

## I

(Retsakter hvis offentliggørelse er obligatorisk)

**KOMMISSIONENS FORORDNING (EF) Nr. 1622/2000**

af 24. juli 2000

**om visse gennemførelsesbestemmelser til Rådets forordning (EF) nr. 1493/1999 om den fælles markedsordning for vin, og om en EF-kodeks for ønologiske fremgangsmåder og behandlingsmetoder**

KOMMISSIONEN FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til Traktaten om Oprettelse af Det Europæiske Fællesskab,

under henvisning til Rådets forordning (EF) nr. 1493/1999 af 17. maj 1999 om den fælles markedsordning for vin<sup>(1)</sup>, særlig artikel 42, 44, 45, 46 og 80, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Afsnit V, kapitel I, i forordning (EF) nr. 1493/1999 og flere bilag til nævnte forordning indeholder generelle bestemmelser om ønologiske fremgangsmåder og behandlingsmetoder og derudover henvisninger til gennemførelsesbestemmelser, som skal vedtages af Kommissionen.
- (2) Indtil vedtagelsen af forordning (EF) nr. 1493/1999 var disse bestemmelser spredt i en lang række forskellige EF-forordninger. Af hensyn til de erhvervsdrivende i EF og de myndigheder, der skal anvende EF-bestemmelserne, bør alle disse bestemmelser samles i en kodeks for ønologiske fremgangsmåder og behandlingsmetoder, og forordningerne vedrørende dette emne ophæves, dvs. Kommissionens forordning (EØF) nr. 1618/70<sup>(2)</sup>, Kommissionens forordning (EØF) nr. 1972/78<sup>(3)</sup>, senest ændret ved forordning (EØF) nr. 45/80<sup>(4)</sup>, Kommissionens forordning (EØF) nr. 2394/84<sup>(5)</sup>, senest ændret ved forordning (EØF) nr. 2751/86<sup>(6)</sup>, Kommissionens forordning (EØF) nr. 305/86<sup>(7)</sup>, Kommissionens forordning (EØF) nr. 1888/86<sup>(8)</sup>, Kommissionens forordning (EØF) nr. 2202/89<sup>(9)</sup>, Kommissionens forordning (EØF)

nr. 2240/89<sup>(10)</sup>, Kommissionens forordning (EØF) nr. 3220/90<sup>(11)</sup>, senest ændret ved forordning (EF) nr. 1477/1999<sup>(12)</sup>, Kommissionens forordning (EF) nr. 586/93<sup>(13)</sup>, senest ændret ved forordning (EF) nr. 693/96<sup>(14)</sup>, Kommissionens forordning (EF) nr. 3111/93<sup>(15)</sup>, senest ændret ved forordning (EF) nr. 693/98<sup>(16)</sup>, og Kommissionens forordning (EF) nr. 1128/96<sup>(17)</sup>.

- (3) Denne EF-kodeks bør indeholde de nugældende bestemmelser med de tilpasninger, som de nye krav i forordning (EF) nr. 1493/1999 nødvendiggør. Der bør dog foretages visse ændringer af nævnte bestemmelser for at opnå en bedre sammenhæng og en forenkling og for at råde bod på visse bestående lakuner, så der kan vedtages et fuldstændigt EF-regelsæt på dette område. Nogle bestemmelser bør også præciseres for at opnå større retssikkerhed i forbindelse med deres anvendelse.
- (4) For at forenkle bestemmelserne på dette område bør der kun fastsættes de gennemførelsesbestemmelser, som Rådet udtrykkeligt har anført i nævnte forordning. Herudover skulle bestemmelserne i traktatens artikel 28 ff. være tilstrækkelige til at sikre den fri bevægelighed for vinprodukter, for så vidt angår de ønologiske krav.
- (5) Det bør endvidere præciseres, at denne kodeks ikke indebærer nogen indskrænkning af de særlige bestemmelser, der er fastsat på andre områder. Sådanne særlige bestemmelser kan bl.a. være fastsat eller blive fastsat i fødevarerlovgivningen.

<sup>(1)</sup> EFT L 179 af 14.7.1999, s. 1.

<sup>(2)</sup> EFT L 175 af 8.8.1970, s. 17.

<sup>(3)</sup> EFT L 226 af 17.8.1978, s. 11.

<sup>(4)</sup> EFT L 7 af 11.1.1980, s. 12.

<sup>(5)</sup> EFT L 224 af 21.8.1984, s. 8.

<sup>(6)</sup> EFT L 253 af 5.9.1986, s. 11.

<sup>(7)</sup> EFT L 38 af 13.2.1986, s. 13.

<sup>(8)</sup> EFT L 163 af 13.6.1986, s. 19.

<sup>(9)</sup> EFT L 209 af 21.7.1989, s. 31.

<sup>(10)</sup> EFT L 215 af 26.7.1989, s. 16.

<sup>(11)</sup> EFT L 308 af 8.11.1990, s. 22.

<sup>(12)</sup> EFT L 171 af 7.7.1999, s. 6.

<sup>(13)</sup> EFT L 61 af 13.3.1993, s. 39.

<sup>(14)</sup> EFT L 97 af 18.4.1996, s. 17.

<sup>(15)</sup> EFT L 278 af 11.11.1993, s. 48.

<sup>(16)</sup> EFT L 96 af 28.3.1998, s. 17.

<sup>(17)</sup> EFT L 150 af 25.6.1996, s. 13.

- (6) Artikel 42, stk. 5, i forordning (EF) nr. 1493/1999 åbner mulighed for, at der til fremstilling af de produkter, der er anført i nævnte artikel, kan anvendes druer af andre sorter end dem, der i den klassificering, der er opstillet efter artikel 19 i nævnte forordning, er opført som druesorter til persning, og deraf afledte produkter. Der bør opstilles en liste over de sorter, for hvilke der er fastsat sådanne undtagelser.
- (7) På grundlag af bilag V til forordning (EØF) nr. 1493/1999 bør der udarbejdes en liste over de kvalitetsvine fra bestemte dyrkningsområder (khvbd), som der er tilladt særlige fremstillingsregler for. For lettere at identificere produkterne og fremme samhandelen i EF bør der henvises til den varebeskrivelse, der er fastlagt i EF-bestemmelserne eller eventuelt i de nationale bestemmelser.
- (8) Der bør også på grundlag af bilag IV til forordning (EF) nr. 1493/1999 fastsættes grænseværdier for anvendelsen af bestemte stoffer og betingelser for anvendelsen af nogle af disse stoffer.
- (9) Det er på baggrund af de på nuværende tidspunkt foreliggende tekniske og videnskabelige oplysninger om tilsætning af lysozym, navnlig med hensyn til de kvalitative og hygiejnemæssige egenskaber ved vine, der er behandlet med dette stof, ikke muligt at fastlægge endelige grænseværdier for denne nye behandling. Der bør derfor i første omgang ikke gives tilladelse til sådan behandling, og der bør foretages yderligere forsøg i det kommende produktionsår.
- (10) Ifølge artikel 44 i forordning (EØF) nr. 337/79<sup>(1)</sup>, som ændret ved forordning (EØF) nr. 3307/85<sup>(2)</sup>, skulle det maksimale indhold af svovldioxid i andre vine end mousserende vine, hedvine og visse kvalitetsvine reduceres med 15 mg/l fra den 1. september 1986. For at der ikke skulle opstå problemer med at afsætte vine som følge af denne ændring af produktionsbestemmelserne, blev det tilladt også efter denne dato til direkte konsum at afsætte vine med oprindelse i EF, bortset fra Portugal, fremstillet inden nævnte dato, og i en overgangsperiode på ét år regnet fra nævnte dato, vine med oprindelse i tredjelande eller Portugal, når det samlede indhold af svovldioxid er i overensstemmelse med de EF-bestemmelser og i givet fald de spanske bestemmelser, der var gældende før den 1. september 1986. Denne foranstaltning bør forlænges, da der stadig findes sådanne vine på lager.
- (11) Ifølge artikel 12 og 16 i forordning (EØF) nr. 358/79<sup>(3)</sup> skulle maksimumsindholdet af svovldioxid i mousserende vine, mousserende kvalitetsvine og mousserende kvalitetsvine fra bestemte dyrkningsområder nedsættes med på 15 mg/l fra den 1. september 1986. Med hensyn til mousserende vine med oprindelse i EF, bortset fra Portugal, åbnedes der i artikel 22, stk. 1, i forordning (EØF) nr. 358/79 mulighed for at afsætte disse produkter, indtil lagrene var opbrugt, hvis de er fremstillet i overensstemmelse med forordning (EØF) nr. 358/79 i dens ordlyd inden den 1. september 1986. Der bør fastsættes overgangsbestemmelser for importerede mousserende vine og mousserende vine med oprindelse i Spanien og Portugal, der er fremstillet inden den 1. september 1986, for at undgå afsætningsvanskeligheder for disse produkter. Det bør tillades, at disse produkter kan udbydes i en overgangsperiode efter denne dato, hvis deres totalindhold af svovldioxid overholder de EF-bestemmelser, der var gældende inden den 1. september 1986.
- (12) Maksimumsindholdet af flygtig syre i vin er fastsat i afsnit B, punkt 1, i bilag V til forordning (EØF) nr. 1493/1999. Der kan fastsættes undtagelser for visse kvbd og visse bordvine, der benævnes ved en geografisk betegnelse, og for vine med et alkoholindhold på 13 % eller derover. Nogle vine med oprindelse i Tyskland, Spanien, Frankrig, Italien, Østrig og Det Forenede Kongerige henhørende under disse kategorier har normalt som følge af særlige fremstillingsmetoder og deres høje alkoholindhold et højere indhold af flygtig syre end det i nævnte bilag V fastsatte. For at disse vine fortsat kan fremstilles efter de traditionelle metoder, der giver dem deres karakteristiske egenskaber, bør der fastsættes undtagelser fra afsnit B, punkt 1, i nævnte bilag V.
- (13) Efter afsnit D, punkt 3, i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999 bør de vindyrkningsområder, hvor saccharose traditionelt er blevet tilsat i overensstemmelse med de pr. 8. maj 1970 gældende regler, nærmere angives.
- (14) Eftersom vindyrkningen er af begrænset omfang i Stortertugdømmet Luxembourg, kan myndighederne foretage en systematisk analytisk kontrol af alle partier af produkter, der anvendes til vinfremstilling. Så længe det forholder sig sådan, er det ikke absolut nødvendigt at kræve anmeldelse af planlagt tilsætning.

(1) EFT L 54 af 5.3.1979, s. 1.

(2) EFT L 367 af 31.12.1985, s. 39.

(3) EFT L 54 af 5.3.1979, s. 130.

- (15) I afsnit G, punkt 5, i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999 er det fastsat, at hver tilsætnings-, syrnings- og afsyringsproces skal anmeldes til myndighederne. Det samme gælder med hensyn til de mængder sukker, koncentreret druemost eller rektificeret koncentreret druemost, som de fysiske eller juridiske personer, der udfører processerne, ligger inde med. Anmeldelserne skal gøre det muligt at føre kontrol med nævnte processer. Derfor skal anmeldelserne sendes til myndighederne i den medlemsstat, på hvis område den pågældende proces foregår, og de skal være så nøjagtige som muligt og være myndighederne i hænde tidnok til, at processen kan kontrolleres effektivt, når det drejer sig om forhøjelse af alkoholindholdet. Med hensyn til syring og afsyning er en efterfølgende kontrol tilstrækkelig. Derfor, og for at lette administrationen, bør det tillades, at anmeldelserne, bortset fra den første i produktionsåret, afgives ved ajourføring af fortegnelser, der regelmæssigt kontrolleres af myndighederne.
- (16) I afsnit F, punkt 1, i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999 er der fastsat en række bestemmelser for sødning af vin. Disse bestemmelser vedrører navnlig bordvin. De gælder i første række for bordvine, men efter afsnit G, punkt 2, i bilag VI til samme forordning gælder de også for kvbd.
- (17) Sødning af vin må ikke medføre en yderligere tilsætning i forhold til de grænseværdier, der er fastsat i afsnit C i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999. For at tage hensyn hertil, er der i afsnit F, punkt 1, i bilag V til samme forordning fastsat særlige bestemmelser. Endvidere har kontrolforanstaltninger vist sig at være ubetinget nødvendige for at sikre, at de pågældende bestemmelser overholdes.
- (18) For at gøre kontrollen mere effektiv bør sødning af vin kun finde sted i produktionsleddet eller i et led, der ligger så tæt som muligt op ad produktionen. Sødning af vin bør derfor begrænses til produktions- og engros-handelsleddet.
- (19) Kontrolorganet skal underrettes om den sødning, der agtes foretaget. Med dette formål for øje bør det fastsættes, at enhver, der vil foretage en sødning, skriftligt anmelder dette til kontrolorganet. Denne fremgangsmåde kan dog lempes, hvis der i en virksomhed ofte eller til stadighed foretages sødning.
- (20) Formålet med anmeldelsen er at gøre det muligt at føre kontrol med den pågældende proces. Det er derfor nødvendigt, at anmeldelserne sendes til myndighederne i den medlemsstat, på hvis område den pågældende proces foregår, at de er så nøjagtige som muligt, og at de er myndighederne i hænde inden processens påbegyndelse.
- (21) For at kontrollen kan blive effektiv, er det nødvendigt, at der indgives en anmeldelse for de mængder druemost og koncentreret druemost, som den pågældende ligger inde med inden sødningen. Denne anmeldelse opfylder dog kun sit formål, hvis den kobles sammen med en forpligtelse til at føre ind- og udgangsbøger over de produkter, der anvendes til sødningen.
- (22) For at undgå, at der anvendes saccharose til sødning af hedvine, bør det tillades, at der foruden koncentreret druemost også kan anvendes rektificeret koncentreret druemost.
- (23) Forskæring er en gængs ønologisk fremgangsmåde, og af hensyn til de mulige virkninger heraf er det nødvendigt at opstille bestemmelser for brugen af denne fremgangsmåde, navnlig for at undgå misbrug.
- (24) Forskæring er en blanding af vin eller most af forskellige oprindelser eller forskellige kategorier.
- (25) I tilfælde af vin eller most fra samme vindyrkningszone i EF eller fra samme produktionsområde i et tredjeland er det af stor betydning for handelsværdien, at den geografiske oprindelse eller druesorten angives. Som forskæring bør derfor også betragtes blanding af vin eller druemost, der kommer fra samme område, men fra forskellige geografiske delområder inden for dette, og blanding af vin og druemost fremstillet af forskellige druesorter eller fra forskellige høstår, når dette er angivet i beskrivelsen af den vare, som opnås ved processen.
- (26) Ifølge artikel 42, stk. 6, i forordning (EF) nr. 1493/1999 er det i princippet forbudt at forskære en hvid bordvin med en rød bordvin, men der gælder en undtagelse for de områder, hvor der har været tradition for denne fremgangsmåde.
- (27) På grundlag af denne undtagelse bør der for Spanien fastsættes særlige gennemførelsesbestemmelser, hvor der tages hensyn til strukturen inden for vindyrkningen og forbrugernes holdning, som ændrer sig langsomt.
- (28) For at muligheden for at forskære hvide bordvine og røde bordvine begrænses til Spanien, hvor den er nødvendig, må det sikres, at således fremstillede vine ikke afsættes til konsum uden for Spanien.
- (29) Der bør gives medlemsstaterne mulighed for at tillade, at der i en begrænset periode i forsøgsøjemed anvendes visse ønologiske fremgangsmåder og behandlingsmetoder, der ikke er medtaget i forordning (EF) nr. 1493/1999.

