

I

(Πράξεις για την ισχύ των οποίων απαιτείται δημοσίευση)

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1622/2000 της Επιτροπής

της 24ης Ιουλίου 2000

για τον καθορισμό ορισμένων λεπτομερειών εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999, για την κοινή οργάνωση της αμπελοοινικής αγοράς και για την καθιέρωση κοινοτικού κώδικα των οινολογικών πρακτικών και επεξεργασιών

Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΤΩΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΩΝ ΚΟΙΝΟΤΗΤΩΝ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Κοινότητας,

τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 του Συμβουλίου της 17ης Μαΐου 1999 για την κοινή οργάνωση της αμπελοοινικής αγοράς⁽¹⁾, και ιδίως τα άρθρα 42, 44, 45, 46 και 80,

Εκτιμώντας τα εξής:

- (1) Το κεφάλαιο I του τίτλου V του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999, καθώς και πολλά παραρτήματα του κανονισμού αυτού, καθορίζουν τους γενικούς κανόνες που αφορούν τις οινολογικές πρακτικές και επεξεργασίες και παραπέμπουν για τα υπόλοιπα στις λεπτομέρειες εφαρμογής που θα εγκριθούν από την Επιτροπή.
- (2) Μέχρι την έγκριση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999, οι κανόνες αυτοί ήταν διασκορπισμένοι σε μία πλειάδα κοινοτικών κανονισμών, και πρέπει προς το συμφέρον τόσο των οικονομικών φορέων της Κοινότητας όσο και των διοικήσεων που έχουν αναλάβει να εφαρμόσουν την κοινοτική νομοθεσία να συγκεντρωθεί το σύνολο των διατάξεων αυτών σε ένα κοινοτικό κώδικα οινολογικών πρακτικών και επεξεργασιών και να καταργηθούν οι κανονισμοί που πραγματεύονται το θέμα αυτό, δηλαδή οι κανονισμοί της Επιτροπής (ΕΟΚ) αριθ. 1618/70⁽²⁾, (ΕΟΚ) αριθ. 1972/78⁽³⁾, όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 45/80⁽⁴⁾, (ΕΟΚ) αριθ. 2394/84⁽⁵⁾, όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2751/86⁽⁶⁾, (ΕΟΚ) αριθ. 305/86⁽⁷⁾, (ΕΟΚ) αριθ. 1888/86⁽⁸⁾, (ΕΟΚ) αριθ. 2202/89⁽⁹⁾, (ΕΟΚ)

αριθ. 2240/89⁽¹⁰⁾, (ΕΟΚ) αριθ. 3220/90⁽¹¹⁾, όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1477/99⁽¹²⁾, (ΕΚ) αριθ. 586/93⁽¹³⁾, όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 693/96⁽¹⁴⁾, (ΕΚ) αριθ. 3111/93⁽¹⁵⁾, όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 693/98⁽¹⁶⁾, και (ΕΚ) αριθ. 1128/96⁽¹⁷⁾.

- (3) Ο κοινοτικός κώδικας πρέπει να περιλαμβάνει την ισχύουσα νομοθεσία προσαρμόζοντάς την στις νέες απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999· πρέπει ωστόσο να γίνουν τροποποιήσεις στη νομοθεσία αυτή προκειμένου να καταστεί περισσότερο συνεχής να απλουστευθεί και να καλυφθούν ορισμένα κενά που υπάρχουν προκειμένου να εγκριθεί πλήρης κοινοτική νομοθεσία στον τομέα αυτό· πρέπει επίσης να προσδιοριστούν ορισμένοι κανόνες για μεγαλύτερη νομική ασφάλεια κατά την εφαρμογή τους.
- (4) Επιπλέον, μεριμνώντας για απλούστευση της νομοθεσίας επί του θέματος, πρέπει να επιληφθούμε μόνο των λεπτομερειών εφαρμογής που ρητά αναφέρονται από το Συμβούλιο στον εν λόγω κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1493/1999· για τα υπόλοιπα, οι κανόνες που απορρέουν από το άρθρο 28 και τα επόμενα της συνθήκης θα πρέπει να επαρκέσουν για να επιτραπεί η ελεύθερη κυκλοφορία των προϊόντων του αμπελοοινικού τομέα, όσον αφορά οινολογικά θέματα.
- (5) Πρέπει επίσης να οριστεί επακριβώς ότι ο παρών κώδικας εφαρμόζεται με την επιφύλαξη ειδικών διατάξεων που θα καθοριστούν σε άλλους τομείς· τέτοιοι ειδικοί κανόνες μπορούν κυρίως να υπάρξουν ή να εφαρμοστούν στο πλαίσιο της νομοθεσίας που αφορά τα τρόφιμα.

(1) ΕΕ L 179 της 14.7.1999, σ. 1.

(2) ΕΕ L 175 της 8.8.1970, σ. 17.

(3) ΕΕ L 226 της 17.8.1978, σ. 11.

(4) ΕΕ L 7 της 11.1.1980, σ. 12.

(5) ΕΕ L 224 της 21.8.1984, σ. 8.

(6) ΕΕ L 253 της 5.9.1986, σ. 11.

(7) ΕΕ L 38 της 13.2.1986, σ. 13.

(8) ΕΕ L 163 της 13.6.1986, σ. 19.

(9) ΕΕ L 209 της 21.7.1989, σ. 31.

(10) ΕΕ L 215 της 26.7.1989, σ. 16.

(11) ΕΕ L 308 της 8.11.1990, σ. 22.

(12) ΕΕ L 171 της 7.7.1999, σ. 6.

(13) ΕΕ L 61 της 13.3.1993, σ. 39.

(14) ΕΕ L 97 της 18.4.1996, σ. 17.

(15) ΕΕ L 278 της 11.11.1993, σ. 48.

(16) ΕΕ L 96 της 28.3.1998, σ. 17.

(17) ΕΕ L 150 της 25.6.1996, σ. 13.

- (6) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 εγκρίνει, στο άρθρο 42 παράγραφος 5, ότι και άλλα σταφύλια εκτός από εκείνα που προέρχονται από ποικιλίες που αναφέρονται στην κατάταξη που έχει θεσπιστεί σύμφωνα με το άρθρο 19 του εν λόγω κανονισμού ως οινοποιήσιμες ποικιλίες καθώς και τα προϊόντα που παράγονται από αυτές μπορούν να χρησιμοποιούνται στην Κοινότητα για την παρασκευή των προϊόντων που αναφέρονται στο εν λόγω άρθρο 42, παράγραφος 5· πρέπει συνεπώς να καθοριστεί ο κατάλογος των ποικιλιών για τις οποίες προβλέπονται οι παρεκκλίσεις αυτές·
- (7) Σε εφαρμογή του παραρτήματος V του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999, πρέπει να καθοριστούν ο κατάλογος των οίνων λικέρ ποιότητας που παράγονται σε καθορισμένες περιοχές (v.l.q.p.r.d.) για τους οποίους γίνονται αποδεκτοί ειδικοί κανόνες παρασκευής· προκειμένου να εξακριβωθούν ευκολότερα τα προϊόντα και να διευκολυνθούν οι ενδοκοινοτικές συναλλαγές, πρέπει να αναφερόμαστε στην περιγραφή του προϊόντος όπως αυτή καθορίζεται από την κοινοτική νομοθεσία ή, ενδεχομένως, από την εθνική νομοθεσία·
- (8) Πρέπει επίσης, σε εφαρμογή του παραρτήματος IV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 να καθοριστούν τα ανώτατα όρια για τη χρήση ορισμένων ουσιών καθώς και οι όροι για τη χρήση ορισμένων μεταξύ αυτών·
- (9) Έχοντας υπόψη τα διαθέσιμα σήμερα επιστημονικά και τεχνικά στοιχεία για την προσθήκη λυσοζύμης κυρίως όσον αφορά τα ποιοτικά και υγειονομικά χαρακτηριστικά των οίνων οι οποίοι υφίστανται κατεργασία με τον τρόπο αυτό, δεν είναι δυνατόν να καθοριστούν οριστικά τα όρια αυτής της νέας επεξεργασίας και πρέπει να μην επιτραπεί η χρήση της αμέσως αλλά να προβούμε σε συμπληρωματικούς πειραματισμούς κατά την προσεχή περίοδο εμπορίας·
- (10) Το άρθρο 44 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 337/79⁽¹⁾, όπως τροποποιήθηκε από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 3307/85⁽²⁾, προέβλεπε, με ισχύ από 1ης Σεπτεμβρίου 1986, μείωση κατά 15 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο των ανωτάτων περιεκτικότητας σε ολικό θειώδη ανυδρίτη των οίνων εκτός από τους αφρώδεις οίνους, τους οίνους λικέρ και ορισμένους οίνους ποιότητας. Για να αποφευχθούν δυσχέρειες στη διάθεση των οίνων μετά από αυτή την τροποποίηση των κανόνων ποιότητας, επιτράπη να προσφέρονται, μετά την ημερομηνία αυτή, για άμεση ανθρώπινη κατανάλωση οίνοι που κατάγονται από την Κοινότητα, με εξαίρεση την Πορτογαλία, που έχουν παραχθεί πριν από την ημερομηνία αυτή και, κατά τη διάρκεια μεταβατικής περιόδου ενός έτους που υπολογίζεται από την προαναφερθείσα ημερομηνία, οίνοι που κατάγονται από τις τρίτες χώρες και την Πορτογαλία, όταν η ολική περιεκτικότητα τους σε θειώδη ανυδρίτη είναι σύμφωνα με τις κοινοτικές διατάξεις και ενδεχομένως με τις ισπανικές διατάξεις που ίσχυαν πριν από την 1η Σεπτεμβρίου 1986· πρέπει να παραταθεί το μέτρο αυτό, δεδομένου ότι οι οίνοι αυτοί μπορεί να είναι ακόμη αποθεματοποιημένοι·
- (11) Τα άρθρα 12 και 16 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 358/79⁽³⁾ προέβλεπαν με ισχύ από 1ης Σεπτεμβρίου 1986, μείωση κατά 15 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο των ανωτάτων περιεκτικότητας σε ολικό θειώδη ανυδρίτη των αφρωδών οίνων, των αφρωδών οίνων ποιότητας καθώς και των αφρωδών οίνων ποιότητας που παράγονται σε καθορισμένες περιοχές· όσον αφορά τους αφρώδεις οίνους που παράγονται από την Κοινότητα, με εξαίρεση την Πορτογαλία, το άρθρο 22 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 358/79 προέβλεπε τη δυνατότητα να διατεθούν τα προϊόντα αυτά μέχρι εξαντλήσεως των αποθεμάτων εάν είχαν παραχθεί σύμφωνα με τις διατάξεις του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 358/79 στην διατύπωσή του που εφαρμόζοταν πριν από την 1η Σεπτεμβρίου 1986· πρέπει να προβλεφθούν μεταβατικές διατάξεις όσον αφορά τους εισαγόμενους αφρώδους οίνους καθώς και τους αφρώδεις οίνους που παράγονται από την Ισπανία και την Πορτογαλία και έχουν παραχθεί πριν από την 1η Σεπτεμβρίου 1986, ώστε να αποφευχθούν δυσχέρειες στη διάθεση των προϊόντων αυτών· πρέπει να είναι δυνατόν να μπορούν να προσφέρονται τα προϊόντα αυτά κατά τη διάρκεια μεταβατικής περιόδου μετά την ημερομηνία αυτή όταν η περιεκτικότητά τους σε ολικό θειώδη ανυδρίτη είναι σύμφωνη με τις κοινοτικές διατάξεις που ίσχυαν πριν από την 1η Σεπτεμβρίου 1986·
- (12) Το παράρτημα V, σημείο Β, υπό 1), του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 καθορίζει την μέγιστη περιεκτικότητα σε πτητική οξύτητα των οίνων· μπορούν να προβλεφθούν παρεκκλίσεις για ορισμένους οίνους ποιότητας που παράγονται σε καθορισμένες περιοχές (v.q.p.r.d.) και ορισμένους επιτραπέζιους οίνους που ορίζονται με γεωγραφική ένδειξη ή με αλκοολικό τίτλο ίσο ή ανώτερο από 13 % νο· ορισμένοι οίνοι που παράγονται από τη Γερμανία, την Ισπανία, τη Γαλλία, την Ιταλία, την Αυστρία και το Ηνωμένο Βασίλειο που υπάγονται στις κατηγορίες αυτές παρουσιάζουν κανονικά, λόγω των ιδιαίτερων μεθόδων επεξεργασίας τους, καθώς και του υψηλού αλκοολικού τίτλου τους, περιεκτικότητα σε πτητική οξύτητα ανώτερη από εκείνη που προβλέπεται στο προαναφερθέν παράρτημα V, και προκειμένου να είναι δυνατόν οι εν λόγω οίνοι να μπορούν να συνεχίσουν να παρασκευάζονται με τις παραδοσιακές μεθόδους που τους επιτρέπουν να αποκτήσουν τις ιδιότητες που τους χαρακτηρίζουν, πρέπει να υπάρξει παρέκκλιση από το προαναφερθέν παράρτημα V, σημείο Β, υπό 1)
- (13) Σύμφωνα με το παράρτημα V, σημείο Δ, υπό 3) του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1493/1999, πρέπει να αναφέρονται οι αμπελουργικές ζώνες στις οποίες η προσθήκη σακχαρόζης εφαρμόζοταν παραδοσιακά σύμφωνα με τη νομοθεσία που ίσχυε στις 8 Μαΐου 1970·
- (14) Στο Μεγάλο Δουκάτο του Λουξεμβούργου, το μικρό μέγεθος της αμπελουργίας επιτρέπει στις αρμόδιες αρχές να διεξάγουν συστηματικό αναλυτικό έλεγχο όλων των παρτίδων των προϊόντων που οινοποιούνται· ότι εφόσον εξακολουθούν να ισχύουν οι συνθήκες αυτές, δεν είναι απαραίτητη η δήλωση πρόθεσης εμπλουτισμού του οίνου

⁽¹⁾ ΕΕ L 54 της 5.3.1979, σ. 1.⁽²⁾ ΕΕ L 367 της 31.12.1985, σ. 39.⁽³⁾ ΕΕ L 54 της 5.3.1979, σ. 1.

- (15) Το παράρτημα V, σημείο Z, υπό 5, του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 προβλέπει ότι για κάθε μία από τις εργασίες εμπλουτισμού, αύξησης της οξύτητας και μείωσης της οξύτητας πρέπει να υποβάλλεται δήλωση στις αρμόδιες αρχές· το ίδιο ισχύει για τις ποσότητες σακχαρόζης ή συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών ή ανακαθρισμένου συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών που κατέχονται από φυσικά ή νομικά πρόσωπα που προβαίνουν στις εν λόγω εργασίες· ο στόχος των δηλώσεων αυτών είναι η δυνατότητα ελέγχου των εν λόγω εργασιών· πρέπει συνεπώς οι δηλώσεις αυτές να απευθύνονται στην αρμόδια αρχή του κράτους μέλους στο έδαφος του οποίου θα γίνει η εν λόγω εργασία, να είναι κατά το δυνατόν ακριβέστερες και να περιέρχονται στην αρμόδια αρχή εντός της καταλληλότερης προθεσμίας ώστε να μπορεί να ελεγχθεί αποτελεσματικά η εργασία αυτή, όταν πρόκειται για αύξηση του αλκοολικού τίτλου· όσον αφορά την αύξηση της οξύτητας και τη μείωση της οξύτητας, αρκεί ένας εκ των υστέρων έλεγχος· για το λόγο αυτό και για διοικητική ελάφρυνση του φόρτου εργασίας, πρέπει να γίνει αποδεκτό ότι οι δηλώσεις εκτός της πρώτης δηλώσεώς της περιόδου εμπορίας, να γίνονται για ενημέρωση των μητρώων που κανονικά ελέγχονται από την αρμόδια αρχή·
- (16) Το παράρτημα V, σημείο ΣΤ, υπό 1, του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 καθορίζει ορισμένους κανόνες για την γλύκανση των οίνων· η διάταξη αυτή αφορά ειδικότερα τους επιτραπέζιους οίνους και σύμφωνα με το παράρτημα VI, σημείο Z, υπό 2, του ίδιου κανονισμού, εφαρμόζεται στους v.q.p.r.d.
- (17) Η γλύκανση δεν πρέπει να συνεπάγεται συμπληρωματικό εμπλουτισμό σε σχέση με τα όρια που έχουν καθοριστεί στο παράρτημα V, σημείο Γ, του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999· για να ληφθεί υπόψη η ανάγκη αυτή, στο παράρτημα V, σημείο ΣΤ, υπό 1 του ίδιου αυτού κανονισμού έχουν προβλεφθεί ειδικές διατάξεις· επιπλέον πρέπει να προβλεφθούν μέτρα ελέγχου κυρίως για να διασφαλιστεί η τήρηση των εν λόγω διατάξεων.
- (18) Είναι σκόπιμο, ιδίως για να ενισχυθεί η αποτελεσματικότητα των ελέγχων αυτών, να γίνεται η γλύκανση είτε στο στάδιο της παραγωγής είτε σε στάδιο όσο δυνατόν πλησιέστερο προς αυτήν· πρέπει συνεπώς να περιοριστεί η γλύκανση στα στάδια της παραγωγής και του χονδρικού εμπορίου·
- (19) Ο οργανισμός ελέγχου πρέπει να ειδοποιείται για την επικείμενη εργασία· για αυτό, πρέπει να προβλεφθεί ότι κάθε πρόσωπο το οποίο προτίθεται να προβεί σε γλύκανση πληροφορεί σχετικά τον οργανισμό ελέγχου με γραπτή δήλωση· μπορεί ωστόσο να γίνει αποδεκτή ελαστικότητα διαδικασίας στην περίπτωση κατά την οποία η γλύκανση αποτελεί συνήθη ή συνεχή τακτική μιας επιχείρησης·
- (20) Ο στόχος της δηλώσεως είναι να επιτρέπει τον έλεγχο της εν λόγω εργασίας· πρέπει συνεπώς οι δηλώσεις να απευθύνονται στην αρμόδια αρχή του κράτους μέλους στο έδαφος της οποίας θα γίνει η εργασία, να είναι το δυνατόν ακριβέστερες και να περιέρχονται στην αρμόδια αρχή πριν από την εργασία·
- (21) Για να είναι αποτελεσματικός ο έλεγχος, είναι απαραίτητο η δήλωση των ποσοτήτων γλεύκους σταφυλιών ή συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών που κατέχει ο ενδιαφερόμενος να γίνεται πριν από την γλύκανση· η δήλωση αυτή ωστόσο έχει αξία μόνο εάν συνοδεύεται από υποχρέωση να τηρούνται μητρώα εισόδου και εξόδου των προϊόντων που χρησιμοποιούνται για την εργασία·
- (22) Για να αποφευχθεί η χρήση σακχαρόζης κατά τη γλύκανση των οίνων λικέρ, πρέπει εκτός από τη χρήση του συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών να επιτραπεί και η χρήση του ανακαθρισμένου συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών·
- (23) Δεδομένου ότι η ανάμειξη αποτελεί συνήθη οινολογική πρακτική και λαμβάνοντας υπόψη τις επιπτώσεις που μπορεί να έχει, πρέπει να νομοθετηθεί η χρήση της, ιδίως για να αποφευχθούν καταχρήσεις·
- (24) Η ανάμειξη είναι ανακάτεμα οίνων ή γλυκών διαφορετικής προελεύσεως ή κατηγορίας·
- (25) Στην περίπτωση οίνων ή γλυκών που προέρχονται από την ίδια αμπελουργική ζώνη της Κοινότητας ή την ίδια ζώνη παραγωγής τρίτης χώρας, η ένδειξη της γεωγραφικής προελεύσεως ή της ποικιλίας αμπέλου είναι μεγάλης σπουδαιότητας για την εμπορική τους αξία· ότι ως εκ τούτου πρέπει να θεωρηθεί ως ανάμειξη το ανακάτεμα οίνων ή γλυκών που προέρχονται από την ίδια ζώνη αλλά από διάφορες γεωγραφικές περιοχές στο εσωτερικό αυτής, καθώς και το ανακάτεμα οίνων ή γλυκών σταφυλιών που λαμβάνονται από διάφορες ποικιλίες αμπέλου ή έτη παραγωγής εφόσον υπάρχουν οι σχετικές ενδείξεις γίνονται στην περιγραφή του προϊόντος που προέρχεται από αυτή την διεργασία·
- (26) Το άρθρο 42, παράγραφος 6, του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 απαγορεύει κατ' αρχήν την ανάμειξη γλεύκους επιτραπέζιου οίνου με ερυθρό επιτραπέζιο οίνο, αλλά έχει προβλεφθεί παρέκκλιση στις περιοχές όπου αυτό αποτελεί παραδοσιακή πρακτική·
- (27) Με βάση την παρέκκλιση αυτή πρέπει να προβλεφθούν ειδικές λεπτομέρειες εφαρμογής για την Ισπανία οι οποίες θα συνδεθούν με τη διάρθρωση της αμπελουργίας και τις συνήθεις καταναλώσεις οι οποίες εξελίσσονται βραδέως·
- (28) Προκειμένου να περιοριστεί η δυνατότητα αναμίξεως μεταξύ λευκών και ερυθρών επιτραπέζιων οίνων στη χώρα στην οποία είναι απαραίτητη, πρέπει να διασφαλιστεί ότι δεν θα είναι δυνατόν να καταναλωθούν εκτός της Ισπανίας οίνοι που θα προέλθουν από την πρακτική αυτή·
- (29) Πρέπει να επιτραπεί στα κράτη μέλη να εγκρίνουν, για περίοδο που θα καθοριστεί και για πειραματικούς σκοπούς, η προσφυγή σε ορισμένες οινολογικές πρακτικές και επεξεργασίες που δεν προβλέπονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1493/1999·

