nurodytas pranešimas pateikiamas raštu, jame turi būti tokie įrašai:

a) pareiškėjo pavardė ir adresas;

b) proceso pobūdis;

c) vieta, kur buvo atliekamas procesas.

3. Įrašai apie kiekvieno parūgštinimo ir rūgštingumo sumažinimo proceso eigą turi būti daromi registruose, nurodytuose Reglamento (EB) Nr. 479/2008 112 straipsnio 2 dalyje.

14 straipsnis

Vyno arba vynuogių misos pylimas į vyno nuosėdas, vynuogių išspaudas ar aszú arba výber minkštimą

Vyno arba vynuogių misos pylimas į vyno nuosėdas, vynuogių išspaudas ar *aszú* arba *výber* minkštimą, numatytas Reglamento (EB) Nr. 479/2008 VI priedo D dalies 2 punkte, atliekamas taip, kaip toliau nurodyta, vadovaujantis nacionalinėmis nuostatomis, galiojusiomis 2004 m. gegužės 1 d.:

a) vynas *Tokaji fordítás* arba *Tokajský forditás* gaminamas pilant misą arba vyną į *aszú* arba *výber* minkštimą;

b) vynas *Tokaji máslás* arba *Tokajský másláš* gaminamas pilant misą arba vyną į *szamorodni* arba *samorodné* arba *aszú* arba *výber* nuosėdas;

Minėti produktai turi būti gauti tais pačiais derliaus metais.

15 straipsnis

Bendrijoje taikomi analizės metodai

1. Reglamento (EB) Nr. 479/2008 31 straipsnio antroje pastraipoje minimi analizės metodai, taikomi tam tikrų vynininkystės produktų arba apribojimų Bendrijos lygmeniu kontrolei, nurodyti IV priede.

2. Komisija *Europos Sąjungos oficialiojo leidinio C serijoje* skelbia sąrašą ir aprašymą Reglamento (EB) Nr. 479/2008 31 straipsnio pirmoje pastraipoje minimų analizės metodų, aprašytų OIV Tarptautinių vyno ir misos analizės metodų rinkinyje ir taikomų kontroliuojant Bendrijos vynininkystės produktų gamybos taisyklėse nustatytų apribojimų ir reikalavimų laikymąsi.

16 straipsnis

Panaikinimas

Reglamentai (EEB) Nr. 2676/90 ir (EB) Nr. 423/2008 panaikinami.

Nuorodos į panaikintus reglamentus ir į Reglamentą (EB) Nr. 1493/1999 laikomos nuorodomis į šį reglamentą ir aiškinamos pagal V priede pateikiamą atitikmenų lentelę.

17 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja septintąją dieną nuo jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Jis taikomas nuo 2009 m. rugpjūčio 1 d.

Šis reglamentas yra privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2009 m. liepos 10 d.

Komisijos vardu
Mariann FISCHER-BOEL
Komisijos narė

I A PRIEDAS

LEIDŽIAMI VYNININKYSTĖS METODAI IR PROCESAI

1		2	3
Vynininkystės metodas		Naudojimo sąlygos (1)	Naudojimo apribojimai
1	Aeravimas arba prisotinimas deguonies		
2	šiluminis apdorojimas		
3	centrifugavimas ir filtravimas su aktyvintuoju inertiniu priedu ar be jo		Jeigu naudojamas aktyvintasis priedas, apdorojamame produkte negali likti nepageidautinų jo liekanų
4	d) anglies anhidrido, dar vadinamo anglies dioksidu, argono arba azoto ir argono bei azoto mišinių naudojimas siekiant sukurti inertinę atmosferą ir produktą apsaugoti nuo sąlyčio su oru;		
5	sausų vyno mielių arba vyno mielių suspensijos naudojimas	Tiktai šviežioms vynuogėms, vynuogių misai, iš dalies fermentuotai vynuogių misai, iš dalies fermentuotai vynuogių misai, gautai iš vytintų vynuogių, koncentruotai vynuogių misai, dar fermentuojamam jaunam vynui ir antrą kartą fermentuojamam visų kategorijų putojančiam vynui	
6	Vienos ar kelių toliau išvardytų medžiagų naudojimas siekiant paspartinti mielių dauginimąsi, prireikus papildant jas inertine mikrokristalų celiulioze:		
	— diamonio fosfato arba amonio sulfato įmaišymas	Tik šviežioms vynuogėms, vynuogių misai, iš dalies fermentuotai vynuogių misai, iš dalies fermentuotai vynuogių misai, gautai iš vytintų vynuogių, koncentruotai vynuogių misai, dar fermentuojamam jaunam vynui ir antrą kartą fermentuojamam visų kategorijų putojančiam vynui	Laikantis apribojimų: atitinkamai 1 g/l (druskos) (2) arba 0,3 g/l, jeigu antrą kartą fermentuojamas putojantis vynas
	— amonio bisulfito įmaišymas	Tik šviežioms vynuogėms, vynuogių misai, iš dalies fermentuotai vynuogių misai, iš dalies fermentuotai vynuogių misai, gautai iš vytintų vynuogių, koncentruotai vynuogių misai, dar fermentuojamam jaunam vynui	Laikantis 0,2 g/l (druskos) apribojimo (2) ir 7 dalyje nustatytų ribų.
	— tiamino dichlorhidrato įmaišymas	Tik šviežioms vynuogėms, vynuogių misai, iš dalies fermentuotai vynuogių misai, iš dalies fermentuotai vynuogių misai, gautai iš vytintų vynuogių, koncentruotai vynuogių misai, dar fermentuojamam jaunam vynui ir antrą kartą fermentuojamam visų kategorijų putojančiam vynui	Kiekvieno proceso metu laikantis 0,6 mg/l (tiamino) apribojimo.
7	sieros anhidrido, dar vadinamo sieros dioksidu, kalio bisulfito arba kalio metabisulfito, dar vadinamo kalio disulfitu arba kalio pirosulfitu, naudojimas		Apribojimai (didžiausias kiekis į rinką išleidžiamame produkte) nustatyti I B priede
8	sieros dioksido šalinimas taikant fizinius procesus	Tik šviežioms vynuogėms, vynuogių misai, iš dalies fermentuotai vynuogių misai, iš dalies fermentuotai vynuogių misai, gautai iš vytintų vynuogių, koncentruotai vynuogių misai, koncentruotai rektifikuotai vynuogių misai ir dar fermentuojamam jaunam vynui	

1		2	3
	Vynininkystės metodas	Naudojimo sąlygos (1)	Naudojimo apribojimai
9	apdorojimas naudojant vyno gamybai skirtus anglies preparatus;	Tik jaunoms dar fermentuojamoms misoms ir vynams, koncentruotai rektifikuotai vynuogių misai ir baltiesiems vynams	Laikantis apribojimo naudoti ne daugiau kaip 100 g produkto vienam hl
10	skaidrinimas naudojant vieną ar kelias vyno gamybai skirtas medžiagas: — valgomąją želatiną, — augalinius baltymus, gautus iš javų ar žirnių, — žuvų klijus, — kazeiną ir kalio kazeinatą, — kiaušinio albuminą (ovalbuminą), — bentonitą, — gelio arba koloidinio tirpalo pavidalo silicio dioksidą, — kaoliną, — taniną, — pektolito enzimus, — betagliukanazės enzimų preparatą.	Betagliukanazės naudojimo sąlygos nustatytos 1 priedėlyje	
11	sorbo rūgšties naudojimas kalio sorbato pavidalu		Didžiausias sorbo rūgšties kiekis į rinką išleidžiamame apdorotame produkte 200 mg/l
12	L(+) vyno rūgšties, L- obuolių rūgšties, D,L- obuolių rūgšties arba pieno rūgšties naudojimas parūgštinimui	Sąlygos ir apribojimai nustatyti Reglamento (EB) Nr. 479/2008 V priedo C ir D dalyse bei šio reglamento 11 ir 13 straipsniuose. L(+) vyno rūgšties specifikacijos nustatytos 2 priedėlio 2 dalyje	
13	rūgštingumui sumažinti naudojama viena ar kelios toliau išvardytos medžiagos: — neutralus kalio tartratas, — kalio bikarbonatas, — kalcio karbonatas, kurio sudėtyje gali būti nedaug L(+) vyno ir L(-) obuolių rūgšties dvigubosios kalcio druskos, — kalcio tartratas, — L(+) vyno rūgštis, — vienalytis purškiamas preparatas iš vyno rūgšties ir kalcio karbonato lygiomis proporcijomis;	Sąlygos ir apribojimai nustatyti Reglamento (EB) Nr. 479/2008 V priedo C ir D dalyse bei šio reglamento 11 ir 13 straipsniuose. L(+) vyno rūgšties specifikacijos nustatytos 2 priedėlyje	
14	alepinės pušies sakų įmaišymas	3 priedėlyje nustatytomis sąlygomis	

1		2	3
Vynininkystės metodas		Naudojimo sąlygos (1)	Naudojimo apribojimai
15	preparatų iš mielių sienelių naudojimas		Naudojant ne daugiau kaip 40 g/hl
16	polivinilpolipirolidono naudojimas		Naudojant ne daugiau kaip 80 g/hl
17	pienarūgščių bakterijų naudojimas		
18	lizocimo įmaišymas		Laikantis 500 mg/l naudojimo apribojimo (kai įmaišoma į misą ir į vyną, bendras kiekis negali viršyti 500 mg/l)
19	L-askorbo rūgšties įmaišymas		Didžiausias kiekis į rinką išleidžiamame apdorotame vyne – 250 mg/l (3)
20	jonitinių dervų naudojimas	Tik vynuogių misai, skirtai koncentruotai rektifikuotai vynuogių misai gaminti 4 priedėlyje nustatytomis sąlygomis	
21	neskiestų ir tinkamos kokybės šviežių nuosėdų, kuriose yra nuo sausų vynų fermentavimosi likusių mielių, naudojimas sauso vyno gamyboje	Produktams, apibrėžtiems Reglamento (EB) Nr. 479/2008 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16 dalyse	Kiekiai, neviršijantys 5 % apdorojamo produkto
22	oro burbuliukų sudarymas naudojant argoną arba azotą		
23	anglies dioksido įmaišymas	Iš dalies fermentuotai vynuogių misai, skirtai žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, ir produktams, aprašytiems Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1, 7 ir 9 punktuose	Didžiausias anglies dioksido kiekis į rinką išleidžiamame apdorotame neputojančiame vyne yra 3 g/l, o perteklinis slėgis, susidarantis dėl anglies dioksido, turi būti mažesnis kaip 1 bar esant 20 °C temperatūrai
24	citrinų rūgšties įmaišymas vynui stabilizuoti	Iš dalies fermentuotai vynuogių misai, skirtai žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, ir produktams, aprašytiems Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16 punktuose	Didžiausias kiekis į rinką išleidžiamame apdorotame vyne – 1 g/l
25	taninų pridėjimas	Iš dalies fermentuotai vynuogių misai, skirtai žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, ir produktams, aprašytiems Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16 punktuose	
26	apdorojimas: — baltųjų ir rausvųjų vynų apdorojimas tetrakalio heksacianoferatu, — raudonųjų vynų apdorojimas tetrakalio heksacianoferatu arba kalcio fitatu;	Iš dalies fermentuotai vynuogių misai, skirtai žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, ir produktams, aprašytiems Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16 punktuose, 5 priedėlyje nustatytomis sąlygomis	Kalcio fitato panaudojimo riba yra 8 g/hl
27	metavyno rūgšties įmaišymas	Iš dalies fermentuotai vynuogių misai, skirtai žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, ir produktams, aprašytiems Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16 punktuose	Naudojant ne daugiau kaip 100 mg/l

1		2	3
Vynininkystės metodas		Naudojimo sąlygos (1)	Naudojimo apribojimai
28	gumiarabiko naudojimas;	Iš dalies fermentuotai vynuogių misai, skirtai žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, ir produktams, aprašytiems Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16 punktuose	
29	D–L vyno rūgšties, dar vadinamos racemine (vynuogių) rūgštimi, arba jos neutralios kalio druskos naudojimas siekiant pašalinti perteklinį kalcį	Iš dalies fermentuotai vynuogių misai, skirtai žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, ir produktams, aprašytiems Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16 punktuose, 5 priedėlyje nustatytomis sąlygomis	
30	tartrato (vyno rūgšties druskų) nusodinimo skatinimas naudojant: — kalio bitartratą arba kalio rūgštųjį tartratą, — kalcio tartratą,	Iš dalies fermentuotai vynuogių misai, skirtai žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, ir produktams, aprašytiems Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16 punktuose	Kalcio tartrato panaudojimo riba yra 200 g/hl
31	vario sulfato arba vario citrato naudojimas vyno skonio ar kvapo defektams pašalinti	Iš dalies fermentuotai vynuogių misai, skirtai žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, ir produktams, aprašytiems Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16 punktuose	Naudojimo apribojimas 1 g/hl, su sąlyga, kad apdorotame produkte vario bus ne daugiau kaip 1 mg/l
32	karamelės įmaišymas spalvai sustiprinti pagal 1994 m. birželio 30 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyvą 94/36/EB dėl maisto produktuose naudojamų dažų (4)	Tiktai likeriniams vynams	
33	alilizotiocianatu impregnuotų gryno parafino diskų naudojimas siekiant sukurti sterilią atmosferą	Tiktai iš dalies fermentuotai žmonėms tiesiogiai vartoti skirtai vynuogių misai be papildomo apdorojimo ir vynui. Leidžiama naudoti tik Italijoje, nes nedraudžiama pagal nacionalinę teisę, ir tik didesniuose nei 20 litrų talpos induose	Vyne neturi likti jokių alilizotiocianato pėdsakų
34	dimetilo dikarbonato (DMDC) įmaišymas į vynus siekiant užtikrinti jų mikrobiologinį stabilumą	Iš dalies fermentuotai vynuogių misai, skirtai žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, ir produktams, aprašytiems Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16 punktuose, 6 priedėlyje nustatytomis sąlygomis	Laikantis 200 mg/l apribojimo, ir jei į rinką išleidžiamame vyne nebus aptinkama likučių
35	mielių manoproteinų įmaišymas vyno rūgšties ir baltymų stabilumui vyne užtikrinti	Iš dalies fermentuotai vynuogių misai, skirtai žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, ir produktams, aprašytiems Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16 punktuose	

1		2	3
Vynininkystės metodas		Naudojimo sąlygos (1)	Naudojimo apribojimai
36	apdorojimas elektrodializės būdu vyno rūgšties stabilumui vyne užtikrinti	Iš dalies fermentuotai vynuogių misai, skirtai žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, ir produktams, aprašytiems Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16 punktuose, 7 priedėlyje nustatytomis sąlygomis	
37	ureazės naudojimas urėjos kiekiui vyne sumažinti	Iš dalies fermentuotai vynuogių misai, skirtai žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, ir produktams, aprašytiems Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16 punktuose, 8 priedėlyje nustatytomis sąlygomis	
38	ąžuolo gabalėlių naudojimas vynų gamyboje ir brandinime, įskaitant šviežių vynuogių ir misos fermentavimą.	9 priedėlyje nustatytomis sąlygomis	
39	naudojimas — kalcio alginato arba — kalio alginato;	Tiktai gaminant visų kategorijų putojančius vynus ir pusiau putojančius vynus, gaunamus fermentuojant buteliuose ir nupilant nuosėdas.	
40	alkoholio kiekio vynuose mažinimas	Tik vynui, 10 priedėlyje nustatytomis sąlygomis	
41	polivinilimidazolo ir polivinilpirolidono kopolimerų (PVI/PVP) naudojimas siekiant sumažinti vario, geležies ir sunkiųjų metalų kiekius	11 priedėlyje nustatytomis sąlygomis	Laikantis 500 mg/l naudojimo apribojimo (kai įmaišoma į misą ir į vyną, bendras kiekis negali viršyti 500 mg/l)
42	karboksimetilceliuliozės (celiuliozės sakų) įmaišymas vyno rūgščiai stabilizuoti.	Tik vynui, visų kategorijų putojantiems vynams ir pusiau putojantiems vynams	Naudojant ne daugiau kaip 100 mg/l
43	Katijonų mainai vyno rūgšties stabilumui vyne užtikrinti	Iš dalies fermentuotai vynuogių misai, skirtai žmonėms tiesiogiai vartoti be papildomo apdorojimo, ir produktams, aprašytiems Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 ir 16 punktuose, 12 priedėlyje nustatytomis sąlygomis	

(1) Jeigu aiškiai nenurodoma kitaip, aprašytas metodas arba procesas gali būti taikomas šviežioms vynuogėms, vynuogių misai, iš dalies fermentuotai vynuogių misai, iš dalies fermentuotai vynuogių misai, gautai iš vytintų vynuogių, koncentruotai vynuogių misai, dar fermentuojamam jaunam vynui, iš dalies fermentuotai vynuogių misai, be papildomo apdorojimo naudojamai tiesioginiam žmonių vartojimui, vynui, visoms putojančio vyno kategorijoms, pusiau putojančiam vynui, gazuotam pusiau putojančiam vynui, likeriniams vynams, vynams iš vytintų vynuogių ir vynams iš pernokusių vynuogių.