(30) Ifølge artikel 46, stk. 3, i forordning (EF) nr. 1493/1999 skal der fastsættes analysemetoder, som gør det muligt at fastslå sammensætningen af de produkter, der er omfattet af artikel 1 i nævnte forordning, og regler, som gør det muligt at konstatere, om de pågældende produkter har undergået en behandling, der er i strid med de tilladte ønologiske fremgangsmåder.

(31) Afsnit J, punkt 1, i bilag VI til forordning (EF) nr. 1493/1999 indeholder bestemmelser om en analytisk undersøgelse, der mindst omfatter værdierne af de faktorer, der er nævnt i punkt 3 i det pågældende afsnit, og som er karakteristiske for den pågældende kvbd.

(32) Kontrollen med oplysningerne i dokumenterne for de pågældende produkter nødvendiggør, at der indføres ensartede analysemetoder til sikring af præcise og sammenlignelige oplysninger. Disse metoder bør følgelig være obligatoriske for alle handelstransaktioner og al kontrol. Under hensyn til nødvendigheden af kontrol og de begrænsede muligheder i handelsleddet i så henseende bør der tillades et vist antal forenklede fremgangsmåder, der muliggør en hurtig og tilstrækkeligt sikker bestemmelse af de faktorer, som ønskes konstateret.

(33) EF-analysemetoder for vin er fastsat ved Kommissionens forordning (EØF) nr. 2676/90<sup>(1)</sup>. Da de deri beskrevne metoder stadig er fuldt gyldige, bør forordningen forblive i kraft, idet de almindelige metoder dog med tiden ikke længere vil blive beskrevet.

(34) Ved artikel 80 i forordning (EF) nr. 1493/1999 er der åbnet mulighed for at vedtage overgangsforanstaltninger for at lette overgangen til de ordninger, der er indført ved nævnte forordning. Denne mulighed bør anvendes for at undgå betydelige tab for erhvervsdrivende, som ligger inde med væsentlige lagre af de produkter, der er omhandlet i den pågældende forordning.

(35) De i denne forordning fastsatte foranstaltninger er i overensstemmelse med udtalelse fra Forvaltningskomiteén for Vin —

UDSTEDT FØLGENDE FORORDNING:

#### Artikel 1

#### Denne forordnings anvendelsesområde

EF-bestemmelserne om ønologiske fremgangsmåder og behandlingsmetoder er fastsat i afsnit V, kapitel I, i forordning (EF) nr. 1493/1999 og i bilagene til nævnte forordning samt i denne kodeks, uden at dette dog indskrænker anvendelsen af de generelle bestemmelser, der gælder for alle fødevarer.

<sup>(1)</sup> EFT L 272 af 3.10.1990, s. 1.

Denne kodeks indeholder gennemførelsesbestemmelser til forordning (EF) nr. 1493/1999, navnlig for produkter bestemt til vinfremstilling (afsnit I) og de i EF tilladte ønologiske fremgangsmåder og behandlingsmetoder (afsnit II og III).

#### AFSNIT I

### FORSKRIFTER OM BESTEMTE DRUER OG DRUEMOST

#### Artikel 2

#### Anvendelse af druer af bestemte sorter

1. Vinfremstilling af druer af sorter, der udelukkende er klassificeret som spisedruer, er forbudt.

2. Som en undtagelse fra artikel 42, stk. 5, i forordning (EF) nr. 1493/1999 kan druer af de sorter, der er anført i bilag I til nærværende forordning, i EF anvendes til fremstilling af de i ovennævnte bestemmelse anførte produkter.

#### Artikel 3

#### Anvendelse af visse produkter, der ikke har det foreskrevne naturlige alkoholindhold til fremstilling af mousserende vin, mousserende vin tilsat kulsyre eller perlevin tilsat kulsyre

De år, i hvilke produkter fra vindyrkningszone A og B, der som følge af ugunstige vejrforhold ikke har det for den pågældende vindyrkningszone fastsatte naturlige minimumsalcoholindhold udtrykt i volumen, på de betingelser, der er fastsat i artikel 44, stk. 3, i forordning (EF) nr. 1493/1999, må anvendes til fremstilling af mousserende vin, mousserende vin tilsat kulsyre eller perlevin tilsat kulsyre, er anført i bilag II til nærværende forordning.

#### Artikel 4

#### Anvendelse af druemost af bestemte druesorter til fremstilling af aromatisk mousserende kvalitetsvin og mkvbd af aromatisk type samt undtagelser fra denne anvendelse

1. Listen over de druesorter, hvoraf der efter afsnit I, punkt 3, litra a), i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999 og afsnit K, punkt 10, litra a), i bilag VI til samme forordning skal anvendes druemost eller delvis gæret druemost til sammensætning af cuvée'en til fremstilling af aromatisk mousserende kvalitetsvin og mkvbd af aromatisk type, er anført i del A i bilag III til nærværende forordning.

2. De undtagelser, der er nævnt i afsnit I, punkt 3, litra a), i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999 og afsnit K, punkt 10, litra a), i bilag VI til samme forordning, vedrørende druesorterne og produkterne til sammensætning af cuvée'en, er fastsat i del B i bilag III til nærværende forordning.

## AFSNIT II

### ØNOLOGISKE FREMGANGSMÅDER OG BEHANDLINGSMETODER

#### KAPITEL I

#### GRÆNSEVÆRDIER OG BETINGELSER FOR ANVENDELSEN AF VISSE TILLADTE STOFFER TIL ØNOLOGISKE FORMÅL

##### Artikel 5

#### Grænseværdier for visse stoffer

De tilladte stoffer til ønologiske formål, der er fastsat i bilag IV til forordning (EF) nr. 1493/1999, må kun anvendes inden for de grænseværdier, der er anført i bilag IV til nærværende forordning.

##### Artikel 6

#### Polyvinylpolypyrrolidon

Polyvinylpolypyrrolidon, der kan anvendes i medfør af punkt 1, litra p), og punkt 3, litra y), i bilag IV til forordning (EF) nr. 1493/1999, må kun anvendes, hvis stoffet opfylder de forskrifterne og renhedskriterierne i bilag V til nærværende forordning.

##### Artikel 7

#### Calciumtartrat

Calciumtartrat, der i medfør af punkt 3, litra v), i bilag IV til forordning (EF) nr. 1493/1999 kan anvendes til at fremme udfældningen af vinsten, må kun anvendes, hvis stoffet opfylder forskrifterne i bilag VI til nærværende forordning.

##### Artikel 8

#### Vinsyre

Vinsyre, der i medfør af punkt 1, litra m), i bilag IV til forordning (EF) nr. 1493/1999 og punkt 3, litra l), til samme forordning kan anvendes til afsyring, må kun anvendes for produkter:

- der stammer fra vinstoksorterne Elbling og Riesling

— der er fremstillet af druer høstet i følgende vindyrkningsområder i den nordlige del af vinavlszone A:

- Ahr
- Rheingau
- Mittelrhein
- Mosel-Saar-Ruwer
- Nahe
- Rheinhessen
- Rheinpfalz
- Moselle luxembourgeoise.

##### Artikel 9

#### Aleppofyrharpiks

Aleppofyrharpiks, der kan anvendes i medfør af punkt 1, litra n), i bilag IV til forordning (EF) nr. 1493/1999, må kun anvendes til fremstilling af »retsina«-bordvin. Denne ønologiske fremgangsmåde må kun anvendes:

- på Grækenlands geografiske område
- i forbindelse med druemost fremstillet af druer, for hvilke sort, produktionsområde og vinfremstillingsområde er blevet fastlagt i de græske bestemmelser, der var gældende den 31. december 1980
- ved tilsætning af højst 1 000 g harpiks pr. hl af det anvendte produkt inden gæringen eller, hvis det virkelige alkoholindhold udtrykt i volumen ikke udgør mere end en tredjedel af det totale alkoholindhold udtrykt i volumen, under gæringen.

Hvis Grækenland ønsker at ændre de i andet led nævnte bestemmelser, underrettes Kommissionen forudgående herom. Hvis Kommissionen ikke inden to måneder fra en sådan underretning har reageret herpå, kan Grækenland iværksætte de pågældende ændringer.

##### Artikel 10

#### Betaglucanase

Betaglucanase, der kan anvendes i medfør af punkt 1, litra j), og punkt 3, litra m), i bilag IV til forordning (EF) nr. 1493/1999, må kun anvendes, hvis stoffet opfylder forskrifterne i bilag VII til nærværende forordning.

*Artikel 11***Mælkesyre bakterier**

Mælkesyre bakterier, der kan anvendes i medfør af punkt 1, litra q), og punkt 3, litra z), i bilag IV til forordning (EF) nr. 1493/1999, må kun anvendes, hvis bakterierne opfylder forskrifterne i bilag VIII til nærværende forordning.

*Artikel 12***Ionbytende harpikser**

De ionbytende harpikser, der kan anvendes i medfør af punkt 2, litra h), i bilag IV til forordning (EF) nr. 1493/1999, er copolymerer af styren eller divinylbenzen indeholdende grupper af sulfonsyre eller ammonium. De skal opfylde bestemmelserne i Rådets direktiv 89/109/EØF af 21. december 1988 om indbyrdes tilnærmelse af medlemsstaternes lovgivning om materialer og genstande, bestemt til at komme i berøring med levnedsmidler<sup>(1)</sup>, og de bestemmelser, der på EF-plan og på nationalt plan er vedtaget til gennemførelse af dette direktiv. Ved kontrol baseret på den analysemetode, der er anført i bilag IX til nærværende forordning, må de ionbytende harpikser i hvert af de nævnte opløsningsmidler endvidere ikke afgive mere end 1 mg/l organisk stof. Ionbytende harpikser regenereres ved hjælp af stoffer, der er godkendt i forbindelse med fremstilling af levnedsmidler.

Ionbytende harpikser må kun anvendes under kontrol af en ønolog eller en tekniker og på anlæg, der er godkendt af myndighederne i den medlemsstat, på hvis område disse harpikser anvendes. Myndighederne fastlægger de godkendte ønologers og teknikeres opgaver og ansvar.

*Artikel 13***Kaliumferrocyanid**

Kaliumferrocyanid, der kan anvendes i medfør af punkt 3, litra p), i bilag IV til forordning (EF) nr. 1493/1999, må kun anvendes, hvis behandlingen udføres under kontrol af en ønolog eller en tekniker, der er godkendt af myndighederne i den medlemsstat, på hvis område behandlingen udføres, og for hvem omfanget af ansvaret i givet fald fastlægges af den pågældende medlemsstat.

Vinen skal efter behandling med kaliumferrocyanid indeholde spor af jern.

Bestemmelserne for kontrol med anvendelsen af det produkt, der er omhandlet i denne artikel, fastsættes af medlemsstaterne.

<sup>(1)</sup> EFT L 40 af 11.2.1989, s. 38.

*Artikel 14***Calciumphytat**

Calciumphytat, der kan anvendes i medfør af punkt 3, litra p), i bilag IV til forordning (EF) nr. 1493/1999, må kun anvendes, hvis hver enkelt behandling udføres under kontrol af en ønolog eller en tekniker, der er godkendt af myndighederne i den medlemsstat, på hvis område behandlingen udføres, og for hvem omfanget af ansvaret i givet fald fastlægges af den pågældende medlemsstat.

Vinen skal efter behandlingen indeholde spor af jern.

Bestemmelserne for kontrol med anvendelsen af de produkter, der er omhandlet i stk. 1, fastsættes af medlemsstaterne.

*Artikel 15***DL-vinsyre**

DL-vinsyre, der kan anvendes i medfør af punkt 3, litra s), i bilag IV til forordning (EF) nr. 1493/1999, må kun anvendes, hvis behandlingen udføres under kontrol af en ønolog eller en tekniker, der er godkendt af myndighederne i den medlemsstat, på hvis område behandlingen udføres, og for hvem omfanget af ansvaret i givet fald fastlægges af den pågældende medlemsstat.