- (30) Το άρθρο 46 παράγραφος 3, του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 προβλέπει την έγκριση μεθόδων ανάλυσης για να διαπιστωθεί η σύσταση των προϊόντων που διέπονται από το άρθρο 1 του κανονισμού αυτού και των κανόνων για να ελεγχθεί εάν για τα προϊόντα αυτά χρησιμοποιήθηκαν επεξεργασίες κατά παράβαση των επιτρεπόμενων οινολογικών πρακτικών
- (31) Το παράρτημα VI, παράγραφος I, σημείο 1, του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 προβλέπει αναλυτική εξέταση κατά την οποία εξετάζονται τουλάχιστον οι τιμές των χαρακτηριστικών στοιχείων του συγκεκριμένου v.q.p.r.d. που αναγράφονται μεταξύ εκείνων που απαριθμούνται στο σημείο 3 της εν λόγω παραγράφου·
- (32) Για την εποπτεία των ενδείξεων που αναγράφονται στα έγγραφα που αφορούν τα εν λόγω προϊόντα πρέπει να καθιερωθούν ενιαίες μέθοδοι ανάλυσης που διασφαλίζουν τη λήψη επακριβών και συγκρίσιμων στοιχείων· συνεπώς, οι μέθοδοι αυτοί πρέπει να είναι υποχρεωτικές για κάθε εμπορική συναλλαγή και για κάθε έλεγχο. Ωστόσο, έχοντας υπόψη τις ανάγκες του ελέγχου και τις περιορισμένες δυνατότητες του εμπορίου πρέπει να γίνει αποδεκτός ακόμη και για περιορισμένη χρονική περίοδο ορισμένος αριθμός συνήθων διαδικασιών που θα επιτρέπουν τον ταχύ και επαρκώς ασφαλή καθορισμό των ζητούμενων στοιχείων·
- (33) Οι κοινοτικές μέθοδοι ανάλυσης που εφαρμόζονται στον τομέα του οίνου έχουν καθοριστεί από τον κανονισμό (ΕΟΚ) αριθ. 2776/90 της Επιτροπής⁽¹⁾ λαμβάνοντας υπόψη την ισχύ των μεθόδων που περιγράφονται σ' αυτόν, πρέπει να διατηρηθεί ο κανονισμός αυτός σε ισχύ με εξαίρεση τις συνήθεις μεθόδους που δεν θα περιγράφονται πλέον στο εγγύς μέλλον·
- (34) Το άρθρο 80 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 προβλέπει τη δυνατότητα να θεσπιστούν μεταβατικά μέτρα για να διευκολυνθεί η μετάβαση στο καθεστώς που προβλέπεται από τον κανονισμό αυτό· πρέπει συνεπώς να χρησιμοποιηθεί η δυνατότητα αυτή προκειμένου να αποφευχθούν αισθητές απώλειες των επιχειρηματιών που διαθέτουν σημαντικά αποθέματα ορισμένων προϊόντων που προβλέπονται από τον κανονισμό αυτό·
- (35) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της επιτροπής διαχείρισης οίνων·

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Αντικείμενο του παρόντος κανονισμού

Με την επιφύλαξη γενικών διατάξεων όσον αφορά το σύνολο των τροφίμων, η κοινοτική νομοθεσία όσον αφορά τις οινολογικές επεξεργασίες και πρακτικές συνιστάται από το κεφάλαιο I του τίτλου V του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 και τα παραρτήματα του εν λόγω κανονισμού, καθώς και από τον παρόντα κώδικα.

(1) ΕΕ L 272 της 3.10.1990, σ. 1.

Ο παρών κώδικας περιλαμβάνει τις λεπτομέρειες εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 που αφορούν κυρίως τα προϊόντα που θα συμμετέχουν στη διαδικασία οινοποίησης (τίτλος I), καθώς και τις επιτρεπόμενες στην Κοινότητα οινολογικές επεξεργασίες και πρακτικές (τίτλος II και III).

ΤΙΤΛΟΣ I

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΣΧΕΤΙΚΕΣ ΜΕ ΟΡΙΣΜΕΝΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΕΝΑ ΓΛΕΥΚΗ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ

Άρθρο 2

Χρήση σταφυλιών που προέρχονται από ορισμένες μη επιτρεπόμενες ποικιλίες

1. Απαγορεύεται η οινοποίηση σταφυλιών που προέρχονται από ποικιλίες που έχουν ταξινομηθεί μόνο ως ποικιλίες επιτραπέζιων σταφυλιών.

2. Κατά παρέκκλιση από το άρθρο 42, παράγραφος 5, του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 μπορούν να χρησιμοποιηθούν στην Κοινότητα για την παρασκευή των προϊόντων που αναφέρονται στη διάταξη αυτή τα σταφύλια που προέρχονται από τις ποικιλίες που αναγράφονται στο παράρτημα I του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 3

Χρήση ορισμένων προϊόντων που δεν έχουν τον ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο για την παραγωγή αφρωδών οίνων, αεριούχων αφρωδών οίνων ή αεριούχων ημιαφρωδών οίνων

Τα έτη κατά τη διάρκεια των οποίων, λόγω δυσμενών κλιματικών συνθηκών, τα προϊόντα που προέρχονται από τις αμπελουργικές ζώνες Α και Β δεν έχουν τον ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο που καθορίζεται για την εν λόγω αμπελουργική ζώνη, μπορούν να χρησιμοποιηθούν, με τους όρους που περιγράφονται στο άρθρο 44, παράγραφος 5, του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999, για την παραγωγή αφρωδών οίνων, αεριούχων αφρωδών οίνων ή αεριούχων ημιαφρωδών οίνων, καθορίζονται στο παράρτημα II του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 4

Χρήση γλεύκους σταφυλιών που προέρχονται από ορισμένες ποικιλίες αμπέλου για την παρασκευή αφρωδών οίνων ποιότητας αρωματικού τύπου και αρωματικών v.m.q.p.r.d. και παρεκκλίσεις από τη χρήση αυτή

1. Ο κατάλογος των ποικιλιών αμπέλου που παράγουν γλεύκος σταφυλιών ή γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση που πρέπει να χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή της cuvée (προϊόν βάσεως) που προορίζεται για την παρασκευή αφρωδών οίνων ποιότητας αρωματικού τύπου και αρωματικών v.m.q.p.r.d. σύμφωνα με το παράρτημα V, σημείο Θ.3 α) και το παράρτημα VI σημείο ΙΑ 10,α) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999, αναγράφεται στο παράρτημα III Α του παρόντος κανονισμού.

2. Οι παρεκκλίσεις που αναφέρονται στο παράρτημα V, σημείο Θ.3 α) και στο παράρτημα VI σημείο ΙΑ 10 α), του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 σχετικά με τις ποικιλίες αμπέλου και τα συστατικά προϊόντα της συνδέε καθορίζονται στο παράρτημα ΙΙΙ Β του παρόντος κανονισμού.

ΤΙΤΛΟΣ ΙΙ

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΕΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

ΟΡΙΑ ΚΑΙ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΟΡΙΣΜΕΝΩΝ ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΩΝ ΟΥΣΙΩΝ ΓΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΟΥΣ ΣΚΟΠΟΥΣ

Άρθρο 5

Όρια για τη χρήση ορισμένων ουσιών

Οι επιτρεπόμενες ουσίες για οινολογικούς σκοπούς που καθορίζονται στο παράρτημα ΙV του κανονισμού (ΕΚ) 1493/1999 μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο εντός των ορίων που αναγράφονται στο παράρτημα ΙV του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 6

Πολυβινυλοπολυπυρολιδόνη

Η πολυβινυλοπολυπυρολιδόνη που η χρήση της προβλέπεται στο παράρτημα ΙV παράγραφος 1 σημείο ιστ) και παράγραφος 3 σημείο κε) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο εάν ανταποκρίνεται στις προδιαγραφές και στα κριτήρια καθαρότητας που αναγράφονται στο παράρτημα V του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 7

Τρυγικό ασβέστιο

Το τρυγικό ασβέστιο που η χρήση του προβλέπεται στο παράρτημα ΙV παράγραφος 3 σημείο κβ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 για να ευνοηθεί η κατακρήμνιση της τρυγίας μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο εάν ανταποκρίνεται στις προδιαγραφές που αναγράφονται στο παράρτημα VI του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 8

Τρυγικό οξύ

Η χρήση του τρυγικού οξέος για την αύξηση της οξύτητας που προβλέπεται στο παράρτημα ΙV παράγραφος 1 σημείο ιγ) και παράγραφος 3 σημείο 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 γίνεται αποδεκτή μόνο για τα προϊόντα:

- που προέρχονται από τις ποικιλίες αμπέλου Elbling και Riesling και

— προέρχονται από σταφύλια που έχουν συγκομισθεί από τις ακόλουθες αμπελουργικές περιοχές του βορείου τμήματος της ζώνης Α:

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

Άρθρο 9

Ρητίνη πεύκης της Χαλεπίου

Η ρητίνη πεύκης της Χαλεπίου που η χρήση της προβλέπεται στο παράρτημα ΙV παράγραφος 1 σημείο ιδ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 γίνεται αποδεκτή μόνο προκειμένου να ληφθεί ο επιτραπέζιος οίνος «ρετσίνα». Αυτή η οινολογική πρακτική μπορεί να πραγματοποιηθεί μόνο:

- στο γεωγραφικό έδαφος της Ελλάδας,
- σε γλεύκος σταφυλιών που προέρχεται από σταφύλια για τα οποία οι ποικιλίες, η περιοχή παραγωγής και η περιοχή οινοποίησης έχουν καθορισθεί από τις ελληνικές διατάξεις που ίσχυαν στις 31 Δεκεμβρίου 1980,
- με προσθήκη ποσότητας ρητίνης ίσης ή μικρότερης από 1 000 γραμμάρια ανά εκατόλιτρο του χρησιμοποιημένου προϊόντος, πριν από τη ζύμωση ή, εφόσον ο αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος δεν είναι ανώτερος από το ένα τρίτο του ολικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου, κατά τη διάρκεια της ζύμωσης.

Εάν η Ελλάδα προτίθεται να τροποποιήσει τις διατάξεις που αναφέρονται στη δεύτερη υποπερίπτωση, ενημερώνει προηγουμένως σχετικά την Επιτροπή. Εάν δεν υπάρξει αντίδραση της Επιτροπής εντός δύο μηνών μετά από την κοινοποίηση αυτή, η Ελλάδα μπορεί να εφαρμόσει τις εν λόγω τροποποιήσεις.

Άρθρο 10

Β-γλυκανάση

Η Β-γλυκανάση που η χρήση της προβλέπεται στο παράρτημα ΙV παράγραφος 1 σημείο ι) και παράγραφος 3 σημείο ιγ) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο εάν ανταποκρίνεται στις προδιαγραφές που αναγράφονται στο παράρτημα VII του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 11**Γαλακτικά βακτήρια**

Τα γαλακτικά βακτήρια που η χρήση τους προβλέπεται στο παράρτημα IV παράγραφος 1 σημείο ιζ) και παράγραφος 3 σημείο κστ) του κανονισμού (ΕΚ) 1493/1999 μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνον εάν ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές που αναγράφονται στο παράρτημα VIII του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 12**Ρητίνες ανταλλαγής ιόντων**

Οι ρητίνες ανταλλαγής ιόντων που μπορούν να χρησιμοποιηθούν σύμφωνα με το παράρτημα IV, παράγραφος 2, σημείο η), του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999, είναι τα συμπολυμερή του στυρολίου ή του διβινυλοβενζολίου που περιέχουν όξινες σουλφονικές ομάδες ή αμμώνιο. Πρέπει να συμφωνούν με τις προδιαγραφές της οδηγίας 89/109/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 21ης Δεκεμβρίου 1988 για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα⁽¹⁾ και με τις κοινοτικές και εθνικές διατάξεις που έχουν θεσπιστεί για την εφαρμογή αυτής. Δεν θα πρέπει εξάλλου να αποδεσμεύουν, κατά τον έλεγχο με τη μέθοδο αναλύσεως που αναφέρεται στο παράρτημα IX του παρόντος κανονισμού, σε κάθε έναν από τους αναφερθέντες διαλύτες, περισσότερο από ένα χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο οργανικών ουσιών. Η ανάπλάσή τους πρέπει να πραγματοποιείται με τη χρήση ουσιών αποδεκτών για την επεξεργασία τροφίμων.

Χρησιμοποιούνται μόνο υπό τον έλεγχο οινολόγου ή τεχνικού και σε εγκαταστάσεις που είναι αναγνωρισμένες από τις αρχές του κράτους μέλους στο έδαφος του οποίου χρησιμοποιούνται αυτές οι ρητίνες ανταλλαγής ιόντων. Οι αρχές αυτές καθορίζουν τα καθήκοντα και την ευθύνη που υπέχουν οι οινολόγοι και οι αναγνωρισμένοι τεχνικοί.

Άρθρο 13**Σιδηροκυανιούχο κάλιο**

Η χρήση του σιδηροκυανιούχου καλίου, προβλέπεται στο παράρτημα IV, παράγραφος 3, σημείο ιστ), του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999, επιτρέπεται μόνο εάν η επεξεργασία αυτή πραγματοποιείται υπό τον έλεγχο οινολόγου ή τεχνικού, ο οποίος έχει αναγνωριστεί από τις αρχές του κράτους μέλους στο έδαφος του οποίου πραγματοποιείται αυτή η επεξεργασία και της οποίας οι όροι και η ευθύνη έχουν καθοριστεί, ενδεχομένως, από το συγκεκριμένο κράτος μέλος.

Μετά την επεξεργασία, ο οίνος πρέπει να περιέχει ίχνη σιδήρου.

Οι διατάξεις που αφορούν τον έλεγχο της χρήσεως του προϊόντος που αναφέρεται στο παρόν άρθρο είναι αυτές που έχουν θεσπιστεί από τα κράτη μέλη.

⁽¹⁾ ΕΕ L 40 της 11.2.1989, σ. 38.

Άρθρο 14**Φυτικό ασβέστιο**

Η χρήση φυτικού ασβεστίου, που προβλέπεται στο παράρτημα IV, σημείο 3, υπό ιστ), του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999, επιτρέπεται μόνο εάν η επεξεργασία αυτή πραγματοποιείται υπό τον έλεγχο οινολόγου ή τεχνικού, ο οποίος έχει αναγνωριστεί από τις αρχές του κράτους μέλους στο έδαφος του οποίου πραγματοποιείται αυτή η επεξεργασία και της οποίας οι όροι και η ευθύνη έχουν καθοριστεί, ενδεχομένως, από το συγκεκριμένο κράτος μέλος.

Μετά την επεξεργασία, ο οίνος πρέπει να περιέχει ίχνη ασβεστίου.

Οι διατάξεις που αφορούν τον έλεγχο της χρήσεως του προϊόντος που αναφέρεται στο παρόν εδάφιο είναι αυτές που έχουν θεσπιστεί από τα κράτη μέλη.

Άρθρο 15**D-L τρυγικό οξύ**

Η χρήση του D-L τρυγικού οξέως, που προβλέπεται στο παράρτημα IV, παράγραφος 3, σημείο ιθ), του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999, επιτρέπεται μόνο εάν η επεξεργασία αυτή πραγματοποιείται υπό τον έλεγχο οινολόγου ή τεχνικού, ο οποίος έχει αναγνωριστεί από τις αρχές του κράτους μέλους στο έδαφος του οποίου πραγματοποιείται αυτή η επεξεργασία και της οποίας οι όροι και η ευθύνη έχουν καθοριστεί, ενδεχομένως, από το συγκεκριμένο κράτος μέλος.

Οι διατάξεις που αφορούν τον έλεγχο της χρήσεως του προϊόντος που αναφέρεται στο παρόν άρθρο είναι αυτές που έχουν θεσπιστεί από τα κράτη μέλη.

Άρθρο 16**Επεξεργασία με ηλεκτροδιαπίδωση**

Η επεξεργασία με ηλεκτροδιαπίδωση που η χρήση της για να διασφαλιστεί η τρυγική σταθεροποίηση του οίνου προβλέπεται στο παράρτημα IV, παράγραφος 4, σημείο β), του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο εάν πληροί τις προδιαγραφές που αναγράφονται στο παράρτημα X του παρόντος κανονισμού. Επιφυλάσσεται στους επιτραπέζιους οίνους έως τις 31 Ιουλίου 2001.

Άρθρο 17**Ουρέαση**

Η ουρέαση που η χρήση της για να μειωθεί το ποσοστό της ουρίας στους οίνους προβλέπεται στο παράρτημα IV, παράγραφος 4, σημείο γ), του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο εάν ανταποκρίνεται στις προδιαγραφές και στα κριτήρια καθαρότητας που αναγράφονται στο παράρτημα IX του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 18

Προσθήκη οξυγόνου

Η προσθήκη οξυγόνου που προβλέπεται στο παράρτημα IV παράγραφος 4, σημείο α), του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 πρέπει να πραγματοποιείται με καθαρό αέριο οξυγόνο.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

ΕΙΔΙΚΑ ΟΡΙΑ ΚΑΙ ΟΡΟΙ

Άρθρο 19

Περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη

1. Οι τροποποιήσεις των καταλόγων των οίνων που αναγράφονται στο παράρτημα V, παράγραφος Α, σημείο 2, του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 αναγράφονται στο παράρτημα XII του παρόντος κανονισμού.

