

I

(Säädökset, jotka on julkaistava)

KOMISSION ASETUS (EY) N:o 1622/2000**annettu 24 heinäkuuta 2000****viinin yhteisestä markkinajärjestelystä annetun asetuksen (EY) N:o 1493/1999 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä sekä viininvalmistusmenetelmiä ja -käsittelyjä koskevista yhteisön säännöistä**

EUROOPAN YHTEISÖJEN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan yhteisön perustamissopimuksen,

ottaa huomioon viinin yhteisestä markkinajärjestelystä 17 päivänä toukokuuta 1999 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 1493/1999⁽¹⁾ ja erityisesti sen 42, 44, 45, 46 ja 80 artiklan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 V osaston I luvussa ja useissa liitteissä vahvistetaan viininvalmistusmenetelmiä ja -käsittelyjä koskevat yleiset säännöt ja viitataan muilta osin yksityiskohtaisiin soveltamissääntöihin, jotka komissio antaa.
- (2) Yhteisön elinkeinonharjoittajien ja yhteisön lainsäädännön soveltamisesta vastaavan hallinnon edun mukaista on yhdistää nämä säännökset yhteisön viininvalmistusmenetelmiä ja -käsittelyjä koskeviksi yhteisön säännöiksi ja kumota niitä koskevat aiemmat asetukset eli komission asetus (ETY) N:o 1618/70⁽²⁾, komission asetus (ETY) N:o 1972/78⁽³⁾, sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (ETY) N:o 45/80⁽⁴⁾, komission asetus (ETY) N:o 2394/84⁽⁵⁾, sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (ETY) N:o 2751/86⁽⁶⁾, komission asetus (ETY) N:o 305/86⁽⁷⁾, komission asetus (ETY) N:o 1888/86⁽⁸⁾, komission asetus (ETY) N:o 2202/89⁽⁹⁾, ko-

mission asetus (ETY) N:o 2240/89⁽¹⁰⁾, komission asetus (ETY) N:o 3220/90⁽¹¹⁾, sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 1477/99⁽¹²⁾, komission asetus (EY) N:o 586/93⁽¹³⁾, sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 693/96⁽¹⁴⁾, komission asetus (EY) N:o 3111/93⁽¹⁵⁾, sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 693/98⁽¹⁶⁾, ja komission asetus (EY) N:o 1128/96⁽¹⁷⁾.

- (3) Näin vahvistettuihin yhteisön sääntöihin on sisällytettävä nykyinen lainsäädäntö mukautettuna asetuksen (EY) N:o 1493/1999 uusiin vaatimuksiin. Kyseiseen sääntelyyn on kuitenkin syytä tehdä muutoksia sen johdonmukaisuuden lisäämiseksi, sen yksinkertaistamiseksi ja puuttuvien osien täydentämiseksi, jotta tällä alalla voidaan vahvistaa kattava yhteisön sääntely. On myös syytä täsmentää eräitä sääntöjä oikeusvarmuuden parantamiseksi niitä sovellettaessa.
- (4) Lisäksi on syytä alaa koskevan sääntelyn yksinkertaistamiseksi antaa ainoastaan neuvoston kyseisessä asetuksessa (EY) N:o 1493/1999 nimenomaisesti tarkoittamat yksityiskohtaiset soveltamissäännöt. Muiden sääntöjen osalta perustamissopimuksen 28 artiklasta ja sitä seuraavista artikloista johtuvien sääntöjen pitäisi olla riittävät takaamaan viininvalmistuksen alalla viinialan tuotteiden vapaa liikkuvuus.
- (5) Lisäksi olisi syytä täsmentää, että näitä sääntöjä sovelletaan rajoittamatta muilla aloilla vahvistettujen erityissääntöjen soveltamista. Tällaisia erityissääntöjä voi olla tai niitä voidaan vahvistaa elintarvikesääntelyn osalta.

⁽¹⁾ EYVL L 179, 14.7.1999, s. 1.⁽²⁾ EYVL L 175, 8.8.1970, s. 17.⁽³⁾ EYVL L 226, 17.8.1987, s. 11.⁽⁴⁾ EYVL L 7, 11.1.1980, s. 12.⁽⁵⁾ EYVL L 224, 21.8.1984, s. 8.⁽⁶⁾ EYVL L 253, 5.9.1986, s. 11.⁽⁷⁾ EYVL L 38, 13.2.1986, s. 13.⁽⁸⁾ EYVL L 163, 13.6.1986, s. 19.⁽⁹⁾ EYVL L 209, 21.7.1989, s. 31.⁽¹⁰⁾ EYVL L 215, 26.7.1989, s. 16.⁽¹¹⁾ EYVL L 308, 8.11.1990, s. 22.⁽¹²⁾ EYVL L 171, 7.7.1999, s. 6.⁽¹³⁾ EYVL L 61, 13.3.1993, s. 39.⁽¹⁴⁾ EYVL L 97, 18.4.1996, s. 17.⁽¹⁵⁾ EYVL L 278, 11.11.1993, s. 48.⁽¹⁶⁾ EYVL L 96, 28.3.1998, s. 17.⁽¹⁷⁾ EYVL L 150, 25.6.1996, s. 13.