Bestemmelserne for kontrol med anvendelsen af det produkt, der er omhandlet i denne artikel, fastsættes af medlemsstaterne.

*Artikel 16***Behandling med elektrodialyse**

Behandling med elektrodialyse, der i medfør af punkt 4, litra b), i bilag IV til forordning (EF) nr. 1493/1999 kan foretages for at sikre vinen stabilisering med hensyn til vinsyreindholdet, må kun foretages, hvis den opfylder forskrifterne i bilag X til nærværende forordning. Behandlingen er forbeholdt bordvin indtil den 31. juli 2001.

*Artikel 17***Urease**

Urease, der i medfør af punkt 4, litra c), i bilag IV til forordning (EF) nr. 1493/1999 kan anvendes til at nedsætte urinstofindholdet i vin, må kun anvendes, hvis den opfylder de forskrifterne og renhedskriterierne i bilag XI til nærværende forordning.

### Artikel 18

#### Tilsætning af ilt

Tilsætning af ilt, der kan foretages i medfør af punkt 4, litra a), i bilag IV til forordning (EF) nr. 1493/1999, skal ske i form af ren luftformig ilt.

### KAPITEL II

#### SÆRLIGE GRÆNSEVÆRDIER OG BETINGELSER

### Artikel 19

#### Svovldioxidindhold

1. Ændringerne af listerne over vinene i afsnit A, punkt 2, i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999 er anført i bilag XII til nærværende forordning.

2. Nedenstående vine kan, indtil lagrene er opbrugt, afsættes til direkte konsum:

- vine med oprindelse i EF, bortset fra Portugal, fremstillet inden den 1. september 1986, med undtagelse af mousserende vin og hedvin
- vine med oprindelse i tredjelande eller Portugal, der er importeret til EF inden den 1. september 1987, med undtagelse af mousserende vin og hedvin

hvis totale svovldioxidindhold ved vinens overgang til direkte konsum ikke overstiger:

- a) 175 mg/l for rødvin
- b) 225 mg/l for hvidvin og rosévin
- c) 225 mg/l for rødvin og 275 mg/l for hvidvin og rosévin, som en undtagelse fra litra a) og b) for vin med et restsukkerindhold udtrykt i invertsukker på 5 g/l eller derover.

Desuden kan følgende vine afsættes til direkte konsum i deres produktionsland og til udførsel til tredjelande, indtil lagrene er opbrugt:

- vine med oprindelse i Spanien fremstillet inden den 1. september 1986, hvis totale svovldioxidindhold ikke overstiger det indhold, der var fastsat i de indtil denne dato gældende spanske bestemmelser
- vine med oprindelse i Portugal fremstillet inden den 1. januar 1991, hvis totale svovldioxidindhold ikke overstiger det indhold, der var fastsat i de indtil denne dato gældende portugisiske bestemmelser.

3. Indtil lagrene er opbrugt, kan der til direkte konsum afsættes mousserende vine med oprindelse i tredjelande eller Portugal, der er importeret til EF inden den 1. september 1987, og hvis totale svovldioxidindhold ikke overstiger henholdsvis:

- 250 mg/l for mousserende vine
- 200 mg/l for mousserende kvalitetsvine.

Desuden kan følgende vine afsættes til direkte konsum i deres produktionsland og til eksport til tredjelande, indtil lagrene er opbrugt:

- vine med oprindelse i Spanien fremstillet inden den 1. september 1986, hvis totale svovldioxidindhold ikke overstiger det indhold, der var fastsat i de indtil denne dato gældende spanske bestemmelser
- vine med oprindelse i Portugal fremstillet inden den 1. januar 1991, hvis totale svovldioxidindhold ikke overstiger det indhold, der var fastsat i de indtil denne dato gældende portugisiske bestemmelser.

### Artikel 20

#### Indhold af flygtig syre

De vine, for hvilke der gælder undtagelser fra maksimumsindholdet af flygtig syre, jf. afsnit B, punkt 3, i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999, er anført i bilag XIII til nærværende forordning.

### Artikel 21

#### Anvendelse af calciumsulfat til bestemte hedvine

Undtagelserne i afsnit J, punkt 4, litra b), i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999 vedrørende anvendelsen af calciumsulfat gælder kun for følgende spanske vine:

- a) »vino generoso« som defineret i afsnit L, punkt 8, i bilag VI til forordning (EF) nr. 1493/1999
- b) »vino generoso de licor« som defineret i afsnit L, punkt 11, i bilag VI til forordning (EF) nr. 1493/1999.

## AFSNIT II

## Artikel 24

## ØNOLOGISKE FREMGANGSMÅDER

## Tilsætning til cuvée'en til fremstilling af mousserende vin

## KAPITEL I

I medfør af afsnit H, punkt 4, og afsnit I, punkt 5, i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999 og afsnit K, punkt 11, i bilag VI til samme forordning kan hver medlemsstat tillade tilsætning til en cuvée på det sted, hvor den mousserende vin fremstilles, på betingelse af:

## TILSÆTNING

## Artikel 22

## Tilladelse til tilsætning af saccharose

De vindyrkningsområder, hvor tilsætning af saccharose er tilladt i medfør af afsnit D, punkt 3, i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999, er følgende:

- a) vindyrkningszone A
- b) vindyrkningszone B
- c) vindyrkningszone C, med undtagelse af vinarealerne i Italien, Grækenland, Spanien, Portugal og i de franske departementer, der hører under appeldomstolen i:
  - Aix-en-Provence
  - Nîmes
  - Montpellier
  - Toulouse
  - Agen
  - Pau
  - Bordeaux
  - Bastia.

Tilsætning ved tørsukring kan dog undtagelsesvis tillades af de nationale myndigheder i de franske departementer, der er nævnt i foregående stykke. Frankrig underretter straks Kommissionen og de øvrige medlemsstater om sådanne tilladelser.

## Artikel 23

## Tilsætning efter usædvanligt dårlige vejrforhold

De år, hvor en forhøjelse af alkoholindholdet udtrykt i volumen som omhandlet i afsnit C, punkt 3, i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999 er tilladt efter proceduren i artikel 75 i nævnte forordning som følge af usædvanligt dårlige vejrforhold, jf. punkt 4 i nævnte afsnit, er anført i bilag XIV til nærværende forordning, i givet fald suppleret med vindyrkningszone, geografisk område og sort.

- a) at ingen af cuvée'ens bestanddele allerede har været genstand for tilsætning
- b) at disse bestanddele udelukkende hidrører fra druer, der er høstet på dens eget område
- c) at tilsætningsprocessen gennemføres i én arbejdsgang
- d) at følgende grænseværdier ikke overskrides:

— 3,5 % vol. for en cuvée, der er sammensat af bestanddele fra vindyrkningszone A, forudsat at det naturlige alkoholindhold i enhver af cuvée'ens bestanddele er på mindst 5 % vol.

— 2,5 % vol. for en cuvée, der er sammensat af bestanddele fra vindyrkningszone B, forudsat at det naturlige alkoholindhold i enhver af cuvée'ens bestanddele er på mindst 6 % vol.

— 2 % vol. for en cuvée, der er sammensat af bestanddele fra vindyrkningszone C I a), C I b), C II og C III, forudsat at det naturlige alkoholindhold i enhver af cuvée'ens bestanddele mindst er på henholdsvis 7,5 % vol., 8 % vol., 8,5 % vol. og 9 % vol.

Ovennævnte grænseværdier udelukker ikke anvendelse af artikel 44, stk. 3, i forordning (EF) nr. 1493/1999 for cuvée'er bestemt til fremstilling af mousserende vin som omhandlet i punkt 15 i bilag I til nævnte forordning.

- e) at den anvendte metode består i tilsætning af saccharose, koncentreret druemost eller rektificeret koncentreret druemost.

## Artikel 25

## Administrative bestemmelser om tilsætning

1. Den anmeldelse af forhøjelse af alkoholindholdet, der er omhandlet i afsnit G, punkt 5, i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999, indgives af de fysiske eller juridiske personer, der foretager de pågældende behandlinger, inden udløbet af den tidsfrist og på de kontrolbetingelser, som fastsættes af myndighederne i den medlemsstat, på hvis område behandlingen finder sted.

2. Den i stk. 1 omhandlede anmeldelse indgives skriftligt og skal indeholde følgende oplysninger:

- anmelderens navn og adresse
- stedet, hvor behandlingen foretages
- dato og klokkeslæt for behandlingens påbegyndelse
- betegnelsen for det produkt, der behandles
- den proces, der anvendes ved behandlingen, og arten af det produkt, der anvendes.

3. Medlemsstaterne kan dog tillade, at der til myndighederne indgives en forudgående anmeldelse, som gælder for flere behandlinger eller for en bestemt periode. En sådan anmeldelse kan kun godtages, hvis anmelderen fører en fortegnelse over de enkelte tilsætninger, jf. stk. 6, og over de i stk. 2 nævnte oplysninger.

4. Medlemsstaterne fastlægger de betingelser, på hvilke en anmelder, der på grund af force majeure hindres i at foretage behandlingen på det i anmeldelsen anførte tidspunkt, indgiver en ny anmeldelse til myndighederne, så der kan foretages fornøden kontrol.

Medlemsstaterne meddeler skriftligt Kommissionen disse bestemmelser.

5. Den i stk. 1 omhandlede anmeldelse er ikke påkrævet i Storhertugdømmet Luxembourg.

6. Oplysningerne om behandlinger til forhøjelse af alkoholindholdet indføres i fortegnelsen umiddelbart efter selve behandlingens afslutning, jf. bestemmelserne vedtaget efter artikel 70 i forordning (EF) nr. 1493/1999.

Hvis en forudgående anmeldelse, som vedrører flere behandlinger, ikke indeholder dato og klokkeslæt for behandlingernes begyndelse, skal disse oplysninger desuden indføres i fortegnelsen forud for hver behandling.

## KAPITEL II

### SYRING OG AFSYRING

#### Artikel 26

#### Administrative bestemmelser om syring og afsyring

1. Den anmeldelse af syring og afsyring, der er omhandlet i afsnit G, punkt 5, i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999, indgives af de erhvervsdrivende senest den anden dag efter, at den første behandling i et produktionsår er blevet foretaget. Den gælder for alle behandlinger i produktionsåret.

2. Den i stk. 1 omhandlede anmeldelse indgives skriftligt og skal indeholde følgende oplysninger:

- anmelderens navn og adresse
- behandlingens art
- stedet, hvor behandlingen er foretaget.

3. Oplysningerne om de enkelte behandlinger til syring og afsyring indføres i fortegnelsen, jf. bestemmelserne vedtaget efter artikel 70 i forordning (EF) nr. 1493/1999.

## KAPITEL III

### FÆLLESBESTEMMELSER OM TILSÆTNING, SYRING OG AFSYRING

#### Artikel 27

#### Syring af og tilsætning til ét og samme produkt

De tilfælde, hvor syring af og tilsætning til ét og samme produkt som defineret i bilag I til forordning (EF) nr. 1493/1999, er tilladt, jf. afsnit E, punkt 7, i bilag V til samme forordning, besluttet efter proceduren i artikel 75 i forordning (EF) nr. 1493/1999 og er anført i bilag XV til nærværende forordning.

#### Artikel 28

#### Generelle bestemmelser om tilsætning til og syring og afsyring af andre produkter end vin

De behandlinger, der er omhandlet i afsnit G, punkt 1, i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999, skal foretages i én arbejdsgang. Medlemsstaterne kan dog fastsætte, at nogle af disse behandlinger kan foretages i flere arbejds gange, hvis en sådan fremgangsmåde giver en bedre slutprodukt. I så fald gælder de grænseværdier, der er fastsat i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999, for den samlede proces.

#### Artikel 29

#### Undtagelse fra de frister, der er fastsat for tilsætning, syring og afsyring

Som en undtagelse fra de frister, der er fastsat i afsnit G, punkt 7, i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999, kan tilsætning, syring og afsyring foretages inden udløbet af de frister, der er anført i bilag XVI til nærværende forordning.

## KAPITEL IV

## SØDNING

## Artikel 30

**Tekniske bestemmelser om sødning**

Sødning af bordvin og af kvbd er kun tilladt i produktions- og engroshandelsledet.

## Artikel 31

**Administrative bestemmelser om sødning**

1. Fysiske og juridiske personer, der foretager sødning af vin, indgiver en anmeldelse heraf til myndighederne i den medlemsstat, på hvis område sødningen skal foregå.

2. Sådanne anmeldelser indgives skriftligt. De skal være myndighederne i hænde mindst 48 timer før den dag, hvor sødningsprocessen påbegyndes.

Hvis der i en virksomhed ofte eller til stadighed foretages sødning af vin, kan medlemsstaterne tillade, at der til myndighederne indgives en anmeldelse vedrørende flere processer eller for en bestemt periode. En sådan anmeldelse kan kun godtages, hvis virksomheden fører en fortegnelse over de enkelte sødningsprocesser og over de i stk. 3 nævnte oplysninger.

3. Anmeldelsen skal indeholde følgende oplysninger:

a) ved sødning som omhandlet i afsnit F, punkt 1, litra a), i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999 og i afsnit G, punkt 2, i bilag VI til samme forordning:

- i) mængde og totalt og faktisk alkoholindhold i den pågældende bordvin eller kvbd
- ii) mængde og totalt og faktisk alkoholindhold i den druemost, der skal tilsættes
- iii) totalt og faktisk alkoholindhold i den pågældende bordvin eller kvbd efter sødningen.

b) ved sødning som omhandlet i afsnit F, punkt 1, litra b), i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999 og i afsnit G, punkt 2, i bilag VI til samme forordning:

- i) mængde og totalt og faktisk alkoholindhold i den pågældende bordvin eller kvbd

ii) mængde og totalt og faktisk alkoholindhold i druemosten eller eventuelt mængde og angivelse af vægtfylden af den koncentrerede druemost, der skal tilsættes

iii) totalt og faktisk alkoholindhold i den pågældende bordvin eller kvbd efter sødningen.