(2) Šias amonio druskas galima naudoti ir kartu, laikantis bendrojo 1g/l apribojimo ir nepažeidžiant pirmiau minėtų 0,3 g/l ar 0,2 g/l ribų.

(3) Naudojimo apribojimas – 250 mg/l kiekvienam procesui.

(4) OL L 237, 1994 9 10, p. 13.

1 priedėlis

Reikalavimai betagliukanazei

1. Tarptautinis betagliukanazės kodas: E.C. 3–2–1–58

2. Betagliukanhidrolazė (skaidanti *Botrytis cinerea* gliukaną)

3. Kilmė: *Trichoderma harzianum*

4. Taikymo sritis: betagliukanams skaidyti vynuose, visų pirma gaminamuose iš *botrytis* apdorotų vynuogių

5. Didžiausia dozė: 3 g fermentinio preparato, kuriame yra 25 % bendrojo organinių kietųjų medžiagų kiekio viename hektolitre

6. Cheminio ir mikrobiologinio grynumo rodikliai:

Nuostoliai džiovinant	Mažesni nei 10 %
Sunkieji metalai	Mažiau nei 30 ppm
Pb	Mažiau nei 10 ppm
As	Mažiau nei 3 ppm
Bendrasis koliforminių bakterijų skaičius	Nėra
Escherichia coli	25 g bandinyje nėra
Salmonella spp:	25 g bandinyje nėra
Aerobinių bakterijų skaičius:	Mažiau nei 5×10^4 bakterijų/g

2 priedėlis

L(+) vyno rūgštis

1. Vyno rūgštis, kurios naudojimas rūgštingumui sumažinti numatytas I A priedo 13 dalyje, gali būti naudojama tik produktams, kurie:

   pagaminti iš Elblingo (*Elbling*) ir Rislingo (*Riesling*) veislių vynuogių ir

   gauti iš vynuogių, kurių derlius surinktas šiuose A vynuogių auginimo zonos šiaurinės dalies vynuogių auginimo regionuose:

   — Ahr,

   — Rheingau,

   — Mittelrhein,

   — Mosel,

   — Nahe,

   — Rheinhessen,

   — Pfalz,

   — Moselle luxembourgeoise.

2. Vyno rūgštis, kurios panaudojimas numatytas šio priedo 12 ir 13 dalyse, dar vadinama L(+) vyno rūgštimi, turi būti žemės ūkio kilmės, išgauta būtent iš vynininkystės produktų. Ji taip pat turi atitikti grynumo kriterijus, nustatytus Direktyvoje 2008/84/EB.

3 priedėlis

Alepinės pušies sakai

1. Alepinės pušies sakai, kurių naudojimas numatytas I A priedo 14 punkte, gali būti naudojami tik „retsina“ vynui gaminti. Šis vynininkystės metodas gali būti taikomas tik:

   a) Graikijos geografinėje teritorijoje;

   b) naudojant vynuogių misą iš vynuogių veislių, gamybos vietovių ir vynuogių auginimo vietovių, išvardytų 1980 m. gruodžio 31 d. galiojusiose Graikijos nuostatose;

   c) įdėjus ne daugiau kaip 1 000 gramų sakų į vieną naudojamo produkto hektolitrą prieš fermentaciją arba, jei faktinė alkoholio koncentracija tūrio proc. neviršija vienos trečiosios visuminės alkoholio koncentracijos tūrio proc., fermentacijos metu.

2. Jei Graikija ketina iš dalies pakeisti 1 dalies b punkte nurodytas nuostatas, ji apie tai iš anksto informuoja Komisiją. Jei Komisija per du mėnesius nepateikia atsakymo į tokį pranešimą, Graikija gali daryti numatytus pakeitimus.

4 priedėlis

Jonitinės dervos

1. Jonitinės dervos, kurios gali būti naudojamos pagal I A priedo 20 dalį, yra stireno ir divinilbenzeno kopolimerai, kuriuose yra sulfonrūgšties arba amonio grupių. Jos turi atitikti Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1935/2004 reikalavimus ([1]) ir Bendrijos bei nacionalines nuostatas, priimtas jam įgyvendinti. Be to, tikrinant 2 dalyje nurodytais analizės metodais, visuose išvardytuose tirpikliuose jos negali prarasti daugiau kaip 1 mg/l organinių medžiagų. Jos turi būti regeneruojamos medžiagomis, kurias leidžiama naudoti ruošiant maisto produktus.

Šios dervos gali būti naudojamos tik prižiūrint vynininkystės specialistui arba technikui, įrenginiuose, patvirtintuose valstybės narės, kurios teritorijoje yra naudojamos, kompetentingos institucijos. Šios institucijos nustato paskirtų vynininkystės specialistų ir technikų pareigas ir atsakomybę.

2. Jonitinių dervų organinių medžiagų nuostolių nustatymo analizės metodas

1. METODO TAIKYMAS

Šiuo metodu nustatomi jonitinių dervų organinių medžiagų nuostoliai.

2. APIBRĖŽTIS

Jonitinių dervų organinių medžiagų nuostoliai. Organinių medžiagų nuostoliai nustatomi toliau išdėstytu metodu.

3. METODO ESMĖ

Ekstrahavimo tirpikliai leidžiami per paruoštas dervas ir gravimetriniu būdu nustatomas ekstrahuotų organinių medžiagų svoris.

4. REAGENTAI

Visi reagentai turi būti analizinės kokybės.

Ekstrahavimo tirpikliai.

4.1. Distiliuotas vanduo arba lygiavertės kokybės dejonizuotas vanduo.

4.2. Sumaišant 15 dalių absoliutaus etanolio ir 85 dalis vandens, išgaunamas 15 tūrio proc. etanolis (4.1 punktas).

4.3. Sumaišant 5 dalis ledinės acto rūgšties ir 95 dalis vandens, išgaunama 5 masės proc. acto rūgštis (4.1 punktas).

5. APARATŪRA

5.1. Jonų mainų chromatografijos kolonėlė.

5.2. 2 l talpos matavimo cilindrai.

5.3. Tigliai, atsparūs 850 °C temperatūrai kaitinant mufelinėje krosnyje.

5.4. Termostatu reguliuojama džiovinimo krosnis, kurios temperatūra 105 °C ± 2 °C.

5.5. Termostatu reguliuojama mufelinė krosnis, kurios temperatūra 850 °C ± 25 °C.

5.6. 0,1 mg tikslumo analizinės svarstyklės.

5.7. Garintuvas, elektrinis kaitintuvas arba infraraudonųjų spindulių garintuvas.

([1]) OL L 338, 2004 11 13, p. 4.

6. DARBO EIGA

6.1. Į tris skirtingas jonines chromatografijos kolonėles (5.1 punktas) tyrimui įpilama po 50 ml jonitinės dervos, kuri yra išplauta ir apdorota pagal gamintojo nurodymus, skirtus paruošti maistui tinkamą dervą.

6.2. Tiriant anijonitinę dervą, trys ekstrahavimo tirpikliai (4.1, 4.2 ir 4.3 punktai) labai lėtai, 350–450 ml/h debitu, atskirai leidžiami per paruoštas kolonėles (6.1. punktas). Kiekvienu atveju nupilamas pirmasis eliuato litras, o kiti du litrai surenkami į matavimo cilindrus (5.2 punktas). Tiriant katijoninę dervą, per šiam tikslui paruoštas kolonėles leidžiami tik du tirpikliai (4.1 ir 4.2 punktai).

6.3. Visi trys eliuatai garinami iš anksto išvalytuose ir pasvertuose (m0) tigliuose (5.3 punktas) ant elektrinio kaitintuvo arba infraraudonuoju garintuvu (5.7 punktas). Tigliai dedami į džiovinimo krosnį (5.4 punktas) ir džiovinami, kol gaunamas pastovusis svoris (m1).

6.4. Užrašius pastovųjį svorį (6.3 punktas), tiglis dedamas į mufelinę krosnį (5.5 punktas) ir kaitinamas, kol gaunami pastovaus svorio (m2) pelenai.

6.5. Apskaičiuojami ekstrahuotų medžiagų kiekiai (7.1 punktas). Jų esant daugiau kaip 1 mg/l, atliekamas reagentų tuščiasis tyrimas ir ekstrahuotų organinių medžiagų kiekis apskaičiuojamas iš naujo.

Tuščiasis tyrimas atliekamas kartojant 6.3 ir 6.4 punktų nurodymus, bet imant 2 litrus ekstrahuotų tirpiklių ir gaunant 6.3 ir 6.4 punktus atitinkančius m3 ir m4 svorius.

7. REZULTATŲ APSKAIČIAVIMAS

7.1. Formulė ir rezultatų apskaičiavimas.

Iš jonitinių dervų ekstrahuotų organinių medžiagų kiekis mg/l, apskaičiuojamas taip:

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

kai m1 ir m2 išreiškiami gramais.

Patikslintas iš jonitinių dervų ekstrahuotų organinių medžiagų kiekis mg/l, apskaičiuojamas taip:

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

kai m1, m2, m3 ir m4 išreiškiami gramais.

7.2. Dviejų tuo pačiu metu atliktų to paties bandinio tyrimų rezultatų skirtumas negali viršyti 0,2 mg/l.

5 priedėlis

Tetrakalio heksacianoferatas

Kalcio fitatas

D,L-vyno rūgštis

Tetrakalio heksacianoferatas ir kalcio fitatas, kurių naudojimas numatytas I A priedo 26 dalyje, ir D,L-vyno rūgštis, kurios naudojimas numatytas I A priedo 29 punkte, gali būti naudojami tik prižiūrint vynininkystės specialistui arba technikui, kuriuos oficialiai patvirtina valstybių narių, kurių teritorijoje atliekami šie procesai, kompetentingos institucijos ir kurių atsakomybę prireikus nustato suinteresuota valstybė narė.

Apdorojus tetrakalio heksacianoferatu arba kalcio fitatu, vyne turi likti geležies pėdsakų.

Šiame straipsnyje nurodytų produktų naudojimo kontrolė vykdoma vadovaujantis valstybių narių priimtomis nuostatomis.

6 priedėlis

Reikalavimai dimetilo dikarbonatui

TAIKYMAS:

Dimetilo dikarbonato į vyną gali būti įmaišoma siekiant užtikrinti išpilstyto į butelius vyno, kuriame yra fermentuojamųjų cukrų, mikrobiologinį stabilumą.

REIKALAVIMAI

— Įmaišoma turi būti prieš pat išpilstant į butelius, išpilstymą apibrėžiant kaip produkto išpilstymą pardavimo tikslais į ne didesnės kaip 60 litrų talpos talpyklas,

— apdorojami gali būti tik tie vynai, kuriuose cukraus kiekis yra ne mažesnis nei 5 g/l,

— naudojamas produktas turi atitikti Direktyvoje 2008/84/EB nustatytus grynumo kriterijus,

— šis procesas turi būti registruojamas Reglamento (EB) Nr. 479/2008 112 straipsnio 2 dalyje nurodytame registre.

7 priedėlis

Reikalavimai elektrodializės taikymui

Tikslas – stabilizuoti vyno rūgštį, siekiant rūgščiojo kalio tartrato ir kalcio tartrato (ir kitų kalcio druskų) pusiausvyros vyne, elektros lauke išskiriant iš vyno perteklinius jonus, naudojantis tik anijonus arba tik katijonus praleidžiančiomis membranomis.

1. REIKALAVIMAI MEMBRANOMS

1.1. Membranos gali būti sumontuojamos pasirinktinai „filtrpreso“ ar kitu tinkamu būdu, atskiriant apdorojimo (vyno) ir koncentravimo (nuotekų) kameras.

1.2. Katijonus praleidžiančios membranos turi būti parinktos taip, kad atskirtų tik katijonus, visų pirma K^+ ir Ca^{++}.

1.3. Anijonus praleidžiančios membranos turi būti parinktos taip, kad atskirtų tik anijonus, visų pirma vyno rūgšties anijonus.

1.4. Membranos neturi pernelyg pakeisti vyno fizinės ir cheminės sudėties bei juslinių savybių. Jos turi atitikti šiuos reikalavimus:

— turi būti pagamintos pagal geros gamybos praktikos taisykles iš medžiagų, kurias leidžiama naudoti gaminant plastikines medžiagas, skirtas liestis su maisto produktais, išvardytų Komisijos direktyvos 2002/72/EB II priede ([1]),

— elektrodializės įrenginių vartotojai turi patvirtinti, kad naudojamos membranos atitinka išvardytus reikalavimus ir kad visi pakeitimai atlikti atitinkamos kvalifikacijos specialistų,

— jos neturi išskirti jokių medžiagų tiek, kad jų kiekis būtų pavojingas žmonių sveikatai arba darytų įtaką maisto produktų skoniui arba kvapui, ir turi atitikti Direktyvos 2002/72/EB reikalavimus,

— jų naudojimas neturi sukelti jų sudedamųjų dalių ir vyno sąveikos, dėl kurios apdorotame produkte galėtų atsirasti naujų nuodingų junginių.

Naujų elektrodializės membranų patvarumą galima nustatyti vyno fizinę ir cheminę sudėtį atitinkančiu modeliniu tirpalu ištiriant tam tikrų jose esančių medžiagų migraciją.

Rekomenduojamas toliau išdėstytas eksperimentinis metodas:

Modelinis tirpalas – tai vandens ir alkoholio tirpalas, palaikantis tam tikrą vyno pH ir laidumą. Jį sudaro:

— absoliutusis etanolis: 11 l,

— rūgštusis kalio tartratas: 380 g,

— kalio chloridas: 60 g,

— koncentruota sieros rūgštis: 5 ml,

— distiliuotas vanduo atskiedimui, kad tirpalo tūris būtų 100 litrų.

Šis tirpalas naudojamas grįžtamosios difuzijos tyrimams elektrodializės įrenginyje, esant elemento įtampai (1 voltas/celėje), 50 l/m2 anijoninių ir katijoninių membranų, kol tirpalas demineralizuojamas 50 % Difuziją sukelia 5 g/l kalio chlorido tirpalas. Migruojančiosios medžiagos nustatomos modeliniame tirpale ir nuotekose.

([1]) OL L 220, 2002 8 15, p. 18.

Nustatomi į membraną sugrįžtančių organinių molekulių, linkusių migruoti į apdorojamą tirpalą, kiekiai. Patvirtintoji laboratorija atlieka konkretų kiekvienos sudedamosios dalies tyrimą. Visų nustatytų junginių modeliniame tirpale kiekis neturi viršyti 50 g/l.

Membranos tikrinamos pagal bendrąsias medžiagų, kurios liečiasi su maisto produktais, kontrolės taisykles.

2. MEMBRANŲ NAUDOJIMO TAISYKLĖS

Vyno rūgšties stabilizavimui vyne naudojamų membranų pora sudaroma taip, kad atitiktų šias sąlygas:

— vyno pH negali sumažėti daugiau kaip 0,3 pH vieneto,

— lakiųjų rūgščių kiekis negali sumažėti daugiau kaip 0,12 g/l (2 mekv išreiškiant acto rūgštimi),

— apdorojimas neturi daryti įtakos nejoninėms vyno dalims, visų pirma polifenoliams ir polisacharidams,

— tokių mažų kaip etanolis molekulių difuzija turi būti sumažinta tiek, kad etilo alkoholio koncentracija nesumažėtų daugiau kaip 0,1 tūrio proc.,

— membranos turi būti konservuotos ir išvalytos patvirtintu metodu, tokiomis medžiagomis, kurias leidžiama naudoti maisto produktams gaminti,

— membranos turi būti pažymėtos taip, kad įrenginyje būtų galima patikrinti pokyčius,

— įranga turi būti eksploatuojama naudojant valdymo ir kontrolės mechanizmą, kuris į visų vynų nestabilumą reaguotų taip, kad būtų pašalintas tik rūgščiojo kalio tartrato ir kalcio druskų perteklius,

— už procesą turi būti atsakingas vynininkystės specialistas arba kvalifikuotas techninis darbuotojas.

Procesas turi būti įregistruotas Reglamento (EB) Nr. 479/2008 112 straipsnio 2 dalyje nurodytame registre.