2. Μπορούν να προσφερθούν στην άμεση ανθρώπινη κατανάλωση μέχρι εξαντλήσεως των αποθεμάτων:

- οι οίνοι που κατάγονται από την Κοινότητα, με εξαίρεση την Πορτογαλία, που έχουν παραχθεί πριν από την 1η Σεπτεμβρίου 1987, εκτός από τους αφρώδεις οίνους και τους οίνους λικέρ και
- οι οίνοι που κατάγονται από τρίτες χώρες και από την Πορτογαλία που έχουν εισαχθεί στην Κοινότητα πριν από την 1η Σεπτεμβρίου 1986, εκτός από τους αφρώδεις οίνους και τους οίνους λικέρ

των οποίων η ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη κατά την κυκλοφορία τους στην αγορά για άμεση ανθρώπινη κατανάλωση δεν πρέπει να υπερβαίνει:

- α) τα 175 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για τους ερυθρούς οίνους·
- β) τα 225 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για τους λευκούς και τους ερυθρωπούς οίνους·
- γ) κατά παρέκκλιση από τα σημεία α) και β) όσον αφορά τους οίνους που έχουν περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα, εκφρασμένης σε ιμβερτοσάκχαρο ίση ή ανώτερη από 5 γραμμάρια ανά λίτρο, τα 225 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για τους ερυθρούς οίνους και τα 275 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για τους λευκούς και τους ερυθρωπούς οίνους.

Επιπλέον, μπορούν να κυκλοφορήσουν στην αγορά για άμεση ανθρώπινη κατανάλωση στη χώρα παραγωγής τους και για εξαγωγή προς τις τρίτες χώρες μέχρι εξαντλήσεως των αποθεμάτων:

- οι οίνοι που κατάγονται από την Ισπανία που παρήχθησαν πριν από την 1η Σεπτεμβρίου 1986 των οποίων η ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη δεν υπερβαίνει τις περιεκτικότητες που προβλέπονται από τις ισπανικές διατάξεις που ίσχυαν πριν από την ημερομηνία αυτή
- οι οίνοι που κατάγονται από την Πορτογαλία που παρήχθησαν πριν από την 1η Ιανουαρίου 1991 των οποίων η ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη δεν υπερβαίνει τις περιεκτικότητες που προβλέπονται από τις πορτογαλικές διατάξεις που ίσχυαν πριν από την ημερομηνία αυτή

3. Μπορούν να κυκλοφορήσουν στην αγορά για άμεση ανθρώπινη κατανάλωση μέχρι εξαντλήσεως των αποθεμάτων τους οι αφρώδεις οίνοι που κατάγονται από τρίτες χώρες και από την Πορτογαλία που έχουν εισαχθεί στην Κοινότητα πριν από την 1η Σεπτεμβρίου 1987 και των οποίων η ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη δεν υπερβαίνει, κατά περίπτωση

- τα 250 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, για τους αφρώδεις οίνους
- τα 200 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο για τους αφρώδεις οίνους ποιότητας.

Επιπλέον, μπορούν να κυκλοφορήσουν στην αγορά για άμεση ανθρώπινη κατανάλωση στη χώρα παραγωγής τους και για εξαγωγή προς τις τρίτες χώρες μέχρι εξαντλήσεως των αποθεμάτων:

- οι οίνοι που κατάγονται από την Ισπανία που έχουν παρασκευαστεί πριν από την 1η Ιανουαρίου 1986 των οποίων η ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη δεν υπερβαίνει τις περιεκτικότητες που προβλέπονται από τις ισπανικές διατάξεις που ίσχυαν πριν από την ημερομηνία αυτή
- οι οίνοι που κατάγονται από την Πορτογαλία που έχουν παρασκευαστεί πριν από την 1η Ιανουαρίου 1991 των οποίων η ολική περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη δεν υπερβαίνει τις περιεκτικότητες που προβλέπονται από τις πορτογαλικές διατάξεις που ίσχυαν πριν από την ημερομηνία αυτή

Άρθρο 20

Περιεκτικότητα σε πηκτική οξύτητα

Οι οίνοι για τους οποίους παρεκκλίσεις από τη μέγιστη περιεκτικότητα σε πηκτική οξύτητα έχουν προβλεφθεί σύμφωνα με το παράρτημα V, παράγραφος Β, σημείο 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999, εμφανίζονται στο παράρτημα XIII του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 21

Χρήση του θειικού ασβεστίου για ορισμένους οίνους λικέρ

Οι παρεκκλίσεις που αφορούν τη χρήση θειικού ασβεστίου και προβλέπονται στο παράρτημα V παράγραφος Ι), σημείο 4, υπό β) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 μπορούν να αφορούν μόνο τους εξής ισπανικούς οίνους:

- α) τον «vino generoso», όπως ορίζεται στο Παράρτημα VI παράρτημα ΙΒ, σημείο 8 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999,
- β) Ο «vino generoso de licor», όπως ορίζεται στο Παράρτημα VI παράρτημα ΙΒ, σημείο 11 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999.

ΤΙΤΛΟΣ II

Άρθρο 24

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ

Εμπλουτισμός της συνέε (προϊόντος βάσεως) των αφρωδών οίνων

ΚΕΦΑΛΑΙΟ I

ΕΜΠΛΟΥΤΙΣΜΟΣ

Άρθρο 22

Άδεια της χρήσης σακχαρόζης

Οι αμπελουργικές ζώνες όπου επιτρέπεται η χρήση σακχαρόζης σε εφαρμογή του παραρτήματος V, παράγραφος Δ, σημείο 3), του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 είναι οι ακόλουθες:

- α) αμπελουργική ζώνη Α,
- β) αμπελουργική ζώνη Β,
- γ) αμπελουργικές ζώνες Γ, εκτός από τους αμπελώνες που βρίσκονται στην Ιταλία, την Ελλάδα, την Ισπανία, την Πορτογαλία και τα γαλλικά διαμερίσματα που υπάγονται στα Εφετεία των:
 - Aix-en-Provence,
 - Nîmes,
 - Montpellier,
 - Toulouse,
 - Agen,
 - Pau,
 - Bordeaux,
 - Bastia.

Ωστόσο, ο εμπλουτισμός με προσθήκη ζάχαρης σε σκόνη στο γλεύκος μπορεί κατ' εξαίρεση να επιτραπεί από τις εθνικές αρχές στα γαλλικά διαμερίσματα που αναφέρονται στην προηγούμενη παράγραφο. Η Γαλλία κοινοποιεί αμελλητί τις άδειες αυτές στην Επιτροπή και στα άλλα κράτη μέλη.

Άρθρο 23

Εμπλουτισμός σε έτη εξαιρετικά δυσμενών κλιματικών συνθηκών

Τα έτη κατά την διάρκεια των οποίων η αύξηση του κατ' όγκον αλκοολικού τίτλου που αναφέρεται στο παράρτημα V, παράγραφος Γ σημείο 3), του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 επιτρέπεται σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 75 του κανονισμού αυτού λόγω εξαιρετικά δυσμενών κλιματικών συνθηκών, σύμφωνα με το σημείο 4) της ίδιας διάταξης, αναγράφονται με την ένδειξη των αμπελουργικών ζωνών, των γεωγραφικών περιοχών και των σχετικών ποικιλιών αν υπάρχει λόγος, στο παράρτημα XIV του παρόντος κανονισμού.

Σύμφωνα με το παράρτημα V, παράγραφος Η, σημείο 4), και παράγραφος ΙΒ, σημείο 5 καθώς και με το παράρτημα VI, παράγραφος ΙΑ, σημείο 11 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999, κάθε κράτος μέλος μπορεί να επιτρέψει, τον εμπλουτισμό του προϊόντος βάσεως στους τόπους παρασκευής των αφρωδών οίνων, υπό τον όρο:

- α) ότι κανένα από τα συστατικά του προϊόντος βάσεως δεν έχει ήδη εμπλουτισθεί
- β) ότι τα συστατικά αυτά προέρχονται αποκλειστικά από σταφύλια που τρυγήθηκαν στο έδαφός τους
- γ) ότι η εργασία εμπλουτισμού πραγματοποιείται μία μόνο φορά
- δ) ότι δεν γίνεται υπέρβαση των κατωτέρω ορίων:
 - 3,5 % vol για το προϊόν βάσεως που αποτελείται από συστατικά προερχόμενα από την αμπελουργική ζώνη Α, με την επιφύλαξη ότι ο φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος καθενός από αυτά τα συστατικά είναι τουλάχιστον ίσος με 5 % vol.
 - 2,5 % vol για το προϊόν βάσεως που αποτελείται από συστατικά προερχόμενα από την αμπελουργική ζώνη Β, με την επιφύλαξη ότι ο φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος καθενός των συστατικών αυτών είναι τουλάχιστον ίσος με 6 % vol.
 - 2 % vol για το προϊόν βάσεως που αποτελείται από συστατικά προερχόμενα από τις αμπελουργικές ζώνες Γ I α), Γ I β), Γ II, Γ III, με την επιφύλαξη ότι ο φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος καθενός από τα συστατικά αυτά είναι τουλάχιστον ίσος με 7,5 % vol, 8 % vol, 8,5 % vol ή 9 % vol αντιστοίχως.

Τα ανωτέρω όρια δεν εμποδίζουν την εφαρμογή των διατάξεων που προβλέπονται στο άρθρο 44, παράγραφος 3, του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 στα προϊόντα βάσεως που προορίζονται για την παραγωγή αφρωδών οίνων που αναφέρονται στο παράρτημα I, σημείο 15, του εν λόγω κανονισμού.

- ε) ότι η χρησιμοποιούμενη μέθοδος είναι η προσθήκη σακχαρόζης, συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών ή ανακαθαρισμένου συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών.

Άρθρο 25

Διοικητικοί κανόνες που αφορούν την γλύκανση

1. Η δήλωση που αναφέρεται στο παράρτημα V, παράγραφος Ζ, σημείο 5, του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 σχετικά με τις εργασίες αύξησης του αλκοολικού τίτλου πραγματοποιείται από τα φυσικά ή νομικά πρόσωπα που διεξάγουν τις παραπάνω εργασίες εντός των προθεσμιών και με τις κατάλληλες προϋποθέσεις ελέγχων που έχουν καθορισθεί από τις αρμόδιες αρχές του κράτους μέλους στην επικράτεια του οποίου πραγματοποιείται η εργασία.

2. Η δήλωση που αναφέρεται στην παράγραφο 1 υποβάλλεται εγγράφως και περιλαμβάνει τις ακόλουθες ενδείξεις:

- το όνομα και τη διεύθυνση αυτού που υποβάλλει τη δήλωση,
- τον τόπο στον οποίο θα πραγματοποιηθεί η εργασία,
- την ημερομηνία και την ώρα έναρξης της εργασίας,
- περιγραφή του προϊόντος που θα αποτελέσει αντικείμενο της εργασίας,
- την εφαρμοζόμενη διαδικασία για την εργασία αυτή με αναφορά της φύσης του προϊόντος που θα χρησιμοποιηθεί για το σκοπό αυτό.

3. Ωστόσο τα κράτη μέλη μπορούν να αποδεχθούν να υποβληθεί εκ των προτέρων στην αρμόδια αρχή μία δήλωση που θα ισχύει για περισσότερες επεξεργασίες ή για μια καθορισμένη περίοδο. Μία τέτοια δήλωση γίνεται αποδεκτή μόνο εάν αυτός που υποβάλει τη δήλωση διατηρεί βιβλίο στο οποίο εγγράφονται κάθε μία από τις επεξεργασίες εμπλουτισμού όπως προβλέπεται στην παράγραφος 6 καθώς και οι ενδείξεις που αναγράφονται στην παράγραφο 2.

4. Τα κράτη μέλη καθορίζουν τους όρους με τους οποίους αυτός που υποβάλλει τη δήλωση, σε περίπτωση που ενδεχομένως κωλύεται σε περίπτωση ανωτέρας βίας να διεξαγάγει τη σχετική εργασία εντός της προθεσμίας που προβλέπεται στη δήλωσή του, υποβάλλει στην αρμόδια αρχή μία νέα δήλωση που διευκολύνει τη διεξαγωγή των απαραίτητων ελέγχων.

Οι διατάξεις που εκδίδονται κατ' εφαρμογή του πρώτου εδαφίου ανακοινώνονται εγγράφως στην Επιτροπή

5. Η δήλωση που αναφέρεται στην παράγραφο 1 δεν είναι απαραίτητη στο Λουξεμβούργο.

6. Η εγγραφή στα βιβλία των στοιχείων που αφορούν τη διεξαγωγή των εργασιών αύξησης του αλκοολικού τίτλου πραγματοποιείται σύμφωνα με το άρθρο 70 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 αμέσως μετά το τέλος της εν λόγω εργασίας.

Στην περίπτωση που στην προηγούμενη δήλωση η οποία καλύπτει περισσότερες εργασίες δεν συμπεριλαμβάνεται η ημερομηνία και η ώρα έναρξης των εργασιών, πρέπει επιπλέον να γίνει εγγραφή στο βιβλίο πριν από την έναρξη κάθε εργασίας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

ΑΥΞΗΣΗ ΚΑΙ ΜΕΙΩΣΗ ΤΗΣ ΟΞΥΤΗΤΑΣ

Άρθρο 26

Διοικητικοί κανόνες που αφορούν την αύξηση και τη μείωση της οξύτητας

1. Η δήλωση που αναφέρεται στο παράρτημα V, παράγραφος Z, σημείο 5, του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999, όσον αφορά την αύξηση και τη μείωση της οξύτητας του οίνου υποβάλλεται από τους εμπόρους το αργότερο δύο ημέρες μετά τη διεξαγωγή της πρώτης εργασίας που πραγματοποιείται κατά τη διάρκεια μιας περιόδου. Ισχύει για το σύνολο των εργασιών της περιόδου.

2. Η δήλωση που αναφέρεται στην παράγραφο 1 υποβάλλεται εγγράφως και περιλαμβάνει τα εξής στοιχεία:

- το όνομα και τη διεύθυνση αυτού που υποβάλλει τη δήλωση
- τη φύση της εργασίας,
- τον τόπο στον οποίο διεξάγεται η εργασία.

3. Η εγγραφή στα βιβλία των στοιχείων που αφορούν τη διεξαγωγή κάθε μιας από τις εργασίες αύξησης ή μείωσης της οξύτητας γίνεται σύμφωνα με το άρθρο 70 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III

ΚΟΙΝΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΕΣ ΕΜΠΛΟΥΤΙΣΜΟΥ, ΑΥΞΗΣΗΣ ΚΑΙ ΜΕΙΩΣΗΣ ΤΗΣ ΟΞΥΤΗΤΑΣ

Άρθρο 27

Αύξηση της οξύτητας και εμπλουτισμός του ίδιου προϊόντος

Οι περιπτώσεις στις οποίες για το ίδιο προϊόν επιτρέπεται η αύξηση της οξύτητας και ο εμπλουτισμός κατά την έννοια του παραρτήματος I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 σύμφωνα με το παράρτημα V, παράγραφος E, σημείο 7, του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999, αποφασίζονται με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 75 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 και αναγράφονται στο παράρτημα XV του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 28

Γενικοί όροι σχετικά με τις επεξεργασίες εμπλουτισμού και τις επεξεργασίες αύξησης και μείωσης της οξύτητας άλλων προϊόντων εκτός από τον οίνο

Οι επεξεργασίες που αναφέρονται στο παράρτημα V, παράγραφος Z, σημείο 1), του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999, πρέπει να πραγματοποιηθούν μία μόνο φορά. Ωστόσο τα κράτη μέλη μπορούν να προβλέψουν ότι ορισμένες από τις επεξεργασίες αυτές μπορούν να πραγματοποιηθούν σε περισσότερες φορές, όταν από την πρακτική αυτή διασφαλίζεται καλύτερη οινοποίηση των σχετικών προϊόντων. Στην περίπτωση αυτή, τα όρια που προβλέπονται στο παράρτημα V του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 εφαρμόζονται στο σύνολο της εν λόγω επεξεργασίας.

Άρθρο 29

Παρεκκλίσεις από τις ημερομηνίες που έχουν καθοριστεί για τις επεξεργασίες εμπλουτισμού, αύξησης και μείωσης της οξύτητας

Κατά παρέκκλιση από τις ημερομηνίες που έχουν καθοριστεί στο παράρτημα V, παράγραφος Z, σημείο 7, του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999, οι επεξεργασίες εμπλουτισμού, αύξησης και μείωσης της οξύτητας μπορούν να πραγματοποιηθούν πριν από τις ημερομηνίες που αναγράφονται στο παράρτημα XVI του παρόντος κανονισμού.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

ΓΛΥΚΑΝΣΗ

'Αρθρο 30

Τεχνικοί κανόνες που αφορούν την γλύκανση

Η γλύκανση των επιτραπέζιων οίνων καθώς και εκείνη των v.q.p.r.d., δεν επιτρέπεται παρά μόνο στο στάδιο της παραγωγής και του χονδρεμπορίου.

'Αρθρο 31

Διοικητικοί κανόνες σχετικά με τη γλύκανση

1. Τα φυσικά ή νομικά πρόσωπα, τα οποία πρόκειται να προβούν σε γλύκανση υποβάλλουν δήλωση στην αρμόδια αρχή του Κράτους μέλους, στο έδαφος του οποίου θα γίνει η γλύκανση.

2. Οι δηλώσεις γίνονται γραπτώς. Πρέπει να περιέλθουν στην αρμόδια αρχή τουλάχιστον 48 ώρες πριν από την έναρξη της εργασίας

Εντούτοις, τα Κράτη μέλη δύνανται να αποδεχθούν, στις περιπτώσεις εργασιών γλύκανσης που γίνονται τακτικά ή κατά τρόπο συνεχή από μία επιχείρηση, όπως υποβάλλεται στην αρμόδια αρχή μια δήλωση ισχύουσα για περισσότερες εργασίες ή για μία καθορισμένη περίοδο. Μία παρόμοια δήλωση δεν είναι αποδεκτή, παρά μόνο εάν η επιχείρηση τηρεί βιβλίο, στο οποίο εγγράφονται κάθε εργασία γλύκανσης, καθώς και οι ενδείξεις που προβλέπονται στην παράγραφο 3.

3. Οι δηλώσεις φέρουν τις ακόλουθες ενδείξεις:

α) Για την γλύκανση που πραγματοποιείται σύμφωνα με τους όρους που προβλέπονται στο παράρτημα V, παράγραφος ΣΤ, σημείο 1, υπό α), καθώς και στο παράρτημα VI, παράγραφος Ζ, σημείο 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999:

- i) τον όγκο και τους αλκοολικούς τίτλους ολικό και αποκτημένο του επιτραπέζιου οίνου ή του v.q.p.r.d. που χρησιμοποιήθηκε,
- ii) τον όγκο και τους αλκοολικούς τίτλους ολικό και αποκτημένο του γλεύκους σταφυλιών που θα προστεθεί,
- iii) τους αλκοολικούς τίτλους ολικό και αποκτημένο, τους οποίους θα έχει ο επιτραπέζιος οίνος ή ο v.q.p.r.d., μετά την γλύκανση

β) όσον αφορά την γλύκανση που πραγματοποιείται σύμφωνα με τις διατάξεις του παραρτήματος V, παράγραφος ΣΤ, σημείο 1, υπό β) καθώς και στο παράρτημα VI, παράγραφος Ζ, σημείο 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999:

- i) τον όγκο και τους αλκοολικούς τίτλους ολικό και αποκτημένο του επιτραπέζιου οίνου ή του v.q.p.r.d. που χρησιμοποιήθηκε

ii) τον όγκο και τους αλκοολικούς τίτλους ολικό και αποκτημένο του γλεύκους σταφυλιών ή τον όγκο και την πυκνότητα του συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών, που θα προστεθεί κατά περίπτωση

iii) τους αλκοολικούς τίτλους ολικό και αποκτημένο, τους οποίους θα έχει ο επιτραπέζιος οίνος ή ο v.q.p.r.d., μετά την γλύκανση.