4. De i stk. 1 anførte personer fører ind- og udgangsbøger over druemost og koncentreret druemost, som de ligger inde med til sødning.

## Artikel 32

**Sødning af visse importerede vine**

Sødning af importeret vin som omhandlet i afsnit F, punkt 3, i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999 er undergivet betingelserne i artikel 30 og 31 i nærværende forordning.

## Artikel 33

**Særlige bestemmelser om sødning af hedvine**

1. Sødning på betingelserne i afsnit J, punkt 6, litra a), i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999 er tilladt for »vino generoso de licor« som defineret i afsnit L, punkt 11, i bilag VI til samme forordning.

2. Sødning på betingelserne i afsnit J, punkt 6, litra a), tredje led, i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999 er tilladt for kvbd »Madeira«.

## KAPITEL V

## FORSKÆRING

## Artikel 34

**Definitioner**

1. Ved forskæring som omhandlet i artikel 46, stk. 2, litra b), i forordning (EF) nr. 1493/1999 forstås: blanding af vin eller most fra:

- a) forskellige lande
- b) forskellige vindyrkningszoner i EF, jf. bilag III til forordning (EF) nr. 1493/1999, eller forskellige produktionsområder i et tredjeland

- c) samme vindyrkningszone i EF eller samme produktionsområde i et tredjeland, men
- af forskellig geografisk oprindelse
  - af forskellige druesorter
  - fra forskellige produktionsår,

hvis angivelserne vedrørende de i foregående led omhandlede enkeltheder er givet eller skal gives i beskrivelsen af det pågældende produkt, eller

- d) forskellige kategorier vin eller most.

2. Følgende vin- og mostkategorier betragtes som forskellige:

- rødvin, hvidvin og most eller vin, hvoraf en af disse vinkategorier kan produceres
- bordvin, kvbd og most eller vin, hvoraf en af disse vinkategorier kan produceres.

Ved anvendelsen af dette stykke betragtes rosévin som rødvin.

3. Følgende betragtes ikke som forskæring:

- a) tilsætning af koncentreret druemost eller rektificeret koncentreret druemost med henblik på at forøge det naturlige alkoholindhold i det pågældende produkt
- b) sødning
- af bordvin
  - af en kvbd, hvis sødemidlet er fremstillet i det bestemte dyrkningsområde, som det har navn efter, eller består af rektificeret koncentreret druemost
- c) fremstilling af en kvbd ved en traditionel fremgangsmåde som omhandlet i afsnit D, punkt 2, i bilag VI til forordning (EF) nr. 1493/1999.

#### Artikel 35

##### Generelle bestemmelser om forskæring

1. Det er forbudt at blande og forskære:
- bordvine med hinanden, eller
  - vine egnet til fremstilling af bordvin med hinanden eller med bordvin, eller
  - forskellige kvbd med hinanden,

hvis en af bestanddelene ikke er i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1493/1999 eller nærværende forordning.

2. En blanding af friske druer, druemost, delvis gæret druemost eller ung ikke-færdiggæret vin — hvor et af disse produkter ikke har alle de kendetegn, som kræves til fremstilling af vin, som er egnet til fremstilling af bordvin, eller af bordvin — med produkter, af hvilke sådan vin kan fremstilles, eller med bordvin, kan hverken resultere i en vin egnet til fremstilling af bordvin eller i en bordvin.

3. Ved forskæring anses, med forbehold af bestemmelserne i nedenstående stykker, som bordvin alene sådanne produkter, der fremstilles ved forskæring af bordvine indbyrdes og af bordvine med vine egnede til fremstilling af bordvin, hvis de pågældende egnede vines naturlige totale alkoholindhold ikke overstiger 17 % vol.

4. Uden at det i øvrigt berører artikel 44, stk. 7, i forordning (EF) nr. 1493/1999 og artikel 36 i nærværende forordning kan der ved forskæring af en vin egnet til fremstilling af bordvin med:

- a) en bordvin kun fremstilles en bordvin, hvis den pågældende forskæring finder sted i den vindyrkningszone, hvor den til fremstilling af bordvin egnede vin er blevet produceret
- b) en anden vin egnet til fremstilling af bordvin kun fremstilles en bordvin, hvis:
- denne anden vin, der er egnet til fremstilling af bordvin, er produceret i samme vindyrkningszone
  - forskæringen finder sted i samme vindyrkningszone.

5. Det er forbudt at forskære druemost eller bordvin, som har været genstand for den ønologiske fremgangsmåde, der er omhandlet i punkt 1, litra n), i bilag IV til forordning (EF) nr. 1493/1999, med en druemost eller vin, som ikke har været genstand for denne ønologiske fremgangsmåde.

#### Artikel 36

##### Særlige bestemmelser om forskæring af hvidvin og rødvin i Spanien

1. Efter artikel 42, stk. 6, i forordning (EF) nr. 1493/1999 er forskæring af en vin, der er egnet til fremstilling af hvid bordvin, eller af en hvid bordvin med en vin, der er egnet til fremstilling af rød bordvin, eller med en rød bordvin tilladt på Spaniens område indtil den 31. juli 2005 på betingelse af, at det fremstillede produkt har en rød bordvins kendetegn.

2. Spanske røde bordvine og rosé-bordvine må kun indgå i samhandelen med de øvrige medlemsstater eller eksporteres til tredjelande, hvis de ikke er fremstillet ved en forskæring som omhandlet i stk. 1.

3. Med henblik på anvendelsen af stk. 2 attesterer det af Spaniens udpegede organ de spanske røde bordvines og rosé-bordvines oprindelse ved et stempel i den rubrik, der er forbeholdt officielle bemærkninger i det dokument, der er foreskrevet i artikel 70 i forordning (EF) nr. 1493/1999, efter følgende oplysning »vin, der ikke er fremstillet ved forskæring af hvidvin/rødvin«.

## KAPITEL VI

## TILSÆTNING AF ANDRE PRODUKTER

## Artikel 37

## Tilsætning af destillat til hedvin og visse khvbd

Kendetegnene for de vindestillater og destillater af tørrede druer, som i medfør af afsnit J, punkt 2, litra a), nr. i), andet led, i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999 kan tilsættes hedvin og visse khvbd, er fastsat i bilag XVII til nærværende forordning.

## Artikel 38

## Tilsætning af andre produkter og anvendelse af druemost ved fremstilling af visse khvbd

1. Listen over de khvbd, til hvis fremstilling der efter afsnit J, punkt 1, i bilag VI til forordning (EF) nr. 1493/1999 anvendes druemost eller en blanding heraf med vin, er anført i del A i bilag XVIII til nærværende forordning.

2. Listen over de khvbd, til hvilke det er tilladt at tilsætte de produkter, der er nævnt i afsnit J, punkt 2, litra b), i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999, er anført i del B i bilag XVIII til nærværende forordning.

## Artikel 39

## Tilsætning af alkohol til perlevin

Efter artikel 42, stk. 3, i forordning (EF) nr. 1493/1999 må tilsætning af alkohol til perlevin ikke medføre, at det totale alkoholindhold i perlevin, udtrykt i volumen, forøges med mere end 0,5 % vol. Alkohol må kun tilsættes i form af ekspeditionslikør, og kun hvis der er tale om en metode, der er tilladt efter de gældende bestemmelser i producentmedlemsstaten, og Kommissionen og de øvrige medlemsstater har fået meddelelse om disse bestemmelser.

## KAPITEL VII

## VISSE BETINGELSER VEDRØRENDE LAGRING

## Artikel 40

## Lagring af visse hedvine

Lagring på de betingelser, der er foreskrevet i afsnit J, punkt 6, litra c), i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999, er tilladt for khvbd »Madeira«.

## AFSNIT III

## ANVENDELSE AF NYE ØNOLOGISKE FREMGANGSMÅDER I FORSØGSØJEMED

## Artikel 41

## Generelle regler

1. De enkelte medlemsstater kan i forsøgsøjemed som omhandlet i artikel 46, stk. 2, litra f), i forordning (EF) nr. 1493/1999 for en periode på højst tre år tillade anvendelse af visse ønologiske fremgangsmåder eller behandlingsmetoder, der ikke er tilladt i forordning (EF) nr. 1493/1999 eller i nærværende forordning, hvis:

- de pågældende fremgangsmåder eller behandlingsmetoder opfylder betingelserne i artikel 42, stk. 2, i forordning (EF) nr. 1493/1999
- de mængder, der gøres til genstand for de pågældende fremgangsmåder eller behandlingsmetoder, højst andrager 50 000 hl pr. år og pr. forsøg
- de derved fremstillede produkter ikke sendes uden for den medlemsstat, på hvis område forsøget er gennemført
- den pågældende medlemsstat ved forsøgets begyndelse underretter Kommissionen og de øvrige medlemsstater om betingelserne for hver tilladelse.

Et forsøg omfatter den eller de processer, der indgår i et forskningsprojekt, som skal være nøje defineret og beskrevet i én forsøgsprotokol.

2. Inden udløbet af den periode, der er omhandlet i stk. 1, sender den pågældende medlemsstat Kommissionen en meddelelse om det tilladte forsøg. Den underretter de øvrige medlemsstater om forsøgsresultaterne. Den pågældende medlemsstat kan i givet fald afhængigt af resultaterne indgive en anmodning til Kommissionen om tilladelse til at fortsætte forsøget, eventuelt med en større mængde end ved det første forsøg, for en ny periode på højst tre år. Medlemsstaten indsender den fornødne dokumentation til støtte for anmodningen.

3. Kommissionen træffer efter proceduren i artikel 75 i forordning (EF) nr. 1493/1999 afgørelse om den anmodning, der er omhandlet i stk. 2. Samtidig kan Kommissionen afgøre, om forsøget kan fortsættes i andre medlemsstater på samme betingelser.

4. Efter at have indsamlet alle oplysninger om det pågældende forsøg forelægger Kommissionen i givet fald ved udløbet af den i stk. 1 eller stk. 2 omhandlede periode Rådet et forslag med henblik på en endelig godkendelse af den ønologiske fremgangsmåde eller behandlingsmetode, som forsøget har vedrørt.

## AFSNIT VI

## AFSLUTTENDE BESTEMMELSER

## Artikel 42

**Vine fremstillet før den 1. august 2000**

Vine, der er fremstillet før den 1. august 2000, kan udbydes og leveres til direkte konsum efter denne dato, forudsat at de er i overensstemmelse med de EF-bestemmelser eller nationale bestemmelser, der var gældende inden denne dato.

## Artikel 43

**Betingelser for destillation, omsætning og anvendelse af produkter, der ikke er i overensstemmelse med forordning (EF) nr. 1493/1999 eller med nærværende forordning**

1. Produkter, som efter artikel 45, stk. 1, i forordning (EF) nr. 1493/1999 ikke må udbydes eller leveres til direkte konsum, skal destrueres. Medlemsstaterne kan dog tillade, at visse produkter, som de selv fastsætter kendetegnene for, kan anvendes på destillerier eller eddikefabrikker eller til industrielt brug.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 24. juli 2000.

2. Sådanne produkter må ikke uden gyldig grund opbevares af en producent eller en handlende og må kun omsættes, hvis de er bestemt til et destilleri, en eddikefabrik, en virksomhed, som anvender dem til industriformål eller til industriprodukter, eller et bortskaffelsesanlæg.

3. Medlemsstaterne kan med henblik på en bedre identificering af vine som omhandlet i foregående stykke lade disse tilsætte denatureringsmidler eller indikatorer. De kan også, hvis der foreligger en rimelig begrundelse, forbyde de i stk. 1 omhandlede anvendelser og lade produkterne bortskaffe.

## Artikel 44

## Ophævelse

1. Forordning (EØF) nr. 1618/70, (EØF) nr. 1972/78, (EØF) nr. 2394/84, (EØF) nr. 305/86, (EØF) nr. 1888/86, (EØF) nr. 2202/89, (EØF) nr. 2240/89, (EØF) nr. 3220/90, (EF) nr. 3111/93 og (EF) nr. 1128/96 ophæves.

2. Forordning (EØF) nr. 2676/90 anvendes for produkter omfattet af forordning (EF) nr. 1493/1999. Bestemmelserne i kapitel 1, punkt 5, kapitel 3, punkt 5, kapitel 5, punkt 3.2, kapitel 12, punkt 3, kapitel 16, punkt 3, kapitel 18, punkt 3, kapitel 23, punkt 3, kapitel 25, punkt 2.3, kapitel 26, punkt 3, kapitel 27, punkt 3, kapitel 30, punkt 3, kapitel 37, punkt 3, og kapitel 40, punkt 1.4, bilaget til forordning (EØF) nr. 2676/90 ophæves fra den 1. august 2001.

## Artikel 45

Denne forordning træder i kraft på syvendedagen efter offentliggørelsen i *De Europæiske Fællesskabers Tidende*.

Den anvendes fra den 1. august 2000.

På Kommissionens vegne

Franz FISCHLER

Medlem af Kommissionen

## BILAG I

**Liste over druesorter, hvis druer som en undtagelse fra artikel 42, stk. 5, i forordning (EF) nr. 1493/1999 må anvendes til fremstilling af de i nævnte bestemmelse anførte produkter**

*(artikel 2 i denne forordning)*

(p.m.)