- (6) Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 42 artiklan 5 kohdassa sallitaan, että muita kuin kyseisen asetuksen 19 artiklan mukaisesti laaditussa luokituksessa mainittuja viininvalmistuksessa käytettäviä rypälelajikkeita ja niistä johdettuja tuotteita saa käyttää yhteisössä kyseisen 42 artiklan 5 kohdassa tarkoitettujen tuotteiden valmistukseen. On syytä vahvistaa luettelo lajikkeista, joiden osalta kyseisistä poikkeuksista säädetään.
- (7) Olisi laadittava asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteen V mukaisesti luettelo niistä määritetyillä alueilla tuotetuista väkevästä tma-laatuviineistä, joille on hyväksytty erityiset valmistussäännöt. Tuotteiden tunnistamisen ja yhteisön sisäisen kaupan helpottamiseksi olisi viitattava tuotteen kuvaukseen muodossa, jossa se on yhteisön säännöissä tai tarvittaessa kansallisessa lainsäädännössä.
- (8) Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteen IV mukaisesti olisi myös vahvistettava eräiden aineiden käyttöraajat ja käyttöedellytykset.
- (9) Ottaen huomioon nykyiset lysotsyymien lisäämistä koskevat tekniset ja tieteelliset tiedot erityisesti näin käsiteltyjen viinien laadullisten ja terveydellisten ominaisuuksien kannalta ei ole mahdollista vahvistaa lopullisesti tähän uuteen käsittelyyn liittyviä raja-arvoja eikä ole syytä sallia sen käyttöä lähitulevaisuudessa, vaan tehdä seuraavana viinivuonna lisäkokeiluja.
- (10) Asetuksen (ETY) N:o 337/79⁽¹⁾ 44 artiklassa, sellaisena kuin se on muutettuna asetuksella (ETY) N:o 3307/85⁽²⁾, säädetään, että 1 päivästä syyskuuta 1986 muiden viinien kuin kuohuviinien, väkevien viinien ja eräiden laatuviinien korkeimpia kokonaisrikkidioksidipitoisuuksia alennetaan 15 milligrammalla litraa kohden. Viinien menekkivaikeuksien välttämiseksi tämän valmistussäännön muuttamisen jälkeen sallittiin, että kyseisen päivämäärän jälkeen saa tarjota sellaisenaan nautittavaksi yhteisöstä, Portugalia lukuun ottamatta, peräisin olevia viinejä, jotka on tuotettu ennen kyseistä päivämäärää, ja edellä mainitusta päivämäärästä alkavan yhden vuoden siirtymäkauden ajan kolmansista maista ja Portugalista peräisin olevia viinejä, jos niiden kokonaisrikkidioksidipitoisuus on ennen 1 päivää syyskuuta 1986 voimassa olleen yhteisön ja tarvittaessa Espanjan lainsäädännön mukainen. Kyseisen toimenpiteen soveltamista olisi jatkettava, koska tällaisia viinejä voi vielä olla varastoissa.
- (11) Asetuksen (ETY) N:o 358/79⁽³⁾ 12 ja 16 artiklassa säädetään, että 1 päivästä syyskuuta 1986 kuohuviinien, laatu-kuohuviinien ja määritetyillä alueilla tuotettujen laatu-kuohuviinien korkeimpia kokonaisrikkidioksidipitoisuuksia alennetaan 15 milligrammalla litraa kohden. Muista yhteisön maista kuin Portugalista peräisin olevien kuohuviinien osalta asetuksen (ETY) N:o 358/79 22 artiklan 1 kohdassa säädetään mahdollisuudesta myydä kyseisiä tuotteita varastojen loppumiseen saakka, jos ne on valmistettu asetuksen (ETY) N:o 358/79, sellaisena kuin sitä sovelletaan ennen 1 päivää syyskuuta 1986, säännösten mukaisesti. Olisi annettava siirtymäsäännöksiä tuontikuohuviineistä sekä Espanjasta ja Portugalista peräisin olevista, ennen 1 päivää syyskuuta 1986 valmistetuista kuohuviineistä näiden tuotteiden menekkivaikeuksien välttämiseksi. On syytä sallia näiden tuotteiden tarjoaminen kyseisen päivämäärän jälkeen siirtymäkauden ajan, jos niiden kokonaisrikkidioksidipitoisuus on ennen 1 päivää syyskuuta 1986 voimassa olevien yhteisön säännösten mukainen.
- (12) Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan B kohdan 1 kohdassa vahvistetaan viinien haihtuvien happojen enimmäispitoisuudet. Poikkeuksista voidaan säätää eräiden määritetyillä alueilla tuotettujen laatuviinien (tma-laatuviinien) ja eräiden maantieteellisellä merkinnällä kuvattujen pöytäviinien osalta tai jos alkoholipitoisuus on vähintään 13 prosenttia. Eräiden Saksasta, Espanjasta, Ranskasta, Italiasta, Itävallasta ja Yhdistyneestä kuningaskunnasta peräisin olevien, kyseisiin luokkiin kuuluvien viinien haihtuvien happojen pitoisuudet ylittävät edellä mainitussa liitteessä V säädetyt pitoisuudet erityisten valmistusmenetelmien ja korkean alkoholipitoisuuden vuoksi. Olisi säädettävä poikkeuksesta edellä mainitusta liitteessä V olevan B osan 1 kohdasta, jotta edellä tarkoitettuja viinejä voidaan edelleen valmistaa perinteisin menetelmin, joiden ansiosta ne saavat ominaispiirteensä.
- (13) Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan D kohdan 3 kohdan mukaisesti on tarpeen määritellä ne viinialueet, joilla perinteisesti harjoitettiin sakkaroosin lisäämistä 8 päivänä toukokuuta 1970 olemassa olleen lainsäädännön mukaisesti.
- (14) Luxemburgin suurherttuakunnassa viininviljelyalueiden pieni koko mahdollistaa sen, että toimivaltaiset viranomaiset voivat suorittaa kaikkien viiniyttävien tuotterien järjestelmällistä analyttistä valvontaa. Niin kauan kuin kyseiset edellytykset säilyvät, väkevöimistä koskevaa ilmoitusta ei vaadita.

(1) EYVL L 54, 5.3.1979, s. 1.

(2) EYVL L 367, 31.12.1985, s. 39.

(3) EYVL L 54, 5.3.1979, s. 130.

- (15) Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan G kohdan 5 kohdassa säädetään, että kaikista väkevöimistä, happamuuden lisäämistä ja happamuuden vähentämistä koskevista toimenpiteistä on tehtävä ilmoitus toimivaltaisille viranomaisille. Sama koskee mainittuja toimenpiteitä suorittavien luonnollisten tai oikeushenkilöiden hallussaan pitämiä sokerin, tiivistetyn rypäleen puristemehun tai puhdistetun tiivistetyn rypäleen puristemehun määriä. Näiden ilmoitusten tavoitteena on mahdollistaa kyseisten toimenpiteiden valvonta. Tämän vuoksi on välttämätöntä, että ilmoitukset osoitetaan sen jäsenvaltion toimivaltaiselle viranomaiselle, jonka alueella toimenpide tapahtuu. Ilmoitusten on myös oltava mahdollisimman täsmällisiä, ja jos kyseessä on alkoholipitoisuuden lisääminen, niiden on oltava toimivaltaisella viranomaisella hyvissä ajoin, jotta sitä voidaan valvoa tehokkaasti. Happamuuden lisäämisen ja vähentämisen osalta riittää jälkikäteen tapahtuva valvonta. Tästä syystä olisi hallinnon keventämiseksi sallittava, että markkinointivuoden ensimmäistä ilmoitusta lukuun ottamatta ilmoitukset tehdään saattamalla ajan tasalle toimivaltaisen viranomaisen säännöllisesti tarkastamat rekisterit.
- (16) Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan F kohdan 1 kohdassa vahvistetaan tietyt säännöt viinien makeuttamisesta. Tämä säännös koskee ensisijaisesti pöytäviinejä. Sitä voidaan kuitenkin saman asetuksen VI liitteessä olevan G kohdan 2 kohdan mukaan soveltaa tma-laatuviineihin.
- (17) Makeuttaminen ei saa johtaa asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevassa C kohdassa vahvistetut rajat ylittävään lisäväkevöimiseen. Tämän tarpeen huomioon ottamiseksi saman asetuksen liitteessä V olevan F kohdan 1 kohdassa vahvistetaan erityissäännökset. Lisäksi valvontatoimenpiteet ovat välttämättömiä erityisesti kyseisten säännösten noudattamisen takaamiseksi.
- (18) On suotavaa, erityisesti valvonnan tehokkuuden lisäämiseksi, että makeuttaminen tehdään ainoastaan tuotantovaiheessa tai tuotantoa mahdollisimman lähellä olevassa vaiheessa. Tämän vuoksi on tarpeen rajoittaa makeuttaminen tuotanto- ja tukkukauppavaiheeseen.
- (19) On tarpeen, että valvontaelin saa tiedon tulossa olevista toimista. Tässä tarkoituksessa olisi säädettävä, että jokaisen makeuttamista suunnittelevan henkilön on tehtävä siitä valvontaelimelle kirjallinen ilmoitus. Tätä menettelyä voidaan kuitenkin helpottaa, jos makeuttamisen tekee toistuvasti tai jatkuvasti jokin yritys.
- (20) Ilmoituksen tarkoituksena on mahdollistaa kyseisten toimien valvonta. Tämän vuoksi on välttämätöntä, että ilmoitukset osoitetaan sen jäsenvaltion toimivaltaiselle viranomaiselle, jonka alueella toimenpide tapahtuu. Ilmoitusten on myös oltava mahdollisimman täsmällisiä, ja niiden on oltava toimivaltaisella viranomaisella ennen toimenpiteen suorittamista.
- (21) Valvonnan tehokkuuden vuoksi on välttämätöntä, että asianosainen tekee ilmoituksen hallussa pitämistään rypäleen puristemehun tai tiivistetyn rypäleen puristemehun määristä ennen makeuttamista. Tämä ilmoitus on arvoton, jollei siihen liity velvoitetta pitää lähtö- ja tulorekisteriä makeuttamiseen käytetyistä tuotteista.
- (22) Sakkaroosin käytön välttämiseksi väkevien viinien makeuttamisessa olisi sallittava tiivistetyn rypäleen puristemehun ohella myös puhdistetun tiivistetyn rypäleen puristemehun käyttö.
- (23) Leikkaaminen on yleinen viinivalmistusmenetelmä, jonka käytöstä on sen mahdollisten vaikutusten vuoksi säädettävä väärinkäytösten välttämiseksi.
- (24) Leikkaaminen on eri lähteistä tai luokista peräisin olevien viinien tai rypäleen puristemehujen sekoittamista.
- (25) Sellaisille viineille tai rypäleen puristemehuille, jotka ovat lähtöisin samalta yhteisön viinialueelta tai samalta kolmannen maan tuotantovyöhykkeeltä, on merkintä maantieteellisestä alkuperäalueesta tai viiniköynnöslajikkeesta erittäin tärkeä niiden kaupallisen arvon kannalta. Leikkaamisella olisi siten tarkoitettava myös sellaisten viinien ja rypäleen puristemehujen sekoitusta, jotka ovat lähtöisin samalta vyöhykkeeltä, mutta sen eri maantieteellisistä yksiköistä, sekä sellaisten viinien ja rypäleen puristemehujen sekoitusta, jotka on saatu eri viiniköynnöslajikkeista tai eri satovuosina, kun näitä koskevat merkinnät tehdään tällä tavoin saatavan tuotteen kuvaukseen.
- (26) Neuvoston asetuksen (EY) N:o 1493/1999 42 artiklan 6 kohdassa periaatteessa kielletään pöytävalkoviinin leikkaaminen pöytäpunaviinillä, mutta asiaa koskevasta poikkeuksesta säädetään niillä alueilla, joilla tämä on perinteinen käytäntö.
- (27) Tämän poikkeuksen perustella on syytä säätää Espanjaa koskevista erityisistä yksityiskohtaisista soveltamissäännöistä yhdistämällä ne viininviljelyn rakenteeseen ja hitaasti muuttuviin kulutustottumuksiin.
- (28) On varmistettava, että tällä menetelmällä tuotettuja viinejä kulutetaan ainoastaan Espanjassa, jotta mahdollisuus leikata pöytävalkoviinejä pöytäpunaviineillä rajoituisi maahan, jossa se on tarpeen.
- (29) On syytä antaa jäsenvaltiolle lupa sallia määrätyn ajan ja kokeilutarkoituksissa eräiden sellaisten viininviljelymenetelmien tai -käsittelyjen käyttö, joista ei säädetä asetuksessa (EY) N:o 1493/1999.