4. Τα πρόσωπα που αναφέρονται στο άρθρο 2 παράγραφος 1 τηρούν βιβλία εισερχομένων και εξερχομένων στα οποία αναγράφονται οι ποσότητες γλεύκους σταφυλιών ή συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών, τις οποίες κατέχουν για να πραγματοποιήσουν την γλύκανση.

'Αρθρο 32

Γλύκανση ορισμένων εισαγομένων οίνων

Η γλύκανση των εισαγομένων οίνων, που αναφέρεται στο παράρτημα V, παράγραφος ΣΤ, σημείο 3, του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 εξαρτάται από τους όρους που προβλέπονται στα άρθρα 30 και 31 του παρόντος κανονισμού.

'Αρθρο 33

Ειδικοί κανόνες σχετικά με την γλύκανση των οίνων Λικέρ

1. Η γλύκανση με τους όρους που καθορίζονται από το παράρτημα V, παράγραφος I, σημείο 6, υπό α), δεύτερη υποπερίπτωση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999, επιτρέπεται για τον «vino generoso de licor», όπως ορίζεται στο παράρτημα VI παράγραφος IB, σημείο 11 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999.

2. Η γλύκανση με τους όρους που καθορίζονται από το παράρτημα V, παράγραφος I, σημείο 6, υπό α), τρίτη υποπερίπτωση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999, επιτρέπεται για τον v.l.q.p.r.d. «Madeira».

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V

ΑΝΑΜΕΙΞΗ

'Αρθρο 34

Ορισμός

1. Κατά την έννοια του άρθρου 46, παράγραφος 2, υπό β), του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999, ως ανάμειξη θεωρείται το ανακάτεμα οίνων ή γλευκών που προέρχονται:

- α) από διαφορετικά κράτη·
- β) από διαφορετικές αμπελουργικές ζώνες της Κοινότητας κατά την έννοια του παραρτήματος III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 ή από διαφορετικές ζώνες παραγωγής τρίτης χώρας·

γ) από την ίδια αμπελουργική ζώνη της Κοινότητας ή από την ίδια ζώνη παραγωγής τρίτης χώρας αλλά από:

- διαφορετικές γεωγραφικές περιοχές,
- διαφορετικές ποικιλίες αμπέλου,
- διαφορετικά έτη παραγωγής,

εφόσον οι σχετικές ενδείξεις με τις ανωτέρω περιπτώσεις γίνονται ή πρέπει να γίνονται για την περιγραφή του σχετικού προϊόντος, ή

δ) από διαφορετικές κατηγορίες οίνων ή γλευκών.

2. Θεωρούνται ως διαφορετικές κατηγορίες οίνου ή γλεύκους:

- ο ερυθρός οίνος, ο λευκός οίνος καθώς και τα γλεύκη ή οι οίνοι οι κατάλληλοι να δώσουν μια από αυτές τις κατηγορίες οίνου,
- ο επιτραπέζιος οίνος, ο v.q.p.r.d., καθώς και τα γλεύκη, ή οι οίνοι οι κατάλληλοι να δώσουν μια από αυτές τις κατηγορίες οίνου.

Για την εφαρμογή της παρούσας παραγράφου, ο ερυθρωπός οίνος θεωρείται ως ερυθρός οίνος.

3. Δεν θεωρείται ανάμειξη:

α) η προσθήκη συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών ή ανακαθαρισμένου συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών που έχει ως σκοπό την αύξηση του φυσικού αλκοολικού τίτλου του εν λόγω προϊόντος·

β) η γλύκανση

- ενός επιτραπέζιου οίνου
- ενός v.q.p.r.d., όταν το χρησιμοποιούμενο για τη γλύκανση προϊόν προέρχεται από καθορισμένη περιοχή της οποίας φέρει το όνομα ή συνιστάται σε ανακαθαρισμένο συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών.

γ) η παραγωγή v.q.p.r.d. με τις παραδοσιακές πρακτικές που αναφέρονται στο παράρτημα VI, παράγραφος Δ, σημείο 2, του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999.

Άρθρο 35

Γενικές λεπτομέρειες σχετικά με την ανάμειξη

1. Απαγορεύεται η ανάμειξη:

- των επιτραπέζιων οίνων μεταξύ τους, ή
- των κατάλληλων οίνων να δώσουν επιτραπέζιους οίνους μεταξύ τους ή με επιτραπέζιους οίνους ή
- των v.q.p.r.d. μεταξύ τους,

αν ένα από τα συστατικά δεν είναι σύμφωνο με τις διατάξεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 ή με αυτές του παρόντος κανονισμού.

2. Το μείγμα νωπών σταφυλιών, γλεύκους σταφυλιών, γλεύκους σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση ή νέου οίνου ακόμη σε ζύμωση, εάν ένα από τα προαναφερθέντα προϊόντα δεν πληροί τα χαρακτηριστικά που προβλέπονται για να παραχθεί οίνος κατάλληλος να δώσει επιτραπέζιο οίνο ή επιτραπέζιο οίνο, με προϊόντα που είναι δυνατόν να δώσουν αυτούς τους ίδιους οίνους ή με επιτραπέζιο οίνο, δεν μπορεί να δώσει οίνο κατάλληλο να δώσει επιτραπέζιο οίνο ή επιτραπέζιο οίνο.

3. Σε περίπτωση ανάμειξης, και με την επιφύλαξη των διατάξεων των επομένων παραγράφων, θεωρούνται επιτραπέζιοι οίνοι μόνον τα προϊόντα που προέρχονται από ανάμειξη επιτραπέζιων οίνων μεταξύ τους και επιτραπέζιων οίνων με οίνους κατάλληλους να δώσουν επιτραπέζιους οίνους, με τον όρο ότι οι εν λόγω κατάλληλοι οίνοι θα έχουν ολικό φυσικό κατ'όγκο αλκοολικό τίτλο όχι ανώτερο από 17 % vol.

4. Με την επιφύλαξη του άρθρου 44, παράγραφος 7, του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 και του άρθρου 37 του παρόντος κανονισμού, η ανάμειξη ενός οίνου κατάλληλου να δώσει επιτραπέζιο οίνο με:

α) επιτραπέζιο οίνο, δεν μπορεί να δώσει επιτραπέζιο οίνο εκτός αν η εργασία αυτή πραγματοποιείται στην αμπελουργική ζώνη στην οποία έχει παραχθεί ο οίνος που είναι κατάλληλος να δώσει επιτραπέζιο οίνο·

β) άλλο κατάλληλο να δώσει επιτραπέζιο οίνο δεν μπορεί να δώσει επιτραπέζιο οίνο παρά μόνο εάν:

- αυτός ο δεύτερος οίνος, ο κατάλληλος να δώσει επιτραπέζιο οίνο προέρχεται από την ίδια αμπελουργική ζώνη και
- αυτή η εργασία πραγματοποιείται εντός της ίδιας αμπελουργικής ζώνης.

5. Απαγορεύεται η ανάμειξη γλεύκους σταφυλιών ή επιτραπέζιου οίνου που αποτέλεσε αντικείμενο οινολογικής πρακτικής, όπως προβλέπεται στο παράρτημα IV, παράγραφος 1, σημείο ιδ), του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 με γλεύκος σταφυλιών ή οίνο που δεν αποτέλεσε αντικείμενο αυτής της οινολογικής πρακτικής.

Άρθρο 36

Ειδικοί κανόνες σχετικά με την ανάμειξη λευκών και ερυθρών οίνων στην Ισπανία

1. Σε εφαρμογή του άρθρου 42, παράγραφος 6, του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999, επιτρέπεται στην ισπανική επικράτεια, έως στις 31 Ιουλίου 2005, η ανάμειξη ενός οίνου κατάλληλου να δώσει λευκό επιτραπέζιο οίνο ή ενός λευκού επιτραπέζιου οίνου με έναν οίνο κατάλληλο να δώσει ερυθρό επιτραπέζιο οίνο, ή με ερυθρό επιτραπέζιο οίνο, υπό την προϋπόθεση ότι το λαμβανόμενο προϊόν έχει τα χαρακτηριστικά ερυθρού επιτραπέζιου οίνου.

2. Μπορούν να υπάρξουν εμπορικές συναλλαγές με τα άλλα κράτη μέλη ή εξαγωγές προς τις τρίτες χώρες μόνον των ερυθρών και ερυθρωπών (ροζέ) ισπανικών επιτραπέζιων οίνων οι οποίοι δεν προέρχονται από την ανάμειξη που αναφέρεται στην παράγραφο 1.

3. Για την εφαρμογή της παραγράφου 2, ο αρμόδιος οργανισμός που έχει οριστεί από την Ισπανία εγγυάται την καταγωγή των ερυθρών και ερυθρωπών (ροζέ) ισπανικών επιτραπέζιων οίνων, θέτοντας σφραγίδα στη θέση η οποία επιφυλάσσεται για τις επίσημες παρατηρήσεις στο έγγραφο που προβλέπεται από το άρθρο 70 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999, της οποίας προηγείται η ένδειξη «οίνος που δεν προέρχεται από ανάμειξη λευκού/ερυθρού».

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI

ΠΡΟΣΘΗΚΗ ΑΛΛΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

'Αρθρο 37

Προσθήκη αποστάγματος σε οίνους λικέρ και σε ορισμένους v.l.q.p.r.d.

Στο παράρτημα XVII του παρόντος κανονισμού καθορίζονται τα χαρακτηριστικά των αποσταγμάτων οίνου ή των αποσταγμάτων σταφίδων, τα οποία σε εφαρμογή του παραρτήματος V, παράγραφος I, σημείο 2, υπό α), υπό ι), 2η υποπερίπτωση, του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999, μπορούν να προστεθούν στους οίνους λικέρ και σε ορισμένους v.l.q.p.r.d..

'Αρθρο 38

Προσθήκη άλλων προϊόντων και χρησιμοποίηση γλεύκος σταφυλιών στην επεξεργασία ορισμένων v.l.q.p.r.d.

1. Ο κατάλογος των v.l.q.p.r.d. που παρασκευάζονται χρησιμοποιώντας γλεύκος σταφυλιών ή μείγμα του προϊόντος αυτού με οίνο, σύμφωνα με το παράρτημα V, παράρτημα I, σημείο 1, του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999, αναγράφεται στο παράρτημα XVIII A του παρόντος κανονισμού.

2. Ο κατάλογος των v.l.q.p.r.d. στους οποίους μπορούν να προστεθούν τα προϊόντα που αναφέρονται στο παράρτημα V, παράγραφος I, σημείο 2, υπό β), του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 αναγράφονται στο παράρτημα XVIII B του παρόντος κανονισμού.

'Αρθρο 39

Προσθήκη αλκοόλης στους ημιαφρώδεις οίνους

Σε εφαρμογή του άρθρου 42, παράγραφος 3, του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999, με την προσθήκη αλκοόλης στους αφρώδεις οίνους δεν θα πρέπει να αυξηθεί ο ολικός κατ'όγκο αλκοολικός τίτλος των αφρωδών οίνων περισσότερο από 0,5 % vol. Η προσθήκη αλκοόλης μπορεί να γίνει μόνο με τη μορφή «liqueur d'expédition», και με την προϋπόθεση ότι αυτή η μέθοδος είναι αποδεκτή από την ισχύουσα νομοθεσία στο κράτος μέλος παραγωγής και ότι η νομοθεσία αυτή θα κοινοποιηθεί στην Επιτροπή και στα λοιπά κράτη μέλη.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII

ΟΡΙΣΜΕΝΟΙ ΟΡΟΙ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗΝ ΠΑΛΑΙΩΣΗ

'Αρθρο 40

Παλαίωση ορισμένων οίνων λικέρ

Η παλαίωση με τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στο παράρτημα V, παράγραφος I, σημείο 6, υπό γ), του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 επιτρέπεται για τον v.l.p.r.d. «Madeira».

ΤΙΤΛΟΣ III

ΠΕΙΡΑΜΑΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ ΝΕΩΝ ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ

'Αρθρο 41

Γενικοί κανόνες

1. Για πειραματικούς σκοπούς, που προβλέπονται στο άρθρο 46, παράγραφος 2, υπό στ), του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999, κάθε κράτος μέλος μπορεί να επιτρέψει τη χρησιμοποίηση ορισμένων οινολογικών πρακτικών ή επεξεργασιών που δεν προβλέπονται από τον κανονισμό, (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 ή επεξεργασιών που δεν προβλέπονται από τον παρόντα κανονισμό για μια μέγιστη περίοδο τριών ετών, υπό τον όρο ότι:

- οι εν λόγω πρακτικές και επεξεργασίες πληρούν τους όρους που έχουν καθοριστεί στο άρθρο 42, παράγραφος 2, του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999,
- οι ποσότητες που αποτελούν αντικείμενο πρακτικών ή επεξεργασιών δεν υπερβαίνουν έναν μέγιστο όγκο 50 000 εκατολίτρων κατ'έτος και κατά έρευνα,
- τα προϊόντα που παράγονται δεν αποστέλλονται έξω από το κράτος μέλος στο έδαφος του οποίου έλαβε χώρα η έρευνα,
- το συγκεκριμένο κράτος μέλος ενημερώνει στην αρχή της έρευνας την Επιτροπή και τα άλλα κράτη μέλη για τους όρους κάθε εγκρίσεως,

Πειραματισμός θεωρείται η εργασία ή οι εργασίες που πραγματοποιούνται στο πλαίσιο ενός καλώς καθορισμένου σχεδίου έρευνας και χαρακτηρίζεται από ένα κοινό πειραματικό πρωτόκολλο.

2. Πριν από τη λήξη της περιόδου που αναφέρεται στην παράγραφο 1, το ενδιαφερόμενο κράτος μέλος με ανακοίνωση που αφορά την επιτρεπόμενη έρευνα, φέρει το θέμα στην Επιτροπή η οποία ενημερώνει τα άλλα κράτη μέλη για τα αποτελέσματα της έρευνας αυτής. Το ενδιαφερόμενο κράτος μέλος μπορεί, κατά περίπτωση και ανάλογα με το αποτέλεσμα αυτό, να φέρει το θέμα στην Επιτροπή με αίτηση που θα αποσκοπεί στο να εγκρίνει τη συνέχιση της εν λόγω έρευνας, για μια νέα μέγιστη περίοδο τριών ετών. Για να στηρίξει το αίτημά του το συγκεκριμένο κράτος μέλος υποβάλλει τον κατάλληλο φάκελο.

3. Η Επιτροπή, αποφασίζοντας με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 75 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 λαμβάνει απόφαση για το θέμα της αίτησης που αναφέρεται στην παράγραφο 2· μπορεί συγχρόνως να αποφασίσει ότι η έρευνα θα μπορεί να συνεχισθεί και σε άλλα κράτη μέλη με της ίδιες προϋποθέσεις.

4. Αφού συλλέξει όλες τις πληροφορίες που αφορούν η εν λόγω έρευνα, η Επιτροπή υποβάλει, ενδεχομένως, στο Συμβούλιο, στο τέλος της περιόδου που αναφέρεται στην παράγραφο 1 ή εκείνης που αναφέρεται στην παράγραφο 2, πρόταση που αποσκοπεί να γίνει αποδεκτή οριστικά η οινολογική πρακτική ή επεξεργασία που αποτέλεσε το αντικείμενο της εν λόγω έρευνας.

ΤΙΤΛΟΣ IV

ΤΕΛΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ

Άρθρο 42

Οίνοι που παρασκευάστηκαν πριν από την 1η Αυγούστου 2000

Οίνοι που παρασκευάστηκαν πριν από την 1η Αυγούστου 2000 δύναται να προσφέρονται ή να διατίθενται για άμεση ανθρώπινη κατανάλωση μετά την ημερομηνία αυτή, εφόσον πληρούν τους ισχύοντες πριν από την ημερομηνία αυτή κοινοτικούς ή εθνικούς κανόνες.

Άρθρο 43

Όροι απόσταξης, κυκλοφορίας και περιγραφής των προϊόντων που δεν είναι σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 ή με τον παρόντα κανονισμό

1. Τα προϊόντα τα οποία δυνάμει του άρθρου 45, παράγραφος 1, του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1493/1999 είναι ακατάλληλα για άμεση ανθρώπινη κατανάλωση καταστρέφονται. Ωστόσο τα κράτη μέλη για ορισμένα προϊόντα των οποίων καθορίζουν τα χαρακτηριστικά μπορούν να επιτρέψουν να χρησιμοποιηθούν σε οινοπνευματοποιία, σε οξοποιία ή για βιομηχανική χρήση.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 24 Ιουλίου 2000.

Άρθρο 44

Κατάργηση

1. Οι κανονισμοί (ΕΟΚ) αριθ. 1618/70, 1972/78, 2394/84, 305/86, 1888/86, 2094/86, 2202/89, 2240/89, 3220/90, 586/93, 3111/93 και 1128/96 καταργούνται.

2. Ο κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2676/90 εφαρμόζεται στα προϊόντα που υπάγονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1493/1999. Οι διατάξεις που προβλέπονται στο παράρτημα του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2676/90, κεφάλαιο 1 παράγραφος 5, κεφάλαιο 3 παράγραφος 5, κεφάλαιο 5 παράγραφος 3.2, κεφάλαιο 12 παράγραφος 3, κεφάλαιο 16 παράγραφος 3, κεφάλαιο 18 παράγραφος 3, κεφάλαιο 23 παράγραφος 3, κεφάλαιο 25 παράγραφος 2.3, κεφάλαιο 26 παράγραφος 3, κεφάλαιο 27 παράγραφος 3, κεφάλαιο 30 παράγραφος 3, κεφάλαιο 37 παράγραφος 3, κεφάλαιο 40 παράγραφος 1.4, καταργούνται από την 1η Αυγούστου 2001.

Άρθρο 45

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την έβδομη ημέρα της δημοσίευσής του στην Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων.

Εφαρμόζεται από την 1η Αυγούστου 2000.

Για την Επιτροπή

Frans FISCHLER

Μέλος της Επιτροπής

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I

Κατάλογος των ποικιλιών αμπέλου που τα σταφύλια τους μπορούν να χρησιμοποιηθούν, κατά παρέκκλιση από τον κανόνα του άρθρου 42, παράγραφος 5, του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999, για την παρασκευή των προϊόντων που αναφέρονται στην διάταξη αυτή

(άρθρο 2 του παρόντος κανονισμού)

(p.m.)

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

Έτη κατά τη διάρκεια των οποίων τα προϊόντα που προέρχονται από τις αμπελουργικές ζώνες Α και Β και δεν διαθέτουν τον ελάχιστο φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο που έχει καθοριστεί από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1493/1999, δύνανται να χρησιμοποιηθούν για την παραγωγή αφρωδών οίνων, αεριούχων αφρωδών οίνων ή αεριούχων ημιαφρωδών οίνων

(άρθρο 3 του παρόντος κανονισμού)

(p.m.)

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

Α. Κατάλογος των ποικιλιών αμπέλου τα σταφύλια των οποίων μπορούν να χρησιμοποιηθούν για τη σύσταση της συνέε των αφρωδών οίνων ποιότητας αρωματικού τύπου και των αρωματικών v.m.q.p.r.d.