---

## BILAG II

**År, i hvilke de produkter fra vindyrkningszone A og B, der ikke har det minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen, der er fastsat i forordning (EF) nr. 1493/1999, må anvendes til fremstilling af mousserende vin, mousserende vin tilsat kulsyre eller perlevin tilsat kulsyre**

*(artikel 3 i denne forordning)*

(p.m.)

---

## BILAG III

**A. Liste over de druesorter, hvis druer kan anvendes til sammensætning af cuvée'en til fremstilling af aromatisk mousserende kvalitetsvin og mkvbd af aromatisk type**

(artikel 4 i denne forordning)

Aleatico N

Ασύρτικο (Asírtiko)

Bourboulenc B

Brachetto N

Clairette B

Colombard B

Freisa N

Gamay N

Gewürztraminer Rs

Girò N

Γλυκερύθρα (Glikeríthra)

Huxelrebe

Macabeu B

Alle malmsey-sorter

Mauzac, hvid og rosé

Monica N

Μοσχούλο (Moschofilero)

Müller-Thurgau B

Alle muscat-sorter

Parellada B

Perle B

Piquepoul B

Poulsard

Prosecco

Ροδίτης (Roditis)

Scheurebe

Torbato

**B. Undtagelser som omhandlet i afsnit I, punkt 3, litra a), i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999 og afsnit K, punkt 10, litra a), i bilag VI til samme forordning vedrørende sammensætningen af cuvée'en til fremstilling af aromatisk mousserende kvalitetsvin og mkvbd af aromatisk type**

Som undtagelse fra afsnit K, punkt 10, litra a), i bilag VI kan en mkvbd af aromatisk type fremstilles ved til sammensætningen af cuvée'en at anvende vin fremstillet af druer af sorten »Prosecco« høstet i følgende bestemte dyrkningsområder med oprindelsesbetegnelse: »Conegliano-Valdobbiadene« og »Montello e Colli Asolani«.

---

## BILAG IV

## Grænseværdier for visse stoffer

(artikel 5 i denne forordning)

Ved brug af de stoffer, der er nævnt i bilag IV til forordning (EF) nr. 1493/1999, gælder foruden de i nævnt bilag anførte betingelser følgende grænseværdier:

Stoffer	Brug i forbindelse med friske druer, druemost, delvis gæret druemost, delvis gæret druemost af let tørrede druer, koncentreret druemost samt ung ikke-færdiggæret vin	Brug i forbindelse med delvis gæret druemost bestemt til direkte konsum i denne tilstand, vin egnet til fremstilling af bordvin, bordvin, mousserende vin, mousserende vin tilsat kulsyre, perlevin, perlevin tilsat kulsyre, hedvin og kvbd
Anvendelse af gærskorpepræparater	40 g/hl	40 g/hl
Kulsyre <sup>(1)</sup>		Maksimalt indhold i den behandlede vin: 2 g/l
L-ascorbinsyre <sup>(1)</sup>		150 mg/l
Citronsyre <sup>(1)</sup>		Endeligt indhold i den behandlede vin: 1 g/l
Metavinsyre		100 mg/l
Kobbersulfat		1 g/hl på betingelse af, at det behandlede produkt ikke har et kobberindhold på over 1 mg/l
Kul til ønologisk brug	100 g tørstof/hl	100 g tørstof/hl
Næringssalte, diammoniumfosfat eller ammoniumsulfat	0,3 g/l (udtrykt i salt) <sup>(2)</sup>	0,3 g/l (udtrykt i salt) ved fremstilling af mousserende vin
Ammoniumsulfid eller ammoniumbisulfid	0,2 g/l (udtrykt i salt) <sup>(2)</sup>	
Vækstfremmende stoffer, thiamin i form af thiamin-hydrochlorid	0,6 mg/l (udtrykt i thiamin)	0,6 mg/l (udtrykt i thiamin) ved fremstilling af mousserende vin
Polyvinylpyrrolidon	80 g/hl	80 g/hl
Calciumtartrat		200 g/hl
Calciumphytat		8 g/hl

<sup>(1)</sup> Renhedskriterierne for dette stof er dem, der er omhandlet i Kommissionens direktiv 96/77/EF af 2. december 1996 om specifikke renhedskriterier for andre tilsætningsstoffer til levnedsmidler end farvestoffer og sødestoffer (EFT L 339 af 30.12.1996, s. 1), senest ændret ved direktiv 98/86/EF (EFT L 334 af 9.12.1998, s. 1).

<sup>(2)</sup> Disse stoffer kan også anvendes sammen med en samlet grænseværdi på 0,3 g/l, uden at dette dog tilsidesætter ovennævnte grænseværdi på 0,2 g/l.

## BILAG V

**Forskrifter og renhedskriterier for polyvinylpolypyrrolidon**

(artikel 6 i denne forordning)

Produktet polyvinylpolypyrrolidon (pvpp), hvis anvendelse er angivet i punkt 1, litra p), og punkt 3, litra y), i bilag IV til forordning (EØF) nr. 1493/1999, er en polymer: poly [1-(2-oxo-1-pyrrolidinethylen)], statisk krydsbundet.

Det fremstilles ved polymerisering af N-vinyl-2-pyrrolidon i tilstedeværelse af en katalysator i form af natriumhydroxid eller N,N'-divinylimidazolidon.

**EGENSKABER**

Let pulver, hvidt eller flødefarvet.

Uopløseligt i vand og organiske opløsningsmidler.

Uopløseligt i base og stærk mineralisk syre.

**PRØVER**

## 1. TØRRINGSTAB

Mindre end 5 % under følgende betingelser:

2 g PVPP anbringes i en 70 mm Ø kvartsdigel. Tørres i 6 timer i varmeskab ved 100-105°C. Afkøles i en eksikkator og vejes.

NB:

Alle nedennævnte fastsatte grænser er tilbageført til det tørrede produkt.

## 2. ASKE

Vægt af aske mindre end 0,5 % under følgende betingelser:

Resten fra punkt 1 foraskes fuldstændigt ved en temperatur, der ikke overstiger 500-550°C, og vejes.

## 3. ARSEN

Mindre end 2 ppm under følgende betingelser:

**Prøveforberedelse:**

Indsæt 0,5 g PVPP i en rundbundet kolbe af borsilicatglas, lagt på en hulplade med halsen holdt skråt. Tilsæt 5 ml ren svovlsyre (analysen) og 10 ml ren salpetersyre (analysen) og varm langsomt op. Når blandingen begynder at blive brun, tilsættes en lille mængde salpetersyre, samtidig med at opvarmningen fortsættes. Gentag operationen indtil væsken forbliver farveløs, og kolben fyldes med hvide dampe af SO<sub>3</sub>. Afkøl, tilsæt 10 ml vand og opvarm på ny, indtil hvide dampe atter ses, for at fjerne nitrose dampe. Gentag operationen yderligere to gange. Efter tredje gang koges blandingen et øjeblik, afkøles og fortyndes til 40 ml med vand.

**Reagenser (analyserene)**1) *Fortyndet arsenopløsning (100 mg As/l)*

Afvej nøjagtigt 0,132 g arsentrioxid, som i forvejen er tørret ved 100°C, og hæld stoffet i en 500 ml konisk kolbe. Tilsæt 3 ml vandig natriumhydroxid og 20 ml vand. Omrør indtil opløsning. Neutraliser arsenopløsningen med 15 ml fortyndet svovlsyre 10 % (w/w), og tilsæt mættet bromvand (R) indtil blivende gulfarvning af fri brom (teoretisk 7 ml). Bringes op til kogepunktet for at fjerne bromoverskuddet, overfør blandingen til en udmålt målekolbe på 1 000 ml og fyld op til stregen med destilleret vand.

2) *Fortyndet arsenopløsning (1 mg As/l)*

Lav følgende blanding:

Koncentreret arsenopløsning (100 mg As/l): 10 ml

Fyld op med destilleret vand til: 1 000 ml

1 ml af denne opløsning indeholder 0,001 mg arsen.

3) *Blyacetatbomuld*

Læg noget absorberende vat ned i en 5 % blyacetatopløsning (w/v) tilsat 1 % eddikesyre. Lad vattet dryppe af og lad det tørre i fri luft. Opbevares i en tæt, lukket flaske.

4) *Absorberende vat tørret ved 100°C*

Opbevares i en tæt, lukket flaske.

5) *Papir med kviksølv(I)-bromid*

I et rektangulært fad hældes en 5 % opløsning af kviksølv(I)-bromid i alkohol. I denne opløsning neddyppes hvidt filterpapir, 80 g/m<sup>2</sup>, der er klippet i stykker på 15 × 22 cm og foldet på midten. Lad papiret dryppe af og lad det tørre i mørke over en tråd, som ikke må være af metal. Klip papiret af 1 cm under folden samt 1 cm over bundkanten. Klip papiret ud i små firkanter på 15 × 15 mm. Opbevares i en tæt, lukket flaske, der er omviklet med sort papir.

6) *Tinchloridopløsning*

Behandl 20 g kold, analyseren tingranulat med 100 ml ren saltsyre med massefylde på 1,19. Opbevares lufttæt over metallisk tin i en kolbe med ventilprop.

7) *Kaliumjodidopløsning*

Kaliumjodid: 10 g

Fyld op med destilleret vand til: 100 ml

8) *Salpetersyre til undersøgelse af arsen (analyseren)*

Syre med massefylde på 1,38 ved 20°C indeholdende 61,5-65,5 % salpetersyre (HNO<sub>3</sub>). Den må ikke efterlade mere end 0,0001 % bundfald. Den må ikke indeholde bly, som kan afsløres med dithizon, og højst indeholde 1 ppm chlorationer, 2 ppm sulfationer, 2 ppm orthophosphationer og 10 ppb arsen.

9) *Svovlsyre til undersøgelse af arsen (analysen)*

Syre med massefylde 1,831-1,835 ved 20°C, indeholdende mindst 95 % svovlsyre (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>). Den må ikke efterlade mere end 0,0005 % bundfald. Den må højst indeholde 2 ppm tungmetaller, 1 ppm jern, 1 ppm chlorationer, 1 ppm nitrationer, 5 ppm ammoniumioner og 20 ppb arsen.

10) *Svovlsyreopløsning 20 % (v/v) (36 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> pr. 100 ml)*

Lav følgende blanding:

Ren svovlsyre (analysen): 200 ml

Fyld op med destilleret vand til: 1 000 ml

11) *Platineret zink, Ren, arsenfri zink, som granulater eller i stænger*

Zinken platineres ved at sætte den i et bægerglas og dække den med en 50 ppm platinchloridopløsning. Efter 2 timers behandling skylles zinken med destilleret vand, og den platinerede zink aftørres med et flerlags trækpapier. Lad det tørre og opbevar det derefter i en tør flaske.

Det skal kontrolleres, at 5 g af denne zink, placeret i det nedenfor beskrevne apparat, sammen med 4,5 ml ren svovlsyre fortyndet til 40 ml med vand, hvortil man derefter tilsætter to dråber tinchlorid samt 5 ml 10 % kaliumjodidopløsning, ikke giver nogen plet på kviksølv(I)-bromidpapiret efter mindst 2 timer. Ligeledes skal man kontrollere, at 1 µg arsen, anvendt som beskrevet nedenfor, giver en betydelig plet.

### Apparaturbeskrivelse

Anvend en 90-100 ml kolbe, der er lukket med en glasprop forsynet med et glasrør, der er 6 mm Ø indvendig og 90 mm langt. Rørets nederste del er spidset og forsynet med et sidehul (til forebyggelse af stødkogning). Den øverste del afsluttes med en slebet flade, vinkelret på rørets længderetning. Et andet glasrør med samme indvendige diameter og 30 mm langt, afsluttet med samme type slebne flade som ovennævnte, kan tilsluttes det første rør og holdes på plads ved hjælp af to spiralfjedre eller to gummiringe.

### Fremgangsmåde

Anbring i udgangsrøret ved A en prop af tørt absorberende vat og derefter en blyacetat-vatprop.

Sæt ved punkt B et stykke papir med kviksølv(I)-bromid mellem glasrørene og forbind de to rør.

I kolben hældes ovennævnte 40 ml svovlsyre, to dråber tinchloridopløsning og 5 ml kaliumjodidopløsning. Vent 15 minutter. Tilsæt 5 g platinzink og prop omgående kolben til med det i forvejen samlede glasrør.

Lad reaktionen fortsætte, indtil den er færdig (mindst 2 timer). Afmonter apparatet og dyp kviksølv(I)-bromidpapiret i 10 ml Kaliumjodidopløsning i en 1/2 time og omryst af og til. Skyl grundigt og lad det tørre.

Den brune eller gule plet skal være usynlig eller svagere end den, man kan opnå ved en parallelprøve, der udføres med 1 ml arsenopløsning à 1 g/ml, tilsat 4,5 ml ren svovlsyre og fortyndet til 40 ml med vand, hvori man derefter tilsætter to dråber tinchloridopløsning samt 5 ml 10 % kaliumjodidopløsning.

## 4. TUNGMETALLER

Udtrykt i bly, mindre end 20 ppm, under følgende betingelser:

Opløs asken efter vejningen i 1 ml ren saltsyre og 10 ml destilleret vand. Varm op for at fremskynde opløsningen. Der fyldes op til 20 ml med destilleret vand. 1 ml af denne opløsning indeholder mineralstofferne fra 0,10 g PVPP.

Hæld 10 ml af denne askeopløsning i et 160 × 16 mm reagensglas, med 2 ml 4 % analysen natriumfluoridopløsning, 0,5 ml analysen ammoniumhydroxid, 3 ml vand, 0,5 ml analysen eddikesyre og 2 ml mættet vandig svovlbrinteopløsning.