(30) Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 46 artiklan 3 kohdassa säädetään sellaisten määritysmenetelmien vahvistamisesta, joiden avulla voidaan määrittää mainitun asetuksen 1 artiklassa tarkoitettujen tuotteiden koostumus, ja säännöistä, joiden avulla voidaan tarkastaa, onko näitä tuotteita käsitelty sallittujen viininvalmistusmenetelmien vastaisesti.

(31) Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä VI olevan J kohdan 1 kohdassa säädetään analyttisestä tutkimuksesta, jossa on mitattava vähintään kyseisten tma-laatuviinien mainitun kohdan 3 kohdassa lueteltujen laatutekijöiden arvot.

(32) Kyseisiä tuotteita koskevissa asiakirjoissa olevien tietojen valvonta tekee tarpeelliseksi sellaisten yhdenmukaisten määritysmenetelmien laatimisen, joita käyttämällä varmistetaan tarkkojen ja verrattavissa olevien tulosten saaminen. Tämän vuoksi näiden menetelmien on oltava pakollisia kaikissa liiketoimissa ja kaikessa valvonnassa. Valvonnan tarpeen ja kaupan rajoitettujen mahdollisuuksien perusteella olisi hyväksyttävä rajoitetuksi ajaksi tiettyjä tavanomaisia menetelmiä, joilla voidaan tehdä nopea ja tarpeeksi varma tutkittavien aineiden määritys.

(33) Viinialalla sovellettavat yhteisön vertailumääritysmenettelmät vahvistetaan komission asetuksessa (ETY) N:o 2676/90⁽¹⁾. Koska kyseisessä asetuksessa kuvatut menettelmät ovat asianmukaisia, se olisi pidettävä voimassa lukuun ottamatta tavanomaisia menetelmiä, joita ei vastaisuudessa enää kuvata.

(34) Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 80 artiklassa säädetään mahdollisuudesta toteuttaa siirtymätoimenpiteet, jotka ovat tarpeen tässä asetuksessa säädettyyn järjestelmään siirtymisen helpottamiseksi. Tätä mahdollisuutta on syytä käyttää, jotta toimijoille, joilla on suuret varastot eräitä tässä asetuksessa tarkoitettuja tuotteita, ei aiheutuisi huomattavia tappioita.

(35) Tässä asetuksessa säädetty toimenpiteet ovat viinin hallintokomitean lausunnon mukaiset,

ON ANTANUT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Tämän asetuksen tarkoitus

Viininvalmistusmenetelmiä ja -käsittelyjä koskevan yhteisön lainsäädännön muodostavat asetuksen (EY) N:o 1493/1999 V osaston I luku ja liitteet sekä nämä säännöt, sanotun kuitenkaan rajoittamatta kaikkia elintarvikkeita koskevien yleisten säännösten soveltamista.

⁽¹⁾ EYVL L 272, 3.10.1990, s. 1.

Nämä säännöt koskevat asetuksen (EY) N:o 1493/1999 yksityiskohtaisia soveltamissääntöjä erityisesti seuraaville: viiniy-tettäväksi tarkoitetut tuotteet (I osasto) ja yhteisössä sallitut viininvalmistusmenetelmät ja -käsittelyt (II ja III osasto).

I OSASTO

ERÄITÄ RYPÄLEITÄ JA RYPÄLEEN PURISTEMEHUJA KOSKEVAT VAATIMUKSET

2 artikla

Eräiden rypälelajikkeiden käyttö

1. Yksinomaan syötäväksi tarkoitettuja viinirypäleitä tuot-taviksi lajikkeiksi luokitelluista lajikkeista saatujen rypäleiden viiniyttäminen on kiellettyä.

2. Poiketen siitä, mitä asetuksen (EY) N:o 1493/1999 42 artiklan 5 kohdassa säädetään, tässä säännöksessä tarkoitettujen tuotteiden valmistukseen yhteisössä voidaan käyttää tämän asetuksen liitteessä I esitetyistä lajikkeista saatuja rypä-leitä.

3 artikla

Eräiden tuotteiden, joilla ei ole luonnollista alkoholipitoisuutta, käyttö kuohuviinien, hiilihapotettujen kuohuviinien tai hiilihapotettujen helmeilevien viinien valmistuksessa

Tämän asetuksen liitteessä II vahvistetaan vuodet, jolloin huonojen ilmasto-olojen vuoksi A- ja B-viininviljelyvyöhykkeitä saatuja tuotteita, joiden luonnollinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina ei ole kyseiselle viininviljelyvyöhykkeelle vahvistetun vähimmäismäärän suuruinen, voidaan asetuksen (EY) N:o 1493/1999 44 artiklan 3 kohdassa säädettyin edellytysin käyttää kuohuviinien, hiilihapotettujen kuohuviinien tai hiilihapotettujen helmeilevien viinien valmistukseen.

4 artikla

Tiettyjen viiniköynnöslajikkeiden rypäleistä saatujen rypäleen puristemehujen käyttö aromaattisten laatukuohuviinien ja aromaattisten tma-laatukuohuviinien valmistukseen ja poikkeukset tällaisesta käytöstä

(1) Tämän asetuksen liitteessä III olevassa A osassa esitetään sellaisia rypäleitä tuottavat viiniköynnöslajikkeet, joista saadaan rypäleen puristemehua tai käymistilassa olevaa rypäleen puristemehua, joita on käytettävä aromaattisten laatukuohuviinien ja aromaattisten tma-laatukuohuviinien valmistukseen tarkoitettun cuvéen koostumukseen asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan I kohdan 3 kohdan a alakohdan ja liitteessä VI olevan K kohdan 10 kohdan a alakohdan mukaisesti.

(2) Tämän asetuksen liitteessä III olevassa B osassa vahvistetaan asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan I kohdan 3 kohdan a alakohdassa ja liitteessä VI olevan K kohdan 10 kohdan a alakohdassa tarkoitettut poikkeukset, jotka koskevat viiniköynnöslajikkeita ja cuvéen koostumuksen muodostavia tuotteita.

II OSASTO

VIININVALMISTUSMENETELMÄT JA -KÄYTÄNNÖT

I LUKU

VIININVALMISTUKSESSA SALLITTUJEN ERÄIDEN AINEIDEN KÄYTÖN RAJOITUKSET JA EDELLYTYKSET

5 artikla

Eräiden aineiden käytön rajoitukset

Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä IV vahvistettuja viininvalmistuksessa sallittuja aineita voidaan käyttää ainoastaan tämän asetuksen liitteessä IV esitetyissä rajoissa.