8 priedėlis

Reikalavimai ureazei

1. Tarptautinis ureazės kodas: EC 3–5–1–5, CAS Nr. 9002–13–5.

2. Aktyvumas: ureazė yra aktyvi rūgštinėje terpėje skaidant urėją į amoniaką ir anglies dioksidą. Nurodytas aktyvumas turi būti ne mažesnis kaip 5 vienetai/mg, kai vienas aktyvumo vienetas apibrėžiamas kaip kiekis, kuriam esant per vieną minutę 37 °C temperatūroje iš 5 g/l urėjos, kurios pH 4, pagaminama viena µmol amoniako.

3. Kilmė: *Lactobacillus fermentum*.

4. Taikymo sritis: vyne esančios urėjos suskaidymas siekiant pailginti brandinimo laiką, kai pradinė urėjos koncentracija yra didesnė kaip 1 mg/l.

5. Didžiausia dozė: 75 mg fermentinio preparato apdorojamajame vyne neviršijant 375 ureazės vienetų litre vyno. Procesą baigus, fermentų aktyvumas nuslopinamas vyną filtruojant (filtro porų skersmuo turi būti mažesnis kaip 1 µm).

6. Cheminio ir mikrobiologinio grynumo rodikliai:

Nuostoliai džiovinant	Mažesni nei 10 %
Sunkieji metalai	Mažiau nei 30 ppm
Pb	Mažiau nei 10 ppm
As	Mažiau nei 2 ppm
Bendrasis koliforminių bakterijų kiekis	Nėra
Salmonella spp:	25 g bandinyje nėra
Aerobinių bakterijų skaičius:	Mažiau nei 5×10^4 bakterijų/g

Vyno apdorojimui naudojama ureazė turi būti pagaminta panašiomis sąlygomis kaip ureazė, minima 1998 m. gruodžio 10 d. Maisto produktų mokslinio komiteto nuomonėje.

9 priedėlis

Ąžuolo drožlių naudojimo reikalavimai

DALYKAS, KILMĖ IR TAIKYMO SRITIS

Ąžuolo drožlės gaminant ir brandinant vyną, įskaitant šviežių vynuogių ir misos fermentavimą, naudojamos siekiant jam perduoti tam tikras ąžuolui būdingas savybes.

Gali būti naudojamos tik *Quercus* šeimos ąžuolo drožlės.

Jos gali būti neapdorotos arba lengvai, vidutiniškai arba smarkiai pakaitintos, tačiau negali būti sudegusios, net paviršiuje, suanglėjusios ar trupėti palietus. Jos negali būti apdorotos jokiu cheminiu, fermentiniu ar fiziniu būdu, išskyrus kaitinimą. Į jas negalima dėti jokių medžiagų natūraliam aromatui sustiprinti arba ekstrahuojamų fenolinių darinių kiekiui padidinti.

PRODUKTO ŽENKLINIMAS ETIKETĖMIS

Etiketėje turi būti nurodyta naudoto ąžuolo kilmė ir gamtinė rūšis, jei ąžuolas buvo kaitintas – kaitinimo stiprumas, laikymo sąlygos ir saugumo nurodymai.

MATMENYS

Medžio drožlės turi būti tokio dydžio, kad ne mažiau nei 95 % svorio atitinkanti dalis neišbyrėtų pro 2 mm (t. y. 9 mešų) dydžio akučių sietą.

GRYNUMAS

Ąžuolo drožlių išskiriamų medžiagų koncentracija turi būti tokia, kuri negalėtų kelti pavojaus sveikatai.

Procesas turi būti įregistruotas Reglamento (EB) Nr. 479/2008 112 straipsnio 2 dalyje nurodytame registre.

10 priedėlis

Alkoholio kiekio vynuose mažinimo reikalavimai

Šiuo procesu siekiama sumažinti alkoholio kiekį vyne, atskiriamaisiais fiziniais metodais iš jo pašalinant dalį alkoholio (etanolio).

Reikalavimai

— Apdorojami vynai negali turėti juslinių defektų ir būti paruošti tiesioginiam vartojimui.

— Alkoholio kiekis vyne negali būti mažinamas, jeigu gaminant šį vyną buvo taikomas vienas iš sodrinimo procesų, numatytų Reglamento (EB) Nr. 479/2008 V priede.

— Visuminės alkoholio koncentracijos tūrio procentais mažinimas neturi būti didesnis už 2 %, o visuminė alkoholio koncentracija tūrio procentais galutiniame produkte turi atitikti alkoholio koncentraciją, nurodytą Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 1 dalies antros pastraipos a punkte.

— Už procesą turi būti atsakingas vynininkystės specialistas arba kvalifikuotas techninis darbuotojas.

— Procesas turi būti įrašytas Reglamento (EB) Nr. 479/2008 112 straipsnio 2 dalyje nurodytame registre.

— Valstybės narės užtikrina, kad apie tokį procesą būtų pranešta kompetentingoms institucijoms.

11 priedėlis

Apdorojimo kopolimerais PVI ir PVP reikalavimai

Šiuo procesu siekiama sumažinti per didelę metalų koncentraciją ir, įmaišant šiuos metalus adsorbuojančių kopolimerų, išvengti jos sukeliamų trūkumų, kaip antai, geležies pertekliaus.

Reikalavimai

— Į vynus įmaišytus kopolimerus laikantis atsargumo principo reikia pašalinti filtruojant vėliausiai praėjus dviem dienoms po įmaišymo.

— Į misas kopolimerai turi būti įmaišomi anksčiausiai likus dviem dienoms iki filtravimo.

— Už procesą turi būti atsakingas vynininkystės specialistas arba kvalifikuotas techninis darbuotojas.

— Adsorbcijai naudojami kopolimerai, ypač monomerų kiekis juose turi atitikti OIV Tarptautinio vynininkystės kodekso reikalavimus ([1]).

(1) Apdorojimas kopolimerais PVI ir PVP gali būti taikomas tiktai po to, kai OIV Tarptautiniame vynininkystės kodekse bus nustatytos ir paskelbtos leidžiamų polimerų grynumo ir identifikavimo specifikacijos.

12 priedėlis

Katijonų mainų vyno rūgščiai stabilizuoti reikalavimai

Šiuo procesu siekiama stabilizuoti vyno rūgštį rūgščiojo kalio tartrato ir kalcio tartrato (bei kitų kalcio druskų) atžvilgiu.

Reikalavimai

1. Procesu apsiribojama vien tik perteklinių katijonų pašalinimu.

   — Prieš tai vynas atšaldomas.

   — Katijonų mainais apdorojama tik viena minimali vyno frakcija, kurios reikia stabilumui užtikrinti.

2. Procesas turi būti vykdomas su katijonų dervomis, regeneruotomis rūgščiame cikle.

3. Už visas operacijas yra atsakingas vyno specialistas ar kvalifikuotas technikas. Procesą būtina įregistruoti Reglamento (EB) Nr. 479/2008 112 straipsnio 2 dalyje numatytame registre.

4. Katijoninės dervos turi atitikti Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1935/2004 [1] bei Bendrijos ir nacionalinių teisės aktų, kuriais nustatomos minėto reglamento įgyvendinimo nuostatos, reikalavimus; taip pat šio reglamento 4 priedėlyje pateiktus analitinius reikalavimus. Jų naudojimas neturi sukelti pernelyg didelių fizinių–cheminių vyno ar juslinių jo savybių pakitimų, taip pat būtina laikytis OIV Tarptautinio vynininkystės kodekso paskelbtos monografijos apie katijonines dervas 3 punkte nurodytų reikalavimų.

[1] OL L 338, 2004 11 13, p. 4.

I B PRIEDAS

SIEROS DIOKSIDO KIEKIO VYNUOSE APRIBOJIMAI

A. SIEROS DIOKSIDO KIEKIS VYNUOSE

1. Bendras sieros dioksido kiekis žmonėms tiesiogiai vartoti skirtuose vynuose, išskyrus putojančius ir likerinius vynus, negali viršyti:

   a) raudonuosiuose vynuose – 150 mg/l;

   b) baltuosiuose ir rausvuosiuose vynuose – 200 mg/l;

2. Nukrypstant nuo 1 dalies a ir b punktų, vynuose, kuriuose cukrų kiekis, reiškiamas gliukozės ir fruktozės suma, yra ne mažesnis kaip 5 g/l, sieros dioksido kiekis gali būti padidintas daugiausia iki:

   a) 200 mg/l – raudonuosiuose vynuose,

   b) 250 mg/l – baltuosiuose ir rausvuosiuose vynuose,

   c) 300 mg/l:

      — vynuose, kurie pagal Bendrijos taisykles gali būti žymimi terminu „Spätlese“;

      — baltuosiuose vynuose, kurie gali turėti šias saugomas kilmės vietos nuorodas: *Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Haut Montravel, Côtes de Montravel, Gaillac, Rosette ir Savennières*;

      — baltuosiuose vynuose, kurie gali turėti saugomas kilmės vietos nuorodas *Allela, Navarra, Penedès, Tarragona* ir *Valencia,* bei vynuose, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą, gaminamuose *Comunidad Autónoma del Pais Vasco* ir žymimuose terminu „vendimia tardia“;

      — saldžiuosiuose vynuose, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą „Binissalem-Mallorca“;

      — Jungtinėje Karalystėje pagal britų teisę gaminamuose vynuose, kai cukraus kiekis viršija 45 g/l;

      — Vengrijoje gaminamuose vynuose, turinčiuose saugomą kilmės vietos nuorodą „Tokaji“ ir pagal Vengrijoje galiojančias taisykles vadinamuose „Tokaji édes szamorodni“ arba „Tokaji szàraz szamorodni“;

      — baltuosiuose vynuose, kurie gali turėti šias saugomas kilmės vietos nuorodas: *Loazzolo, Alto Adige* ir *Trentino,* žymimuose terminu ar terminais „passito“ arba „vendemmia tardiva“;

      — vynuose, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą „Colli orientali del Friuli“ su nuoroda „Picolit“;

      — vynuose, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą „Moscato di Pantelleria naturale“ ir „Moscato di Pantelleria“;

      — Čekijos Respublikoje gaminamuose vynuose, kurie gali būti žymimi terminu „pozdní sběr“;

      — Slovakijoje gaminamuose vynuose, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą ir būti žymimi terminu „neskorý zber“, ir slovakiškuose vynuose Tokaj, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą „Tokajské samorodné suché“ arba „Tokajské samorodné sladké“;

      — Slovėnijoje gaminamuose vynuose, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą ir būti žymimi terminu „vrhunsko vino ZGP – pozna trgatev“;

      — toliau išvardytuose vynuose su saugomomis geografinėmis nuorodomis, kurių visuminė alkoholio koncentracija didesnė kaip 15 tūrio proc., o cukraus kiekis didesnis kaip 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;

— Graikijoje gaminamuose saldžiuosiuose vynuose, kurių faktinė alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 15 tūrio proc., cukraus kiekis ne mažesnis kaip 45 g/l, ir kurie turi vieną iš šių saugomų geografinių nuorodų:

— 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*);

— Kipre gaminamuose saldžiuosiuose vynuose, kurių faktinė alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 15 tūrio proc., cukraus kiekis ne mažesnis kaip 45 g/l, ir kurie gali turėti saugomą geografinę nuorodą Κουμανδαρία (Commandaria);

— Kipre gaminamuose saldžiuosiuose vynuose iš pernokusių vynuogių, kurių visuminė alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 15 tūrio proc., cukraus kiekis ne mažesnis kaip 45 g/l, ir kurie gali turėti tokias saugomas geografines nuorodas:

— 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 mg/l:

— vynuose, kurie pagal Bendrijos taisykles gali būti žymimi terminu „Auslese“;

— baltuosiuose vynuose, kurie gali turėti saugomas kilmės vietos nuorodas *Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa, Valea Călugărească*;

— Čekijos Respublikoje gaminamuose vynuose, kurie gali būti žymimi terminu „výběr z hroznů“;

— Slovakijoje gaminamuose vynuose, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą ir būti žymimi terminu „výber z hrozna“, ir slovakiškuose vynuose *Tokaj*, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą „Tokajský másláš“ arba „Tokajský forditáš“;

— Slovėnijoje gaminamuose vynuose, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą ir būti žymimi terminu „vrhunsko vino ZGP – izbor“;

e) 400 mg/l:

— kurie pagal Bendrijos taisykles gali būti žymimi terminais „Beerenauslese“, „Ausbruch“, „Ausbruchwein“, „Trockenbeerenauslese“, „Strohwein“, „Schilfwein“ ir „Eiswein“;

— baltuosiuose vynuose, kurie gali turėti šias saugomas kilmės vietos nuorodas: *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* (jeigu nėra nuorodos „sec“), *Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon* su nuoroda į kilmės vietos savivaldybę, *Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh* (jeigu nėra nuorodos „sec“), *Alsace* ir *Alsace grand cru* su nuoroda „vendanges tardives“ arba „sélection de grains nobles“;

— Graikijoje gaminamuose saldžiuosiuose vynuose iš pernokusių vynuogių ir saldžiuosiuose vynuose iš vytintų vynuogių, kuriuose likutinio cukraus kiekis ne mažesnis kaip 45 g/l ir kurie gali turėti vieną iš toliau išvardytų saugomų kilmės nuorodų: *Samos* (Σάμος), *Rhodes* (Ρόδος), *Patras* (Πατρα), *Rio Patron* (Ρίο Πατρών), *Céphalonie* (Κεφαλονία), *Limnos* (Λήμνος), *Sitia* (Σητεία), *Santorin* (Σαντορίνη), *Néméa* (Νεμέα), *Daphnès* (Δαφνές) bei saldžiuosiuose vynuose iš pernokusių vynuogių ir saldžiuosiuose vynuose iš vytintų vynuogių, kurie gali turėti vieną iš toliau išvardytų saugomų kilmės nuorodų: Σιάτιστας (*Siatista*), Καστοριάς (*Kastoria*), Κυκλάδων (*Cyclades*), Μονεμβάσιος (*Monemvasia*), Αγιορείτικος (*Mount Athos – Holy Mountain*);

— Čekijos Respublikoje gaminamuose vynuose, kurie gali būti žymimi terminais „výber z bobulí“, „výber z cibéb“, „ledové víno“ arba „slámové víno“;

— Slovakijoje gaminamuose vynuose, kurie gali turėti vieną iš toliau išvardytų saugomų kilmės nuorodų ir būti žymimi terminais „bobuľový výber“, „hrozienkový výber“, „cibébový výber“, „ľadové víno“ arba „slamové víno“, ir slovakiškuose vynuose *Tokaj*, kurie gali turėti saugomas kilmės nuorodas „Tokajský výber“, „Tokajská esencija“, „Tokajská výberová esencija“;

— Vengrijoje gaminamuose vynuose, kurie gali turėti saugomas kilmės nuorodas ir Vengrijoje galiojančias taisykles atitinkančius pavadinimus „Tokaji máslás“, „Tokaji fordítás“, „Tokaji aszúeszencia“, „Tokaji eszencia“, „Tokaji aszú“ ir „Töppedt szőlőből készült bor“;

— vynuose, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą „Albana di Romagna“, žymimuose terminu „passito“;

— Liuksemburge gaminamuose vynuose, kurie gali turėti saugomas kilmės vietos nuorodas, žymimuose terminais „vendanges tardives“, „vin de glace“ arba „vin de paille“;

— baltuosiuose vynuose, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą „Douro“ su terminu „colheita tardia“;

— Slovėnijoje gaminamuose vynuose, kurie gali turėti saugomą kilmės vietos nuorodą ir būti žymimi terminais „vrhunsko vino ZGP – jagodni izbor“, „vrhunsko vino ZGP – ledeno vino“ arba „vrhunsko vino ZGP – suhi jagodni izbor“;

— Kanadoje gaminamuose baltuosiuose vynuose, kurie gali būti žymimi terminu „Icewine“.

3. Vynų, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda arba saugoma geografinė nuoroda, sąrašai pateikiami 2 dalies c, d ir e punktuose. Jie gali būti keičiami keičiantis vynų gamybos sąlygoms, geografinėms nuorodoms ar kilmės vietos nuorodoms. Valstybės narės iš anksto pateikia visą reikalingą techninę informaciją apie atitinkamus vynus, įskaitant technines sąlygas ir per metus pagaminamus kiekius.

4. Jeigu tai tampa būtina dėl klimato sąlygų, Komisija pagal Reglamento (EB) Nr. 479/2008 113 straipsnio 2 dalyje numatytą procedūrą gali nuspręsti, kad tam tikruose Bendrijos vynuogių auginimo plotuose valstybės narės gali leisti pagal šį punktą leidžiamus didžiausią 300 mg/l sieros dioksido kiekį jų teritorijoje gaminamuose vynuose padidinti ne daugiau kaip 50 mg/l. Atvejų, kai valstybės narės gali leisti padidinti sieros dioksido kiekius, sąrašas pateikiamas 1 priedėlyje.