Der må ikke dannes bundfald. Hvis der opstår brunfarvning, skal den være svagere end den, som påvises af følgende kontrolprøve:

I et 160 × 16 mm reagensglas hældes 2 ml af en opløsning, som indeholder 0,01 g bly (Pb) pr. l (10 mg/l), 15 ml vand, 0,5 ml 4 % natriumfluorid (m/v), 0,5 ml analysen eddikesyre og 2 ml mættet, vandig svovlbrinte. Reagensglasset indeholder 20 g bly.

NB:

Ved denne koncentration bundfældes blyulfid kun i edikesurt miljø. Man kunne opnå bundfældning med kun 0,05 ml saltsyre pr. 15 ml, men denne koncentration er i praksis for vanskelig at styre nøjagtigt.

Ved at erstatte de nævnte 0,5 ml eddikesyre med 0,5 ml saltsyre ville man kun bundfælde kobber, kviksølv osv.

Jern, som kan være tilstede, normalt som jern (III)-forbindelser, oxiderer svovlbrinte og giver et svovlbundfald, som skjuler det kolloide bundfald af blyulfid. I tilstedeværelse af 0,5 ml natriumfluorid oxiderer jern kun langsomt svovlbrinte.

Denne dosis er tilstrækkelig til at kompleksbinde 1 mg jern (III). Hvis der findes mere jern, forøges mængden af natriumfluorid.

Produkter, som indeholder calcium, skal filtreres efter tilsætningen af fluorid.

## 5. TOTALT KVÆLSTOF

Indhold på 11-12,8 % under følgende betingelser:

**Apparatur**

A. Apparatet består af:

- 1) 1 stk. 1 l kolbe A i borosilikatglas som kogekolbe, forsynet med en tragt med spærrehane til fyldningen. Kan opvarmes med gas eller el.
- 2) En forlænger C, som anvendes til opsamlingen af den udtømte væskerest, der kommer fra absorptionskolben B.
- 3) En 500 ml absorptionskolbe B med skrå hals. Indgangsrøret skal nå ned til den laveste del af ballonen. Afgangsrøret er påsat et sprøjtfang og danner den øverste del af absorptionskolben. En tilføjet tragt med spærrehane muliggør indførelse af væsken, som skal behandles, og den alkaliske lud.
- 4) En 30-40 cm lodretstående svaler afsluttet i en kugle med spids fatning.
- 5) En 250 ml konisk kolbe til opsamling af destillatet.

B. Oval 300 ml destillationskolbe med lang hals til mineraliseringen.

### Nødvendige produkter

Ren svovlsyre

Mineraliseringskatalysator

30 % natriumhydroxid (m/m)

40 % ren borsyreopløsning (m/v)

Saltsyreopløsning 0,1 N

Blandet indikator: bromcresolgrønt og methylrødt.

Køgekolben fyldes med vand, som er gjort svagt surt med 0,1 % svovlsyre. Denne væske skal før hver analyse koges med åben udluftningshane P for at fjerne CO<sub>2</sub>.

### Fremgangsmåde

Afvej nøjagtigt 0,20 g PVPP i destillationskolben. Tilsæt 2 g mineraliseringskatalysator og 15 ml ren svovlsyre.

Opvarm på flamme, mens glashalsen holdes i skrå stilling, indtil opløsningen bliver farveløs og glassets vægge fri for foraskede stoffer.

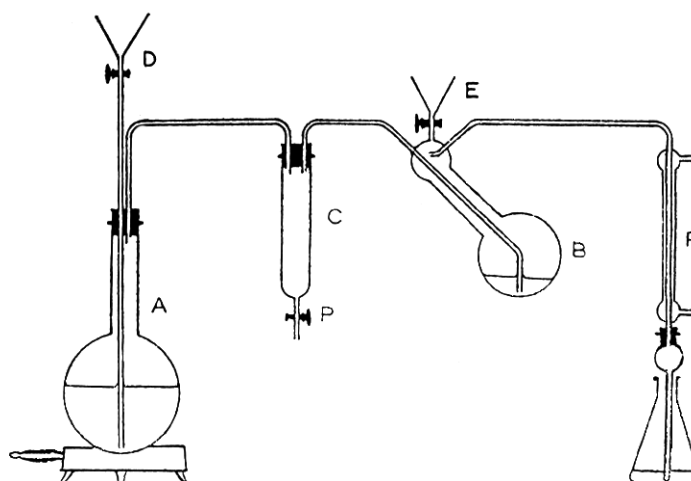
Efter nedkøling fortyndes med 50 ml vand og afkøles. Tilsæt denne væske til absorptionskolben B ved hjælp af tragt E. Tilsæt derefter 40-50 ml 30 % natriumhydroxid for at opnå øjeblikkelig basisk reaktion og dampdestillér den dannede ammoniak over 5 ml borsyreopløsning, som i forvejen er anbragt i den koniske modtagerkolbe sammen med 10 ml vand og med spidsen af røret under væskeoverfladen. Der tilsættes 1-2 dråber blandet indikator og opsamles 70-100 ml destillat.

Destillatet titreres med 0,1 N saltsyreopløsning, indtil indikatoren slår om til rosa-violet.

1 ml 0,1 N saltsyreopløsning svarer til 1,4 mg kvælstof.

### Apparat til vanddampdestillation af ammoniak

(efter Parnas og Wagner)



Hanerne P og E kan erstattes med en plasticforbindelse med Mohr-klemme.

## 6. OPLØSELIGHED I VANDIGT MILJØ

Mindre end 0,5 % under følgende betingelser:

Overfør 10 g PVPP til en 200 ml kolbe, som i forvejen indeholder 100 ml destilleret vand. Omrør blandingen og lad den stå i 24 timer. Filtrér på 2,5  $\mu$  skærmfilter og derefter på 0,8  $\mu$  filter. Remanensens vægt skal, efter at filtratet er inddampet til tørhed, være lavere end 50 mg.

## 7. OPLØSELIGHED I SURT OG ALKOHOLISK MILJØ

Mindre end 1 % under følgende betingelser:

Overfør 1 g PVPP til en kolbe, som indeholder 500 ml af følgende blanding:

Eddikesyre	3 g
Ethanol	10 ml
Fyld op med destilleret vand til	100 ml

Lad stofferne være i kontakt i 24 timer. Filtrer på 2,5  $\mu$  skærmfilter og derefter på 0,8  $\mu$  filter. Filtratet koncentrerer på vandbad. Til slut inddampes på vandbadet i en i forvejen vejet 70 mm  $\varnothing$  kvartsdigel. Remanensen efter inddampningen må højst veje 10 mg under hensyntagen til en eventuel rest fra inddampning af eddikesyreethanolblandingen på 500 ml.

## 8. VIRKNING AF PVPP I FORHOLD TIL ABSORPTION AF PHENOLDERIVATER

Den under følgende betingelser fundne aktivitets effekt skal være 30 % eller derover.

## A. Reagenser

- 1) 0,1 N natriumhydroxidopløsning
- 2) Saltsyreopløsning 0,1 N  
(13,81 g salicylsyre opløst i 500 ml metanol og fortyndet i 1 l vand).

## B. Fremgangsmåde

- 1) 2-3 g PVPP afvejes i en 250 ml Erlenmeyer-kolbe, og vægten W noteres med en nøjagtighed på 0,001 g.
- 2) Beregn tørstofindholdet i prøven og noter indholdet i procent, P, med en decimals nøjagtighed.
- 3) Tilsæt væsken 0,1 N salicylsyreopløsning efter følgende formel:  
$$43 \times W \times P = \text{antal ml, der skal tilsættes.}$$
- 4) Kolben lukkes og omrystes i 5 minutter.
- 5) Hæld ved 25°C blandingen i en tragt med filter monteret på et Buchner-rør forbundet til en 250 ml kolbe. Sæt vakuum på, indtil der opnås filtrat nok til udtagning af 50 ml (filtratet skal være klart).
- 6) 50 ml filtrat udtages med pipette og overføres til en 250 ml Erlenmeyer-kolbe.
- 7) Bestem ækvivalenspunktet med 0,1 N natriumhydroxidopløsning og phenolphthalein, og volumen  $V_s$  noteres.
- 8) Titrer på samme måde 50 ml salicylsyreopløsning (kontrolprøve), og volumen  $V_b$  noteres.

## C. Beregning

$$\% \text{ aktivitet} = \frac{V_b - V_s}{V_b} \times 100$$

NB:

Alle de i punkt 2 til 8 nævnte grænser er tilbageført til det tørrede produkt.

9. FRI N-VINYLPYRROLIDON — MÅ IKKE OVERSTIGE 0,1 %

#### Frengangsmåde

4,0 g prøve opslættes i 30 ml vand, omrystes i 15 minutter og hældes i en 250 ml konisk kolbe igennem et filter med frittet glasplade på 9-15 µm (type G4). Afvask denne rest med 100 ml vand, tilsæt 500 mg natriumacetat til de samlede filtrater og tildryp 0,1 N jod indtil vedvarende jodfarvning. Tilsæt endnu 3 ml 0,1 N jod, lad blandingen hvile i 10 minutter, og fjern overskydende jod med 0,1 N natriumhyposulfit. Tilsæt 3 ml stivelse (prøvemateriale) indtil begyndende farveskift. Der laves en blindprøve. Jodforbruget må ikke overstige 0,72 ml, hvilket svarer til maks. 0,1 % vinylpyrrolidon.

10. FRI N,N'-DIVINYLMIDAZOLIDON — MÅ IKKE OVERSTIGE 2 MG/KG

#### Princip

Kvantitativ bestemmelse ved hjælp af gaskromatografi på kapillarsøjle af den frie N,N'-divinylimidazolidon ekstraheret fra den uopløselige PVP med et opløsningsmiddel (acetone).

#### Intern standardopløsning

Opløs 100 mg heptansyrenitril (nitril af ønanthsyre), der er vejlet med en nøjagtighed på 0,1 mg, i 500 ml acetone.

#### Forberedelse af prøven

Vej 2-2,5 g polymer med en nøjagtighed på 0,2 mg i en 50 ml Erlenmeyer-kolbe. Tilsæt med pipette 5 ml intern standardopløsning og 20 ml acetone. Blandingen omrystes i 4 timer og skal derefter hvile og stabilisere sig i 15 timer. Overfladevæsken analyseres ved gaskromatografi.

#### Standardopløsning

Vej 25 mg N,N'-divinylimidazolidon med en nøjagtighed på 0,2 mg, hæld det i en kolbe og fyld op til 100 ml med acetone. 2 ml af denne opløsning overføres med pipette til en anden 50 ml målekolbe, som fyldes op til 50 ml med acetone. Overfør 2 ml af denne nye opløsning i en anden kolbe, tilsæt 5 ml af den ovenfor beskrevne interne standardopløsning og fyld op til 25 ml med acetone.

#### Betingelser for gaskromatografi

— Søjle	»DB-Wax« (smeltet silicium) kapillar (krydsbundet Carbowax - 20 M), længde 30 m, indvendig diameter 0,25 mm, filmtykkelse 0,5µm.
— Programmeret temperaturskala:	140-240°C, 4°C/minut.
— Injektor:	Splitinjektor, 220°C. Splitudstrømning 30 ml/minut
— Detektor:	Termoelektronisk detektor (optimeret efter fabrikantens instruktioner), 250°C.
— Drivgas	Helium, ved 1 bar (overtryk).
— Injiceret mængde	1 µl af prøveopløsningens overfladevæske eller af standardopløsningen.

#### Princip

Pålidelig bestemmelse af standardfaktoren for de specifikke analysebetingelser ved hjælp af gentagne injektioner af standardopløsningen. Analyse af prøven. Indhold af N,N'-divinylimidazolidon i uopløselig PVPP må ikke være over 0,1 %.

**Beregning af standardfaktoren**

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

$W_D$  = anvendt mængde N,N'-divinylimidazolidon (mg)

$W_{St}$  = mængde intern standardopløsning (mg)

$A_{St}$  = toparealet for den interne standardopløsning

$A_D$  = toparealet for N,N'-divinylimidazolidon.

**Beregning af N,N'-divinylimidazolidonindhold**

$$C_D = \frac{1\,000 \cdot f \cdot A_D \cdot W_{St}}{A_{St} \cdot W_S} \text{ (mg/kg)}$$

$C_D$  = koncentration af N,N'-divinylimidazolidon (mg/kg)

$f$  = standardfaktor

$A_D$  = toparealet for N,N'-divinylimidazolidon

$W_{St}$  = mængde intern standardopløsning tilsat prøven (mg)

$A_{St}$  = toparealet for den interne standardopløsning

$W_S$  = anvendt prøvemængde (g).

---

## BILAG VI

**Forskrifter for calciumtartrat***(artikel 7 i denne forordning)*

## ANVENDELSESOMRÅDE

Calciumtartrat tilsættes til vin som teknisk hjælpestof for at fremme udfældningen af vinsten og for at bidrage til en stabilisering af vinens vinsyreindhold gennem en mindskelse af den endelige koncentration af natriumhydrogentartrat og af calciumtartrat.