6 artikla

Polyvinyylipolypyrrolidoni

Polyvinyylipolypyrrolidonia, jonka käytöstä säädetään asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä IV olevan 1 kohdan p alakohdassa ja 3 kohdan y alakohdassa, saa käyttää ainoastaan, jos se täyttää tämän asetuksen liitteessä V esitetyt puhtausvaatimukset.

7 artikla

Kalsiumtartraatti

Kalsiumtartraattia, jonka käytöstä tartraatin saostumisen edistämiseksi säädetään asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä IV olevan 3 kohdan v alakohdassa, saa käyttää ainoastaan, jos se täyttää tämän asetuksen liitteessä VI esitetyt vaatimukset.

8 artikla

Viinihappo

Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä IV olevan 1 kohdan m alakohdassa ja 3 kohdan ensimmäisessä alakohdassa säädetty viinihapon käyttö happamuuden vähentämiseksi on sallittu ainoastaan tuotteille, jotka

- saadaan Elbling- ja Riesling -viiniköynnöslajikkeista ja

- on valmistettu rypäleistä, jotka on korjattu seuraavilla A-viininviljelyvyöhykkeen pohjois-osassa sijaitsevilla viini-alueilla:

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

9 artikla

Aleppo-mäntypihka

Aleppo-mäntypihkaa, jonka käytöstä säädetään asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä IV olevan 1 kohdan n alakohdassa, saa käyttää ainoastaan retsina-pöytäviinin valmistuksessa. Tätä viininvalmistusmenetelmää saa soveltaa ainoastaan

- Kreikan maantieteellisellä alueella,
- sellaisista rypäleistä saadussa rypäleen puristemehussa, joiden lajikkeet, tuotantoalue ja viiniyttämisaalue on määritelty 31 päivänä joulukuuta 1980 voimassa olleessa Kreikan lainsäädännössä, pihkaa saa lisätä korkeintaan 1 000 grammaa hehtolitraan käytettävää tuotetta ennen käyttämistä, jos todellinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina ei ole käyttämisen aikana yli kolmannelta tilavuusprosentteina ilmoitetusta kokonaisalkoholipitoisuudesta.

Jos Kreikka aikoo muuttaa toisessa luetelmakohdassa tarkoitettuja säännöksiä, sen on ilmoitettava tästä etukäteen komissiolle. Kreikka voi panna kyseiset muutokset täytäntöön, jos komissio ei vastaa kahden kuukauden kuluessa tiedonannosta.

10 artikla

Beetaglukaanasi

Beetaglukaanasia, jonka käytöstä säädetään asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä IV olevan 1 kohdan j alakohdassa ja 3 kohdan m alakohdassa, saa käyttää ainoastaan, jos se täyttää tämän asetuksen liitteessä VII esitetyt vaatimukset.

11 artikla

Maitohappobakteerit

Maitohappobakteereja, joiden käytöstä säädetään asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä IV olevan 1 kohdan q alakohdassa ja 3 kohdan z alakohdassa, saa käyttää ainoastaan, jos ne täyttävät tämän asetuksen liitteessä VIII esitetyt vaatimukset.

12 artikla

Ioninvaihtohartsit

Ioninvaihtohartsit, joita voidaan käyttää asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä IV olevan 2 kohdan h alakohdan mukaisesti, ovat sulfonihappo- ja ammoniumryhmiä sisältäviä styreenin tai divinyylibentseenin kopolymeerejä. Niiden on oltava elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia tarvikkeita koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä 21 päivänä joulukuuta 1988 annetun neuvoston direktiivin 89/109/ETY⁽¹⁾ säännösten ja sen noudattamiseksi annettujen yhteisön ja kansallisten säännösten mukaiset. Ne eivät saa myöskään luovuttaa tämän asetuksen liitteessä IX olevalla määritysmenetelmällä testattaessa yhdellekään mainitulle uuttelelle enemmän kuin 1 milligramman orgaanisia aineita litraa kohti. Niiden regenerointi on suoritettava käyttämällä elintarvikkeiden valmistukseen sallittuja aineita.

Niitä voidaan käyttää ainoastaan enologin tai teknisen asiantuntijan valvonnassa sen jäsenvaltion viranomaisten hyväksymässä laitoksessa, jonka alueella näitä hartseja käytetään. Näiden viranomaisten on määritettävä hyväksytyille enologeille ja teknisille asiantuntijoille kuuluvat tehtävät ja velvollisuudet.

13 artikla

Kaliumferrosyanidi

Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä IV olevan 3 kohdan p alakohdassa säädetty kaliumferrosyanidin käyttö on sallittu ainoastaan niiden enologien tai teknisten asiantuntijoiden valvonnassa, jotka ovat sen jäsenvaltion viranomaisten hyväksymiä, joiden alueella käsittely tapahtuu ja joiden vastuuta koskevat vaatimukset vahvistaa tarvittaessa kyseinen jäsenvaltio.

Kaliumferrosyanidikäsittelyn jälkeen viinin on sisällettävä rautajäämiä.

Tässä artiklassa tarkoitettua aineen käytön valvontaan sovelletaan jäsenvaltioiden vahvistamia säännöksiä.

⁽¹⁾ EYVL L 40, 11.2.1989, s. 38.

14 artikla

Kalsiumfytaatti

Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä IV olevan 3 kohdan p alakohdassa säädetty kalsiumfytaatin käyttö on sallittu ainoastaan niiden enologien tai teknisten asiantuntijoiden valvonnassa, jotka ovat sen jäsenvaltion viranomaisten hyväksymiä, joiden alueella käsittely tapahtuu ja joiden vastuuta koskevat vaatimukset vahvistaa tarvittaessa kyseinen jäsenvaltio.

Käsittelyn jälkeen viinin on sisällettävä rautajäämiä.

Tässä artiklassa tarkoitettua aineen käytön valvontaan sovelletaan jäsenvaltioiden vahvistamia säännöksiä.

15 artikla

DL-viinihappo

Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä IV olevan 3 kohdan s alakohdassa säädetty DL-viinihapon käyttö on sallittu ainoastaan niiden enologien tai teknisten asiantuntijoiden valvonnassa, jotka ovat sen jäsenvaltion viranomaisten hyväksymiä, joiden alueella käsittely tapahtuu ja joiden vastuuta koskevat vaatimukset vahvistaa tarvittaessa kyseinen jäsenvaltio.

Tässä artiklassa tarkoitettua aineen käytön valvontaan sovelletaan jäsenvaltioiden vahvistamia säännöksiä.

16 artikla

Elektrodialyysikäsittely

Elektrodialyysikäsittelyä, jonka käytöstä tartraatin stabiloitumisen edistämiseksi säädetään asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä IV olevan 4 kohdan b alakohdassa, saa soveltaa ainoastaan sillä edellytyksellä, että käsittely täyttää tämän asetuksen liitteessä X esitetyt vaatimukset. Sitä saa käyttää vain pöytäviiniin 31 päivään heinäkuuta 2001.

17 artikla

Ureaasi

Ureaasia, jonka käytöstä viinien ureapitoisuuden vähentämiseksi säädetään asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä IV olevan 4 kohdan c alakohdassa, saa käyttää ainoastaan, jos se täyttää tämän asetuksen liitteessä XI esitetyt vaatimukset ja puhtausvaatimukset.

18 artikla

Hapen lisääminen

Asetuksen (EY) N:o 1492/1999 liitteessä IV olevan 4 kohdan a alakohdassa säädetty happi on lisättävä puhtaana kaasumaisena happena.

II LUKU

ERITYISET RAJOITUKSET JA EDELLYTYKSET

19 artikla

Rikkidioksidipitoisuus

1. Tämän asetuksen liitteessä XII esitetään asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan A kohdan 2 kohdassa esitettyjen viiniluetteloiden muutokset.