5. Savo teritorijoje gaminamiems vynams valstybės narės gali taikyti ir griežtesnes nuostatas.

B. SIEROS DIOKSIDO KIEKIS LIKERINIUOSE VYNUOSE

Bendras sieros dioksido kiekis žmonėms tiesiogiai vartoti paruoštuose likeriniuose vynuose negali būti didesnis kaip:

150 mg/l, kai cukraus kiekis mažesnis kaip 5 g/l;

200 mg/l, kai cukraus kiekis yra 5 g/l arba didesnis.

C. SIEROS DIOKSIDO KIEKIS PUTOJANČIUOSE VYNUOSE

1. Bendras sieros dioksido kiekis žmonėms tiesiogiai vartoti paruoštuose putojančiuose vynuose negali būti didesnis kaip:

   a) 185 mg/l – visų kategorijų rūšiniuose putojančiuose vynuose,

   b) 235 mg/l – kituose putojančiuose vynuose.

2. Jeigu tam tikruose Bendrijos vynuogių auginimo plotuose tai tampa būtina dėl klimato sąlygų, atitinkamos valstybės narės gali leisti 1 dalies a ir b punktuose minimuose putojančiuose vynuose, gaminamuose jų teritorijoje, bendrą didžiausią sieros dioksido kiekį padidinti ne daugiau kaip 40 mg/l, jei vynai, kuriems galiotų toks leidimas, nebūtų išvežami iš tų valstybių narių teritorijų.

1 priedėlis

Didžiausio bendro sieros dioksido kiekio vyne didinimas, kai tai būtina dėl klimato sąlygų

(Šio reglamento I B priedas)

	Metai	Valstybė narė	Vynuogių auginimo zona	Vynai
1.	2000	Vokietija	Visos Vokietijos vynuogių auginimo zonos	Visi vynai, pagaminti iš 2000 m. derliaus vynuogių
2.	2006	Vokietija	Badeno-Viurtembergo, Bavarijos, Heseno ir Reino krašto-Pfalco regionų vynuogių auginimo zonos	Visi vynai, pagaminti iš 2006 m. derliaus vynuogių
3.	2006	Prancūzija	Žemutinio Reino ir Aukštutinio Reino vynuogių auginimo zonos	Visi vynai, pagaminti iš 2006 m. derliaus vynuogių

I C PRIEDAS

LAKIŲJŲ RŪGŠČIŲ KIEKIO VYNUOSE APRIBOJIMAI

1. Lakiųjų rūgščių kiekis negali būti didesnis kaip:

   a) 18 mekv/l iš dalies fermentuotoje vynuogių misoje;

   b) 18 mekv/l baltuosiuose ir rausvuosiuose vynuose;

   c) 20 mekv/l raudonuosiuose vynuose.

2. 1 dalyje nurodyti kiekiai taikomi:

   a) produktams iš Bendrijoje surinktų vynuogių, esantiems gamybos etape ir visuose prekybos etapuose,

   b) iš dalies fermentuotai vynuogių misai ir trečiosiose šalyse pagamintiems vynams, visuose etapuose, nuo pat jų įvežimo į Bendrijos geografinę teritoriją.

3. Nukrypimai nuo 1 dalies nuostatų gali būti taikomi:

   a) tam tikriems vynams, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, ir tam tikriems vynams, kuriems suteikta saugoma geografinė nuoroda,

      — jeigu jie buvo brandinami ne mažiau kaip dvejus metus arba

      — jeigu jie buvo gaminami ypatingais metodais;

   b) vynams, kurių visuminė alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 13 tūrio proc.

   Apie šiuos nukrypimus valstybės narės praneša Komisijai, o ji apie juos informuoja kitas valstybes nares.

I D PRIEDAS

VYNŲ SALDINIMO APRIBOJIMAI IR SĄLYGOS

1. Vyną saldinti leidžiama, jeigu jis saldinamas vienu ar keliais toliau išvardytais produktais:

   a) vynuogių misa,

   b) koncentruota vynuogių misa,

   c) koncentruota rektifikuota vynuogių misa,

   Šių vynų visuminė alkoholio koncentracija negali būti padidinta daugiau kaip 4 tūrio proc.

2. Bendrijos teritorijoje draudžiama saldinti žmonėms tiesiogiai vartoti skirtus importuotus vynus, žymimus tam tikra geografine nuoroda. Kiti importuoti vynai saldinami tokiomis pat sąlygomis, kokios taikomos Bendrijoje gaminamiems vynams.

3. Saldinti vyną, kuriam suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, valstybė narė gali leisti tik jeigu saldinama:

   a) laikantis šiame priede nustatytų sąlygų ir apribojimų;

   b) regione, kuriame gaminamas tam tikras vynas, arba visai šalia jo.

   1 dalyje minima vynuogių misa ir koncentruota vynuogių misa turi būti pagaminta tame pačiame regione kaip ir vynas, kuriam pasaldinti jos naudojamos.

4. Vynus saldinti leidžiama tik gamybos ir didmeninės prekybos etapuose.

5. Vynai turi būti saldinami laikantis tokių specialių administracinių taisyklių:

   a) Atsakingi fiziniai ir juridiniai asmenys apie vyno saldinimą praneša valstybės narės, kurios teritorijoje šis procesas bus vykdomas, kompetentingai institucijai.

   b) Pranešimai pateikiami raštu. Kompetentinga institucija juos turi gauti likus bent 48 valandoms iki saldinimo dienos.

   c) Tačiau valstybės narės gali pripažinti, kad tais atvejais, kai tam tikra įmonė vyną saldina dažnai arba nuolat, kompetentingai institucijai perduodamas pranešimas galioja keliems procesams arba tam tikrą laikotarpį. Tokie pranešimai priimami tik jeigu įmonė pildo tam tikrą registrą ir jame įregistruoja kiekvieną saldinimo procesą ir d punkte nurodytą informaciją.

   d) Pranešimuose turi būti nurodomi tokie duomenys:

      — apdoroto vyno kiekis ir visuminė bei faktinė alkoholio koncentracija jame;

      — vynuogių misos kiekis ir visuminė bei faktinė alkoholio koncentracija joje arba koncentruotos ar koncentruotos rektifikuotos vynuogių misos kiekis ir tankis, nelygu kas bus naudojama vynui saldinti;

      — visuminė ir faktinė alkoholio koncentracija jau pasaldintame vyne.

   a punkte minimi asmenys pildo įvežimo ir išvežimo registrus ir juose nurodo vynuogių misos, koncentruotos vynuogių misos arba koncentruotos rektifikuotos vynuogių misos, kurią naudoja vynui saldinti, kiekius.

II PRIEDAS

LEIDŽIAMI VYNININKYSTĖS METODAI IR APRIBOJIMAI, TAIKOMI PUTOJANTIEMS VYNAMS, RŪŠINIAMS PUTOJANTIEMS VYNAMS IR RŪŠINIAMS AROMATINIAMS PUTOJANTIEMS VYNAMS

A. **Putojantis vynas**

1. Pagal šios dalies ir šio priedo B ir C skyrius

   a) „tirage liqueur“:

      į *cuvée* dedamas produktas antrinei fermentacijai paskatinti;

   b) „expedition liqueur“:

      į putojančius vynus dedamas produktas, siekiant jiems suteikti tam tikrų skonio savybių.

2. *Expedition liqueur* sudėtyje gali būti tik:

   — sacharozės,

   — vynuogių misos,

   — fermentuojamoss vynuogių misos,

   — koncentruotos vynuogių misos,

   — koncentruotos rektifikuotos vynuogių misos,

   — vyno arba

   — šių produktų mišinio,

   bet gali būti pridėta vyno distiliato.

3. Nepažeidžiant Reglamente (EB) Nr. 479/2008 numatyto leidimo sodrinti *cuvée* sudedamąsias dalis, patį *cuvée* sodrinti draudžiama.

4. Tačiau, kai tai techniškai pateisinama, valstybės narės gali leisti putojančio vyno gamybos vietose sodrinti tam tikruose regionuose iš tam tikrų vyninių vynuogių veislių pagamintą *cuvée*, jei:

   a) nė viena *cuvée* sudedamoji dalis nebuvo sodrinta;

   b) *cuvée* sudedamosios dalys buvo pagamintos iš jos teritorijoje surinktų vynuogių;

   c) sodrinimas būtų atliktas tik vieną kartą;

   d) nebūtų peržengtos tokios ribos:

      i) 3 tūrio proc., jeigu *cuvée* sudedamosios dalys pagamintos A vynuogių auginimo zonoje;

      ii) 2 tūrio proc., jeigu *cuvée* sudedamosios dalys pagamintos B vynuogių auginimo zonoje;

      iii) 1,5 tūrio proc., jeigu *cuvée* sudedamosios dalys pagamintos C vynuogių auginimo zonoje;

   e) *cuvée* būtų sodrinamas įmaišant sacharozės, koncentruotos vynuogių misos arba koncentruotos rektifikuotos vynuogių misos.

5. *Tirage liqueur* ir *expedition liqueur* įmaišymas nelaikomas nei sodrinimu, nei saldinimu. Pridėjus *tirage liqueur*, visuminė alkoholio koncentracija *cuvée* negali padidėti daugiau kaip 1,5 tūrio proc. Toks padidėjimas nustatomas apskaičiuojant *cuvée* ir putojančio vyno visuminės alkoholio koncentracijos tūrio proc. skirtumą prieš pilant *expedition liqueur*.

6. *Expedition liqueur* pridedama tiek, kad putojančio vyno faktinė alkoholio koncentracija padidėtų ne daugiau kaip 0,5 tūrio proc.

7. *Cuvée* ir jo sudedamąsias dalis saldinti draudžiama.

8. *Cuvée* sudedamosios dalys gali būti parūgštintos arba jų rūgštingumas sumažintas pagal Reglamentą (EB) Nr. 479/2008. Galima parūgštinti ir patį *cuvée* arba sumažinti jo rūgštingumą. Tačiau negalima *cuvée* parūgštinti ar jo rūgštingumo sumažinti kartu. Parūgštinti galima daugiausia iki 1,5 g vyno rūgšties viename litre, t. y. iki 20 miliekvivalentų viename litre.

9. Ypač nepalankaus klimato metais didžiausią 1,5 g/l arba 20 mekv/l ribą galima padidinti iki 2,50 g/l arba 34 mekv/l ribos, bet tik tuo atveju, jei natūralus produkto rūgštingumas yra ne mažesnis kaip 3 g vyno rūgšties viename litre arba 40 mekv/l.

10. Anglies dioksidas putojančiuose vynuose gali susidaryti tik *cuvée*, iš kurio gaminamas tas vynas, alkoholinio rūgimo metu.

    Toks rūgimas, išskyrus atvejus, kai tokiu būdu vynuogės, vynuogių misa ar iš dalies fementuota vynuogių misa tiesiogiai perdirbami į putojantį vyną, galimas tiktai pridėjus *tirage liqueur*. Jis gali vykti tik buteliuose arba uždaroje talpykloje.

    Panaudoti anglies dioksidą perpilant vyną priešpriešiniu slėgiu, leidžiama tik jei jis prižiūrimas ir tik tuo atveju, jei tokiu būdu nepadidinamas putojančiame vyne esančio anglies dioksido slėgis.

11. Putojantiems vynams, išskyrus putojančius vynus, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda,

    a) gaminti skirtame *tirage liqueur* gali būti tik:

        — vynuogių misos,

        — fermentuojamos vynuogių misos,

        — koncentruotos vynuogių misos,

        — koncentruotos rektifikuotos vynuogių misos arba

        — sacharozės ir vyno;

    b) faktinė alkoholio koncentracija, įskaitant įmaišomame *expedition liqueur* esantį alkoholį, šiuose vynuose turi būti ne mažesnė kaip 9,5 tūrio proc.

B. **Rūšiniai putojantys vynai**

1. Rūšiniams putojantiems vynams gaminti skirtame *tirage liqueur* gali būti tik:

    a) sacharozės,

    b) koncentruotos vynuogių misos,

    c) koncentruotos rektifikuotos vynuogių misos,

    d) vynuogių misos arba iš dalies fermentuotos vynuogių misos,

    e) vyno.

2. Valstybės narės, kurių teritorijoje gaminami šiame skyriuje nurodyti rūšiniai putojantys vynai, gali nustatyti bet kokias papildomas arba griežtesnes gamybos ar apyvartos ypatybes ir sąlygas.

3. Be to, jų rūšinių putojančių vynų gamybai taikomos:

    — taisyklės, nurodytos A skyriaus 1–10 dalyse;

    — faktinės alkoholio koncentracijos taisyklės, nurodytos C skyriaus 3 dalyje, minimalaus perteklinio slėgio taisyklės, nurodytos C skyriaus 5 dalyje, minimalios gamybos proceso trukmės taisyklės, nurodytos C skyriaus 6 ir 7 dalyse, nepažeidžiant B skyriaus 4 dalies d punkto.

4. Gaminant rūšinius aromatinius putojančius vynus:

a) išskyrus numatytas nukrypti leidžiančias nuostatas, *cuvée* sudedamosiomis dalimis gali būti tik vynuogių misos arba iš dalies fermentuotos vynuogių misos, gautos iš 1 priedėlyje išvardytų vynuogių veislių. Tačiau rūšinį aromatinį putojantį vyną galima gaminti ir tradiciniu būdu, kaip *cuvée* sudedamąsias dalis naudojant vynus iš „Prosecco“ veislės vynuogių, išaugintų *Trentino-Alto Adige, Veneto* ir *Friuli-Venezia Giulia* regionuose;

b) kad *cuvée* taptų putojančiu, kontroliuoti fermentacijos procesą prieš *cuvée* susidarymą ir po jo galima tik šaldant arba kitais fiziniais procesais;

c) *expedition liqueur* pridėti draudžiama;

d) rūšinių aromatinių putojančių vynų gamybos procesas negali trukti trumpiau nei vieną mėnesį.

C. **Putojantys vynai ir rūšiniai putojantys vynai, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda**

1. Visuminė alkoholio koncentracija rūšinių putojančių vynų, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, gamybai skirtuose *cuvée* negali būti mažesnė kaip:

— 9,5 tūrio proc. C III vynuogių auginimo zonose,

— 9 tūrio proc. kitose vynuogių auginimo zonose.

2. Tačiau *cuvée*, skirtuose gaminti rūšinių putojančių vynų, kuriems suteiktos saugomos kilmės vietos nuorodos „Prosecco di Conegliano Valdobbiadene“ ir „Montello e Colli Asolani“, gaminamuose tik iš vienos veislės vynuogių, visuminė alkoholio koncentracija gali būti ne mažesnė kaip 8,5 tūrio proc.

3. Faktinė alkoholio koncentracija rūšiniuose putojančiuose vynuose, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, įskaitant *expedition liqueur*, kurio gali būti įmaišoma į šiuos vynus, sudėtyje esantį alkoholį, turi būti ne mažesnė kaip 10 tūrio proc.

4. Į putojančius vynus ir į rūšinius putojančius vynus, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, pridedamo *tirage liqueur* sudėtyje gali būti tik:

a) sacharozės,

b) koncentruotos vynuogių misos,

c) koncentruotos rektifikuotos vynuogių misos,

ir:

a) vynuogių misos,

b) iš dalies fermentuotos vynuogių misos,

c) vyno,

jei iš šių medžiagų galima pagaminti tokį pat putojantį vyną arba rūšinį putojantį vyną, kuriam suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, kaip ir vynas, į kurį įmaišoma *tirage liqueur*.

5. Nukrypstant nuo Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 5 dalies c punkto, jei rūšiniai putojantys vynai, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, laikomi uždarytuose mažiau kaip 25 centilitrų talpos induose, esant 20 °C temperatūrai juose gali susidaryti ne mažesnis kaip 3 barų perteklinis slėgis.

6. Rūšinių putojančių vynų, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, gamybos procesas, įskaitant brandinimą gamybos įmonėje, kurio trukmė skaičiuojama nuo fermentacijos, per kurią vynai turi tapti putojančiais, pradžios, negali trukti trumpiau nei:

a) šešis mėnesius, jeigu fermentacija, per kurią vynai turi tapti putojančiais, vyksta uždarytame inde;

b) devynis mėnesius, jeigu fermentacija, per kurią vynai turi tapti putojančiais, vyksta buteliuose;

7. Fermentacija, per kurią *cuvée* virsta putojančiu produktu, turi trukti, ir *cuvée* ant vyno nuosėdų turi išbūti ne trumpiau kaip

   — 90 dienų,

   — 30 dienų, jeigu fermentacija vyksta rezervuaruose su maišytuvais.