## FORSKRIFTER

- den maksimale dosis er fastsat i bilag IV til denne forordning
  - i forbindelse med tilsætningen af calciumtartrat foretages omrøring og afkøling af vinen, hvorefter de dannede krystaller fjernes ved fysiske processer.
-

## BILAG VII

**Forskrifter for betaglucanase***(artikel 10 i denne forordning)*

1. International kode for betaglucanaser: E.C. 3-2-1-58.
2. Betaglucanhydrolase (der nedbryder glucan i *Botrytis cinerea*).
3. Oprindelse: *Trichoderma harzianum*.
4. Anvendelsesområde: nedbrydning af betaglucaner i vin, bl.a. i vin af druer med *Botrytis cinerea*
5. Maksimumsdosis: 3 g enzympræparat med 25 % total organisk tørstof (TOS) pr. hektoliter.
6. Specifikationer for kemisk og mikrobiologisk renhed:

Tørringstab	Under 10 %
Tungmetaller	Under 30 ppm
Pb	Under 10 ppm
As	Under 3 ppm
Coliforme i alt:	Ingen
<i>Escherichia coli</i>	Ingen i en prøve på 25 g
<i>Salmonella</i> spp:	Ingen i en prøve på 25 g
Aerobe kim i alt	Under $5 \times 10^4$ kim/g

## BILAG VIII

**Mælkesyre bakterier**

(artikel 11 i denne forordning)

## FORSKRIFTER

Mælkesyrebakterierne, hvis anvendelse er fastsat i punkt 1, litra q), og punkt 3, litra z), i bilag IV til forordning (EØF) nr. 1493/1999, skal høre til slægterne *Leuconostoc*, *Lactobacillus* og/eller *Pediococcus*. De skal kunne omdanne æblesyren fra vin eller druesaft til mælkesyre uden at forårsage smagsfejl. De skal være isoleret fra druer, druesaft, vin eller produkter, der er fremstillet af druer. Navnet på deres art og slægt, samt deres stamme skal fremgå af mærkningen ligesom oprindelsen og udvælgeren af denne stamme.

Udførelse af genteknologi på mælkesyrebakterier kræver en særlig tilladelse.

## FORM

De anvendes enten i væskeform eller i frossen tilstand, og/eller i pulverform opnået ved frysetørring som renkultur eller som sammensat kultur.

## IMMOBILISEREDE BAKTERIER

Bærestoffet til fremstilling af immobiliserede mælkesyrebakterier skal være inert og godkendt til anvendelse i vinfremstilling.

## KONTROL

**Kemisk kontrol:**

Samme krav for de undersøgte stoffer som for andre ønologiske præparater, specielt for tungmetaller.

**Mikrobiologisk kontrol:**

- indholdet af formeringsdygtige mælkesyrebakterier skal være  $10^8$ /g eller  $10^7$ /ml eller derover
- indholdet af mælkesyrebakterier af anden art end de ovenfor nævnte stammer skal være mindre end 0,01 % af det totale antal formeringsdygtige mælkesyrebakterier
- indholdet af aerobe bakterier skal være mindre end 103 pr. g pulver eller pr. ml
- det totale indhold af gær skal være mindre end 103 pr. g pulver eller pr. ml
- indholdet af skimmel skal være mindre end 103 pr. g pulver eller pr. ml.

## TILSÆTNINGSSTOFFER

De anvendte tilsætningsstoffer til forberedelse af mælkesyrebakteriekulturer eller til deres reaktivering skal være stoffer, der er tilladt til anvendelse i næringsmidler, og skal anføres i mærkningen.

## FREMSTILLINGSDATO

Udgangsdatoen fra produktionsstedet skal fremgå af mærkningen.

## ANVENDELSE

Fremgangsmåden eller reaktiveringsmetoden skal meddeles af fabrikanten.

## KONSERVERING

Konserveringsbetingelserne skal tydeligt fremgå af mærkningen.

## ANALYTISKE METODER

- mælkesyrebakterier på substrat A (1), B (2) eller C (3) efter den metode for anvendelse af stammen, som er anbefalet af fabrikanten
- aerobe bakterier: substrat Bacto-Agar
- gær: substrat Malt-Wickerham
- skimmel: substrat Malt-Wickerham eller Czapeck.

## Substrat A

Gærekstrakt	5 g
Kødekstrakt	10 g
Tryptisk pepton	15 g
Natriumacetat	5 g
Ammoniumacetat	2 g
Tween 80	1 g
MnSO <sub>4</sub>	0,050 g
MgSO <sub>4</sub>	0,200 g
Glucose	20 g
Destilleret vand, op til:	1 000 ml
pH	5,4

## Substrat B

Tomatsaft	250 ml
Gærekstrakt Difco	5 g
Pepton	5 g
L-æblesyre	3 g
Tween 80	1 dråbe
MnSO <sub>4</sub>	0,050 g
MgSO <sub>4</sub>	0,200 g
Destilleret vand, op til:	1 000 ml
pH	4,8

## Substrat C

Glucose	5 g
Trypton Difco	2 g
Pepton Difco	5 g
Leverekstrakt	1 g
Tween 80	0,05 g
Tomatsaft, fortyndet 4,2 gange, filtreret på Whatman nr. 1	1 000 ml
pH	5,5

---

## BILAG IX

**Bestemmelse af ionbytende harpiksers tab af organisk stof**

(artikel 12 i denne forordning)

## 1. FORMÅL OG ANVENDELSESOMRÅDE

Bestemmelse af ionbytende harpiksers tab af organisk stof.

## 2. DEFINITIONER

Ionbytende harpiksers tab af organisk stof. Tabet bestemmes efter den nedenfor beskrevne metode.

## 3. PRINCIP

Ekstraktionsvæsker hældes gennem klargjorte harpikser, og det ekstraherede organiske stof bestemmes gravimetrisk.

## 4. REAGENSER

Alle reagenser skal være af analytisk kvalitet.

Ekstraktionsvæsker:

4.1. Destilleret vand eller afioniseret vand af tilsvarende renhedsgrad.

4.2. Ethanol, 15 % v/v, klargøres ved at blande 15 dele absolut ethanol (efter rumfang) med 85 dele vand (efter rumfang) (4.1).

4.3. Eddikesyre, 5 % m/m, klargøres ved at blande 5 dele (efter vægt) iseddikesyre med 95 dele (efter vægt) vand (4.1).

## 5. APPARATUR

5.1. Kromatografiske ionbytterkolonner

5.2. Cylindriske måleglas, kapacitet 2 l.

5.3. Inddampningsdigler, der kan tåle opvarmning til 850°C i muffelovn.

5.4. Tørreovn, termostatstyret til 105°C ± 2°C.

5.5. Muffelovn, termostatstyret til 850°C ± 25°C.

5.6. Analysevægt med en nøjagtighed på 0,1 mg.

5.7. Inddampningsapparat, varmeplade eller IR-inddampningsapparat.

## 6. FREMGANGSMÅDE

6.1. Den ionbytende harpiks, der skal prøves, vaskes og behandles efter fabrikantens anvisning på, hvordan den skal klargøres, inden den anvendes i forbindelse med levnedsmidler, derefter hældes 50 ml af harpiksen i tre forskellige kromatografiske ionbytterkolonner (5.1).

- 6.2. Ved anionbytterharpikser: De tre ekstraktionsvæsker (4.1, 4.2 og 4.3) hældes i hver sin klargjorte kolonne (6.1) med en strømningshastighed på 350-450 ml/h. Den første liter fra alle tre kolonner kasseres, og de følgende to liter opsamles i måleglas (5.2). Ved kationsbytterharpikser: Kun de to ekstraktionsvæsker 4.1 og 4.2 hældes gennem de klargjorte kolonner.
- 6.3. De tre eluater inddampes over varmeplade eller IR-inddampningsapparat (5.7) i hver sin inddampningsdigel (5.3), som forud rengøres og vejes ( $m_0$ ). Derefter anbringes de tre digler i ovn (5.4) og tørres til konstant vægt (ml).
- 6.4. Når den konstante vægt (6.3) er registreret, anbringes inddampningsdiglen i muffelovn (5.5), hvor indholdet foraskes til konstant vægt ( $m_2$ ).
- 6.5. Beregn det ekstraherede organiske stof (7.1). Hvis resultatet er over 1 mg/l udføres en blindprøve på reagenserne, og indholdet af det ekstraherede organiske stof beregnes på ny.

For at finde vægten  $m_3$  og  $m_4$  i henholdsvis punkt 6.3 og 6.4 udføres blindprøven ved at gentage punkt 6.3 og 6.4, men med to l ekstraktionsvæske.

## 7. ANGIVELSE AF RESULTATERNE

### 7.1. Formler og beregning af resultater.

Den fra de ionbytterharpikser ekstraherede mængde organisk stof, angivet i mg/l findes ved:

$$500 (m_1 - m_2)$$

hvor  $m_1$  og  $m_2$  angives i g.

Den fra de ionbytterharpikser ekstraherede og korrigerede mængde organisk stof angivet i mg/l findes ved:

$$500 (m_1 - m_2 - m_3 + m_4)$$

hvor  $m_1$ ,  $m_2$ ,  $m_3$  og  $m_4$  angives i g.

### 7.2. Forskellen mellem resultaterne af to parallelle bestemmelser, der udføres på den samme harpiksprøve, må ikke overstige 0,2 mg/l.

—

## BILAG X

**Forskrifter for behandling med elektrolyse**

(artikel 15 i denne forordning)

Formålet med denne behandling er at sikre vinens stabilisering for så vidt angår kaliumhydrogentartrat og calciumtartrat (og andre calciumsalte) ved fjernelse af overskydende ioner i vinen under indflydelse af et elektrisk felt ved hjælp af membraner, der kun er permeable for anioner, og membraner, der kun er permeable for kationer.

**1. BESTEMMELSER VEDRØRENDE MEMBRANERNE**

- 1.1. Membranerne skal være anbragt skiftevis i et system af typen »filterpresse« eller ethvert andet egnet system, som adskiller den væske, der behandles (vin), fra spildevandet.
- 1.2. De kationpermeable membraner skal kun lade kationer passere, navnlig  $K^+$  og  $Ca^{++}$ .
- 1.3. De anionpermeable membraner skal kun lade anioner passere, navnlig vinsyreanioner.
- 1.4. Membranerne må ikke give anledning til overdreven ændring af vinens fysisk-kemiske egenskaber og organoleptiske egenskaber. De skal opfylde følgende betingelser:
  - de skal være fremstillet i overensstemmelse med god fremstillingspraksis af stoffer, der er tilladt til fremstilling af de plastmaterialer, bestemt til at komme i berøring med levnedsmidler, der er anført i bilag II til Kommissionens direktiv 90/128/EØF af 23. februar 1990 <sup>(1)</sup>
  - brugeren af elektrolyseinstallationen skal godtgøre at de anvendte membraner er dem, der har de ovenfor beskrevne karakteristika, og at udskiftninger er blevet foretaget af specialiseret personale
  - de må ikke frigive noget stof i mængder, der medfører fare for menneskers sundhed eller skader levnedsmidlernes smag eller lugt, og de skal opfylde kriterierne i direktiv 90/128/EØF
  - ved anvendelsen må der ikke forekomme indbyrdes påvirkning af membranens og vinens bestanddele, der vil kunne give anledning til dannelse i det behandlede produkt af nye forbindelser, som kan have toksikologisk virkning.

Stabiliteten af nye elektrolysemembraner fastslås ved hjælp af en simulator, der simulerer vinens fysisk-kemiske sammensætning, med henblik på undersøgelse af eventuel migration af visse stoffer fra elektrolysemembranerne.

Den anbefalede forsøgsmetode er følgende:

Simulatoren er en vandig alkoholopløsning, der er indstillet til vinens pH og ledningsevne. Den har følgende sammensætning:

- absolut ethanol: 11 l
- kaliumhydrogentartrat: 380 g
- kaliumchlorid: 60 g
- koncentreret svovlsyre: 5 ml
- destilleret vand: op til 100 l.

<sup>(1)</sup> EFT L 75 af 21.3.1990, s. 19. Direktivet er senest ændret ved direktiv 1999/91/EF (EFT L 330 af 4.12.1999, s. 41).

Denne opløsning anvendes til forsøg med vandring i lukket kredsløb i et elektrodialyseapparat under spænding (1 volt/celle) i et omfang af 50 l/m<sup>2</sup> anion- og kationmembraner, indtil opløsningen er demineraliseret med 50 %. Spildevandskredsløbet fyldes indledningsvis med en 5 g/l kaliumchloridopløsning. De vandrende stoffer bestemmes både i simulatoren og i elektrodialysespildevandet.

De organiske molekyler, der indgår i membranens sammensætning og som vil kunne vandre over i den behandlede opløsning, bestemmes. Der foretages en særlig bestemmelse for hver af disse bestanddele af et godkendt laboratorium. Simulatorens indhold skal være lavere end 50 µg/l for alle bestemte forbindelser.

Generelt gælder de almindelige regler for kontrol af materialer, der kommer i berøring med levnedsmidler, for membranerne.

## 2. BESTEMMELSER VEDRØRENDE ANVENDELSEN AF MEMBRANERNE

Det membranpar, der anvendes til behandlingen med henblik på stabilisering af vinens indhold af vinsyre ved elektrodialyse, defineres på en sådan måde, at følgende betingelser er opfyldt:

- formindskelsen af vinens pH-indhold overstiger ikke 0,3 pH-enheder
- formindskelsen af det flygtige syreindhold er mindre end 0,12 g/l (2 milliækvivalenter udtrykt som eddikesyre)
- behandlingen med elektrodialyse påvirker ikke vinens ikke-ionbestanddele, navnlig polyphenoler og polysaccharider
- diffusionen af små molekyler såsom ethanol begrænses og medfører ikke en formindskelse af vinens alkoholindhold på over 0,1 % vol.
- opbevaringen og rensningen af membranerne skal foregå ved hjælp af anerkendte teknikker med stoffer, hvis anvendelse er godkendt til tilberedning af levnedsmidler
- membranerne mærkes for at muliggøre kontrol af, at de er anbragt skiftevis
- det anvendte materiel styres af en kommando- og kontrolmekanisme, som tager hensyn til hver enkelt vins ustabilitet, således at kun overskuddet af kaliumhydrogentartrat og calciumsalte fjernes
- behandlingen sker under ansvar af en ønolog eller kvalificeret tekniker.