2. Sellaisenaan nautittavaksi voidaan tarjota varastojen loppumiseen asti

- ennen 1 päivää syyskuuta 1986 tuotettuja yhteisöstä, Portugalia lukuun ottamatta, peräisin olevia muita viinejä kuin kuohuviinejä ja väkeviä viinejä, ja
- ennen 1 päivää syyskuuta 1987 tuotettuja kolmansista maista tai Portugalista peräisin olevia muita viinejä kuin kuohuviinejä ja väkeviä viinejä,

joiden kokonaisrikkidioksidipitoisuus ei niitä sellaisenaan nautittavaksi tarjottaessa ylitä seuraavia rajoja:

- a) 175 milligrammaa litraa kohti punaviineissä;
- b) 225 milligrammaa litraa kohti valko- ja roseeviineissä;
- c) poiketen siitä, mitä a ja b alakohdassa säädetään, 225 milligrammaa litraa kohti punaviineissä ja 275 milligrammaa litraa kohti valko- ja roseeviineissä, jos viinien jäännessokeripitoisuus inverttisokerina ilmaistuna on vähintään 5 grammaa litraa kohti.

Tuotantomaassa voidaan lisäksi tarjota varastojen loppumiseen asti nautittavaksi tai viedä kolmansiin maihin:

- Espanjasta peräisin olevia, ennen 1 päivää syyskuuta 1986 valmistettuja viinejä, joiden kokonaisrikkidioksidipitoisuus ei ylitä ennen tätä päivämäärää Espanjassa voimassa olleissa säädöksissä säädettyjä pitoisuuksia,
- Portugalista peräisin olevia, ennen 1 päivää tammikuuta 1991 valmistettuja viinejä, joiden kokonaisrikkidioksidipitoisuus ei ylitä ennen tätä päivämäärää Portugalissa voimassa olleissa säännöksissä säädettyjä pitoisuuksia.

3. Sellaisenaan nautittavaksi voidaan tarjota varastojen loppumiseen asti kolmansista maista tai Portugalista peräisin olevia yhteisöön ennen 1 päivää syyskuuta 1987 tuotuja viinejä, joiden kokonaisrikkidioksidipitoisuus ei ylitä tapauksen mukaan seuraavia rajoja:

- 250 milligrammaa litraa kohti kuohuviineissä;
- 200 milligrammaa litraa kohti tma-kuohuviineissä.

Tuotantomaassa voidaan lisäksi tarjota varastojen loppumiseen asti nautittavaksi tai viedä kolmansiin maihin:

- Espanjasta peräisin olevia, ennen 1 päivää syyskuuta 1986 valmistettuja viinejä, joiden kokonaisrikkidioksidipitoisuus ei ylitä ennen tätä päivämäärää Espanjassa voimassa olleissa säädöksissä säädettyjä pitoisuuksia,
- Portugalista peräisin olevia, ennen 1 päivää tammikuuta 1991 valmistettuja viinejä, joiden kokonaisrikkidioksidipitoisuus ei ylitä ennen tätä päivämäärää Portugalissa voimassa olleissa säännöksissä säädettyjä pitoisuuksia.

20 artikla

Haihtuvien happojen pitoisuus

Tämän asetuksen liitteessä XIII esitetään viinit, joiden osalta säädetään haihtuvien happojen kokonaispitoisuutta koskevista poikkeuksista asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan B kohdan 3 kohdan mukaisesti.

21 artikla

Kaliumsulfaatin käyttö eräissä väkevissä viineissä

Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan J kohdan 4 kohdan b alakohdassa tarkoitettuja kaliumsulfaatin käyttöä koskevia poikkeuksia voidaan soveltaa ainoastaan seuraaviin espanjalaisiin viineihin:

- a) "vino generoso", sellaisena kuin se määritellään asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä IV olevan L kohdan 8 kohdassa,
- b) "vino generoso de licor", sellaisena kuin se määritellään asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä IV olevan L kohdan 11 kohdassa.

II OSASTO

24 artikla

VIININVALMISTUSMENETELMÄT

I LUKU

VÄKEVÖIMINEN

22 artikla

Sakkaroosin käytön salliminen

Sakkaroosin käyttö on sallittu asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan D kohdan 3 kohdan mukaisesti seuraavilla viinialueilla:

- a) A-viininviljelyvyöhyke
- b) B-viininviljelyvyöhyke
- c) C-viininviljelyvyöhykkeet, lukuun ottamatta Italiassa, Kreikassa, Espanjassa ja Portugalissa sekä seuraavien hovioikeuksien tuomiovaltaan kuuluvissa Ranskan departementeissa:
 - Aix-en-Provence,
 - Nîmes,
 - Montpellier,
 - Toulouse,
 - Agen,
 - Pau,
 - Bordeaux,
 - Bastia.

Kansalliset viranomaiset voivat poikkeuksellisesti sallia väkevöimisen kuivasokeroimalla edellisessä kohdassa tarkoitetuissa Ranskan departementeissa. Ranskan on annettava tästä tieto viipymättä komissiolle ja muille jäsenvaltioille.

23 artikla

Väkevöittäminen silloin kun ilmasto-olot ovat olleet poikkeuksellisen huonot

Tämän asetuksen liitteessä XIV esitetään ne vuodet, jolloin asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan C kohdan 3 kohdassa tarkoitettu luonnollisen alkoholipitoisuuden lisääminen on sallittu kyseisen asetuksen 75 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen kyseisen säännöksen 4 alakohdan mukaisesti. Lisäksi siinä esitetään tarvittaessa asianomaiset viiniviljelyvyöhykkeet, maantieteelliset alueet ja lajikkeet.

Kuohuviinien cuvéen väkevöiminen

Jäsenvaltiot voivat asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä VI olevan H kohdan 4 kohdan ja I kohdan 5 kohdan sekä liitteessä VI olevan K kohdan 11 kohdan mukaisesti sallia cuvéen väkevöimisen kuohuviinien valmistuspaikalla, jos

- a) mitään cuvéen ainesosaa ei ole vielä väkevöity;
- b) cuvéen ainesosat ovat peräisin ainoastaan sen alueella korjatuista rypäleistä;
- c) väkevöiminen suoritetaan ainoastaan kerran;
- d) seuraavat raja-arvot eivät ylity:
 - A-viininviljelyvyöhykkeeltä peräisin olevista ainesosista valmistetun cuvéen osalta 3,5 tilavuusprosenttia, jos sen kaikkien ainesosien luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 5 tilavuusprosenttia.
 - B-viininviljelyvyöhykkeeltä peräisin olevista ainesosista valmistetun cuvéen osalta 2,5 tilavuusprosenttia, jos sen kaikkien ainesosien luonnollinen alkoholipitoisuus on vähintään 6 tilavuusprosenttia.
 - C I a-, C I b-, C II- tai CIII -viiniviljelyvyöhykkeiltä peräisin olevista ainesosista valmistetun cuvéen osalta 2 tilavuusprosenttia, jos sen kaikkien ainesosien luonnollinen alkoholipitoisuus on vastaavasti vähintään 7,5 tilavuusprosenttia, 8 tilavuusprosenttia, 8,5 tilavuusprosenttia tai 9 tilavuusprosenttia.

Edellä mainitut raja-arvot eivät estä asetuksen (EY) N:o 1493/1999 44 artiklan 3 kohdan säännösten soveltamista kyseisen asetuksen liitteessä I olevassa 15 kohdassa tarkoitettujen kuohuviinien valmistukseen tarkoitettuihin cuvéisiin;

- e) käytetty menetelmä on sakkaroosin, tiivistetyn rypäleen puristemehun tai puhdistetun tiivistetyn rypäleen puristemehun lisääminen.

25 artikla

Väkevöimistä koskevat hallinnolliset säännöt

1. Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan G kohdan 5 kohdassa tarkoitettujen alkoholipitoisuuden lisäämistä koskevan ilmoituksen tekevät luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, jotka suorittavat tarkoitettuja toimenpiteitä. Ilmoitus on tehtävä sen jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen, jonka alueella toimenpide suoritetaan, vahvistamassa määräajassa ja sen vahvistamia asianmukaisia valvontaedellytyksiä noudattaen.

2. Edellä 1 kohdassa tarkoitettu ilmoitus on tehtävä kirjallisesti, ja siinä on oltava seuraavat tiedot:

- ilmoituksen tekijän nimi ja osoite,
- paikka, jossa toimenpide suoritetaan,
- toimenpiteen suorittamisen alkamispäivämäärä ja -kellonaika,
- toimenpiteen kohteena olevan tuotteen kuvaus,
- käytettävä menetelmä sekä kuvaus siinä käytettävän tuotteen luonteesta.