(Άρθρο 4 του παρόντος κανονισμού)

Aleatico N

Ασύρτικο (Assyrtiko)

Bourboulenc B

Brachetto N

Clairette B

Colombard B

Freisa N

Gamay N

Gewuerztraminer Rs

Girò N

Γλυκααρύτα (Glykerythra)

Huxelrebe

Macabeu B

Όλες οι μαλβουαζίες

Mauzac blanc et rosé

Monica N

Μοσχοεσολααρο (Moschofilero)

Mueller-Thurgau B

Όλες οι μοσχάτες

Parellada B

Perle B

Piquepoul B

Poulsard

Prosecco

Ροαεσστης (Roditis)

Scheurebe

Torbato

B. Παρεκκλίσεις που αναφέρονται στο παράρτημα V, σημείο Θ .10 α) και στο παράρτημα VI σημείο ΙΑ 3 α), του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999 όσον αφορά τη σύσταση της συνέε (προϊόν βάσεως) των αφρωδών οίνων ποιότητας αρωματικού τύπου και των αρωματικών v.m.q.p.r.d.

Κατά παρέκκλιση από το σημείο Θ.10α του παραρτήματος VI, ένας οίνος v.m.q.p.r.d. αρωματικού τύπου μπορεί να παραχθεί χρησιμοποιώντας, για τη σύσταση της συνέε, οίνους που έχουν προέλθει από σταφύλια της ποικιλίας αμπέλου «Prosecco» τα οποία έχουν τρυγηθεί στις καθορισμένες περιοχές της ονομασίας προέλευσης Conegliano-Valdobbiadene και Montello e Colli Asolani.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV

Όρια για τη χρήση ορισμένων ουσιών

(άρθρο 5 του παρόντος κανονισμού)

Τα όρια για τη χρήση των ουσιών που αναφέρονται στο παράρτημα IV του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999, και με τους όρους που περιλαμβάνονται σε αυτό, είναι τα εξής:

Ουσία	Χρήση για τα νωπά σταφύλια, το γλεύκος σταφυλιών, το γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση, το γλεύκος σταφυλιών από λιασμένα σταφύλια που έχει υποστεί μερική ζύμωση, το συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών, ο νέος οίνος ακόμα σε ζύμωση	Χρήση για το γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση και χρησιμοποιείται για την άμεση ανθρώπινη κατανάλωση ως έχει, τον οίνο που είναι κατάλληλος για την παραγωγή επιτραπέζιου οίνου, τον επιτραπέζιο οίνο, τον αφρώδη οίνο, το αεριούχο αφρώδη οίνο, τον ημιαφρώδη οίνο, τον αεριούχο ημιαφρώδη οίνο, τους οίνους λικέρ και τους v.q.p.r.d.
Παρασκευάσματα φλοιών ζυμομυκήτων	40 g/hl	40 g/hl
Ανθρακικός ανυδρίτης ⁽¹⁾		μεγίστη περιεκτικότητα του οίνου που έχει υποστεί την επεξεργασία αυτή: 2 g/l
L-ασκορβικό οξύ ⁽¹⁾		150 mg/l
Κιτρικό οξύ ⁽¹⁾		τελική περιεκτικότητα του οίνου που έχει υποστεί την επεξεργασία αυτή: 1 g/l
Μετατρυγικό οξύ		100 mg/l
Θειικός χαλκός		1 g/hl υπό τον όρο ότι το προϊόν που έχει υποστεί την επεξεργασία αυτή δεν θα έχει περιεκτικότητα σε χαλκό ανώτερη από 1 mg/l
Άνθρακες για οινολογική χρήση	100 g ξηρού προϊόντος ανά hl	100 g ξηρού προϊόντος ανά hl
Θρεπτικά άλατα: μονόξινο φωσφορικό αμμώνιο ή θειικό αμμώνιο	0,3 g/l (εκφρασμένο σε άλας) ⁽²⁾	0,3 g/l (εκφρασμένο σε άλας), για την επεξεργασία αφρωδών οίνων
Θειικό αμμώνιο ή όξινο θειώδες αμμώνιο	0,2 g/l (εκφρασμένο σε άλας) ⁽²⁾	
Αυξητικοί παράγοντες: θειαμίνη υπό μορφή υδροχλωρικής θειαμίνης	0,6 mg/l (εκφρασμένο σε θειαμίνη)	0,6 mg/l (εκφρασμένο σε θειαμίνη), για την επεξεργασία αφρωδών οίνων
Πολυβινυλοπολυπυρολιδόνη	80 g/hl	80 g/hl
Τρυγικό ασβέστιο		200 g/hl
Φυτικό ασβέστιο		8 g/hl

⁽¹⁾ Τα κριτήρια καθαρότητας που αφορούν το προϊόν αυτό είναι εκείνα που αναφέρονται στην οδηγία 96/77/ΕΚ της Επιτροπής της 2ας Δεκεμβρίου 1996 περί θεσπίσεως ειδικών κριτηρίων καθαρότητας για τα πρόσητα τροφίμων πλην των χρωστικών και των γλυκαντικών υλών (ΕΕ L 339 της 30.12.1996, σ. 1), όπως τροποποιήθηκε από την οδηγία 98/86/ΕΚ (ΕΕ L 334 της 9.12.1998, σ. 1).

⁽²⁾ Τα προϊόντα αυτά μπορούν να χρησιμοποιηθούν και μαζί εντός του ολικού ορίου των 0,3 g/l, με την επιφύλαξη του προαναφερθέντος ορίου των 0,2 g/l.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V

Προδιαγραφές και κριτήρια καθαρότητας για την πολυβινυλοπολυπυρολιδόνη

(άρθρο 6 του παρόντος κανονισμού)

Η πολυβινυλοπυρολιδόνη (PVPP), της οποίας η χρήση προβλέπεται στο παράρτημα VI παράγραφος 1 στοιχείο ιστ) και παράγραφος 3 στοιχείο κε) του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1493/1999, είναι τρισδιάστατο διαρθρωμένο με στατιστικό τρόπο πολυμερές [1. (2 οξο-1 πυρολιδιαθυλένιο)].

Παρασκευάζεται από τον πολυμερισμό της Ν-Βινυλ-2-πυρολιδόνης παρουσία καυστικής σόδας ή Ν'Ν-δινυλιμιδαζολιδόνης ως καταλύτη.

ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

Λευκή ως υπόλευκη ελαφρά σκόνη.

Αδιάλυτη στο νερό στους οργανικούς διαλύτες.

Αδιάλυτη στα ισχυρά ανόργανα οξέα και τα αλκάλια.

ΔΟΚΙΜΕΣ**1. ΑΠΩΛΕΙΑ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΞΗΡΑΝΣΗ**

Μικρότερη από 5 % υπό τις ακόλουθες συνθήκες:

Τοποθετούνται 2 γραμμάρια PVPP σε κάψα από οξείδιο του πυριτίου διαμέτρου 70 mm· ξηραίνεται στον κλίβανο σε 100 έως 105 °C επί 6 ώρες. Αφήνεται να ψυχθεί σε ξηραντήρια και ζυγίζεται.

Παρατήρηση:

Όλες οι οριακές τιμές που τίθενται παρακάτω ανάγονται επί ξηρού προϊόντος.

2. ΤΕΦΡΑ

Βάρος τέφρας μικρότερο από 0,5 % υπό τις ακόλουθες συνθήκες:

Προοδευτική αποτέφρωση, χωρίς η θερμοκρασία να υπερβαίνει τους 500 έως 550 °C του υπολείμματος που έχει προκύψει από τη δοκιμή 1 και ακολουθεί ζύγιση.

3. ΑΡΣΕΝΙΚΟ

Λιγότερο από δύο μέρη ανά εκατομμύριο υπό τις ακόλουθες συνθήκες.

Προετοιμασία του υπό δοκιμή προϊόντος:

Τοποθετείστε 0,5 γραμμάρια PVPP σε φιάλη με κοίλο από βοριοπυριτικό γυαλί πυθμένα, τοποθετημένη σε δίσκο με σπή και της οποίας το στόμιο διατηρείται κεκλιμένο. Προσθέτετε 5 ml καθαρού θειικού οξέος (RAs) και 10 ml καθαρού νιτρικού οξέος (RAs) και θερμάνετε προοδευτικά. Μόλις το μείγμα αρχίσει να καφετιάζει προσθέτετε μικρή ποσότητα νιτρικού οξέος εξακολουθώντας να θερμάνετε και συνεχίζετε κατ' αυτό τον τρόπο μέχρι το υγρό να μείνει άχρωμο και ο κενός χώρος της φιάλης να γεμίσει λευκούς καπνούς SO₃. Το αφήνουμε να κρυώσει, παραλαμβάνουμε με 10 ml νερού και θερμαίνουμε και πάλι για να φύγουν οι νιτρώδεις ατμοί, μέχρι να δούμε λευκούς καπνούς. Επαναλαμβάνεται η ίδια διαδικασία και δεύτερη φορά· μετά από την τρίτη φορά βράζεται στιγμιαία, ψύχεται και ο όγκος συμπληρώνεται με νερό μέχρι τα 40 ml.

Αντιδραστήρια (RAs)

1. Πυκνό αρσενικό διάλυμα (100 mg αρσενικού ανά λίτρο)

Ζυγίζονται με ακρίβεια 0,132 γραμμάρια αρσενικόδους ανυδρίτη ο οποίος έχει προηγουμένως ξηρανθεί σε 100 °C και τοποθετείται σε κωνική φιάλη (500 ml). Προστίθενται 3 ml διαλύματος υδροξειδίου του νατρίου και 20 ml ύδατος. Ανακινείται μέχρι πλήρους διαλύσεως. Εξουδετερώνεται αυτό το αρσενικόδες υγρό με τη βοήθεια 15 ml θεικού οξέος αραιωμένου 10 % (p/p) και προστίθεται κεκορεσμένο βρωμιούχο ύδωρ (R), έως ότου σταθεροποιηθεί ο κίτρινος χρωματισμός του ελεύθερου βρωμίου (θεωρητικώς, ml). Βράζεται προκειμένου να αποβληθεί η περίσσεια βρωμίου, μεταγγίζεται σε ογκομετρική φιάλη 1000 ml και ο όγκος συμπληρώνεται μέχρι τη χαραγή με απεσταγμένο ύδωρ.

2. Αραιό αρσενικό διάλυμα (1 mg αρσενικού ανά λίτρο)

Αναμειγνύεται:

Πυκνό αρσενικό διάλυμα συγκέντρωσης 100 mg αρσενικού ανά λίτρο 10 ml

Απεσταγμένο ύδωρ q.s.p. 1 000 ml

1 ml του διαλύματος αυτού περιέχει 0,001 του mg αρσενικού.

3. Βαμβάκι με οξικό μόλυβδο

Εμποτίζεται το υδρόφιλο βαμβάκι με διάλυμα οξικού μολύβδου 5 % (M/V), προσθέτοντας και 1 % οξικού οξέος. Στραγγίζεται το βαμβάκι και στεγνώνεται στον αέρα. Διατηρείται σε καλά κλεισμένο φιαλίδιο.

4. Υδρόφιλο βαμβάκι που ξηραίνεται στον κλίβανο σε 100 °C

Διατηρείστε το φιαλίδιο καλά κλειστό.

5. Χαρτί βρωμιούχου υδράργυρου

Σε κυβελίδα παραλληλόγραμου σχήματος τοποθετείται αλκοολικό διάλυμα βρωμιούχου υδράργυρου σε 5 %. Εμβαπτίζεται στο διάλυμα αυτό λευκό διηθητικό χαρτί βάρους 80 γραμμαρίων ανά τετραγωνικό μέτρο, κομμένο σε τεμάχια 15 × 22 cm και διπλωμένο στα δύο. Στραγγίζεται το χαρτί και αφήνεται να στεγνώσει στο σκοτάδι ακουμπισμένο σε μη μεταλλικό σύρμα. Αφαιρείται η πτυχή με 1 cm περιθώριο και η κάτω από αυτή ταινία πάλι με 1 cm περιθώριο. Κόβεται το χαρτί σε τετράγωνα κομμάτια 15 × 15 mm· διατηρείται σε καλά κλεισμένο φιαλίδιο, τυλιγμένο σε μαύρο χαρτί.

6. Διάλυμα χλωριούχου κασσίτερου

Προσβολή εν ψυχρώ 20 γραμμαρίων καθαρού κασσίτερου, αναλυτικής καθαρότητας: ψίγματα, με 100 ml καθαρού υδροχλωρικού οξέος, $d = 1,19$. Διατηρείται παρουσία μεταλλικού ψευδάργυρου προστατευόμενο από τον αέρα σε φιαλίδιο με πώμα με βαλβίδα.

7. Διάλυμα ιωδιούχου καλλίου

Ιωδιούχο κάλλιο 10 g

Ύδωρ, q.s.p 100 ml

8. Νιτρικό (οξύ) για την ανίχνευση του αρσενικού (RAs)

Οξύ πυκνότητας 1,38 στους 20 °C, που περιέχει από 61,5 έως 65,5 % νιτρικού οξέος HNO_3 . Δεν πρέπει να αφήνει σταθερό υπόλειμμα μεγαλύτερο από 0,0001 %. Δεν πρέπει να περιέχει μόλυβδο ανιχνεύσιμο με διηζόνη, ούτε πάνω από 1 εκατομμυριοστό ιόντων χλωρίου, πάνω από 2 εκατομμυριοστά θεικών ιόντων, 2 εκατομμυριοστά ορθοφωσφορικών ιόντων, πάνω από 1 εκατοντάκις εκατομμυριοστό αρσενικού.

9. Θεικό οξύ για την ανίχνευση του αρσενικού (RAs)

Οξύ πυκνότητας 1,831 έως 1,835 σε 20 °C που περιέχει 95 % τουλάχιστον θειικού οξέος H_2SO_4 . Δεν πρέπει να περιέχει πάνω από 2 εκατομμυριοστά βαρέα μέταλλα, 1 εκατομμυριοστό σιδήρου, 1 εκατομμυριοστό ιόντα χλωρίου, 1 εκατομμυριοστό νιτρικά ιόντα, 5 εκατομμυριοστά ιόντων αμμωνίου, 2 εκατοστά εκατομμυριοστά αρσενικού.

10. Αραιό διάλυμα θειικού οξέως κατά 20 % (V/V) (36 γρ. H_2SO_4 για 100 ml)

Αναμειγνύεται:

Καθαρό θειικό οξύ (Ras)	200 ml
Απεσταγμένο νερό, q.s.p	1 000 ml

11. Επιπλατινωμένος ψευδάργυρος

Καθαρός ψευδάργυρος, απαλλαγμένος αρσενικού, σε φύλλα ή κυλίνδρους, επιπλατινώνεται τοποθετώντας τον σε κυλινδρικό δοχείο και καλύπτοντάς τον με διάλυμα χλωριούχου λευκόχρυσου 1 προς 20 000. Μετά από δύο ώρες επαφής ο ψευδάργυρος πλένεται με απεσταγμένο ύδωρ, στραγγίζεται σε τετράγωνο από πολλά πάχη στυπόχαρτο, ξηραίνεται και τοποθετείται σε στεγνό φιαλίδιο.

Πρέπει να εξακριβωθεί ότι 5 γραμμάρια αυτού του ψευδάργυρου που τοποθετούνται στη συσκευή που περιγράφεται παρακάτω με 4,5 ml θειικού οξέος που ο όγκος τους έχει συμπληρωθεί με ύδωρ στα 40 ml και στα οποία προστίθενται στη συνέχεια 2 σταγόνες χλωριούχου κασίτερου και 5 ml διαλύματος ιωδιούχου καλίου 10 % δεν περιέχει καμία κηλίδα, μετά από 2 ώρες τουλάχιστον, στο χαρτί βρωμιούχου υδράργυρου. Πρέπει να διαπιστωθεί επίσης ότι 1 μg αρσενικού που χρησιμοποιείται, όπως αναφέρεται παρακάτω, δεν παρέχει κηλίδα άξια λόγου.

Περιγραφή της συσκευής:

Χρησιμοποιείται φιάλη των 90 έως 100 ml κλειστή με υάλινο πώμα εφοδιασμένο με υάλινο σωλήνα εσωτερικής διαμέτρου 6 mm και μήκους 90 mm. Το κάτω μέρος αυτού του σωλήνα έχει λεπτυνθεί και φέρει μια πλευρική οπή (ασφαλιστική διάταξη για αποφυγή μεταφοράς σταγονιδίων). Το πάνω μέρος καταλήγει σε επίπεδη εσφυρισμένη επιφάνεια κάθετη με τον άξονα. Ένας άλλος υάλινος σωλήνας με την ίδια εσωτερική διάμετρο και 30 mm μήκος, που καταλήγει σε επίπεδη εσφυρισμένη επιφάνεια ανάλογη με την προηγούμενη, μπορεί να στερεωθεί σ' αυτή και να στηρίζεται με 2 σπειροειδή ελατήρια, ή 2 δακτύλιους από καουτσούκ (βλέπε σχήμα).

Τρόπος εργασίας:

Στο σωλήνα διαφυγής τοποθετείται, στο Α, βύσμα από στεγνό υδρόφιλο βαμβάκι, μετά βύσμα από βαμβάκι με οξικό μόλυβδο.

Τοποθετείται τετράγωνο χαρτί με βρωμιούχο υδράργυρο μεταξύ των δύο τμημάτων του σωλήνα διαφυγής στο Β και ενώνονται τα δύο μέρη του σωλήνα.

Στη φιάλη τοποθετούνται τα 40 ml του θειικού υγρού, 2 σταγόνες διαλύματος χλωριούχου ψευδάργυρου II, και 5 ml διαλύματος ιωδιούχου καλίου. Μετά από 15 λεπτά προστίθενται 5 γραμμάρια επιπλατινωμένου ψευδάργυρου και κλείνεται αμέσως η φιάλη από το σωλήνα, ο οποίος έχει προηγουμένως εφοδιαστεί καταλλήλως.

Η έκλυση συνεχίζεται μέχρι να σταματήσει (2 ώρες τουλάχιστον). Λύεται η συσκευή, το τετράγωνο χαρτί με το βρωμιούχο υδράργυρο, βυθίζεται σε 10 ml διάλυμα ιωδιούχου ποτάσιου επί μισή ώρα, ανακινώντας από καιρό σε καιρό· ξεπλένεται με άφθονο ύδωρ και αφήνεται να στεγνώσει.

Η φαιά ή κίτρινη κηλίδα δεν πρέπει να φαίνεται ή πρέπει να είναι λιγότερο έντονη από εκείνο που λαμβάνεται σε παράλληλη δοκιμή που πραγματοποιείται με 1 ml αρσενικού διαλύματος σε 1 μg ανά ml, όπου προστίθενται 4,5 ml καθαρού θειικού οξέος και συμπληρώνεται ως τα 40 ml με νερό, στο οποίο προσθέτουμε στη συνέχεια 2 σταγόνες χλωριούχου κασίτερου και 5 ml διαλύματος ιωδιούχου καλίου κατά 10 %.

4. ΒΑΡΕΑ ΜΕΤΑΛΛΑ

Εκφραζόμενα σε μόλυβδο, λιγότερα από 20 μέρη ανά εκατομμύριο υπό τις ακόλουθες συνθήκες:

Μετά από ζύγιση οι τέφρες διαλύονται σε 1 ml υδροχλωρικού οξέως και 10 ml απεσταγμένου ύδατος. Θερμαίνεται για να ενεργοποιηθεί η διάλυση. Ο όγκος συμπληρώνεται με απεσταγμένο ύδωρ ως τα 20 ml· 1 ml του διαλύματος αυτού περιέχει τις ανόργανες ύλες των 0,10 γραμμαρίων PVPP.