8. A skyriaus 1–10 punktuose ir B skyriaus 2 punkte išdėstytos taisyklės taikomos ir putojantiems vynams, ir rūšiniams putojantiems vynams, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda.

9. Rūšiniams aromatiniams putojantiems vynams, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, taikomos tokios nuostatos:

   a) jie gali būti gaminami kaip *cuvée* sudedamąsias dalis naudojant tik vynuogių misą arba iš dalies fermentuotą vynuogių misą, gautą iš 1 priedėlyje išvardytų vynuogių veislių, jei regione, kurio vardu vadinami šie rūšiniai putojantys vynai su saugoma kilmės vietos nuoroda, šios veislės būtų pripažintos tinkamomis rūšinių putojančių vynų su saugoma kilmės vietos nuoroda gamybai. Nukrypstant nuo šių nuostatų, rūšiniai aromatiniai putojantys vynai su saugoma kilmės vietos nuoroda gali būti gaminami kaip *cuvée* sudedamąsias dalis naudojant vynus, pagamintus iš „Prosecco“ veislės vynuogių, surinktų regionuose, kuriems taikomos kilmės vietos nuorodos „Conegliano-Valdobbiadene“ ir „Montello e Colli Asolani“;

   b) kad *cuvée* taptų putojančiu, kontroliuoti fermentacijos procesą prieš *cuvée* susidarymą ir po jo galima tik šaldant arba kitais fiziniais procesais;

   c) *expedition liqueur* pridėti draudžiama;

   d) faktinė alkoholio koncentracija rūšiniuose aromatiniuose putojančiuose vynuose su saugoma kilmės vietos nuoroda negali būti mažesnė kaip 6 tūrio proc.;

   e) visuminė alkoholio koncentracija rūšiniuose aromatiniuose putojančiuose vynuose su saugoma kilmės vietos nuoroda negali būti mažesnė kaip 10 tūrio proc.;

   f) jei rūšiniai aromatiniai putojantys vynai, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, laikomi uždarytuose induose esant 20 °C temperatūrai, juose turi susidaryti ne mažesnis kaip 3 barų perteklinis slėgis.

   g) nukrypstant nuo C skyriaus 6 dalies, rūšinių aromatinių putojančių vynų, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, gamybos procesas turi trukti ne mažiau kaip mėnesį.

1 priedėlis

Veislių, kurių vynuogės gali būti naudojamos sudaryti cuvée, skirtą gaminti rūšinius aromatinius putojančius vynus ir rūšinius putojančius vynus, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, sąrašas

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

Visos malvasia veislės

Mauzac blanc ir Mauzac rosé

Monica N

Μοσχοφίλερο (Moschofilero)

Müller-Thurgau B

Visos muskatelio veislės

Manzoni moscato

Nektár

Pálava B

Parellada B

Perle B

Piquepoul B

Poulsard

Prosecco

Ροδίτης (Roditis)

Scheurebe

Tămâioasă românească

Torbato

Touriga Nacional

Verdejo

Zefír B

III PRIEDAS

LEIDŽIAMI VYNININKYSTĖS METODAI IR APRIBOJIMAI, TAIKOMI LIKERINIAMS VYNAMS IR LIKERINIAMS VYNAMS, KURIEMS SUTEIKTA SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA ARBA SAUGOMA GEOGRAFINĖ NUORODA

A. **Likeriniai vynai**

1. Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies c punkte išvardytiems produktams, iš kurių gaminami likeriniai vynai ir likeriniai vynai, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos arba saugoma geografinė nuoroda, prireikus gali būti taikomi tik metodai ir vynininkystės metodai, nurodyti Reglamente (EB) Nr. 479/2008 arba šiame reglamente.

2. Tačiau:

   a) natūrali alkoholio koncentracija gali būti išgaunama tik naudojant Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies e ir f punktuose nurodytus produktus ir,

   b) nukrypstant nuo šios nuostatos, Ispanijai leidžiama leisti naudoti kalcio sulfatą gaminant ispaniškus vynus, žymimus tradiciniu pavadinimu „vino generoso“ arba „vino generoso de licor“, jeigu toks metodas yra tradicinis ir jei sulfato kiekis taip apdorotame produkte, reiškiamas kalio sulfatu, bus ne didesnis kaip 2,5 g/l. Taip pagaminti vynai gali būti papildomai parūgštinami, laikantis 1,5 g/l apribojimo.

3. Nepažeidžiant griežtesnių nuostatų, kurias valstybės narės gali patvirtinti jų teritorijoje gaminamiems likeriniams vynams ir likeriniams vynams su saugoma kilmės vietos arba geografine nuoroda, šiems produktams leidžiama taikyti vynininkystės metodus, nurodytus Reglamente (EB) Nr. 479/2008 arba šiame reglamente.

4. Be to, leidžiama:

   a) jei naudojami produktai nebuvo sodrinti koncentruota vynuogių misa ir yra laikomasi deklaravimo ir registravimo reikalavimų, saldinti:

      — koncentruota vynuogių misa arba rektifikuota koncentruota vynuogių misa, bet tik tuo atveju, jei vyno visuminė alkoholio koncentracija padidinama ne daugiau kaip 3 tūrio proc.,

      — koncentruota vynuogių misa, rektifikuota vynuogių misa arba iš dalies fermentuota vynuogių misa, gauta iš vytintų vynuogių, skirta ispaniškiems vynams, žymimiems tradiciniu pavadinimu „vino generoso de licor“, bet tik tuo atveju, jei vyno visuminė alkoholio koncentracija padidinama ne daugiau kaip 8 tūrio proc.,

      — koncentruota vynuogių misa arba rektifikuota koncentruota vynuogių misa, skirta likeriniams vynams, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda „Madeira“, bet tik tuo atveju, jei vyno visuminė alkoholio koncentracija padidinama ne daugiau kaip 8 tūrio proc.,

   b) pridėti alkoholio, distiliato arba spiritinių gėrimų, kaip nurodyta Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies e ir f punktuose, siekiant kompensuoti nugaravimo nuostolius brandinimo metu;

   c) likerinius vynus, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda „Madeira“, brandinti induose, ne aukštesnėje kaip 50 °C temperatūroje.

5. Vynuogių veislės, iš kurių gaminami Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies c punkte išvardyti produktai, o iš tų produktų gaminami likeriniai vynai ir likeriniai vynai, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos arba geografinė nuoroda, nurodytos Reglamento (EB) Nr. 479/2008 24 straipsnio 1 dalyje.

6. Natūrali alkoholio koncentracija Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies c punkte išvardytuose produktuose, naudojamuose gaminti likeriniams vynams, kuriems netaikoma saugoma kilmės vietos arba geografinė nuoroda, negali būti mažesnė kaip 12 tūrio proc.

B. **Likeriniai vynai, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda (nuostatos, neišdėstytos šio priedo A punkte ir taikomos būtent likeriniams vynams su saugoma kilmės vietos nuoroda)**

1. Likerinių vynų, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda ir kuriems gaminti naudojama vynuogių misa arba vynuogių misos ir vyno mišinys, minimų Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies c punkto ketvirtoje įtraukoje, sąrašas pateikiamas šio priedo 1 priedėlio A dalyje.

2. Likerinių vynų, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda ir į kuriuos gali būti maišomi produktai, nurodyti Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies f punkte, sąrašas pateikiamas šio priedo 1 priedėlio B skyriuje.

3. Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies c punkte išvardyti produktai ir koncentruota vynuogių misa arba iš dalies fermentuota vynuogių misa iš vytintų vynuogių, minimos IV priedo 3 dalies f punkto iii papunktyje, naudojamos gaminti likeriniam vynui, kuriam suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, turi būti pagaminti regione, kurio vardu vadinamas tas likerinis vynas su saugoma kilmės vietos nuoroda.

Tačiau likeriniams vynams su saugoma kilmės vietos nuoroda „Málaga“ ir „Jerez-Xérès-Sherry“ gaminti naudojama vynuogių misa, koncentruota vynuogių misa ir, taikant Reglamento (EB) Nr. 479/2008 VI priedo B dalies 4 punktą, iš dalies fermentuota vynuogių misa iš vytintų vynuogių, minima Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies f punkto iii papunktyje, gauta iš *Pedro Ximénez* veislės vynuogių, gali būti pagaminta *Montilla-Moriles* regione.

4. Šio priedo A skyriaus 1–4 dalyse nurodyti likerinio vyno su saugoma kilmės vietos nuoroda gamybos procesai gali būti vykdomi tik 3 dalyje nurodytame regione.

Tačiau likerinio vyno su saugoma kilmės vietos nuoroda, kuris gaminamas iš Douro regione išaugintų vynuogių ir kuriam suteiktas pavadinimas „Porto“, papildomi gamybos ir brandinimo procesai gali vykti arba minėtame regione, arba *Vila Nova de Gaia – Porto* regione.

5. Nepažeidžiant griežtesnių nuostatų, kurias valstybės narės gali taikyti jų teritorijoje gaminamiems likeriniams vynams su saugoma kilmės vietos nuoroda:

a) natūrali alkoholio koncentracija Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies c punkte nurodytuose produktuose, kurie naudojami gaminti likeriniam vynui su saugoma kilmės vietos nuoroda, negali būti mažesnė kaip 12 tūrio proc. Tačiau kai kurie likeriniai vynai su saugoma kilmės vietos nuoroda, įtraukti į sąrašus, pateikiamus šio priedo 2 priedėlio A dalyje, gali būti gaminami:

i) iš vynuogių misos, kurios natūrali alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 10 tūrio proc., kai likeriniai vynai su kilmės vietos nuoroda gaminami įpilant vyno spirito, pagaminto iš vynuogių, išaugintų įregistruotą kilmės vietą turinčioje, galbūt net toje pačioje valdoje, arba iš tų vynuogių išspaudų;

ii) iš rauginamos vynuogių misos arba, šio papunkčio antroje įtraukoje nurodytu atveju – iš vyno, kurio pradinė natūrali alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip:

— 11 tūrio proc. – rūšiniuose likeriniuose vynuose su saugoma kilmės vietos nuoroda, pagamintuose įpilant neutralaus alkoholio arba vyno distiliato, kurio faktinė alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 70 tūrio proc., arba vyno kilmės spirito,

— 10,5 tūrio proc. – vynuose, pagamintuose iš 2 priedėlio A skyriaus 3 sąraše nurodytų baltųjų vynuogių misos,

— 9 tūrio proc. – portugališkame likeriniame vyne, turinčiame saugomą kilmės nuorodą „Madeira“, kurio gamyba yra tradicinė ir įprasta, ir tai aiškiai nurodyta nacionalinės teisės aktuose;

b) Likerinių vynų su saugoma kilmės vietos nuoroda, kuriuose, nukrypstant nuo Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies b punkto, visuminė alkoholio koncentracija mažesnė kaip 17,5 tūrio proc., bet ne mažesnė kaip 15 tūrio proc., ir tai buvo aiškiai nustatyta iki 1985 m. sausio 1 d. taikytuose nacionalinės teisės aktuose, sąrašas pateikiamas 2 priedo B skyriuje.

6. Specialiais tradiciniais terminais „οἶνος γλυκὺς φυσικός“, „vino dulce natural“, „vino dolce naturale“, „vinho doce natural“ gali būti žymimi tik likeriniai vynai, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda:

— gauti iš derliaus, kurio bent 85 % sudaro vynuogių veislės iš 3 priedėlyje pateikiamo sąrašo,

— gauti iš misos, kurioje pradinis natūralus cukraus kiekis ne mažesnis kaip 212 g/l,

— gautiems, be jokio kito sodrinimo, pridėjus alkoholio, distiliato ar spirito, kaip nurodyta Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies e ir f punktuose.

7. Jei tai būtina norint laikytis tradicinių gamybos būdų, valstybės narės gali numatyti, kad specialus tradicinis terminas „vin doux naturel“ būtų vartojamas tik likeriniams vynams su saugoma kilmės vietos nuoroda, pagamintiems jų teritorijoje, kurie:

   — yra pagaminti iš pačių gamintojų išaugintų *muscat*, *granache*, *maccabeo* ir *malvasia* vynuogių; tačiau leidžiama naudoti ir vynuoges, išaugintas vynuogynuose, kuriuose auga ne daugiau kaip 10 % kitokių veislių vynuogių,

   — yra gauti neviršijant 40 hl vynuogių misos išeigos iš vieno hektaro, nurodytos Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies c punkte; jeigu išeiga didesnė, visas derlius negali būti apibūdinimas kaip „vin doux naturel“,

   — gauti iš misos, kurioje pradinis natūralus cukraus kiekis ne mažesnis kaip 252 g/l,

   — yra gauti, be jokių kitų sodrinimo būdų, įpilant vyno kilmės alkoholio, kuriame grynas alkoholis sudaro ne mažiau kaip 5 % panaudotos pirmiau minėtos vynuogių misos tūrio, bet neviršija mažesniojo iš toliau nurodytų kiekių:

      — arba 10 % pirmiau minėtos panaudotos vynuogių misos tūrio,

      — arba 40 tūrio proc. bendrosios alkoholio koncentracijos gatavame produkte, kuri gaunama susumavus faktinę alkoholio koncentraciją tūrio proc. ir potencinės alkoholio koncentracijos tūrio proc. ekvivalentą, apskaičiuotą imant 1 tūrio proc. gryno alkoholio ir 17,5 g likutinio cukraus viename litre.

8. Specialiu tradiciniu terminu „vino generoso“ apibūdinami tik sausi likeriniai vynai su saugoma kilmės nuoroda, visiškai arba iš dalies pagaminti *flor* procesu ir

   — tik iš baltųjų vynuogių, gautų iš *Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénex, Verdejo, Zalema* ir *Garrido Fino* vynuogių veislių;

   — išleisti į rinką tik po brandinimo ąžuolinėse statinėse vidutiniškai dvejus metus.

   Pirmoje pastraipoje minėtas *flor* procesas – tai biologinis procesas, kuris vyksta, kai pasibaigus bendrai alkoholio fermentacijai misoje, vyno laisvojo sluoksnio paviršiuje savaime susidaro tipiškų mielių plėvelė, ir produktui suteikia būdingų analitinių ir juslinių savybių.

9. Specialiu tradiciniu terminu „vinho generoso“ apibūdinami tik likeriniai vynai, turintys saugomas kilmės nuorodas „Porto“, „Madeira“, „Moscatel de Setúbal“ ir „Carcavelos“, kartu pateikiant atitinkamą registruotą kilmės vietos nuorodą.

10. Specialiu tradiciniu terminu „vino generoso de licor“ apibūdinami tik likeriniai vynai, turintys saugomas kilmės nuorodas:

   — gauti iš 8 dalyje nurodyto „vino generoso“ arba iš vyno, gauto *flor* procesu, iš kurio galima pagaminti tokį „vino generoso“, į kurį įmaišyta arba iš dalies fermentuotos vynuogių misos, gautos iš vytintų vynuogių, arba koncentruotos vynuogių misos,

   — išleisti į rinką tik po brandinimo ąžuolinėse statinėse vidutiniškai dvejus metus.

1 priedėlis

Likerinių vynų, kuriems suteikta saugoma kilmės vietos nuoroda, gaminamų pagal specialias taisykles, sąrašas

A. LIKERINIŲ VYNŲ, KURIEMS SUTEIKTA SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA, GAMINAMŲ NAUDOJANT VYNUOGIŲ MISĄ ARBA VYNUOGIŲ MISOS IR VYNO MIŠINĮ, SĄRAŠAS

(Šio priedo B skyriaus 1 dalis)

GRAIKIJA

Σάμος (*Samos*), Μοσχάτος Πατρών (*Muscat de Patras*), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (*Muscat Rion de Patras*), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (*Muscat de Céphalonie*), Μοσχάτος Ρόδου (*Muscat de Rhodos*), Μοσχάτος Λήμνου (*Muscat de Lemnos*), Σητεία (*Sitia*), Νεμέα (*Nemée*), Σαντορίνη (*Santorini*), Δαφνές (*Dafnes*), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (*Mavrodafne de Céphalonie*), Μαυροδάφνη Πατρών (*Mavrodafne de Patras*).

ISPANIJA

Likerinis vynas su saugoma kilmės vietos nuoroda	Produkto aprašymas Bendrijos ar valstybės narės teisėje
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

ITALIJA

Cannonau di Sardegna, Giró di Cagliari, Malvasia di Bosa, Malvasia di Cagliari, Marsala, Monica di Cagliari, Moscato di Cagliari, Moscato di Sorso-Sennori, Moscato di Trani, Nasco di Cagliari, Oltrepó Pavese Moscato, San Martino della Battaglia, Trentino, Vesuvio Lacrima Christi.