3. Jäsenvaltiot voivat kuitenkin sallia, että toimivaltaiselle viranomaiselle toimitetaan etukäteisilmoitus, joka koskee useampia toimenpiteitä tai tiettyä ajanjaksoa. Tällainen ilmoitus hyväksytään ainoastaan, jos yritys pitää rekisteriä, johon on kirjattu 6 kohdan mukaisesti kukin väkevöimistoimenpide sekä 2 kohdassa tarkoitettut tiedot.

4. Jäsenvaltioiden on määritettävä edellytykset, joilla ilmoituksen tekijä, joka ylivoimaisen esteen vuoksi on estynyt suorittamasta ilmoituksessaan mainittua toimenpidettä, esittää toimivaltaiselle viranomaiselle uuden, tarvittavan valvonnan suorittamisen mahdollistavan ilmoituksen.

Jäsenvaltioiden on annettava nämä säännökset kirjallisesti tiedoksi komissiolle.

5. Edellä 1 kohdassa tarkoitettua ilmoitusta ei vaadita Luxemburgin suurherttuakunnassa.

6. Alkoholipitoisuuden lisäämiseen liittyvät merkinnät on tehtävä rekistereihin asetuksen (EY) N:o 1493/1999 70 artiklan mukaisesti välittömästi varsinaisen toimenpiteen päättymisen jälkeen.

Jos etukäteisilmoitus kattaa useita toimenpiteitä eikä siihen merkitä toimenpiteiden alkamispäivää eikä -tuntia, rekisteriin on tehtävä merkintä myös ennen kunkin toimenpiteen alkamista.

II LUKU

HAPPAMUUDEN LISÄÄMINEN JA VÄHENTÄMINEN

26 artikla

Happamuuden lisäämistä ja vähentämistä koskevat hallinnolliset säännöt

1. Toimijoiden on esitettävä asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan G kohdan 5 kohdassa tarkoitettu ilmoitus happamuuden lisäämisen ja vähentämisen osalta viimeistään toisena päivänä markkinointivuoden aikana suoritettua ensimmäisen toimenpiteen jälkeen. Ilmoitus on voimassa kaikkien kyseisen markkinointivuoden toimenpiteiden osalta.

2. Edellä 1 kohdassa tarkoitettu ilmoitus on tehtävä kirjallisesti, ja siinä on oltava seuraavat tiedot:

- ilmoituksen tekijän nimi ja osoite,
- toimenpiteen luonne,
- paikka, jossa toimenpide suoritetaan.

3. Happamuuden lisäämis- tai vähentämistoimenpiteisiin liittyvät merkinnät on tehtävä rekistereihin asetuksen (EY) N:o 1493/1999 70 artiklan mukaisesti vahvistettujen säännösten mukaisesti.

III LUKU

VÄKEVÖIMISTOIMENPITEITÄ SEKÄ HAPPAMUUDEN LISÄÄMIS- JA VÄHENTÄMISTOIMENPITEITÄ KOSKEVAT YHTEISET SÄÄNNÖT

27 artikla

Saman tuotteen happamuuden lisääminen ja vähentäminen

Tapaukset, joissa asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä I määritellyn saman tuotteen happamuuden lisääminen ja väkevöiminen ovat sallittuja asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan E kohdan 7 kohdan mukaisesti, päätetään asetuksen (EY) N:o 1493/1999 75 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen ja esitetään tämän asetuksen liitteessä XV.

28 artikla

Muiden tuotteiden kuin viinin väkevöimistoimenpiteitä sekä happamuuden lisäämis- ja vähentämistoimenpiteitä koskevat yleiset edellytykset

Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan F kohdan 1 kohdassa tarkoitettut toimenpiteet on tehtävä ainoastaan kerran. Jäsenvaltiot voivat kuitenkin säätää, että jotkut näistä toimenpiteistä voidaan tehdä useaan kertaan, jos tällainen käsittely parantaa kyseisten tuotteiden viinilyöntymistä. Tällöin asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V säädettyjä rajoja sovelletaan koko toimenpiteeseen.

29 artikla

Väkevöimistoimenpiteille sekä happamuuden lisäämis- ja vähentämistoimenpiteille vahvistetuista päivämääristä poikkeaminen

Poiketen asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan G kohdan 7 kohdassa vahvistetuista päivämääristä väkevöimistoimenpiteet sekä happamuuden lisäämis- ja vähentämistoimenpiteet voidaan suorittaa ennen tämän asetuksen liitteessä XVI esitettyjä päivämääriä.

IV LUKU

MAKEUTTAMINEN

30 artikla

Makeuttamista koskevat tekniset säännöt

Pöytäviinien ja tma-laatuviinien makeuttaminen on sallittua ainoastaan tuotanto- tai tukkukauppavaiheessa.

31 artikla

Makeuttamista koskevat hallinnolliset säännöt

1. Makeuttamista suunnittelevien luonnollisten henkilöiden tai oikeushenkilöiden on toimitettava ilmoitus sen jäsenvaltion toimivaltaiselle viranomaiselle, jonka alueella makeuttaminen tehdään.

2. Ilmoitukset on tehtävä kirjallisina. Niiden on oltava toimivaltaisella viranomaisella vähintään 48 tuntia ennen päivää, jona makeuttaminen tehdään.

Kun makeuttamisen tekee toistuvasti tai jatkuvasti jokin yritys, jäsenvaltiot voivat kuitenkin sallia, että toimivaltaiselle viranomaiselle toimitetaan ilmoitus, joka koskee useampia toimenpiteitä tai tiettyä ajanjaksoa. Tällainen ilmoitus hyväksytään ainoastaan, jos yritys pitää rekisteriä, johon merkitään jokainen makeutustoimenpide ja 3 kohdassa tarkoitettut tiedot.

3. Ilmoitusten on sisällettävä seuraavat tiedot:

- a) Kun kyseessä on asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan F kohdan 1 kohdan a alakohdassa ja liitteessä VI olevan G kohdan 2 kohdassa tarkoitettujen edellytysten mukaisesti tehty makeutus,
- i) käytetyn pöytäviinin tai tma-laatuviinin määrä ja kokonaisalkoholipitoisuus ja todellinen alkoholipitoisuus;
 - ii) lisättävän rypäleen puristemehun määrä ja kokonaisalkoholipitoisuus ja todellinen alkoholipitoisuus;
 - iii) pöytäviinin tai tma-laatuviinin kokonaisalkoholipitoisuus ja todellinen alkoholipitoisuus makeutuksen jälkeen.
- b) Kun kyseessä on asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan F kohdan 1 kohdan b alakohdassa ja liitteessä VI olevan G kohdan 2 kohdassa tarkoitettujen edellytysten mukaisesti tehty makeutus,
- i) käytetyn pöytäviinin tai tma-laatuviinin määrä ja kokonaisalkoholipitoisuus ja todellinen alkoholipitoisuus;

- ii) tapauksen mukaan rypäleen puristemehun määrä ja kokonaisalkoholipitoisuus ja todellinen alkoholipitoisuus tai lisättävän tiivistetyn rypäleen puristemehun määrä ja kokonaisalkoholipitoisuus ja todellinen alkoholipitoisuus sekä tiheys;
- iii) pöytäviinin tai tma-laatuviinin kokonaisalkoholipitoisuus ja todellinen alkoholipitoisuus makeutuksen jälkeen.

4. Edellä 1 kohdassa tarkoitettujen henkilöiden on pidettävä kirjaa saapuvista ja lähtevistä eristä kirjaamalla makeuttamisen suorittamiseksi hallussaan pitämien rypäleen puristemehujen ja tiivistettyjen rypäleen puristemehujen määrät.

32 artikla

Eräiden tuotujen viinien makeuttaminen

Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan F kohdan 3 kohdassa tarkoitettuun tuotujen viinien makeuttamiseen sovelletaan tämän asetuksen 30 ja 31 artiklassa säädettyjä edellytyksiä.

33 artikla

Väkevien viinien makeuttamista koskevat erityiset säännöt

1. Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä VI olevan L kohdan 11 kohdassa määriteltyä "vino generoso de licoria" on sallittua makeuttaa asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan J kohdan 6 kohdan a alakohdan toisessa luetelmakohdassa säädettyin edellytyksin.