10 ml του διαλύματος της στάχτης τοποθετούνται σε δοκιμαστικό σωλήνα 160 X 16 με 2 ml διαλύματος καθαρού φθοριούχου νατρίου 4 %, 0,5 ml καθαρής αμωνίας, 3 ml ύδατος, 0,5 ml καθαρού οξικού οξέος και 2 ml κεκορεσμένου υδατικού διαλύματος υδροθείου.

Δεν πρέπει να δημιουργηθεί ίζημα. Αν παρουσιαστεί φαιός χρωματισμός, πρέπει να είναι ασθενέστερος από εκείνον που παρουσιάζεται από το μάρτυρα που παρασκευάζεται ως εξής:

Σε δοκιμαστικό σωλήνα 160 × 16, τοποθετούνται 2 ml διαλύματος που περιέχει 0,01 γραμμάρια μολύβδου (Pb) σε 1 l (10 mg Pb ανά λίτρο) 15 ml ύδατος, 0,5 ml φθοριούχου νατρίου 4 % (M/V) 0,5 ml καθαρού οξικού οξέος και 2 ml κεκορεσμένου υδατικού διαλύματος υδροθείου. Ο σωλήνας αυτός περιέχει 20 mg μολύβδου.

Παρατήρηση:

Σε αυτή τη συγκέντρωση, ο θειούχος μόλυβδος καταβυθίζεται μόνο σε οξικό περιβάλλον· θα μπορούσε να ληφθεί καταβύθιση μολύβδου μόνο παρουσία 0,05 ml υδροχλωρικού οξέος για 15 ml, αλλά η συγκέντρωση αυτή είναι πολύ δύσκολο να ρυθμιστεί ακριβώς στην πράξη.

Αντικαθιστώντας τα 0,5 ml οξικού οξέος με 0,5 ml υδροχλωρικού οξέος καταβυθίζεται μόνο ο χαλκός, ο ψευδάργυρος κ.λπ.

Ο σίδηρος, που μπορεί ενδεχομένως να υπάρχει, συνήθως σε τρισθενή κατάσταση, οξειδώνει το υδρόθειο δημιουργώντας καταβύθιση του θείου που καλύπτει το κολλοειδές ίζημα του θειούχου μολύβδου. Συμπλοκοποιημένος με 0,5 ml φθοριούχου νατρίου ο σίδηρος οξειδώνει το θειικό οξύ πιο αργά.

Η ποσότητα αυτή αρκεί να συμπλοκοποιήσει 1 mg σιδήρου III. Αυξάνεται η ποσότητα του φθοριούχου νατρίου αν υπάρχει περισσότερος σίδηρος.

Για τα προϊόντα που περιέχουν ασβέστιο πρέπει να γίνει διήθηση μετά την προσθήκη φθοριούχου ενώσεως.

5. ΟΛΙΚΟ ΑΖΩΤΟ

Που περιλαμβάνεται μεταξύ 11 και 12,8 % υπό τις ακόλουθες συνθήκες:

Συσκευή:

A. Η συσκευή αποτελείται από:

1. Μία φιάλη Α του 1 λίτρου από βιοπολυμερικό γυαλί, που χρησιμοποιείται ως λέβητας και είναι εφοδιασμένη με χωνί με στρόφιγγα για το γέμισμα. Μπορεί να θερμαίνεται από εστία που λειτουργεί με ηλεκτρικό ή γκάς.
2. Έναν επιμηκή σωλήνα Γ που χρησιμεύει για να συλλέγεται το καταναλούμενο υγρό που έρχεται από τη διάταξη διοχέτευσης ατμών Β.
3. Μία διάταξη διοχέτευσης ατμών Β των 500 ml με κεκλιμένο στόμιο· ο σωλήνας εισόδου πρέπει να φτάνει στο χαμηλότερο σημείο της φιάλης. Ο σωλήνας εξόδου διαθέτει σφαιρίδιο για την αποφυγή της μεταφοράς σταγονιδίων που αποτελεί το ανώτατο τμήμα της διάταξης διοχέτευσης ατμών. Ένα χωνί Ε με στρόφιγγα επιτρέπει την εισαγωγή του υγρού προς επεξεργασία και του αλκαλικού διαλύματος.
4. Ψυκτήρας, μήκους 30 — 40 cm, κάθετος, που καταλήγει σε σφαίρα με λεπτό περιστόμιο.
5. Κωνική φιάλη 250 ml που προορίζεται για τη συλλογή του αποστάγματος.

B. Φιάλη υγρής αποτέφρωσης, ωσειδούς σχήματος 300 ml, με μακρύ λαμό.

Απαραίτητα υλικά:

Καθαρό θειικό οξύ,

Καταλύτης υγρής αποτέφρωσης,

Διάλυμα υδροξειδίου του νατρίου 30 % (m/m),

Διάλυμα καθαρού βορικού οξέος 40 % (m/v),

Διάλυμα υδροχλωρικού οξέος 0,1 N,

Μικτός δείκτης από πράσινο της βρωμοκρεσόλης και από ερυθρό του μεθυλίου.

Ο λέβητας πρέπει να περιέχει νερό οξυνοσιμένο με 1 θειικό οξύ. Αυτό το υγρό πρέπει να βράζεται πριν από κάθε ενέργεια, η στρόφιγγα καθαρισμού P πρέπει να είναι ανοιχτή για να αποβάλλεται το CO₂.

Τρόπος λειτουργίας:

Στη φιάλη υγρής αποτέφρωσης, εισάγονται περίπου 0,20 γραμμάρια PVPP που έχουν ζυγιστεί με ακρίβεια. Προστίθενται 2 γραμμάρια καταλύτη ανοργανοποίησης και 15 ml καθαρού θειικού οξέος.

Θερμαίνεται στη γυμνή φλόγα, ενόσω το στόμιο της ωσειδούς φιάλης διατηρείται κεκλιμένο, έως ότου το διάλυμα καταστεί άχρωμο και τα τοιχώματα της φιάλης απαλλαγούν από τα απανθρακωμένα προϊόντα.

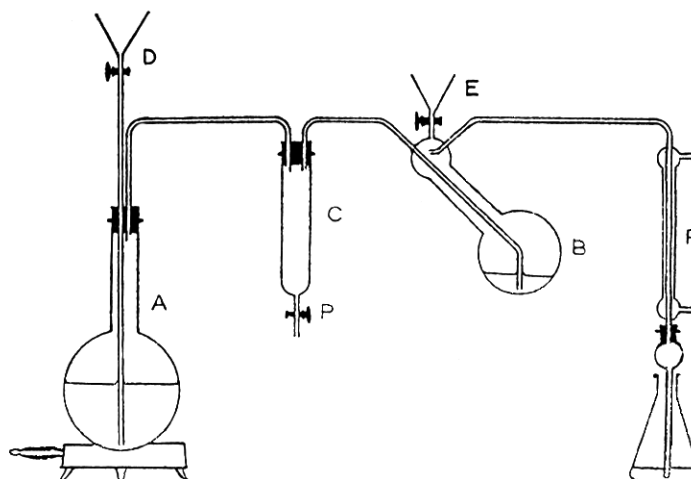
Αφού κρυώσει, διαλύεται με 50 ml νερού και ψύχεται· το υγρό αυτό μεταγγίζεται στη διάταξη διοχέτευσης B από το χωνί E· προστίθενται ύστερα 40 ή 50 ml διαλύματος σόδας 30 %, εις τρόπον ώστε να επιτευχθεί πλήρης αλκαλινοποίηση του υγρού και να παρασύρει την αμμωνία δια του ατμού, συλλέγοντας το απόσταγμα σε 5 ml διαλύματος βορικού οξέος που έχουν τοποθετηθεί από πριν στην κωνική φιάλη-υποδοχέα με 10 ml ύδατος, ενώ το άκρο της φύσιγγας είναι βυθισμένο στο υγρό. Προστίθενται 1 ή 2 σταγόνες μικτού δείκτη και συγκεντρώνονται 0-100 ml αποστάγματος.

Το απόσταγμα ογκομετρείται με το διάλυμα 0,1 N υδροχλωρικού οξέος μέχρι αλλαγής του χρώματος του δείκτη σε ροδόχρουν-ιώδες.

1 ml διαλύματος 0,1 N υδροχλωρικού οξέος αντιστοιχεί σε 1,4 mg αζώτου.

Συσκευή απόσταξης της αμμωνίας σε ρεύμα υδρατμού

(των Parnas και Wagner)



Οι στρόφιγγες P και E μπορούν να αντικατασταθούν από πλαστική σύνδεση των δύο σωλήνων με βαλβίδα Mohr.

6. ΔΙΑΛΥΤΟΤΗΤΑ ΣΕ ΥΔΑΤΙΝΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

Μικρότερη από 0,5 % υπό τις ακόλουθες συνθήκες:

Τοποθετούνται 10 γραμμάρια PVPP σε φιάλη των 200 ml που περιέχει 100 ml απεσταγμένου ύδατος. Ανακινείται και παραμένει σε επαφή για 24 ώρες. Διηθείται με διηθητικό διάφραγμα πορώδες 2,5 μέτρων έπειτα με φίλτρο πορώδες 0,8 μέτρων. Το υπόλειμμα που μένει μετά την εξάτμιση του διηθήματος μέχρι ξηρού, σε υδατόλουτρο πρέπει να είναι μικρότερο από 50 mg.

7. ΔΙΑΛΥΤΟΤΗΤΑ ΣΕ ΟΞΙΝΟ ΚΑΙ ΑΛΚΟΟΛΙΚΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

Μικρότερη από 1 % υπό τις ακόλουθες συνθήκες:

Τοποθετείται 1 γραμμάριο PVPP σε φιάλη που περιέχει 500 ml του ακόλουθου μίγματος:

Οξικό οξύ	3 γραμμάρια
Αιθανόλη	10 ml
Νερό	100 ml

Παραμένει σε επαφή επί 24 ώρες. Διηθείται με φίλτρο πορώδες 2,5 μέτρων έπειτα με φίλτρο πορώδες 0,8 μέτρων. Το διήθημα συμπυκνώνεται σε υδατόλουτρο. Περαιτώνεται η εξάτμιση σε υδατόλουτρο σε κάψα από διοξείδιο του πυριτίου, διαμέτρου 70 mm, η οποία έχει προζυγιστεί. Το υπόλειμμα που μένει μετά την εξάτμιση, σε ξηρά κατάσταση, πρέπει να είναι μικρότερο από 10 mg, λαμβανομένου υπόψη του υπολείματος που έχει, ενδεχομένως, απομείνει μετά την εξάτμιση 500 ml του μίγματος οξικού οξέος-αιθανόλης.

8. ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ ΤΗΣ PVPP ΕΝΑΝΤΙ ΤΗΣ ΑΠΟΡΡΟΦΗΣΗΣ ΤΩΝ ΦΑΙΝΟΛΙΚΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ.

Η εκατοστιαία δραστηκότητα ορίζεται ανάλογα με τις ακόλουθες προϋποθέσεις — πρέπει να είναι ίσο ή μεγαλύτερο από 30 %.

Α. Αντιδραστήρια:

1. Διάλυμα υδροξειδίου του νατρίου 0,1 N.2.
2. Διάλυμα σαλικυλικού οξέος 0,1 N

(13,81 γραμμάρια σαλικυλικού οξέος διαλύονται σε 500 ml μεθανόλης και μετά διαλύονται σε 1 λίτρο ύδατος).

Β. Τρόπος εργασίας:

1. Ζυγίζονται 2-3 γραμμάρια PVPP σε κωνική φιάλη 250 ml και σημειώνεται το βάρος με ακρίβεια 0,001 γραμμαρίων.
2. Υπολογίζεται το στερεό υπόλειμμα του δείγματος (ποσοστό στερεού), καταγράφεται Ρ σε εκατοστιαία αναλογία με ακρίβεια πρώτου δεκαδικού ψηφίου.
3. Προστίθεται το διάλυμα σαλικυλικού οξέος 0,1 N σύμφωνα με τον τύπο:
$$43 \times W \times P = \text{ml που πρέπει να προστεθούν.}$$
4. Κλείνεται το φιαλίδιο και ανακινείται επί 5 λεπτά.
5. Το μίγμα, 25 °C, τοποθετείται σε χωνί που φέρει φίλτρο, πάνω σε λύχνο Buchner συνδεδεμένο με φιαλίδιο των 250 ml· εκκενώνεται ο αέρας μέχρις ότου ληφθεί διήθημα αρκετό, ώστε να επιτρέψει τη λήψη 50 ml (το διήθημα πρέπει να είναι διαυγές).
6. Λαμβάνονται με σιφόνιο 50 ml του διηθήματος σε κωνική φιάλη των 250 ml.
7. Προσδιορίζεται με διάλυμα καυστικού νατρίου 0,1 N το σημείο εξουδετέρωσης με τη φαινολοφθαλείνη και σημειώνεται ο όγκος Vs.
8. Προσδιορίζονται κατά τον ίδιο τρόπο 50 ml διαλύματος σαλικυλικού οξέος (μάρτυρας) κατά τον ίδιο τρόπο και σημειώνεται ο όγκος Vb.

Γ. Υπολογισμός:

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

Παρατήρηση:

Όλες οι οριακές τιμές, που ορίζονται στα σημεία 2 έως 8, ανάγονται επί ξηρού προϊόντος.

9. ΕΛΕΥΘΕΡΗ Ν-BΙΝΥΛΟΠΥΡΡΟΛΙΔΟΝΗ — ΜΗ ΥΠΕΡΒΑΙΝΟΥΣΑ 0,1 %

Μέθοδος

Σχηματίζεται εναιώρημα 4,0 γραμμαρίων δείγματος σε 30 ml ύδατος, ανακινείται επί 15 λεπτά, χύνεται μέσω ηθμού από πλάκα τετηγμένου γυαλιού 9 έως 15 μm (τύπος G4) σε κωνική φιάλη των 250 ml. Πλένεται το υπόλειμμα με 100 ml ύδατος, προστίθενται 500 mg οξικού νατρίου στα συνδυασμένα διηθήματα και προσδιορίζεται ποσοτικώς με ιώδιο 0,1 N μέχρι σταθεροποιήσεως του χρώματος του ιωδίου. Προστίθενται 3,0 ml επιπλέον ιώδιο 0,1 N, αφήνεται σε ηρεμία 10 λεπτά και η περισσεια του ιωδίου προσδιορίζεται ποσοτικά με τη βοήθεια υποθειώδους νατρίου 0,1 N· προστίθενται 3 ml αμύλου ΟΔ (ουσία δοκιμής), μέχρι περίπου του σημείου αλλαγής χρώματος του δείκτη. Πραγματοποιείται τυφλός προσδιορισμός. Η κατανάλωση ιωδίου δεν υπερβαίνει 0,72 ml, πρίγμα που αντιστοιχεί σε 0,1 % το πολύ βινυλοπυρρολιδόνης.

10. ΕΛΕΥΘΕΡΗ Ν,Ν' ΔΙΒΙΝΥΛΙΜΙΔΑΖΟΛΙΔΙΝΗ — ΜΗ ΥΠΕΡΒΑΙΝΟΥΣΑ 2 ΜG/KG

Αρχή

Ποσοτικός προσδιορισμός με χρωματογραφία αέριας φάσης σε τριχοειδή στήλη μεταφοράς ελεύθερης Ν,Ν'-διβινυλμιδαζολιδίνης σε διαλύτη (ακετόνη), η οποία προέρχεται από μη διαλυτή ΡVΡ.

Διάλυμα εσωτερικού προτύπου

Διαλύονται 100 mg νιτριλίου επτανοϊκού οξέος (νιτρίλιο ενανθικού οξέος) ζυγισμένο με ακρίβεια 0,1 mg σε 500 ml ακετόνης.

Παρασκευή του δείγματος

Ζυγίζονται 2 έως 2,5 γραμμάρια πολυμερούς με ακρίβεια 0,2 mg και τοποθετούνται σε κωνική φιάλη των 50 ml. Με τη βοήθεια σιφωνίου προστίθενται 5 ml διαλύματος εσωτερικού προτύπου και 20 ml ακετόνης. Το μίγμα ανακινείται επί 4 ώρες, αφήνεται να κατακαθίσει και να σταθεροποιηθεί τουλάχιστον 15 ώρες και το επιπλέον υγρό αναλύεται με χρωματογραφία αέριας φάσης.

Διάλυμα αναφοράς

Ζυγίζονται 25 mg Ν,Ν'-διβινυλμιδαζολιδίνης με ακρίβεια 0,2 mg και τοποθετούνται σε φιαλίδιο· συμπληρώνονται με ακετόνη μέχρι τα 100 ml. Με τη βοήθεια σιφωνίου μεταγγίζονται σε άλλη ογκομετρική φιάλη 50 ml, 0,2 ml και συμπληρώνονται με ακετόνη μέχρι τη χαραγή. Μεταγγίζονται 2 ml αυτού του διαλύματος σε άλλη φιάλη, προστίθενται 5 ml του διαλύματος εσωτερικού προτύπου (βλέπε παραπάνω) και συμπληρώνονται με ακετόνη μέχρι τα 25 ml.

Συνθήκες χρωματογραφίας αέριας φάσης

- | | |
|--|--|
| — Στήλη: | Τριχοειδής «DB-Wax» (τετηγμένο διοξείδιο πυρτίου) (τριδιάστατο Carbowax — 20 Μ), μήκους 30 m, εσωτερικής διαμέτρου 0,25 mm, πάχους ταινίας 0,5 μm. |
| — Στήλη προγραμματιζόμενης θερμοκρασίας: | 140 °C έως 240 °C, 4 °C ανά λεπτό. |
| — Διάταξη έγχυσης: | Διάταξη έγχυσης split, 220 °C.
Split εκροής 30ml/min |
| — Ανιχνευτής: | Θερμοϊονικός ανιχνευτής (με βελτιστοποίηση των συνθηκών λειτουργίας σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή), 250 °C |
| — Φέρων αέριο: | Ήλιο, 1 bar (υπερπίεση). |
| — Εγχεόμενη ποσότητα: | 1 μl υπερκείμενου υγρού από το διάλυμα του δείγματος ή από το διάλυμα βαθμονόμησης. |

Διαδικασία:

Αξιόπιστος προσδιορισμός του συντελεστή βαθμονόμησης για τις ειδικές συνθήκες ανάλυσης χάρη στις επανειλημμένες εγχύσεις διαλύματος αναφοράς. Ανάλυση του δείγματος. Η περιεκτικότητα σε Ν,Ν'-διβινυλμιδαζολιδίνη στη μη διαλυτή ΡVΡ δεν μπορεί να είναι μεγαλύτερη από 0,1 %.

Υπολογισμός του συντελεστή βαθμονόμησης

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

W_D = ποσότητα χρησιμοποιηθείσας N,N'-διβινυλιμιδαζολιδίνης (mg)

W_{St} = ποσότητα εσωτερικού προτύπου (mg)

A_{St} = εμβαδόν κορυφής που αντιστοιχεί στο εσωτερικό πρότυπο

A_D = εμβαδόν κορυφής που αντιστοιχεί στην N,N'-διβινυλιμιδαζολιδίνη.

Υπολογισμός της περιεκτικότητας σε N,N'-διβινυλιμιδαζολιδίνη

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

C_D = συγκέντρωση της N,N'-διβινυλιμιδαζολιδίνης (mg/kg)

f = συντελεστής βαθμονόμησης

A_D = εμβαδόν κορυφής που αντιστοιχεί στην N,N'-διβινυλιμιδαζολιδίνη

W_{St} = ποσότητα εσωτερικού προτύπου που προστέθηκε στο δείγμα (mg)

A_{St} = εμβαδόν κορυφής που αντιστοιχεί στο εσωτερικό δείγμα

W_s = ποσότητα χρησιμοποιηθέντος δείγματος (g).