Denne behandling skal indføres i den fortegnelse, der er omhandlet i artikel 70, stk. 2, i forordning (EF) nr. 1493/1999.

## BILAG XI

**Forskrifter for urease***(artikel 17 i denne forordning)*

1. International kode for urease: EC nr. 3-5-1-5, CAS nr. 9002-13-5.
2. Aktivitet: urease (aktiv i surt miljø) nedbryder urinstof til ammoniak og kuldioxid. Aktiviteten er mindst 5 enheder/mg, hvor 1 enhed defineres som den enzymmængde, der frigør 1  $\mu\text{mol}$   $\text{NH}_3$  pr. minut ved 37 °C ved en urinstofkoncentration på 5 g/l (pH 4).
3. Oprindelse: *Lactobacillus fermentum*
4. Anvendelsesområde: nedbrydning af urinstof i vin, som skal modnes i længere tid, hvis den oprindelige urinstofkoncentration er over 1 mg/l.
5. Maksimumsdosis: 75 mg enzympræparat pr. liter behandlet vin med højst 375 ureaseenheder pr. liter vin. Ved behandlingens slutning skal enhver resterende enzymaktivitet fjernes ved filtrering af vinen (porediameter under 1  $\mu\text{m}$ ).
6. Specifikationer for kemisk og mikrobiologisk renhed:

Tørringstab	Under 10 %
Tungmetaller	Under 30 ppm
Pb	Under 10 ppm
As	Under 2 ppm
Coliforme i alt:	Ingen
<i>Salmonella</i> spp:	Ingen i en prøve på 25 g
Aerobe kim i alt	Under $5 \times 10^4$ kim/g

Urease til behandling af vin skal produceres på tilsvarende betingelser som den urease, som Den Videnskabelige Komité for Levnedsmidler afgav udtalelse om den 10. december 1998.

## BILAG XII

**Undtagelser vedrørende indholdet af svovldioxid**

(artikel 19 i denne forordning)

Som supplement til del A i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999 forhøjes det maksimale svovldioxidindhold, for så vidt angår vin med et restsukkerindhold udtrykt i invertsukker på 5 g/l eller derover, til:

- a) 300 mg/l for:
- hvid kvbd, der er berettiget til den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Gaillac«
  - kvbd, der er berettiget til den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Alto Adige« og »Trentino«, og som benævnes »passito« og/eller »vendemmia tardiva«
  - kvbd »Moscato di Pantelleria naturale« og »Moscato di Pantelleria«
  - bordvine med nedenstående geografiske betegnelser, hvis det totale alkoholindhold udtrykt i volumen er højere end 15 % vol., og restsukkerindholdet er på over 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 Corrèze
    - Vin de pays de l'île de Beauté
    - Vin de pays d'Oc
    - Vin de pays des côtes de Thau
    - Vin de pays des coteaux de Murviel
- b) 400 mg/l for:
- hvid kvbd, der er berettiget til de kontrollerede oprindelsesbetegnelser Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon efterfulgt af oprindelseskommunens navn, Coteaux du Layon efterfulgt af navnet Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh, Alsace et Alsace grand cru efterfulgt af betegnelsen »vendanges tardives« eller »sélection de grains nobles«
  - hedvin af overmodne druer og af let tørrede druer med oprindelse i Grækenland med et restsukkerindhold udtrykt i invertsukker på 45 g/l eller derover, der er berettiget til oprindelsesbetegnelserne Sámos (Σάμος), Rhodos (Ρόδος), Patra (Πάτρα), Río Pátra (Ρίο Πατρών), Kefallinía (Κεφαλληνία), Límnos (Λήμνος), Sitía (Σητεία), Santoríni (Σαντορίνη), Neméa (Νεμέα), Dafnís (Δαφνές).

## BILAG XIII

**Indhold af flygtig syre**

Som en undtagelse fra afsnit B, punkt 1, i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999 fastsættes maksimumsindholdet af flygtig syre:

a) *for tyske vine til:*

30 milliækvivalenter/l for kvbd, som opfylder betingelserne for at kunne betegnes som »Eiswein« eller »Beerenauslese«

35 milliækvivalenter/l for kvbd, som opfylder betingelserne for at kunne betegnes som »Trockenbeerenauslese«

b) *for franske vine til:*

25 milliækvivalenter/l: for følgende kvbd:

- Barsac
- Cadillac
- Cérons
- Loupiac
- Monbazillac
- Sainte-Croix-Du-Mont
- Sauternes
- Anjou-Coteaux de la Loire
- Bonnezeaux
- Coteaux de l'Aubance
- Coteaux de Layon
- Coteaux du Layon, efterfulgt af navnet på oprindelseskommunen
- Coteaux du Layon, efterfulgt af betegnelsen »Chaume«
- Quarts de Chaume
- Coteaux de Saumur
- Jurançon
- Pacherenc du Vic-Bilh
- Alsace og Alsace grand cru, der betegnes og præsenteres med benævnelsen »vendanges tardives« eller »sélection de grains nobles«
- Arbois, efterfulgt af betegnelsen »vin de paille«
- Côtes du Jura, efterfulgt af betegnelsen »vin de paille«
- L'Etoile, efterfulgt af betegnelsen »vin de paille«
- Hermitage, efterfulgt af betegnelsen »vin de paille«

for bordvine med nedenstående geografiske betegnelser, hvis det totale alkoholindhold udtrykt i volumen er højere end 15 % vol., og restsukkerindholdet er på over 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 Corrèze
- Vin de pays de l'Île de Beauté
- Vin de pays d'Oc
- Vin de pays des côtes de Thau
- Vin de pays des coteaux de Murviel

for følgende khvbd, der betegnes og præsenteres med benævnelsen »vin doux naturel«:

- Banyuls
- Banyuls rancio
- Banyuls grand cru
- Banyuls grand cru rancio
- Frontignan
- Grand Roussillon
- Grand Roussillon rancio
- Maury
- Maury rancio
- Muscat de Beaumes-de-Venise
- Muscat de Frontignan
- Muscat de Lunel
- Muscat de Mireval
- Muscat de Saint-Jean-de-Minervois
- Rasteau
- Rasteau rancio
- Rivesaltes
- Rivesaltes rancio
- Vin de Frontignan

c) *for italienske vine:*

til 25 milliækvivalenter/l for:

- khvbd »Marsala«
- kvbd »Moscato di Pantelleria naturale«, »Moscato di Pantelleria« og »Malvasia delle Lipari«

- 
- kvbd og khvbd, som opfylder betingelserne for at kunne betegnes som »vin santo«, »passito«, »liquoroso« og/eller »vendemmia tardiva«
  - bordvine, som opfylder betingelserne for at kunne betegnes som »vin santo«, »passito«, »liquoroso« og/eller »vendemmia tardiva«
  - bordvine, der er fremstillet af sorten »Vernaccia di Oristano B« høstet på Sardinien, og som opfylder betingelserne for at kunne betegnes »Vernaccia di Sardegna«
- d) *for østrigske vine til:*
- 30 milliækvivalenter/l for kvbd, som opfylder betingelserne for at kunne betegnes som »Beerenauslese« eller »Eiswein«
  - 40 milliækvivalenter/l for kvbd, som opfylder betingelserne for at kunne betegnes som »Ausbruch«, »Trockenbeerenauslese« eller »Strohwein«
- e) *for vine med oprindelse i Det Forenede Kongerige til:*
- 25 milliækvivalenter/l for kvbd, der betegnes og præsenteres med benævnelsen »botrytis« eller noget dertil svarende, »noble late harvested« eller »special late harvested« eller »noble harvest«, og som opfylder betingelserne for anvendelsen af en sådan betegnelse.
- f) *for vine med oprindelse i Spanien til:*
- 25 milliækvivalenter/l for kvbd, som opfylder betingelserne for at kunne betegnes som »vendimia tardía«.
-

## BILAG XIV

**Tilsætning efter usædvanligt dårlige vejrforhold***(artikel 23 i denne forordning)*

(p. m.)

—

## BILAG XV

**Tilfælde, hvor syring af og tilsætning til ét og samme produkt er tilladt***(artikel 27 i denne forordning)*

(p. m.)

—

## BILAG XVI

**Datoer, inden hvilke tilsætning, syring og afsyring som følge af ugunstige vejrforhold kan foretages***(artikel 29 i denne forordning)*

(p. m.)

—

## BILAG XVII

**Kendetegnene for de vindestillater og destillater af tørrede druer, som må tilsættes hedvin og visse khvbd***(artikel 37 i denne forordning)*

1. Organoleptiske egenskaber	Ingen påviselig smag, som ikke hidrører fra råvaren
2. Alkoholindhold udtrykt i volumen	
minimumsindhold	52 % vol.
maksimumsindhold	86 % vol.
3. Samlet indhold af flygtige stoffer, bortset fra ethanol og methanol	Mindst 125 g/hl alkohol (100 % vol.)
4. Maksimumsindhold af methanol	< 200 g/hl alkohol (100 % vol.)

## BILAG XVIII

## Liste over de khvbd, for hvis fremstilling der gælder særlige regler

## A. LISTE OVER KHVBD, TIL HVIS FREMSTILLING DER ANVENDES DRUEMOST ELLER EN BLANDING AF DRUEMOST MED VIN

(artikel 38, stk. 1, i denne forordning)

## GRÆKENLAND

Σάμος (Sámos), Μοσχάτος Πατρών (muskatvin fra Pátra), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (muskatvin fra Ríο ved Pátra), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (muskatvin fra Kefallinía), Μοσχάτος Ρόδου (muskatvin fra Rhódos), Μοσχάτος Λήμνου (muskatvin fra Lémnos), Σητεία (Sitía), Νεμέα (Neméa), Σαντορίνη (Santoríni), Δαφνές (Dafnés), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (mavrodáfni fra Kefallinía) og Μαυροδάφνη Πατρών (mavrodáfni fra Pátra).

## SPANIEN

Khvbd	Produktets betegnelse som fastlagt i EF's eller medlemsstatens bestemmelser
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

## ITALIEN

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 og Vesuvio Lacrima Christi.

## B. LISTE OVER KHVBD, HVIS FREMSTILLING INDEBÆRER TILSÆTNING AF DE PRODUKTER, DER ER NÆVNT I PUNKT J, NR. 2, LITRA B), I BILAG V TIL FORORDNING (EF) NR. 1493/1999

(artikel 38, stk. 2, i denne forordning)

1. **Liste over khvbd, hvis fremstilling indebærer tilsætning af alkohol af vin eller af tørrede druer, og hvis alkoholindhold er på mindst 95% vol. og højst 96% vol.**

(Afsnit J, punkt 2, litra b), nr. ii), første led, i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999)

## GRÆKENLAND

Σάμος (Sámos), Μοσχάτος Πατρών (muskatvin fra Pátra), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (muskatvin fra Ríο ved Pátra), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (muskatvin fra Kefallinía), Μοσχάτος Ρόδου (muskatvin fra Rhódos), Μοσχάτος Λήμνου (muskatvin fra Lémnos), Σητεία (Sitía), Σαντορίνη (Santoríni), Δαφνές (Dafnés), Μαυροδάφνη Πατρών (mavrodáfni fra Pátra) og Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (mavrodáfni fra Kefallinía).

## SPANIEN

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

2. **Liste over khvbd, hvis fremstilling indebærer tilsætning af vinbrændevin eller brændevin af presserester fra vindruer, og hvis alkoholindhold er på mindst 52% vol. og højst 86% vol.**

(Afsnit J, punkt 2, litra b), nr. ii), andet led, i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999)

## GRÆKENLAND

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodáfni fra Pátra), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodáfni fra Kefallinía), Σητεία (Sitía), Σαντορίνη (Santoríni), Δαφνές (Dafnés), Νεμέα (Neméa).

## FRANKRIG

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

3. **Liste over khvbd, hvis fremstilling indebærer tilsætning af brændevin af tørrede druer, og hvis alkoholindhold er på mindst 52% vol., men under 94,5% vol.**

(Afsnit J, punkt 2, litra b), nr. ii), tredje led, i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999)

## GRÆKENLAND

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodáfni fra Pátra) og Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodáfni fra Kefallinía).

4. **Liste over khvbd, hvis fremstilling indebærer tilsætning af delvis gæret druemost af let tørrede druer**

(Afsnit J, punkt 2, litra b), nr. iii), første led, i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999)

## SPANIEN

Khvbd	Produktets betegnelse som fastlagt i EF's eller medlemsstatens bestemmelser
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

## ITALIEN

Aleativo di Gradoli, Giro di Cagliari, Malvasia delle Lipari, Malvasia di Cagliari og Moscato passito di Pantelleria.

5. **Liste over khvbd, hvis fremstilling indebærer tilsætning af koncentreret druemost, der er fremstillet ved direkte opvarmning, og som bortset fra denne behandling svarer til definitionen af koncentreret druemost**

(Afsnit J, punkt 2, litra b), nr. iii), andet led, i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999)

## SPANIEN

Khvbd	Produktets betegnelse som fastlagt i EF's eller medlemsstatens bestemmelser
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

## ITALIEN

Marsala

6. **Liste over khvbd, hvis fremstilling indebærer tilsætning af koncentreret druemost**

(Afsnit J, punkt 2, litra b), nr. iii), tredje led, i bilag V til forordning (EF) nr. 1493/1999)

## SPANIEN

Khvbd	Produktets betegnelse som fastlagt i EF's eller medlemsstatens bestemmelser
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

## ITALIEN

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala og Moscato di Trani.