2. Väkevää tma-laatuviiniä "Madeira" on sallittua makeuttaa asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan J kohdan 6 kohdan a alakohdan kolmannessa luetelmakohdassa säädettyin edellytyksin.

V LUKU

LEIKKAAMINEN

34 artikla

Määritelmä

1. Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 46 artiklan 2 kohdan b alakohdan mukaan leikkaamisella tarkoitetaan seuraavaa: sellaisten viinien ja rypäleen puristemehujen sekoittamista, jotka ovat lähtöisin

- a) eri valtioista;
- b) asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä III tarkoitetuilta yhteisön eri viininviljelyvyöhykkeiltä tai kolmannen maan eri tuotantovyöhykkeiltä;

c) samalta yhteisön viiniviljelyvyöhykkeeltä tai samalta kolmannen maan tuotantovyöhykkeeltä, mutta jotka kuitenkin ovat peräisin:

- eri maantieteellisiltä alkuperäalueilta,
- eri viiniköynnöslajikkeista,
- eri satovuosilta,

kun edellä olevia luettelukohtia koskevat merkinnät tehdään tai on tehtävä kyseisen tuotteen kuvaukseen; tai

d) eri viiniluokista tai rypäleen puristemehuluokista.

2. Eri viiniluokilla tai rypäleen puristemehuluokilla tarkoitetaan:

- punaviiniä, valkoviiniä sekä rypäleen puristemehuja ja viinejä, jotka soveltuvat yhden viiniluokan viinin valmistukseen,
- pöytäviiniä, tma-laatuviiniä sekä rypäleen puristemehuja ja viinejä, jotka soveltuvat yhden viiniluokan viinin valmistukseen.

Tätä kohtaa sovellettaessa roseeviiniä pidetään punaviininä.

3. Leikkaamisella ei tarkoiteta

- a) tiivistetyn rypäleen puristemehun tai puhdistetun tiivistetyn rypäleen puristemehun lisäämistä kyseisen tuotteen luonnollisen alkoholipitoisuuden kohottamiseksi;
- b) seuraavien makeuttamista:
 - pöytäviini,
 - tma-laatuviini silloin kun makeuttava tuote on peräisin siltä maantieteelliseltä alueelta, jonka nimeä se kantaa, tai jos makeuttava tuote on puhdistettu tiivistetty rypäleen puristemehu;
- c) tma-laatuviinin valmistusta asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä VI olevan D kohdan 2 kohdassa tarkoitettuihin perinteisiin menetelmiin.

35 artikla

Leikkaamista koskevat yleiset yksityiskohtaiset säännöt

1. Seuraavien sekoittaminen ja leikkaaminen on kiellettyä:

- pöytäviinien leikkaaminen keskenään, tai
- pöytäviinin valmistukseen soveltuvien viinien leikkaaminen keskenään tai toisilla pöytäviineillä, tai
- tma-laatuviinien leikkaaminen keskenään,

jos jokin ainesosa ei täytä asetuksen (EY) N:o 1493/1999 tai tämän asetuksen säännöksiä.

2. Sekoittamalla tuoreita rypäleitä, rypäleen puristemehua, käymistilassa olevaa rypäleen puristemehua tai käymistilassa olevaa uutta viiniä kyseisten viinien valmistukseen soveltuvien tuotteiden tai pöytäviinin kanssa ei saada pöytäviinien valmistukseen soveltuvaa viiniä tai pöytäviiniä, jos jokin edellä mainituista tuotteista ei täytä pöytäviinin valmistukseen soveltuvan viinin tai pöytäviinin valmistuksen osalta säädettyjä vaatimuksia.

3. Pöytäviinejä ovat ainoastaan tuotteet, jotka on saatu leikkaamalla pöytäviinejä keskenään tai leikkaamalla pöytäviinejä pöytäviinien valmistukseen soveltuvilla viineillä, jos kyseessä olevien soveltuvien viinien luonnollinen alkoholipitoisuus ei ylitä 17:ää tilavuusprosenttia, sanotun kuitenkaan rajoittamatta seuraavien kohtien soveltamista.

4. Rajoittamatta asetuksen (EY) N:o 1493/1999 44 artiklan 7 kohdan ja tämän asetuksen 36 artiklan soveltamista leikattaessa pöytäviinin valmistukseen soveltuvaa viiniä

- a) pöytäviinillä saadaan pöytäviiniä ainoastaan, jos toimenpide tehdään viiniviljelyvyöhykkeellä, jolla pöytäviinin valmistukseen soveltuva viini on tuotettu;
- b) muulla pöytäviinin valmistukseen soveltuvalla viinillä saadaan pöytäviiniä ainoastaan, jos
 - kyseinen pöytäviinin valmistukseen soveltuva viini on saatu samalta alueelta, ja
 - toimenpide on tehty samalla viiniviljelyvyöhykkeellä.

5. On kiellettyä leikata rypäleen puristemehua tai pöytäviiniä, jolle on tehty asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä IV olevan 1 kohdan n alakohdassa tarkoitettu viininvalmistuskäsittely, rypäleen puristemehulla tai pöytäviinillä, jolle kyseistä viininvalmistuskäsittelyä ei ole tehty.

36 artikla

Valko- ja punaviinien leikkaamista Espanjassa koskevat erityiset säännöt

1. Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 42 artiklan 6 kohdan mukaisesti sallitaan 31 päivään heinäkuuta 2005 Espanjan alueella pöytävalkoviinin valmistukseen soveltuvan viinin tai pöytävalkoviinin leikkaaminen pöytäpunaviinin valmistukseen soveltuvalla viinillä tai pöytäpunaviinillä, jos saadulla tuotteella on pöytäpunaviinin ominaispiirteet.

2. Ainoastaan sellaiset espanjalaiset pöytäpuna- ja pöytäroseeviinit, joita ei ole saatu 1 kohdassa tarkoitettujen leikkaamisen tuloksena, soveltuvat muiden jäsenvaltioiden kanssa käytävään kauppaan tai kolmansiin maihin suuntautuvaan vientiin.

3. Edellä 2 kohdan soveltamiseksi Espanjan nimeämä toimivaltainen elin takaa espanjalaisten pöytäpuna- ja pöytäroseeviinien alkuperän merkitsemällä asetuksen (EY) N:o 1493/1999 70 artiklassa säädettyssä asiakirjassa virallisille huomautuksille varattuun kohtaan leiman, jota edeltää merkintä ”muusta kuin valko- ja punaviinin leikkaamisesta saatu viini”.

VI LUKU

MUIDEN TUOTTEIDEN LISÄÄMINEN

37 artikla

Tisleen lisääminen väkeviin viineihin ja eräisiin väkeviin tma-laatuviineihin

Tämän asetuksen liitteessä XVII vahvistetaan ominaisuudet viinistä tai kuivatuista rypäleistä saatavalle tisleelle, jota voi asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan J kohdan 2 kohdan a alakohdan i alakohdan toisen luettelukohdan mukaisesti lisätä väkeviin viineihin ja eräisiin väkeviin tma-laatuviineihin.

38 artikla

Muiden tuotteiden lisääminen eräisiin väkeviin tma-laatuviineihin ja rypäleen puristemehun käyttö niiden valmistuksessa

1. Tämän asetuksen liitteessä XVIII A esitetään luettelo väkevistä tma-laatuviineistä, joiden valmistuksessa käytetään rypäleen puristemehua tai rypäleen puristemehun ja viinin sekoitusta asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan J kohdan 1 kohdan mukaisesti.

2. Tämän asetuksen liitteessä XVIII B esitetään luettelo väkevistä tma-laatuviineistä, joihin voidaan lisätä asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan J kohdan 2 kohdan b alakohdassa tarkoitettuja tuotteita.

39 artikla

Alkoholin lisääminen helmeileviin viineihin

Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 42 artiklan 3 kohdan mukaisesti alkoholin lisääminen helmeileviin viineihin saa lisätä helmeilevien viinien kokonaisalkoholipitoisuutta korkeintaan 0,5 tilavuusprosentilla. Alkoholia saa lisätä ainoastaan expedition-liuoksena ja sillä edellytyksellä, että kyseinen menetelmä on perinteinen ja tuottajajäsenvaltion lainsäädännössä sallittu ja että kyseisestä lainsäädännöstä on ilmoitettu komissiolle ja muille jäsenvaltioille.