B. LIKERINIŲ VYNŲ, KURIEMS SUTEIKTA SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA, GAMINAMŲ PRIDEDANT REGLAMENTO (EB) NR. 479/2008 IV PRIEDO 3 DALIES f PUNKTE NURODYTŲ PRODUKTŲ, SĄRAŠAS

(Šio priedo B skyriaus 2 dalis)

1. **Likerinių vynų su saugoma kilmės vietos nuoroda, gaminamų pridedant vyno alkoholio arba džiovintų vynuogių, kuriuose alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 95 tūrio proc. ir ne didesnė kaip 96 tūrio proc., sąrašas**

(Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies f punkto ii papunkčio pirma įtrauka)

GRAIKIJA

Σάμος (*Samos*), Μοσχάτος Πατρών (*Muscat de Patras*), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (*Muscat Rion de Patras*), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (*Muscat de Céphalonie*), Μοσχάτος Ρόδου (*Muscat de Rhodos*), Μοσχάτος Λήμνου (*Muscat de Lemnos*), Σητεία (*Sitia*), Σαντορίνη (*Santorini*), Δαφνές (*Dafnes*), Μαυροδάφνη Πατρών (*Mavrodafne de Patras*), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (*Mavrodafne de Céphalonie*).

ISPANIJA

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

KIPRAS

Κουμανδαρία (*Commandaria*).

2. **Likerinių vynų su saugoma kilmės vietos nuoroda, gaminamų pridedant vyno spirito arba vynuogių išspaudų, kuriuose alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 52 tūrio proc. ir ne didesnė kaip 86 tūrio proc., sąrašas**

(Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies f punkto ii papunkčio antra įtrauka)

GRAIKIJA

Μαυροδάφνη Πατρών (*Mavrodafne de Patras*), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (*Mavrodafne de Céphalonie*), Σητεία (*Sitia*), Σαντορίνη (*Santorini*), Δαφνές (*Dafnes*), Νεμέα (*Nemée*).

PRANCŪZIJA

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

KIPRAS

Κουμανδαρία (*Commandaria*).

3. **Likerinių vynų su saugoma kilmės vietos nuoroda, gaminamų pridedant džiovintų vynuogių spirito, kuriame alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 52 tūrio proc. ir ne didesnė kaip 94,5 tūrio proc., sąrašas**

(Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies f punkto ii papunkčio trečia įtrauka)

GRAIKIJA

Μαυροδάφνη Πατρών (*Mavrodafne de Patras*), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (*Mavrodafne de Céphalonie*).

4. **Likerinių vynų su saugoma kilmės vietos nuoroda, gaminamų pridedant iš dalies fermentuotos vynuogių misos, gautos iš vytintų vynuogių, sąrašas**

(Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies f punkto iii papunkčio pirma įtrauka)

ISPANIJA

Likerinis vynas su saugoma kilmės vietos nuoroda	Produkto aprašymas Bendrijos ar valstybės narės teisėje
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ITALIJA

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

KIPRAS

Κουμανδαρία (*Commandaria*).

5. **Likerinių vynų su saugoma kilmės vietos nuoroda, gaminamų pridedant koncentruotos vynuogių misos, gautos tiesioginio kaitinimo būdu ir, išskyrus šią procedūrą, atitinkančios koncentruotos vynuogių misos sąvokos apibrėžtį, sąrašas**

(Reglamento (EB) Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies f punkto iii papunkčio antra įtrauka)

ISPANIJA

Likerinis vynas su saugoma kilmės vietos nuoroda	Produkto aprašymas Bendrijos ar valstybės narės teisėje
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

ITALIJA

Marsala.

6. **Likerinių vynų su saugoma kilmės vietos nuoroda, gaminamų pridedant koncentruotos vynuogių misos, sąrašas**

(Reglamento (EB) Nr.no479/2008 IV priedo 3 dalies f punkto iii papunkčio trečia įtrauka)

ISPANIJA

Likerinis vynas su saugoma kilmės vietos nuoroda	Produkto aprašymas Bendrijos ar valstybės narės teisėje
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ITALIJA

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

2 priedėlis

A. **III priedo B skyriaus 5 dalies a punkte pateikiami sąrašai**

1. **Likerinių vynų su saugoma kilmės vietos nuoroda, kuriuose natūrali alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 10 tūrio proc., gaminamų pridedant vyno spirito, pagaminto iš vynuogių, išaugintų įregistruotą kilmės vietą turinčioje, galbūt net toje pačioje valdoje, arba tų vynuogių išspaudų, sąrašas**

PRANCŪZIJA

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

2. **Likerinių vynų su saugoma kilmės vietos nuoroda, kuriuose natūrali alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 11 tūrio proc., gaminamų pridedant neutralaus alkoholio arba vyno distiliato, kuriame faktinė alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 70 tūrio proc., arba vyno kilmės spirito, sąrašas**

PORTUGALIJA

Porto – Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro.

ITALIJA

Moscato di Noto

Trentino

3. **Likerinių vynų su saugoma kilmės vietos nuoroda, gaminamų iš vyno, kuriame faktinė alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 10,5 tūrio proc., sąrašas**

ISPANIJA

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda

4. **Likerinių vynų su saugoma kilmės vietos nuoroda, gaminamų iš dar fermentuojamos vynuogių misos, kurioje pradinė natūrali alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 9 tūrio proc., sąrašas**

PORTUGALIJA

Madeira.

B. **III priedo B skyriaus 5 dalies b punkte pateikiamas sąrašas**

Likerinių vynų su saugoma kilmės vietos nuoroda, kuriuose visuminė alkoholio koncentracija mažesnė kaip 17,5 tūrio proc., bet ne mažesnė kaip 15 tūrio proc., ir tai buvo aiškiai nustatyta iki 1985 m. sausio 1 d. taikytuose nacionalinės teisės aktuose, sąrašas

[Reglamento (EB)Nr. 479/2008 IV priedo 3 dalies b punktas]

ISPANIJA

Likerinis vynas su saugoma kilmės vietos nuoroda	Produkto aprašymas Bendrijos ar valstybės narės teisėje
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

ITALIJA

Trentino.

PORTUGALIJA

Likerinis vynas su saugoma kilmės vietos nuoroda	Produkto aprašymas Bendrijos ar valstybės narės teisėje
Porto – Port	Branco leve seco

3 priedėlis

Vynuogių veislių, kurios gali būti naudojamos gaminti likeriniams vynams su saugoma kilmės vietos nuoroda, apibūdinamiems specialiais tradiciniais terminais „vino dulce natural“, „vino dolce naturale“, „vinho doce natural“ ir „οινος γλυκυς φυσικος“, sąrašas

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.

IV PRIEDAS

SPECIALŪS BENDRIJOS ANALIZĖS METODAI

A. ALILIZOTIOCIANATAS

1. **Metodo esmė**

Vyne esantis alilizotiocianatas surenkamas distiliavimo metu ir identifikuojamas taikant dujų chromatografijos metodą.

2. **Reagentai**

2.1. Absoliutusis etilo alkoholis.

2.2. Etaloninis tirpalas: alilizotiocianato tirpalas absoliučiajame alkoholyje, kuriame yra 15 mg/l veikliosios medžiagos.

2.3. Šaldomasis mišinys, kurį sudaro etilo alkoholis ir sausas ledas (temperatūra – 60 °C).

3. **Aparatūra**

3.1. Paveiksle parodytas distiliavimo nuolat leidžiant azoto srovę aparatas.

3.2. Kaitinimo gaubtas, reguliuojamas termostatu.

3.3. Debitmatis.

3.4. Dujų chromatografas su liepsnos jonizaciniu detektoriumi, turinčiu atrankinį sieros junginių filtrą (bangos ilgis – 394 nm) ar kitą tinkamą detektorių.

3.5. Nerūdijančio plieno chromatografavimo kolonėlė, kurios vidinis skersmuo 3 mm, o ilgis 3 m; užpildyta 10 % *Carbowax 20 M* ant *Chromosorb WHP*, 80–100 mešų.

3.6. 10 µl mikrošvirkštas.

4. **Darbo eiga**

Į distiliavimo kolbą įpilama du litrai vyno, o į du surinkimo mėgintuvėlius įpilama keletas mililitrų etilo alkoholio (2.1 punktas), kad akytoji dujų dispergavimo vamzdelių dalis būtų visiškai apsemta. Abu mėgintuvėliai iš išorės aušinami šaldomuoju mišiniu. Kolbą ir surinkimo mėgintuvėliai sujungiami ir per aparatą maždaug trijų litrų per valandą greičiu pradedama leisti azotą. Kaitinimo gaubtu vynas pašildomas iki 80 °C, išdistiliuojamas ir surenkama 45–50 ml distiliato.

Chromatografas stabilizuojamas. Rekomenduojama laikytis tokių sąlygų:

— purkštuko temperatūra: 200 °C,

— kolonėlės temperatūra: 130 °C,

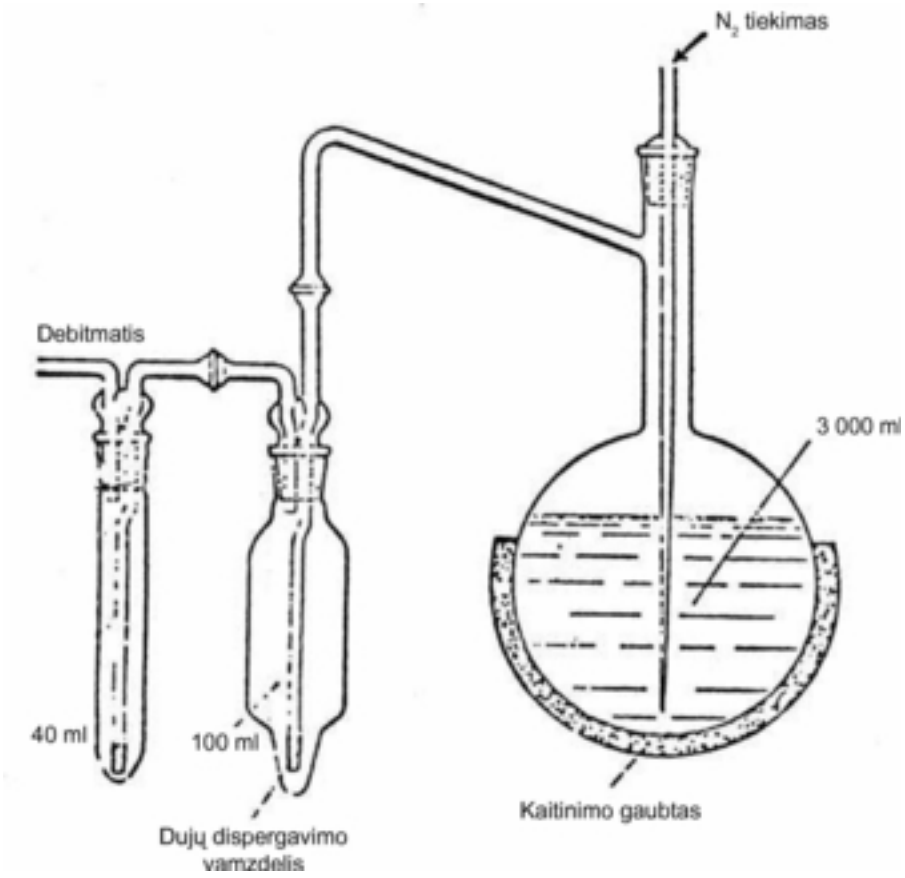
— helio dujų nešiklio tekėjimo greitis: 20 ml/min.

Mikrošvirkštu įšvirkščiamas toks etaloninio tirpalo kiekis, kad dujų chromatografe galima būtų lengvai identifikuoti smailę, kuri atitinka alilizotiocianatą.

Panašiai į chromatografą įšvirkščiama tiek pat distiliato ir stebima, kad gautos smailės sulaikymo trukmė atitiktų alilizotiocianato sulaikymo laiką.

Nurodytomis bandymo sąlygomis vyne natūraliai esantys junginiai netrukdys identifikuoti ieškomos medžiagos.

Distiliavimo azoto srovėje aparatas



B. **SPECIALŪS REKTIFIKUOTOS KONCENTRUOTOS VYNUOGIŲ MISOS ANALIZĖS METODAI**

a) ***Suminis katijonų kiekis***

1. **Metodo esmė**

Bandinys apdorojamas stipriai rūgštiniu katijonitu. Katijonai pakeičiami H+. Suminis katijonų kiekis apskaičiuojamas pagal suminio ištekančio skysčio rūgštingumo ir suminio bandinio rūgštingumo skirtumą.

2. **Aparatūra**

2.1. Stiklo kolonėlė, kurios vidinis skersmuo yra 10–11 mm, o ilgis apie 300 mm, su išleidimo čiaupu.

2.2. Prietaisas pH matuoti, kurio skalė sugraduota ne didesnėmis kaip 0,1 Ph padalomis.

2.3. Elektrodai:

— stiklo elektrodas, laikomas distiliuotame vandenyje,

— kalomelio ir sotaus kalio chlorido lyginamasis elektrodas, laikomas sočiame kalio chlorido tirpale,

— arba bendras elektrodas, laikomas distiliuotame vandenyje,

3. **Reagentai**

3.1. Stipriai rūgštinė H + formos katijonito derva. Prieš naudojant ji per naktį mirkoma vandenyje, kad išbrinktų.

3.2. 0,1 M natrio hidroksido tirpalas.

3.3. Popierinis pH indikatorius.

4. **Darbo eiga**

4.1. *Bandinio paruošimas*

Naudojamas tirpalas, gautas 40 % atskiedžiant rektifikuotą koncentruotą misą: įpilama 200 g tiksliai pasvertos rektifikuotos koncentruotos misos. Iki 500 ml žymės praskiedžiama vandeniu ir sumaišoma.

4.2. *Jonitinio filtro paruošimas*

Į kolonėlę įpilama maždaug 10 ml išbrinkusio H + formos jonito. Kolonėlė plaunama distiliuotu vandeniu, kol bus pašalinta visa rūgštis. Tikrinama naudojant popierinį indikatorių.

4.3. *Jonų mainai*

Per kolonėlę vieno lašo per sekundę greičiu perleidžiama 100 ml rektifikuotos koncentruotos misos tirpalo, paruošto pagal 4.1 skirsnį. Ištekantis skystis surenkamas į laboratorinę stiklinę. Kolonėlė praskalaujama 50 ml distiliuoto vandens. Ištekančiame skystyje (kartu su skalauti naudotu vandeniu) esanti rūgštis titruojama 0,1 M natrio hidroksido tirpalu, kol 20 °C temperatūroje pH bus 7. Šarmo tirpalas pilamas pamažu, nuolat maišant. Tariama, kad n ml bus sunaudota 0,1 M natrio hidroksido tirpalo.

5. **Rezultatų užrašymas**

Suminis katijonų kiekis išreiškiamas suminio cukrų kiekio viename kilograme miliekvivalentais ir užrašomas su vienu skaičiumi po kablelio.

5.1. *Skaičiavimai*

— Ištekančio skysčio rūgštingumas, išreikštas miliekvivalentais viename rektifikuotos koncentruotos misos kilograme:

E = 2,5 n.

— Suminis rektifikuotos koncentruotos misos rūgštingumas mekv/kg: a

— Suminis katijonų kiekis miliekvivalentais kilograme suminio cukrų kiekio:

((2,5 n–a)/(P)) × 100

P = procentinė suminio cukrų kiekio koncentracija (m/m).

b) ***Laidumas***

1. **Metodo esmė**

Skysčio stulpelio, esančio tarp dviejų lygiagrečių platinos elektrodų, elektrinis laidumas galuose matuojamas įjungus jį į vieną *Wheatstone* tiltelio petį.

Laidumas kinta dėl temperatūros pokyčių, todėl jo vertė nurodoma esant 20 °C temperatūrai.

2. **Aparatūra**

2.1. Konduktometras, kuriuo galima matuoti laidumą nuo 1 iki 1 000 mikrosimensų viename cm ($\mu S \times cm^{-1}$).

2.2. Vandens vonia, kurioje palaikoma 20 °C bandinio temperatūra (20 ± 2 °C).

3. **Reagentai**

3.1. Demineralizuotas vanduo, kurio savitasis laidumas, esant 20 °C temperatūrai, mažesnis nei 2 $\mu S \times cm^{-1}$.

3.2. *Etaloninis kalio chlorido tirpalas.*

Demineralizuotame vandenyje (3.1) ištirpinama 0,581 g kalio chlorido (KCl), prieš tai, esant 105 °C temperatūrai, išdžiovinto iki nekintamos masės. Pripilama demineralizuoto vandens (3.1 punktas), kad susidarytų vienas litras tirpalo. Šio tirpalo laidumas, esant 20 °C temperatūrai, yra 1 000 $\mu S \times cm^{-1}$. Jo negalima laikyti ilgiau kaip tris mėnesius.