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VI

Προδιαγραφές για το τρυγικό ασβέστιο

(άρθρο 7 του παρόντος κανονισμού)

ΤΟΜΕΑΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Το τρυγικό ασβέστιο προστίθεται στον οίνο βοηθητικά για να ευνοηθεί κατακρήμνιση της τρυγίας και να συμβάλει στην τρυγική σταθεροποίηση του οίνου μειώνοντας στην τελική συγκέντρωση σε όξινο τρυγικό κάλι και σε τρυγικό ασβέστιο.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

- Η μέγιστη δόση καθορίζεται στο παράρτημα IV του παρόντος κανονισμού
- Η προσθήκη του τρυγικού ασβεστίου συνοδεύεται με ανάδευση και ψύξη του οίνου, ακολουθούμενη από διαχωρισμό των σχηματιζομένων κρυστάλλων με φυσικές μεθόδους.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VII

Προδιαγραφές για τη Β-γλυκανάση

(άρθρο 10 του παρόντος κανονισμού)

1. Διεθνής κωδικοποίηση των β-γλυκανασών: E.C. 3-2-1-58
2. Υδρολάση της β-γλυκανάσης (διασπά τη γλυκάνη του *Botrytis cinerea*)
3. Προέλευση: *Trichoderma harzianum*
4. Τομέας εφαρμογής: διάσπαση των β-γλυκανών που απαντούν στους οίνους, ιδίως σε όσους προέρχονται από σταφύλια που είχαν προσβληθεί από βοτρυτία.
5. Μεγίστη δόση χρήσης: 3 g ενζυματικού παρασκευάσματος που περιέχει 25 % αιωρούμενων οργανικών υλών (TOS) ανά εκατόλιτρο
6. Προδιαγραφές χημικής και μικροβιολογικής καθαρότητας:

Απώλεια κατά την ξήρανση	κατώτερη του 10 %
Βαρέα μέταλλα:	κατώτερη των 30 ppm
Pb:	κατώτερη των 10 ppm
As:	κατώτερη των 3 ppm
Συνολικά κολοβακτηρίδια:	απουσία
<i>Escherichia coli</i>	απουσία εντός δείγματος 25 g
<i>Salmonella</i> spp:	απουσία εντός δείγματος 25 g
Συνολικός αριθμός αερόβιων βακτηρίων:	κατώτερη των 5×10^4 βακτηρίων/g

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VIII

Γαλακτικά βακτήρια

(άρθρο 11 του παρόντος κανονισμού)

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Τα γαλακτικά βακτήρια των οποίων η χρησιμοποίηση προβλέπεται στο παράρτημα VI παράγραφος 1 στοιχείο κζ) και παράγραφος 3 στοιχείο στ) του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 1493/1999 πρέπει να ανήκουν στα είδη: *Leuconostoc*, *Lactobacillus* ή/και *Pedococcus*. Πρέπει να μετατρέπονται το μηλικό οξύ του γλεύκους ή του οίνου σε γαλακτικό οξύ και να μην προσδίδουν κακές γεύσεις. Πρέπει να απομονώνονται από τα σταφύλια, το γλεύκος, τον οίνο ή τα προϊόντα που παράγονται από τα σταφύλια. Το όνομα του γένους και του είδους, καθώς και τα στοιχεία αναφοράς του στελέχους πρέπει να αναγράφονται στην ετικέτα, καθώς και η προέλευση και ο επιλογέας του στελέχους.

Οι γενετικές επεμβάσεις στα γαλακτικά βακτήρια πρέπει να έχουν αποτελέσει αντικείμενο προηγούμενης έγκρισης.

ΜΟΡΦΗ

Χρησιμοποιούνται, είτε σε υγρά μορφή, είτε σε κατεψυγμένη, είτε σε μορφή σκόνης, που δημιουργείται από λυοφιλοποίηση, σε καθαρή ή συνδυασμένη καλλιέργεια.

ΤΑ ΑΚΙΝΗΤΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΒΑΚΤΗΡΙΑ

Το υπόστρωμα παρασκευάσματος ακινητοποιημένων γαλακτικών βακτηρίων πρέπει να είναι αδρανές και να έχει γίνει αποδεκτή η χρησιμοποίησή του στην παρασκευή του οίνου.

ΈΛΕΓΧΟΙ

Χημικός:

Οι ίδιες απαιτήσεις που αφορούν τις ανιχνευόμενες ουσίες και στα άλλα οινολογικά παρασκευάσματα ιδιαίτερα όσον αφορά τα βαρέα μέταλλα.

Μικροβιολογικός:

- η περιεκτικότητα σε αναβιώσιμα γαλακτικά βακτήρια μεγαλύτερη ή ίση με 108/g ή 107/ml,
- η περιεκτικότητα σε γαλακτικά βακτήρια είδους διαφορετικού από το ή τα αναφερόμενα γένη πρέπει να είναι μικρότερη από 0,01 % των συνολικών αναβιώσιμων γαλακτικών βακτηρίων,
- η περιεκτικότητα σε αερόβια βακτήρια πρέπει να είναι χαμηλότερη από 103 ανά γραμμάριο σκόνης ή ανά ml,
- η ολική περιεκτικότητα σε ζυμομύκητες πρέπει να είναι χαμηλότερη από 103 ανά γραμμάριο σκόνης ή ml,
- η περιεκτικότητα σε ευρωτομύκητες πρέπει να είναι μικρότερη από 103 ανά γραμμάριο σκόνης ή ml,

ΠΡΟΣΘΕΤΑ

Τα πρόσθετα που παρεμβαίνουν στην παρασκευή της καλλιέργειας γαλακτικών βακτηρίων ή για την αναβίωσή τους πρέπει να είναι ουσίες που επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν στα προϊόντα διατροφής και πρέπει να αναγράφονται στην ετικέτα.

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Η ημερομηνία εξέδου από το εργοστάσιο παραγωγής πρέπει να αναγράφεται στην ετικέτα.

ΧΡΗΣΗ

Ο τρόπος χρήσης ή η μέθοδος επανεργοποίησης πρέπει να ορίζονται από τον παρασκευαστή.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Οι συνθήκες αποθεματοποίησης πρέπει να αναγράφονται ευκρινώς στην ετικέτα.

ΜΕΘΟΔΟΙ ΑΝΑΛΥΣΗΣ

- γαλακτικά βακτήρια: θρεπτικό υλικό Α (1), Β (2), Γ (3) με τη μέθοδο χρήσης του στελέχους που ορίζει ο παραγωγός,
- αερόβια βακτήρια: θρεπτικό υλικό Bacto-Agar,
- μαγιά μύρας: Malt-Wickerham medium,
- ευρωτομύκητες: θρεπτικό υλικό Malt-Wickerham ή Czapeck.

Θρεπτικό υλικό Α

Εκχύλισμα ζυμομυκήτων	5 g
Εκχύλισμα κρέατος	10 g
Θρυψική πεπτόνη	15 g
Οξικό νάτριο	5 g
Κιτρικό αμμώνιο	2 g
Tween 80	1 g
MnSO ₄	0,050 g
MgSO ₄	0,200 g
Γλυκόζη	20 g
Ύδωρ, q.s.p.	1 000 ml
pH	5,4

Θρεπτικό υλικό Β

Χυμός τομάτας	250 ml
Εκχύλισμα ζυμομυκήτων Difco	5 g
Πεπτόνη	5 g
L-μηλικό οξύ	3 g
Tween 80	1 σταγόνα
MnSO ₄	0,050 g
MgSO ₄	0,200 g
Ύδωρ, q.s.p.	1 000 ml
pH	4,8

Θρεπτικό υλικό Γ	
Γλυκόζη	5 g
Τρυπτόνη Difco	2 g
Πεπτόνη Difco	5 g
Εκχύλισμα ήπατος	1 g
Tween 80	0,05 g
Χυμός τομάτας αραιωμένος 4,2 φορές διηθημένος με Whatman n° 1	1 000 ml
pH	5,5

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΧ

Προσδιορισμός των απωλειών οργανικής ουσίας των ρητινών ανταλλαγής ιόντων

(άρθρο 12 του παρόντος κανονισμού)

1. Αντικείμενο και πεδίο εφαρμογής
Προσδιορισμός απωλειών οργανικής ουσίας των ρητινών ανταλλαγής ιόντων
2. Ορισμός
Απώλειες οργανικής ουσίας των ρητινών ανταλλαγής ιόντων. Απώλειες που προσδιορίζονται με τη μέθοδο που περιγράφεται πιο κάτω.
3. Αρχή
Οι διαλύτες που χρησιμοποιούνται για την εκχύλιση διαβιβάζονται δια των ρητινών που έχουν προετοιμαστεί για το σκοπό αυτό, και το βάρος της οργανικής ουσίας που εκχυλίζεται προσδιορίζεται δια ζυγίσεως.
4. Αντιδραστήρια
Όλα τα αντιδραστήρια πρέπει να είναι αναλυτικής καθαρότητας.
Διαλύτες εκχυλίσεως.
 - 4.1. Νερό απεσταγμένο ή απιονισμένο νερό ή ισοδύναμης καθαρότητας.
 - 4.2. Προετοιμάζεται αιθανόλη 15 % v/v δι' αναμειξέως 15 όγκων απόλυτης αιθυλικής αλκοόλης με 85 όγκους νερό (4.1)
 - 4.3. Προετοιμάζεται οξικό οξύ 5 % m/m δι' αναμειξέως πέντε μερών, κατά βάρος, οξικού οξέος: πυκνού με 95 μέρη, κατά βάρος νερό (4.1).
5. Συσκευές
 - 5.1. Στήλες χρωματογραφίας ανταλλαγής ιόντων.
 - 5.2. Ογκομετρικοί κύλινδροι χωρητικότητας 2 λίτρων.
 - 5.3. Κάψες εξεατίσεως με επίπεδο πυθμένα που αντέχουν σε θερμοκρασία 850 °C σε ηλεκτρικό κλίβανο.
 - 5.4. Πυριατήριο με θερμοστάτη ρυθμισμένο στους περίπου 105 ± 2 °C.
 - 5.5. Κλίβανος ηλεκτρικός με θερμοστάτη ρυθμισμένος στους 850 ± 25 °C.
 - 5.6. Αναλυτικός ζυγός ακριβείας 0,1 mg.
 - 5.7. Συσκευή εξεατίσεως, πλάκα θερμαινόμενη ή συσκευή με υπέρυθρες ακτίνες.
6. Μέθοδος αναλύσεως
 - 6.1. Σε κάθε μία από τις τρεις στήλες χρωματογραφίας, ανταλλαγής ιόντων (5.1) προστίθενται 50 ml της προς έλεγχο ρητινής ανταλλαγής ιόντων που έχει εκ των προτέρων εκπληθεί και υποστεί κατεργασία σύμφωνα με τις υποδείξεις των κατασκευαστών τις σχετικές με τις ρητίνες που προορίζονται να χρησιμοποιηθούν στον τομέα της διατροφής.

- 6.2. Για τις ρητίνες ανιόντων οι τρεις διαλύτες εκχυλίσεως (4.1, 4.2, 4.3) διαβιβάζονται χωριστά δια μέσου των στηλών (6.1) που προετοιμάστηκαν γι' αυτόν τον σκοπό με παροχή 350 έως 450 ml ανά ώρα. Κάθε φορά απορρίπτεται το πρώτο λίτρο του όγκου εκλούσεως και συλλέγονται τα δύο επόμενα λίτρα μέσα σε βαθμολογημένους ογκομετρικούς κυλίνδρους (5.2). Για τις ρητίνες κατιόντων μόνον οι δύο διαλύτες 4.1 και 4.2 διαβιβάζονται μέσω των στηλών που προετοιμάστηκαν γι' αυτό το σκοπό.
- 6.3. Κάθε ένα από τα τρία υγρά εκλούσεως εξατμίζεται επί θερμαινόμενης πλάκας ή με τη βοήθεια συσκευής υπερύθρων ακτίνων (5.7) μέσα σε κάμα εξατμίσεως με επίπεδο πυθμένα (5.3) η οποία έχει προηγουμένως καθαριστεί και ζεματιστεί (m0). Οι κάψες φέρονται σε πυριατήριο (5.4) και ξηραίνονται μέχρι σταθερού βάρους (m1).
- 6.4. Αφού καταγραφεί το βάρος της κάψας που θερμάνθηκε ως ανωτέρω (6.3) αυτή τοποθετείται σε ηλεκτρικό κλίβανο (5.5). Επακολουθεί αποτέφρωση μέχρι σταθερού βάρους (m2).
- 6.5. Προσδιορίζεται η οργανική ουσία που εκχυλίστηκε (7.1). Εάν το αποτέλεσμα είναι ανώτερο από 1 mg ανά λίτρο, πραγματοποιείται λευκός προσδιορισμός με τα αντιδραστήρια και υπολογίζεται εκ νέου το βάρος της οργανικής ουσίας που εκχυλίστηκε..

Ο λευκός προσδιορισμός πραγματοποιείται επαναλαμβάνοντας τα στάδια 6.3 και 6.4 αλλά χρησιμοποιώντας 2 λίτρα διαλύτη εκχυλίσεως πράγμα το οποίο δίνει τα βάρη m3 και m4 που αντιστοιχούν στα στάδια 6.3 και 6.4 αντιστοίχως.

7. Έκφραση αποτελεσμάτων

7.1. Τύπος και υπολογισμός των αποτελεσμάτων.

Το βάρος της οργανικής ουσίας που εκχυλίστηκε από τις ρητίνες ανταλλαγής ιόντων εκφρασμένο σε mg ανά λίτρο δίδεται από τον ακόλουθο τύπο:

$$500 (m1 - m2)$$

στον οποίο τα m1 και m2 είναι εκφρασμένα σε γραμμάρια.

Το διορθωμένο βάρος της οργανικής ουσίας που εκχυλίστηκε από τις ρητίνες ανταλλαγής ιόντων εκφρασμένο σε mg ανά λίτρο δίνεται από τον ακόλουθο τύπο:

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

στον οποίο τα m1, m2, m3 και m4 είναι εκφρασμένα σε γραμμάρια.

7.2. Η διαφορά μεταξύ των αποτελεσμάτων δύο παράλληλων προσδιορισμών επί του ίδιου δείγματος δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 0,2 mg ανά λίτρο.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Χ

Προδιαγραφές για επεξεργασία με ηλεκτροδιαπίδωση

(άρθρο 15 του παρόντος κανονισμού)

Η επεξεργασία αυτή στόχο έχει να επιτευχθεί η τρυγική σταθερότητα του οίνου έναντι του όξινου τρυγικού καλίου και του τρυγικού ασβεστίου (και λοιπών αλάτων ασβεστίου), με αφαίρεση των ιόντων υπερκορεσμού στον οίνο με την ενέργεια ηλεκτρικού πεδίου και με τη βοήθεια περατών μεμβρανών αφενός μεν μόνο για τα ανιόντα, αφετέρου δε μόνο για τα κατιόντα.

1. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΟΥ ΙΣΧΥΟΥΝ ΓΙΑ ΤΙΣ ΜΕΜΒΡΑΝΕΣ

- 1.1. Οι μεμβράνες είναι τοποθετημένες εναλλάξ σε σύστημα του τύπου «φίλτρο-πιεστήριο» ή οποιοδήποτε άλλο κατάλληλο σύστημα, που διαχωρίζει τα διαμερίσματα επεξεργασίας (οίνος) και συγκέντρωσης (νερό απόρριψης).
- 1.2. Οι περατές για κατιόντα μεμβράνες πρέπει να είναι προσαρμοσμένες στην αφαίρεση μόνο των κατιόντων και ειδικότερα των κατιόντων K^+ και Ca^{++} .
- 1.3. Οι περατές για τα ανιόντα μεμβράνες πρέπει να είναι προσαρμοσμένες στην αφαίρεση μόνο των ανιόντων και κυρίως των τρυγικών ανιόντων.
- 1.4. Οι μεμβράνες δεν πρέπει να επιφέρουν υπερβολικές μεταβολές της φυσικοχημικής σύνθεσης και των αισθητήριων χαρακτηριστικών του οίνου. Πρέπει να πληρούν τις ακόλουθες προϋποθέσεις:
 - πρέπει να έχουν παρασκευασθεί σύμφωνα με τις ορθές πρακτικές παρασκευής, από ουσίες αποδεκτές για την παρασκευή πλαστικών που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα και που εμφανίζονται στο παράρτημα II της οδηγίας 90/128/ΕΟΚ της Επιτροπής της 23 Φεβρουαρίου 1990 ⁽¹⁾,
 - ο χρήστης της εγκατάστασης ηλεκτροδιάλυσης πρέπει να αποδείξει ότι οι χρησιμοποιηθείσες μεμβράνες είναι αυτές που ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά που περιγράφονται ανωτέρω και ότι οι παρεμβάσεις για την αντικατάστασή τους πραγματοποιήθηκαν από ειδικευμένο προσωπικό,
 - δεν πρέπει να αποδεσμεύουν καμία ουσία σε ποσότητα τέτοια που να αποτελεί κίνδυνο για την υγεία του ανθρώπου ή να βλάπτει τη γεύση ή την οσμή των προϊόντων διατροφής και πρέπει να ανταποκρίνονται στα κριτήρια που προβλέπονται στην οδηγία 90/128/ΕΟΚ,
 - κατά τη χρησιμοποίησή τους δεν πρέπει να υπάρχουν διαντιδράσεις μεταξύ των συστατικών της μεμβράνης και εκείνων του οίνου, οι οποίες ενδέχεται να επιφέρουν τη δημιουργία, στο υπό επεξεργασία προϊόν, νέων συστατικών που μπορεί να έχουν τοξικολογικές συνέπειες.

Η σταθερότητα των καινούργιων μεμβρανών ηλεκτροδιάλυσης καθορίζεται σε προσομοιωτή με τη φυσικοχημική σύνθεση του οίνου για τη μελέτη της ενδεχόμενης μετανάστευσης ορισμένων ουσιών των μεμβρανών ηλεκτροδιάλυσης..

Η συστηνόμενη μέθοδος πειραματισμού είναι η ακόλουθη:

Ο προσομοιωτής είναι υδατικό διάλυμα αλκοόλης ρυθμισμένο στο pH και την αγωγιμότητα του οίνου. Η σύνθεση είναι η ακόλουθη:

- Απόλυτη αιθανόλη: 11 l
- Όξινο τρυγικό κάλιο: 380 g
- Χλωριούχο κάλιο: 60 g
- Θεϊκό οξύ, πυκνό: 5 ml
- Αποσταγμένο νερό: επαρκής ποσότητα (qsp) για 100 l.

⁽¹⁾ ΕΕ L 75 της 21.3.1990, σ. 19. Όπως τροποποιήθηκε τελευταία από την οδηγία 1999/91/ΕΚ (ΕΕ L 330 της 4.12.1999, σ. 41).

Το διάλυμα αυτό χρησιμοποιείται για τις δοκιμές μετανάστευσης σε κλειστό κύκλωμα σε διάταξη ηλεκτροδιάλυσης υπό τάση (1 volt/στοιχείο), μέχρι 50 λίτρα/m² των μεμβρανών για τα ανιόντα και τα κατιόντα, έως ότου αφαιρωθεί το διάλυμα των 50 %. Η κίνηση του κυκλώματος εκροής γίνεται με διάλυμα χλωριούχου καλίου σε 5 g/l. Οι μεταναστεύουσες ουσίες ανιχνεύονται στον προσομοιωτή καθώς επίσης και στο υγρό εκροής της ηλεκτροδιάλυσης.