4. **Darbo eiga**

4.1. *Analizuojamo bandinio paruošimas*

Naudojamas tirpalas, kuriame suminio cukrų kiekio koncentracija yra 25 % (m/m) (25° pagal Brikso skalę): rektifikuota koncentruota misa praskiedžiama vandeniu, kad procentinio suminio cukrų kiekio būtų apie 25 ± 0, 5 % (m/m) ir praskiedžiama vandeniu, kad susidarytų 100 g tirpalo.

4.2. *Laidumo nustatymas*

Analizuojamas bandinys panardinamas į vandens vonią, kad tirpalo temperatūra pakiltų iki 20 °C. Stebima, kad temperatūra nepasikeistų daugiau kaip ± 0,1 °C.

Analizuojamu tirpalu du kartus praskalaujama konduktometrinė celė.

Išmatuojamas laidumas ir užrašomas rezultatas $\mu S \times cm^{-1}$.

5. **Rezultatų užrašymas**

Atlikus rektifikuotos koncentruotos misos 25 % (m/m) (25° pagal Brikso skalę) tirpalo analizę, gautas rezultatas užrašomas sveiku skaičiumi ($\mu S\ cm^{-1}$), kai temperatūra 20 °C.

5.1. *Skaičiavimai*

Jei prietaisu negalima kontroliuoti temperatūros, išmatuotas laidumas tikslinamas pagal I lentelę. Jei temperatūra žemesnė nei 20 °C, pridedama pataisos vertė, jei temperatūra yra per 20 °C, pataisos vertė atimama.

I Lentelė

Laidumo pataisos esant kitai nei 20 °C temperatūrai ($\mu S \times cm^{-1}$)

Laidumas	Temperatūra (°C)									
	20,2 19,8	20,4 19,6	20,6 19,4	20,8 19,2	21,0 19,0	21,2 18,8	21,4 18,6	21,6 18,4	21,8 18,2	22,0 (1) 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) Atimama pataisos vertė.
(2) Pridedama pataisos vertė.

c) ***Hidroksimetilfurfurolas (HMF)***

1. **Metodų esmė**

1.1. *Kolorimetrijos metodas*

Aldehidai, gauti iš furano, iš kurių pagrindinis – hidroksimetilfurfurolas, reaguoja su barbitūro rūgštimi bei p-toluidinu, ir susidaro raudonas junginys, kolorimetrijos metodu nustatomas esant 550 nm bangos ilgiui.

1.2. *Didelio efektyvumo skysčių chromatografija (HPLC)*

Atskyrimas kolonėlėje, taikant atvirkštinių fazių chromatografiją, ir nustatymas esant 280 nm bangos ilgiui.

2. **Kolorimetrijos metodas**

2.1. *Aparatūra*

2.1.1. Spektrofotometras, kuriuo matavimus galima atlikti esant 300 nm–700 nm bangos ilgiui.

2.1.2. 1 cm storio stiklo kiuvetės.

2.2. *Reagentai*

2.2.1. Barbitūro rūgšties 0,5 % tirpalas (m/V).

Distiliuotame vandenyje ištirpinama 500 mg barbitūro rūgšties ($C_4O_3N_2H_4$) ir truputį pakaitinama virš 100 °C temperatūros vandens vonios. Praskiedžiama distiliuotu vandeniu iki 100 ml. Tokį tirpalą galima laikyti savaitę.

2.2.2. 10 % (m/V) p-toluidino tirpalas

Į 100 ml matavimo kolbą įdedama 10 g p-toluidino ($C_6H_4(CH_3)NH_2$), po to įpilama 50 ml izopropanolio ($CH_3CH(OH)CH_3$) ir 10 ml ledinės acto rūgšties (CH_3COOH) (ρ_{20} = 1,05 g/ml). Praskiedžiama izopropanoliu iki 100 ml. Šį tirpalą reikia atnaujinti kiekvieną dieną.

2.2.3. Etanalio (acetaldehido) (CH_3CHO) 1 % (m/V) vandeninis tirpalas

Paruošiamas tik prieš pat naudojimą.

2.2.4. Hidroksimetilfurfurolo ($C_6O_3H_6$) vandeninis tirpalas, kuriame yra 1 g/l šios medžiagos

Paruošiama nuosekli eilė tirpalų, kuriuose būtų 5 mg/l, 10 mg/l, 20 mg/l, 30 mg/l ir 40 mg/l šios medžiagos. Tirpalas, kuriame yra 1 g/l hidroksimetilfurfurolo, ir skiesti tirpalai turi būti ruošiami tik prieš pat naudojimą.

2.3. *Darbo eiga*

2.3.1. Bandinio paruošimas

Naudojamas tirpalas, gautas 40 % atskiedžiant rektifikuotą koncentruotą misą: įpilama 200 g tiksliai pasvertos rektifikuotos koncentruotos misos. Iki 500 ml žymės praskiedžiama vandeniu ir sumaišoma. Analizei atlikti reikia 2 ml šio tirpalo.

2.3.2. Kolorimetrinė analizė

Į dvi 25 ml kolbas a ir b su šlifo kamščiais įpilama po 2 ml bandinio, kuris paruoštas pagal 2.3.1 skirsnyje pateiktus reikalavimus. Į kiekvieną kolbą įpilama po 5 ml p-toluidino tirpalo (2.2.2) ir išmaišoma. Į b kolbą (palyginimui) įpilama 1 ml distiliuoto vandens, o į a kolbą — 1 ml barbitūro rūgšties (2.2.1 punktas). Suplakama, kad tirpalas susimaišytų. Kolbų turinys supilamas į spektrofotometro 1 cm storo kiuvetes. Kai bangos ilgis pasiekia 550 nm, atliekami b kolbos tirpalo matavimai ir optinio tankio skalėje nustatomas nulis. Stebima, kaip kinta optinio tankio vertė, atliekant a kolboje esančio tirpalo matavimus. Užrašoma didžiausia vertė A, kuri gaunama po dviejų penkių minučių.

Bandinius, kuriuose hidroksimetilfurfurolo koncentracija didesnė negu 30 mg/l, prieš analizę būtina praskiesti.

2.3.3. Kalibravimo kreivės braižymas

Į du 25 ml kolbų a ir b rinkinius įpilama po 2 ml atitinkamai 5 mg/l, 10 mg/l, 20 mg/l, 30 mg/l ir 40 mg/l koncentracijos hidroksimetilfurfurolo tirpalų (2.2.4), kurie apdorojami, kaip aprašyta 2.3.2 skirsnyje.

Grafikas, parodantis optinio tankio verčių kitimą pagal hidroksimetilfurfurolo koncentraciją mg/l, yra tiesi linija, einanti per nulį.

2.4. *Rezultatų užrašymas*

Hidroksimetilfurfurolo koncentracija rektifikuotose koncentruotose misose išreiškiama miligramais suminio cukrų kiekio kilogramui.

2.4.1. Skaičiavimo metodas

Hidroksimetilfurfurolo koncentracija C mg/l analizuojamame bandinyje yra kalibravimo kreivėje esanti koncentracija, atitinkanti bandinio optinio tankio vertę A.

Hidroksimetilfurfurolo koncentracija miligramais suminio cukrų kiekio kilogramui apskaičiuojama pagal formulę

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

Kur P = procentinė suminio cukrų kiekio koncentracija (m/m) rektifikuotoje koncentruotoje misoje.

3. **Efektyvioji skysčių chromatografija**

3.1. *Aparatūra*

3.1.1. Efektyvusis skysčių chromatografas su:

— 5 µl ar 10 µl kilpiniu purkštuku,

— spektrofotometro detektoriumi matavimams, kai bangos ilgis 280 nm,

— oktadecilu skiepyto silikagelio kolonėlė (pvz., *Bondapak* C_{18} – *Corasil, Waters Ass.*),

— savirašiu, geriausia – integratoriumi.

Judančiosios fazės tekėjimo greitis – 1,5 ml/min.

3.1.2. Membraninis filtras, kurio akučių skersmuo 0,45 µm.

3.2. *Reagentai*

3.2.1. Bidistiliatas.

3.2.2. Distiliuotas ar HPLC kokybės metanolis (CH_3OH).

3.2.3. Acto rūgštis (CH_3COOH) (ρ_{20} = 1,05 g/ml).

3.2.4. Judrioji fazė: vanduo-metanolis (3.2.2)-acto rūgštis (3.2.3), prieš tai filtruoti per membraninį filtrą (0,45 µm), (40:9:1 V/V).

Šią judančiąją fazę reikia ruošti kasdien ir prieš naudojimą pašalinti dujas.

3.2.5. Etaloninis hidroksimetilfurfurolo 25 mg/l (V/V) tirpalas.

Į 100 ml matavimo kolbą tiksliai pasvėrus įdedama 25 mg hidroksimetilfurfurolo ($C_6H_3O_6$) ir iki žymės pripilama metanolio (3.2.2). Šis tirpalas praskiedžiamas metanoliu (3.2.2) santykiu 1:10 ir filtruojamas per membraninį filtrą (0,45 µl).

Šis tirpalas, supiltas į rudo stiklo butelį, šaldytuve gali būti laikomas du tris mėnesius.

3.3. *Darbo eiga*

3.3.1. Bandinio paruošimas

Naudojamas tirpalas, kuris gaunamas praskiedus rektifikuotą koncentruotą misą iki 40 % (m/V) pagal skyriaus „Suminis rūgštingumas“ 5.1.2 skirsnyje aprašytą metodiką, tirpalas filtruojamas per 0,45 µm membraninį filtrą.

3.3.2. Chromatografinė analizė

Į chromatografą įpurškiama 5 µl (ar 10 µl) bandinio, kuris buvo paruoštas pagal 3.3.1 skirsnyje pateiktus nurodymus, ir 5 µl (ar 10 µl) etaloninio hidroksimetilfurfurolo tirpalo (3.2.5). Užrašoma chromatograma.

Hidroksimetilfurfurolo sulaikymo trukmė yra 6–7 minutės.

3.4. *Rezultatų užrašymas*

Hidroksimetilfurfurolo koncentracija rektifikuotose koncentruotose misose išreiškiama miligramais suminio cukrų kiekio kilogramui.

3.4.1. Skaičiavimo metodas

Tariama, kad hidroksimetilfurfurolo koncentracija 40 % (m/V) rektifikuotos koncentruotos misos tirpale yra C mg/l.

Hidroksimetilfurfurolo koncentracija miligramais suminio cukrų kiekio kilogramui apskaičiuojama pagal formulę

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

P = procentinė suminio cukrų kiekio koncentracija (m/m) rektifikuotoje koncentruotoje misoje.

d) ***Sunkieji metalai***

1. **Metodų esmė**

I. *Greitas sunkiųjų metalų nustatymo metodas*

Sunkieji metalai atitinkamai skiestoje rektifikuotoje koncentruotoje misoje aptinkami pagal spalvą, kuri atsiranda dėl susidariusių sulfidų. Jie nustatomi lyginant su etaloniniu švino tirpalu, atitinkančiu didžiausią leistiną koncentraciją.

II. *Švino kiekio nustatymas atominės absorbcijos spektrofotometrija*

Chelatas, kurį sudaro švinas ir amonio pirolidinditiokarbamatas, ekstrahuojamas su metilizobutilketonu, o optinio tankio vertė išmatuojama esant bangos ilgiui 283,3 nm. Švino kiekis nustatomas naudojant žinomus papildomus švino kiekius etaloniniuose tirpaluose.

2. **Greitas sunkiųjų metalų nustatymo metodas**

2.1. *Reagentai*

2.1.1. Praskiesta 70 % (m/V) druskos rūgštis

Paimama 70 g druskos rūgšties (HCl) (ρ_{20} = 1,16–1,19 g/ml) ir praskiedžiama vandeniu iki 100 ml.

2.1.2. Praskiedžiama 20 % (m/V) druskos rūgštis.

Paimama 20 g druskos rūgšties (HCl) (ρ_{20} = 1,16–1,19 g/ml) ir praskiedžiama vandeniu iki 100 ml.

2.1.3. Praskiestas amoniakas

Paimama 14 g amoniako (NH_3) (ρ_{20} = 0,931–0,934 g/ml) ir praskiedžiama vandeniu iki 100 ml.

2.1.4. Buferinis tirpalas, kurio pH 3,5

25 ml vandens ištirpinama 25 g amonio acetato (CH_3COONH_4) ir įpilama 38 ml praskiestos druskos rūgšties (2.1.1). Prireikus praskiesta druskos rūgštimi (2.1.2) ar praskiestu amoniaku (2.1.3) pakoreguojamas pH ir praskiedžiama vandeniu iki 100 ml.

2.1.5. 4 % (m/V) tioacetamido tirpalas (C_2H_5SN).

2.1.6. 85 % (m/V) glicerolio tirpalas ($C_3H_8O_3$)

($n_D^{20\,°C}$ = 1,449–1,455).

2.1.7. Tioacetamido reagentas

Į 0,2 ml tioacetamido tirpalo (2.1.5) įpilama 1 ml mišinio, kurį sudaro 5 ml vandens, 15 ml 1 M natrio hidroksido tirpalo ir 20 ml glicerolio (2.1.6). 20 sekundžių pašildoma virš 100 °C temperatūros vandens vonios. Tirpalas ruošiamas tik prieš pat naudojimą.

2.1.8. Tirpalas, kuriame yra 0,002 g/l švino

1 g/l švino tirpalo paruošiamas taip: vandenyje ištirpinama 0,400 g švino nitrato ($Pb(NO_3)_2$ ir praskiedžiama vandeniu iki 250 ml. Prieš pat naudojimą šis tirpalas praskiedžiamas vandeniu santykiu 1:500 (V/V). Gautame tirpale bus 0,002 g/l švino.

2.2. *Darbo eiga*

10 ml vandens ištirpinamas 10 g rektifikuotos koncentruotos misos bandinys. Įpilama 2 ml buferinio tirpalo, kurio pH 3,5 (2.1.4), ir sumaišoma. Po to įpilama 1,2 ml tioacetamido reagento (2.1.7) ir iškart sumaišoma. Laikantis tokių pat sąlygų paruošiamas palyginamasis tirpalas su 10 ml 0,002 g/l švino tirpalo (2.1.8).

Po dviejų minučių ruda rektifikuotos koncentruotos misos tirpalo spalva neturi būti intensyvesnė negu palyginamojo tirpalo spalva.

2.3. *Skaičiavimai*

Pagal pirmiau aprašytos procedūros sąlygas palyginamasis bandinys atitinka didžiausią leistiną sunkiųjų metalų koncentraciją, išreikštą 2 mg/kg švino rektifikuotoje koncentruotoje misoje.

3. **Švino kiekio nustatymas taikant atominės absorbcijos spektrofotometrijos metodą**

3.1. *Aparatūra*

3.1.1. Atominės absorbcijos spektrofotometras su oro ir acetileno degikliu.

3.1.2. Lempa su švino tuščiaviduriu katodu.

3.2. *Reagentai*

3.2.1. Praskiesta acto rūgštis.

Paimama 12 g ledinės acto rūgšties (ρ_{20} = 1,05 g/ml) ir praskiedžiama vandeniu iki 100 ml.

3.2.2. 1 % (m/V) amonio pirolidinditiokarbamato tirpalas ($C_5H_{12}N_2S_2$).

3.2.3. Metilizobutilketonas, $(CH_3)_2$ $CHCH_2COCH_3$.

3.2.4. Tirpalas, kuriame yra 0,010 g/l švino

Praskiedžiama 1 g/l švino tirpalo (2.1.8) iki 1 % (V/V).

3.3. *Darbo eiga*

3.3.1. Analizuojamo tirpalo paruošimas

Mišinyje, kurį sudaro vienodas praskiestos acto rūgšties (3.2.1) ir vandens kiekis, ištirpinama 10 g rektifikuotos koncentruotos misos, ir mišinio pripilama tiek, kad susidarytų 100 ml tirpalo.

Įpilama 2 ml amonio pirolidinditiokarbamato tirpalo (3.2.2) ir 10 ml metilizobutilketono (3.2.3). Plakama 30 sekundžių patalpoje, kurioje nėra ryškios šviesos. Paliekama kuriam laikui, kad atsiskirtų du sluoksniai. Naudojamas metilizobutilketono sluoksnis.

3.3.2. Etaloninių tirpalų paruošimas

Paruošiami trys etalonininiai tirpalai, kuriuose be 10 g rektifikuotos koncentruotos misos būtų atitinkamai įpilta 1 ml, 2 ml ir 3 ml tirpalo, kuriame yra 0,010 g/l švino (3.2.4). Šie tirpalai apdorojami taip, kaip ir analizuojamasis tirpalas.

3.3.3. Palyginamasis tirpalas

Tomis pačiomis sąlygomis, kaip nurodyta 3.3.1 skirsnyje, paruošiamas palyginamasis tirpalas, tačiau nepilama koncentruotos rektifikuotos misos.

3.3.4. Analizė

Nustatomas 283,3 nm bangos ilgis.

Į liepsną įpurškiama palyginamojo bandinio metilizobutilketono ir nustatoma nulinė optinio tankio skalės padala.

Naudojant atitinkamus tirpalų ekstraktus, nustatomos analizuojamojo bandinio ir etaloninių tirpalų optinių tankių vertės.

3.4. *Rezultatų užrašymas*

Švino kiekis miligramais užrašomas rektifikuotos koncentruotos misos kilogramui su vienu skaičiumi po kablelio.

3.4.1. Skaičiavimai

Nubraižoma kreivė, rodanti, kaip kinta optinio tankio vertės pagal švino, įpilto į etaloninius tirpalus, koncentraciją. Nulinė pridėto bandinio koncentracija atitinka koncentraciją analizuojamame tirpale.

Ekstrapoliuokite tiesią liniją, kuri jungia taškus, kol ji kirs neigiamą koncentracijos verčių ašies dalį. Atstumas tarp susikirtimo taško ir koordinačių pradžios rodo švino koncentraciją analizuojamame tirpale.

e) ***Etanolio nustatymas cheminiu būdu***

Šis metodas naudojamas alkoholio stiprumui nustatyti skysčiuose, kuriuose yra mažai alkoholio: misos, koncentruotos misos ir rektifikuotos koncentruotos misos.

1. **Metodo esmė**

Paprastas skysčio distiliavimas. Etanolio oksidavimas kalio dichromatu. Dichromato pertekliaus titravimas geležies (II) tirpalu

2. **Aparatūra**

2.1. Naudojamas distiliavimo aparatas, kuriuo nustatoma alkoholio koncentracija.

3. **Reagentai**

3.1. *Kalio dichromato tirpalas*

Vandenyje ištirpinama 33,600 g kalio dichromato ($K_2Cr_2O_7$) ir praskiedžiama, kad susidarytų vienas litras 20 °C temperatūros tirpalo.

Vienas šio tirpalo mililitras oksiduoja 7,8924 mg alkoholio.

3.2. *Geležies (II) amonio sulfato tirpalas*

Vandenyje ištirpinama 135 g geležies (II) amonio sulfato ($FeSO_4 \times (NH_4)_2SO_4 \times 6H_2O$), įpilama 20 ml koncentruotos sieros rūgšties (H_2SO_4) (ρ_{20} = 1,84 g/ml) ir praskiedžiama vandeniu iki 1 litro. Šio ką tik paruošto tirpalo molinė ekvivalento koncentracija yra maždaug tokia pati kaip dichromato tirpalo. Paskui jis lėtai oksiduojasi.

3.3. *Kalio permanganato tirpalas*

Vandenyje ištirpinama 1,088 g kalio permanganato ($KMnO_4$) ir praskiedžiama, kad susidarytų vienas litras tirpalo.

3.4. *Sieros rūgštis, praskiesta santykiu 1: 2 (V/V)*

Į 500 ml vandens laipsniškai ir nuolat maišant įpilama 500 ml sieros rūgšties (H_2SO_4) (ρ_{20} = 1,84 g/ml).

3.5. *Geležies o-fenantrolino reagentas*

100 ml vandens ištirpinama 0,695 g geležies sulfato ($FeSO_4 \times 7H_2O$) ir įdedama 1,485 g o-fenantrolino monohidrato ($C_{12}H_8N_2 \times H_2O$). Kad medžiagos geriau ištirptų, tirpalas pakaitinamas. Gautą skaisčiai raudonos spalvos tirpalą galima laikyti ilgai.

4. **Darbo eiga**

4.1. *Distiliavimas*

I distiliavimo kolbą įpilama 100 g rektifikuotos koncentruotos misos ir 100 ml vandens. Distiliatas surenkamas į 100 ml matavimo kolbą ir iki žymės praskiedžiama vandeniu.

4.2. *Oksidavimas*

Paimama kolba su šlifo kamščiu ir praplatintu kakleliu, kad jį būtų galima skalauti be nuostolių. Į kolbą įpilama 20 ml kalio dichromato titranto tirpalo (3.1) ir 20 ml praskiestos sieros rūgšties (3.4) santykiu 1: 2 (V/V). Viskas suplakama. Įpilama 20 ml distiliato. Kolba (tai bus matavimo kolba) užkemšama, turinys suplakamas ir palaukiama bent 30 minučių. Retkarčiais suplakama.

Kalio dichromato tirpalas titruojamas geležies (II) amonio sulfato tirpalu (3.2). Paimama dar viena kolba (tai bus palyginamojo bandinio kolba) ir į ją įpilama tiek pat reagentų, bet vietoj 20 ml distiliato naudojama 20 ml distiliuoto vandens.

4.3. *Titravimas*

Į matavimo kolbą įlašinama keturi lašai o-fenantrolino reagento (3.5). Dichromato perteklius titruojamas geležies (II) amonio sulfato tirpalu (3.2). Kai mišinio spalva iš žaliai mėlynos pavirsta ruda, titravimas baigiamas.

Norint nustatyti kuo tikslesnį ekvivalentinį tašką, kalio permanganato tirpalu (3.3) vėl pakeičiama mišinio spalva iš rudos į žaliai mėlyną. Iš įpilto geležies (II) tirpalo atimama viena dešimtoji dalis šio naudoto tirpalo tūrio. Tariama, kad skirtumas – n ml.

Tas pats pakartojama su palyginamojo bandinio kolba. Tariama, kad skirtumas – n' ml.

5. **Rezultatų užrašymas**

Etanolis išreiškiamas gramais cukraus kilogramui ir užrašomas su vienu skaičiumi po kablelio.

5.1. *Skaičiavimo metodas*

n' ml geležies tirpalo redukuoja 20 ml dichromato tirpalo, kuris oksiduoja 157,85 mg gryno etanolio.

Vienas mililitras geležies (II) tirpalo redukuoja taip, kaip ir

((157,85)/(n')) mg etanolio.

n' – n ml geležies (II) tirpalo redukuoja taip, kaip ir:

157,85 × ((n' – n)/(n')) mg etanolio.

Etanolio koncentracija gramais rektifikuotos koncentruotos misos kilogramui apskaičiuojama pagal formulę:

7,892 × ((n' – n)/(n'))

Etanolio koncentracija gramais suminio cukrų kiekio kilogramui apskaičiuojama pagal formulę:

789,2 × ((n' – n)/(n' × P))

P = procentinė suminio cukrų kiekio koncentracija koncentruotoje rektifikuotoje vynuogių misoje (m/m).

f) ***Mezo-inozitolis, scilo-inozitolis ir sacharozė***

1. **Metodo esmė**

Sililintų darinių nustatymas dujų chromatografijos metodu

2. **Reagentai**

2.1. Vidinis etalonas: ksilitolis (maždaug 10 g/l vandeninio tirpalo, į kurį įdėta ant mentelės galiuko natrio azido).

2.2. Bis (trimetilsilil)trifluoracetamidas – BSTFA – ($C_8H_{18}F_3NOSi_2$).

2.3. Trimetilchlorsilanase (C_3H_9ClSi)

2.4. Piridinas p.a. (C_5H_5N)

2.5. Mezo-inozitolis ($C_6H_{12}O_6$)

3. **Aparatūra**

3.1. Dujų chromatografas

3.2. Kapiliarinė kolonėlė (pvz., lydytas kvarcas, padengtas OV 1; plėvelės storis 0,015 μm; kolonėlės ilgis 25 m, o vidinis skersmuo 0,3 mm).

Darbo sąlygos: dujų nešiklis: vandenilis ar helis,

— dujų nešiklio tekėjimo greitis: apie 2 ml/min,

— purkštuko ir detektoriaus temperatūra: 300 °C,

— temperatūros programavimas: 1 minutė esant 160 °C, 4 °C per minutę iki 260 °C, pastovi 260 °C temperatūra 15 minučių,

— padalijimo santykis: apie 1: 20.

3.3. Integratorius.

3.4. 10 μl mikrošvirkštas.

3.5. 50 µl, 100 µl ir 200 µl mikropipetės.

3.6. 2 ml kolbos su tefloniniais kamščiais.

3.7. Krosnelė.

4. **Darbo eiga**

Į 50 ml kolbą įdedama 5 g rektifikuotos koncentruotos misos bandinio, kuris prieš tai buvo labai tiksliai pasvertas. Įpilama 1 µl etaloninio ksilito tirpalo (2.1) ir iki žymės paskiedžiama vandeniu. Viskas sumaišoma. Į kolbą (3.6) įpilama 100 µl tirpalo ir išgarinama šilto oro srovėje. Garinimą pagreitina 100 µl absoliutaus etilo alkoholio.

Likutis atsargiai ištirpinamas 100 µl piridino (2.4) ir įpilama 100 µl bis-(trimetilsilil) trifluoracetamido (2.2) ir 10 µl trimetilchlorsilano (2.3). Kolba užkemšama tefloniniu kamščiu ir pašildoma vieną valandą esant 60 °C temperatūrai.

Nupilama 0,5 µl skaidraus tirpalo ir įpurškiama su pakaitinta tuščiavidure adata pagal nurodytą skilimo santykį.

5. **Rezultatų skaičiavimas**

5.1. Paruošiamas tirpalas iš:

60 g/l gliukozės, 60 g/l fruktozės, 1 g/l mezo-inozitolio ir 1 g/l sacharozės.

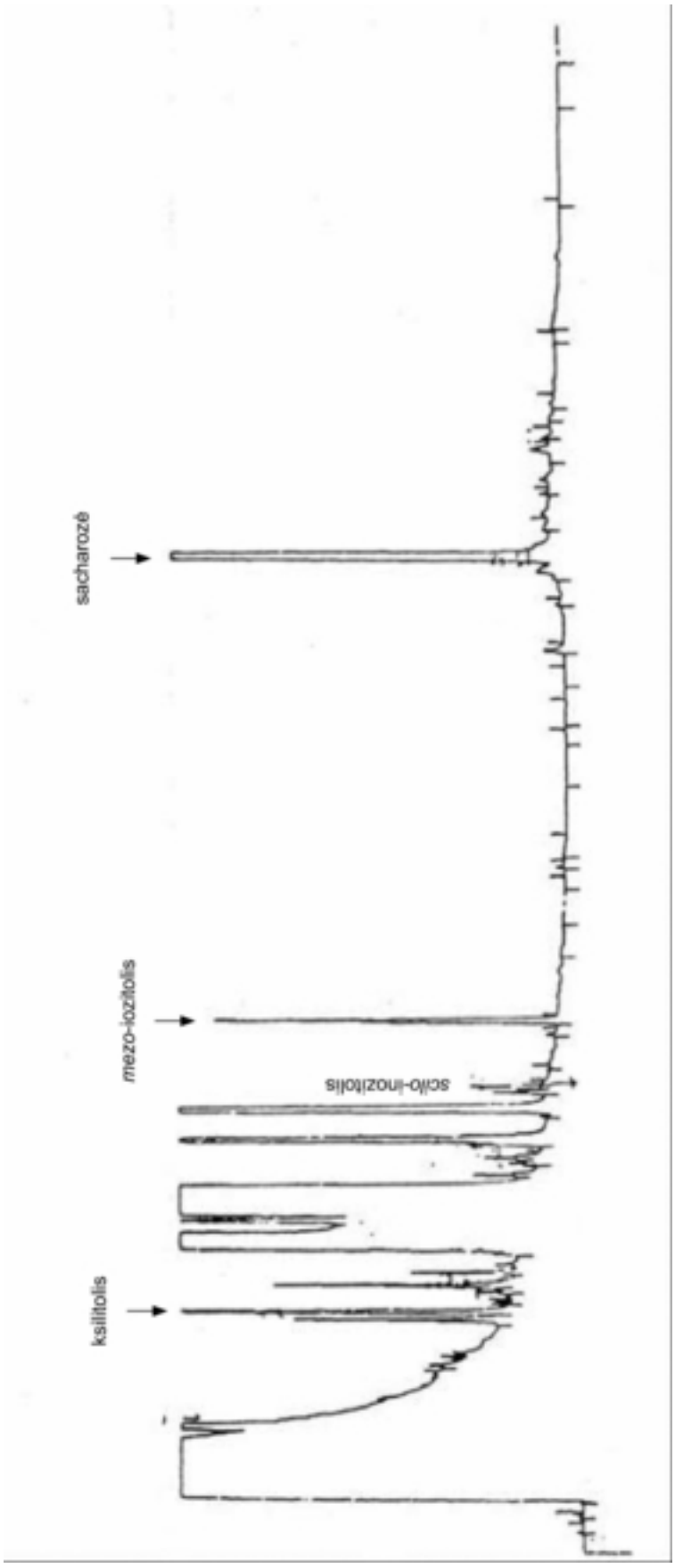
Pasveriama 5 g šio tirpalo ir pakartojama visa darbo eiga, kuri aprašyta 4 skirsnyje. Iš chromatogramos pagal ksilitolį apskaičiuojami mezo-inozitolio ir sacharozės rezultatai.

Analizuojant scylo-inozitolį, kurio negalima nusipirkti ir kurio sulaikymo trukmė yra tarp paskutinės gliukozės anomerinių formų smailės ir mezo-inozitolio smailės (žr. diagramą), imamas tas pats rezultatas kaip ir mezo-inozitoliui.

6. **Rezultatų užrašymas**

6.1. Mezo-inozitolis ir scilo-inozitolis reiškiami cukrų miligramais viename kilograme.

Sacharozės kiekis išreiškiamas gramais viename misos kilograme.


sacharozė
mezo-inozitolis
scilo-inozitolis
ksilitolis

V PRIEDAS

16 STRAIPSNIO ANTROJE PASTRAIPOJE MINIMA ATITIKMENŲ LENTELĖ

Reglamentas (EB) Nr. 1493/1999	Reglamentas (EEB) Nr. 2676/90	Reglamentas (EB) Nr. 423/2008	Šis reglamentas
—	—	1 straipsnis	1 straipsnis
—	—	—	2 straipsnis
43 straipsnio 1 dalis	—	5 straipsnis	3 straipsnio 1 dalis
43 straipsnio 2 dalies pirma įtrauka	—	23 straipsnis	3 straipsnio 2 dalis
43 straipsnio 2 dalies pirma įtrauka	—	24 straipsnis	3 straipsnio 3 dalis
43 straipsnio 2 dalies pirma įtrauka	—	34, 35 ir 36 straipsniai	3 straipsnio 4 dalis
—	—	44 straipsnis	4 straipsnis
43 straipsnio 2 dalies antra įtrauka	—	—	5 straipsnis
43 straipsnio 2 dalies trečia įtrauka	—	—	6 straipsnis
—	—	38 straipsnis	7 straipsnis
42 straipsnio 6 dalis	—	39 straipsnis	8 straipsnis
—	—	6 straipsnis	9 straipsnis
—	—	46 straipsnis	10 straipsnio 1 dalis
—	—	45 straipsnis	10 straipsnio 2 dalis
—	—	32 straipsnis	11 straipsnis
—	—	29 straipsnis	12 straipsnis
—	—	30 straipsnis	13 straipsnis
—	—	21 straipsnis	14 straipsnis
—	1 straipsnio 1 dalis	47 straipsnis	15 straipsnis
—	—	48 straipsnis	16 straipsnis
IV priedas	—	7 ir 12 straipsniai	I A priedas
—	—	10 straipsnis	I A priedo 1 priedėlis
—	—	8 straipsnis	I A priedo 2 priedėlis
—	—	9 straipsnis	I A priedo 3 priedėlis
—	—	13 straipsnis	I A priedo 4 priedėlis
—	—	14, 15 ir 16 straipsniai	I A priedo 5 priedėlis
—	—	17 straipsnis	I A priedo 6 priedėlis
—	—	18 straipsnis	I A priedo 7 priedėlis
—	—	19 straipsnis	I A priedo 8 priedėlis
—	—	22 straipsnis	I A priedo 9 priedėlis
V priedo A skyrius	—	—	I B priedas
V priedo B skyrius	—	—	I C priedas
V priedo F skyrius	—	—	I D priedas
V priedo H skyrius	—	28 straipsnis	II A priedas
V priedo I skyrius	—	4 straipsnis	II B priedas
VI priedo K skyrius	—	—	II C priedas
V priedo J skyrius	—	25 ir 37 straipsniai	III A priedas
—	—	43 straipsnis	III A priedas
VI priedo L skyrius	—	40 ir 41 straipsniai	III B priedas
—	Priedo 39 dalis	—	IV A priedas
—	Priedo 42 dalis	—	IV B priedas