Τα οργανικά μόρια της μεμβράνης και τα οποία ενδέχεται να μεταναστεύσουν στο υπό επεξεργασία διάλυμα δοσομετρούνται. Θα πραγματοποιηθεί ειδική δοσομέτρηση για κάθε ένα από τα συστατικά αυτά από εγκεκριμένο εργαστήριο. Η περιεκτικότητα στον προσομοιωτή πρέπει να είναι χαμηλότερη της συνολικής, για το σύνολο των συστατικών δοσομετρημένο σε 50 µg/l.

Γενικώς, οι γενικοί κανόνες ελέγχου των υλικών που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα πρέπει να εφαρμόζονται και στην περίπτωση των μεμβρανών αυτών.

2. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΟΥ ΙΣΧΥΟΥΝ ΓΙΑ ΤΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΜΕΜΒΡΑΝΩΝ

Οι μεμβράνες που χρησιμοποιούνται για την επεξεργασία της τρυγικής σταθεροποίησης του οίνου με ηλεκτροδιάλυση καθορίζονται έτσι ώστε να πληρούνται οι ακόλουθοι όροι:

- η μείωση του pH του οίνου να μην είναι μεγαλύτερη της 0,3 μονάδας pH,
- η μείωση της πιτητικής οξύτητας να είναι χαμηλότερη του 0,12 g/l (2 meq εκφραζόμενα σε οξικό οξύ),
- η επεξεργασία με ηλεκτροδιάλυση δεν επηρεάζει τα μη ιοντικά συστατικά του οίνου, ιδίως τις πολυφαινόλες και τους πολυσακχαρίτες,
- η διάχυση των μικρών μορίων όπως είναι τα μόρια της αιθανόλης πρέπει να μειώνεται και να μην επιφέρει μείωση του αλκοολομετρικού τίτλου του οίνου μεγαλύτερου του 0,1 % vol,
- η συντήρηση και ο καθαρισμός των μεμβρανών αυτών πρέπει να πραγματοποιούνται σύμφωνα με τις συγκεκριμένες τεχνικές, με ουσίες η χρησιμοποίηση των οποίων επιτρέπεται για την παρασκευή τροφίμων,
- οι μεμβράνες ταυτοποιούνται ώστε να είναι δυνατός ο έλεγχος της τήρησης της εναλλαγής στη διάταξη,
- ο υλικό που χρησιμοποιείται ελέγχεται από σύστημα που λαμβάνει υπόψη την αστάθεια κάθε οίνου έτσι ώστε να μην αφαιρείται παρά μόνο ο υπερκορεσμός σε υδρογονοτρυγικό κάλιο και σε άλατα ασβεστίου,
- η εφαρμογή της επεξεργασίας τίθεται υπό την ευθύνη οινολόγου ή ειδικού τεχνικού.

Η επεξεργασία αυτή πρέπει να εγγράφεται στο βιβλίο που αναφέρεται στο άρθρο 70 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ XI

Προδιαγραφές για την ουρέαση

(άρθρο 16 του παρόντος κανονισμού)

- 1) Διεθνής κωδικός της ουρέασης: EC 3-5-1-5, CAS αριθ.: 9002-13-5.
- 2) Δραστηκότητα: ουρέαση (δραστική σε όξινο περιβάλλον) που διασπά την ουρία προς αμμωνία και διοξείδιο του άνθρακα. Η δηλωμένη δραστηκότητα είναι τουλάχιστον 5 μονάδες/mg, όπου 1 μονάδα ορίζεται ως η ποσότητα του ενζύμου που ελευθερώνει ένα μικρογραμμολόγιο αμμωνίας ανά λεπτό, σε θερμοκρασία 37 °C, από συγκέντρωση ουρίας 5 g/l (pH4).
- 3) Προέλευση: *Lactobacillus fermentum*.
- 4) Τομέας εφαρμογής: διάσπαση της ουρίας που είναι παρούσα στους οίνους, οι οποίοι προορίζονται για παρατεταμένη παλαίωση, όταν η αρχική συγκέντρωση σε ουρία είναι ανώτερη του 1 mg/l.
- 5) Ανώτατη χρησιμοποιούμενη δόση: 75 mg του ενζυματικού παρασκευάσματος ανά λίτρο οίνου υποβαλλόμενου σε επεξεργασία, χωρίς υπέρβαση των 375 μονάδων ουρέασης ανά λίτρο οίνου. Στο τέλος της επεξεργασίας, κάθε υπολειμματική ενζυματική δραστηκότητα πρέπει να εξαλείφεται με φιλτράρισμα του οίνου (διάμετρος πόρων μικρότερη από 1 μm.).
- 6) Προδιαγραφές χημικής και μικροβιολογικής καθαρότητας:

Απώλεια κατά την ξήρανση	κατώτερη του 10 %
Βαρέα μέταλλα:	κατώτερη των 30 ppm
Pb:	κατώτερη των 10 ppm
As:	κατώτερη των 2 ppm
Συνολικά κολοβακτηρίδια:	απουσία
<i>Salmonella</i> spp:	απουσία εντός δείγματος 25 g
Συνολικός αριθμός αερόβιων βακτηρίων:	κατώτερη των 5×10^4 βακτηρίων/g

Η ουρέαση που είναι αποδεκτή για την επεξεργασία του οίνου πρέπει να παράγεται υπό συνθήκες παρεμφερείς προς εκείνες της ουρέασης που απετέλεσε το αντικείμενο της γνώμης της επιστημονικής επιτροπής τροφίμων της 10ης Δεκεμβρίου 1998

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΧΙΙ

Παρεκκλίσεις για την περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη

(άρθρο 19 του παρόντος κανονισμού)

Συμπληρώνοντας το παράρτημα V παράγραφος Α του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999, η ανώτατη περιεκτικότητα σε θειώδη ανυδρίτη ανέρχεται, όσον αφορά τους οίνους που έχουν περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα εκφρασμένης σε μίβερτοσάκχαρο ίση ή ανώτερη από 5 g/l, σε:

- α) 300 mg/l για:
- τους λευκούς οίνους v.q.p.r.d. που δικαιούνται της ελεγχόμενης ονομασίας προελεύσεως: Gaillac
 - τους οίνους v.q.p.r.d. που δικαιούνται της ονομασίας προέλευσης: Alto Adige και Trentino, που περιγράφονται με τις ενδείξεις, ή με μία των ενδείξεων: «passito» ή «vendemmia tardiva»
 - τους οίνους v.q.p.r.d. Moscato di Pantelleria naturale και Moscato di Pantelleria·
 - τους ακόλουθους επιτραπέζιους οίνους με γεωγραφική ένδειξη, όταν ο ολικός κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος είναι ανώτερος από 15 % vol., και η περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα είναι ανώτερη από 45 g/l:
 - Vin de pays de Franche-Comté,
 - Vin de pays des coteaux de l'Auxois,
 - Vin de pays de Saône-et-Loire,
 - Vin de pays des coteaux de l'Ardèche,
 - Vin de pays des collines rhodaniennes,
 - Vin de pays du comté Tolosan,
 - Vin de pays des côtes de Gascogne,
 - Vin de pays du Gers,
 - Vin de pays du Lot,
 - Vin de pays des côtes du Tarn,
 - Vin de pays de la Corrèze,
 - Vin de pays de l'Île de Beauté,
 - Vin de pays d'Oc
 - Vin de pays des côtes de Thau,
 - Vin de pays des coteaux de Murviel·
- β) 400 mg/l για:
- τους λευκούς v.q.p.r.d. που δικαιούνται των ελεγχόμενων ονομασιών προέλευσης: Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon ακολουθούμενη από την ονομασία της κοινότητας προέλευσης, Coteaux du Layon ακολουθούμενη από την ονομασία του Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh, Alsace και Alsace grand cru ακολουθούμενη από την ένδειξη «vendanges tardives» ή «sélection de grains nobles»,
 - οι γλυκοί οίνοι από υπερώριμα σταφύλια και οι γλυκοί οίνοι από λιασμένα σταφύλια που κατάγονται από την Ελλάδα των οποίων η περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα, εκφρασμένη σε μίβερτοσάκχαρο είναι ίση ή ανώτερη από 45 g/l, και δικαιούνται των ονομασιών προέλευσης: Samos (Σάμος), Rhodes (Ρόδος), Patras (Πάτρα), Rio Patron (Ρίο Πατρών), Céphalonie (Κεφαλονιά), Limnos (Λήμνος), Sitia (Σητεία), Santorin (Σαντορίνη), Néméa (Νεμέα), Daphnès (Δάφνες)·

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ XIII

Περιεκτικότητα σε πτητική οξύτητα

Κατά παρέκκλιση από το παράρτημα V, παράγραφος Β, σημείο 1), του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999, η μέγιστη περιεκτικότητα σε πτητική οξύτητα καθορίζεται:

α) όσον αφορά τους γερμανικούς οίνους:

σε 30 χλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο για τους v.q.p.r.d. που πληρούν τους όρους για να περιγραφούν με τις ενδείξεις «Eiswein» ή «Beereauslese»·

σε 35 χλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο για τους v.q.p.r.d. που πληρούν τους όρους για να περιγραφούν με την ένδειξη «Trockenbeereauslese»·

β) όσον αφορά τους γαλλικούς οίνους:

σε 25 χλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο για τους εξής v.q.p.r.d.:

- Barsac,
- Cadillac,
- Cérons,
- Loupiac,
- Monbazillac,
- Sainte-Croix-du-Mont,
- Sauternes,
- Anjou-Coteaux de la Loire,
- Bonnezeaux,
- Coteaux de l'Aubance,
- Coteaux du Layon,
- Coteaux du Layon, ακολουθούμενη από την ονομασία της κοινότητας προέλευσης,
- Coteaux du Layon, ακολουθούμενη από την ονομασία του Chaume,
- Quarts de Chaume,
- Coteaux de Saumur,
- Jurançon,
- Pacherenc du Vic Bilh,
- Alsace και Alsace grand cru, που περιγράφονται και παρουσιάζονται με την ένδειξη «vendanges tardives» ή «sélection de grains nobles»·
- Arbois, ακόλουθη από την ένδειξη «vin de paille»,
- Côtes du Jura, ακόλουθη από την ένδειξη «vin de paille»,
- L'Etoile, ακόλουθη από την ένδειξη «vin de paille»,
- Hermitage, ακόλουθη από την ένδειξη «vin de paille»·

για τους ακόλουθους επιτραπέζιους οίνους με γεωγραφική ένδειξη, όταν ο ολικός κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος είναι ανώτερος από 15 % vol και η περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα είναι ανώτερη από 45 g/l:

- Vin de pays de Franche-Comté,
- Vin de pays des coteaux de l'Auxois,

- Vin de pays de Saône-et-Loire,
- Vin de pays des coteaux de l'Ardèche,
- Vin de pays des collines rhodaniennes,
- Vin de pays du comté Tolosan,
- Vin de pays des côtes de Gascogne,
- Vin de pays du Gers,
- Vin de pays du Lot,
- Vin de pays des côtes du Tarn,
- Vin de pays de la Corrèze,
- Vin de pays de l'Île de Beauté,
- Vin de pays d'Oc
- Vin de pays des côtes de Thau,
- Vin de pays des coteaux de Murviel

Για τους ακόλουθους v.l.q.p.r.d. που περιγράφονται και παρουσιάζονται με την ένδειξη «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;
- γ) όσον αφορά τους ιταλικούς οίνους:
- σε 25 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο για:
- τους v.l.q.p.r.d. «Marsala»,
 - τους v.q.p.r.d. Moscato di Pantelleria naturale, Moscato di Pantelleria, και Malvasia delle Lipari

- τους v.q.p.r.d. και v.l.q.p.r.d. που πληρούν τους όρους για να περιγράφονται με τις ενδείξεις: «vino santo», «passito», «liquoroso» και «vendemmia tardiva», και
 - για τους επιτραπέζιους οίνους με γεωγραφική ένδειξη που πληρούν τους όρους για να περιγράφονται με τις ενδείξεις ή μία των ενδείξεων: «vino santo», «passito», «liquoroso» και «vendemmia tardiva»,
 - τους επιτραπέζιους οίνους που λαμβάνονται από την ποικιλία «Vernaccia di Oristano B» που συγκομίζεται στη Σαρδηνία και πληρούν τους όρους για να περιγραφούν ως «Vernaccia di Sardegna»;
- δ) όσον αφορά τους αυστριακούς οίνους:
- σε 30 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο για τους v.q.p.r.d. που πληρούν τους όρους για να περιγραφούν με τις ενδείξεις «Beerenauslese» και «Eiswein»,
 - σε 40 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο για τους v.q.p.r.d. που πληρούν τους όρους για να περιγραφούν με τις ενδείξεις «Ausbruch», «Trockenbeerenauslese» και «Strohwein»
- ε) όσον αφορά τους οίνους που κατάγονται από το Ηνωμένο Βασίλειο:
- σε 25 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο για τους v.q.p.r.d. που περιγράφονται και παρουσιάζονται με τους όρους «botrytis» ή άλλους ισοδύναμους όρους όπως, «noble late harvested» ή «special late harvested» ή «noble harvest», και οι οποίοι πληρούν τους όρους για να περιγράφονται με τον τρόπο αυτό.
- στ) όσον αφορά τους οίνους που κατάγονται από την Ισπανία
- σε 25 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο για τους v.q.p.r.d. που πληρούν τους όρους για να περιγράφονται με την ένδειξη «vendimia tardía».
-

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ XIV

Εμπλουτισμός σε περίπτωση εξαιρετικά δυσμενών κλιματικών συνθηκών

(άρθρο 23 του παρόντος κανονισμού)

(p.m.)

—

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ XV

Περιπτώσεις στις οποίες επιτρέπονται η αύξηση της οξύτητας και ο εμπλουτισμός του ίδιου προϊόντος

(άρθρο 27 του παρόντος κανονισμού)

(p.m.)

—

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ XVI

Ημερομηνίες πριν από τις οποίες, λόγω εκτάκτων κλιματικών συνθηκών, μπορούν να εκτελεστούν οι επεξεργασίες εμπλουτισμού αύξησης και μείωσης της οξύτητας

(άρθρο 29 του παρόντος κανονισμού)

(p.m.)

—

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ XVII

Χαρακτηριστικά των αποσταγμάτων οίνων ή σταφίδων που μπορούν να προστεθούν στους οίνους λικέρ και σε ορισμένους v.l.q.p.r.d.

(άρθρο 37 του παρόντος κανονισμού)

1. Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά	Να μην γίνεται αισθητή γεύση άλλη από της πρώτης ύλης
2. Αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο Ελάχιστος Μέγιστος	52 % vol 86 % vol
3. Ολική ποσότητα πτητικών ουσιών άλλων από την αιθυλική και τη μεθυλική αλκοόλη	Ίση ή ανώτερη από 125 g/hl αλκοόλης σε 100 % vol
4. Μέγιστη περιεκτικότητα σε μεθυλική αλκοόλη	<200 g/hl αλκοόλης σε 100 % vol

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ XVIII

Κατάλογος των v.l.q.p.r.d. για την παρασκευή των οποίων εφαρμόζονται ειδικοί κανόνες

Α. ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΤΩΝ V.L.Q.P.R.D. ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΩΝ ΟΠΟΙΩΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΓΛΕΥΚΟΣ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ Ή ΜΕΙΓΜΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΑΥΤΟΥ ΜΕ ΟΙΝΟ

(άρθρο 38.1 του παρόντος κανονισμού)

ΕΛΛΑΔΑ

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

ΙΣΠΑΝΙΑ

v.l.q.p.r.d.	Περιγραφή του προϊόντος που καθορίζεται από την κοινοτική νομοθεσία ή την νομοθεσία του κράτους μέλους
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

ΙΤΑΛΙΑ

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

Β. ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΤΩΝ V.L.Q.P.R.D. ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΩΝ ΟΠΟΙΩΝ ΠΡΟΣΤΙΘΕΝΤΑΙ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΑΝΑΦΕΡΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V, ΠΑΡΑΓΡΑΦΟΣ I, ΣΗΜΕΙΟ 2, ΥΠΟ Β), ΤΟΥ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ (ΕΚ) ΑΡΙΘ. 1493/1999

(άρθρο 38.2 του παρόντος κανονισμού)

1. **Κατάλογος των v.l.q.p.r.d. για την παρασκευή των οποίων προστίθεται αλκοόλη οίνου ή σταφίδων με αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 95 % vol και μέχρι 96 % vol.**

(Παράρτημα V, παράγραφος I, σημείο 2, υπό β), σημείο ii), πρώτη περίπτωση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999)

ΕΛΛΑΔΑ

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

ΙΣΠΑΝΙΑ

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

2. **Κατάλογος των ν.ι.γ.ρ.δ. για την παρασκευή των οποίων προστίθεται απόσταγμα οίνου ή στεμφύλων με αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 52 % vol και μέχρι 86 % vol.**

(Παράρτημα V, παράγραφος I, σημείο 2, υπό β), σημείο ii), δεύτερη περίπτωση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999)

ΕΛΛΑΔΑ

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

ΓΑΛΛΙΑ

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

3. **Κατάλογος των ν.ι.γ.ρ.δ. για την παρασκευή των οποίων προστίθεται απόσταγμα σταφίδων, με αλκοολικό τίτλο τουλάχιστον 52 % vol και κατώτερο του 94,5 % vol.**

(παράρτημα V, παράγραφος I, σημείο 2, υπό β), σημείο ii), τρίτη περίπτωση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999)

ΕΛΛΑΔΑ

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

4. **Κατάλογος των ν.ι.γ.ρ.δ. για την παρασκευή των οποίων προστίθεται γλεύκος σταφυλιών από λιασμένα σταφύλια που έχει υποστεί μερική ζύμωση**

(παράρτημα V, παράγραφος I, σημείο 2, υπό β) σημείο iii), πρώτη περίπτωση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999)

ΙΣΠΑΝΙΑ

v.i.q.p.r.d.	Περιγραφή του προϊόντος που καθορίζεται από την κοινοτική νομοθεσία ή την νομοθεσία του κράτους μέλους
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ΙΤΑΛΙΑ

Aleatico di Gradoli, Caluso o Erbaluce di Caluso, Giro di Cagliari, Malvasia delle Lipari, Malvasia di Cagliari, Moscato passito di Pantelleria

5. **Κατάλογος των v.l.q.p.r.d. για την παρασκευή των οποίων προστίθεται συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών, το οποίο παράγεται με άμεση θέρμανση, το οποίο ανταποκρίνεται, εκτός της επεξεργασίας αυτής, στον ορισμό του συμπυκνωμένου γλεύκους σταφυλιών.**

(παράρτημα V, παράγραφος I, σημείο 2, υπό β), σημείο iii), δεύτερη περίπτωση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999)

ΙΣΠΑΝΙΑ

v.l.q.p.r.d.	Περιγραφή του προϊόντος που καθορίζεται από την κοινοτική νομοθεσία ή την νομοθεσία του κράτους μέλους
Alicante	
Condado de Huelva	Vinos generosos de licor
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

ΙΤΑΛΙΑ

Marsala.

6. **Κατάλογος των v.l.q.p.r.d. για την παρασκευή των οποίων προστίθενται συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών.**

(Παράρτημα V, παράγραφος I, σημείο 2, υπό β), σημείο iii), τρίτη περίπτωση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1493/1999)

ΙΣΠΑΝΙΑ

v.l.q.p.r.d.	Περιγραφή του προϊόντος που καθορίζεται από την κοινοτική νομοθεσία ή την νομοθεσία του κράτους μέλους
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ΙΤΑΛΙΑ

Oltrepò Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.