VII LUKU

ERÄÄT VANHENTAMISTA KOSKEVAT EDELLYTYKSET

40 artikla

Eräiden väkevien viinien vanhentaminen

Väkevää tma-laatuviiniä ”Madeira” on sallittua vanhentaa asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan J kohdan 6 kohdan c alakohdassa säädetty edellytyksin.

III OSASTO

UUSIEN VIININVALMISTUSMENETELMIEN KOEKÄYTÖ

41 artikla

Yleiset säännöt

1. Kukin jäsenvaltio voi asetuksen (EY) N:o 1493/1999 46 artiklan 2 kohdan f alakohdassa tarkoitettua koekäyttöä varten antaa luvan käyttää enintään kolmen vuoden ajan eräitä viininvalmistusmenetelmiä ja -käsittelyjä, joista ei säädetä asetuksessa (EY) N:o 1493/1999 tai tässä asetuksessa, sillä edellytyksellä että

- kyseiset menetelmät tai käsittelyt täyttävät asetuksen (EY) N:o 1493/1999 42 artiklan 2 kohdassa vahvistetut edellytykset,
- menettelyjen tai käsittelyjen kohteena olevat määrät ovat koetta kohden korkeintaan 50 000 hehtolitraa vuodessa,
- saatuja tuotteita ei lähetetä sen jäsenvaltion alueen ulkopuolelle, jossa koe tehtiin.
- Asianomaisen jäsenvaltion on ilmoitettava komissiolle ja muille jäsenvaltioille kokeen alussa kunkin luvan edellytykset.

Koe on yksi tai useampi toimenpide, joka toteutetaan osana täsmällisesti määriteltyä tutkimushanketta, jossa sovelletaan yhtenäistä koemenettelyä.

2. Jäsenvaltion on ennen 1 kohdassa tarkoitettua määräajan päättymistä toimitettava komissiolle tiedonanto luvan saaneesta kokeesta. Komissio ilmoittaa kokeen tuloksista muille jäsenvaltioille. Asianomainen jäsenvaltio voi tapauksen mukaan ja tulosten perusteella jättää komissiolle hakemuksen kokeen jatkamisen sallimisesta mahdollisesti ensimmäistä koetta suuremmalla määrällä vielä enintään kolmeksi vuodeksi. Jäsenvaltion on liitettävä hakemukseensa asianmukainen asiakirja-aineisto.

3. Komissio tekee 2 kohdassa tarkoitettua hakemusta koskevan päätöksen asetuksen (EY) N:o 1493/1999 75 artiklassa säädettyä menettelyä noudattaen. Se voi samalla päättää, että koe voidaan toteuttaa muissa jäsenvaltioissa samoin edellytyksin.

4. Saatuaan kaikki kyseistä koetta koskevat tiedot komissio tekee 1 tai 2 kohdassa tarkoitetun määräajan päätyttyä tarvittaessa neuvostolle ehdotuksen kyseisessä kokeessa käytetyn viininvalmistusmenetelmän tai -käsittelyn sallimisesta pysyvästi.

VI OSASTO

LOPPUSÄÄNNÖKSET

42 artikla

Ennen 1 päivää elokuuta 2000 tuotetut viinit

Ennen 1 päivää elokuuta 2000 tuotettuja viinejä voidaan tarjota ja toimittaa sellaisenaan nautittavaksi edellä mainitun päivämäärän jälkeen, jos ne ovat yhteisön tai kansallisten ennen tuota päivämäärää voimassa olevien säännösten mukaiset.

43 artikla

Sellaisten tuotteiden tislausta, liikkuvuutta ja käyttötarkoitusta koskevat edellytykset, jotka eivät täytä asetuksen (EY) N:o 1493/1999 tai tämän asetuksen säännöksiä

1. Tuotteet, joita ei asetuksen (EY) N:o 1493/1999 45 artiklan mukaan voi tarjota tai toimittaa sellaisenaan nautittavaksi, on hävitettävä. Jäsenvaltiot voivat kuitenkin sallia, että tiettyjä sellaisia tuotteita, joiden ominaisuudet jäsenvaltiot määrittävät, voidaan käyttää tislauksissa, etikkavalmistamoissa tai teollisuudessa.

2. Kyseiset tuotteet eivät saa olla ilman laillista perustetta tuottajan tai kauppiaan hallussa, eikä niitä voida siirtää muualle kuin tislaukseen, etikkavalmistamoon tai laitokseen, joka käyttää tai jalostaa niitä teollisesti, taikka laitokseen, jossa ne tuhoetaan.

3. Jäsenvaltiot voivat lisätä denaturointiainetta tai indikaattoriainetta edellisessä alakohdassa tarkoitettuihin viineihin niiden tunnistamisen helpottamiseksi. Ne voivat myös kieltää ensimmäisessä kohdassa säädetty käyttötarkoitukset perusteluista syistä ja hävittää kyseiset tuotteet.

44 artikla

Kumoaminen

1. Kumotaan asetukset (ETY) N:o 1618/70, (ETY) N:o 1972/78, (ETY) N:o 2394/84, (ETY) N:o 305/86, (ETY) N:o 1888/86, (ETY) N:o 2094/86, (ETY) N:o 2202/89, (ETY) N:o 2240/89, (ETY) N:o 3220/90, (ETY) N:o 586/93, (ETY) N:o 3111/93 ja (EY) N:o 1128/96.

2. Asetusta (ETY) N:o 2676/90 sovelletaan tuotteisiin, jotka kuuluvat asetuksen (EY) N:o 1493/1999 soveltamisalaan. Kumotaan 1 päivästä elokuuta 2001 asetuksen (ETY) N:o 2676/90 liitteessä olevan 1 luvun 5 kohdan, 3 luvun 5 kohdan, 5 luvun 3.2 kohdan, 12 luvun 3 kohdan, 16 luvun 3 kohdan, 18 luvun 3 kohdan, 23 luvun 3 kohdan, 25 luvun 2.3 kohdan, 26 luvun 3 kohdan, 27 luvun 3 kohdan, 30 luvun 3 kohdan, 37 luvun 3 kohdan ja 40 luvun 1.4 kohdan säännökset.

45 artikla

Tämä asetus tulee voimaan seitsemäntenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan yhteisöjen virallisessa lehdessä*.

Sitä sovelletaan 1 päivästä elokuuta 2000.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 24. heinäkuuta 2000.

Komission puolesta

Franz FISCHLER

Komission jäsen

LIITE I

Luettelo viiniköynnöslajikkeista, joiden rypäleitä voidaan käyttää tässä säädöksessä tarkoitettujen tuotteiden valmistukseen poiketen asetuksen (EY) N:o 1493/1999 42 artiklan 5 kohdan säännöistä

(tämän asetuksen 2 artikla)

(p. m.)

LIITE II

Vuodet, jolloin A- ja B-viininviljelyvyöhykkeiltä saatuja tuotteita, joiden luonnollinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina ei täytä asetuksessa (EY) N:o 1493/1999 vahvistettua vähimmäispitoisuutta, voidaan käyttää kuohuviinien, hiilihapotettujen kuohuviinien tai hiilihapotettujen helmeilevien viinien valmistukseen

(tämän asetuksen 3 artikla)

(p. m.)

LIITE III

A. Luettelo viiniköynnöslajikkeista, joiden rypäleitä voidaan käyttää aromaattisten laatukuohuviinien ja aromaattisten tma-laatukuohuviinien cuvéen valmistukseen

(tämän asetuksen 4 artikla)

Aleatico N

Assyrtiko (Assyrtiko)

Bourboulenc B

Brachetto N

Clairette B

Colombard B

Freisa N

Gamay N

Gewuerztraminer Rs

Girò N

Γλυκερύθρα (Glykerythra)

Huxelrebe

Macabeu B

Kaikki malvoise-lajikkeet

Mauzac, valkoinen ja rosee

Monica N

Μοσχοφιλερο (Moschofilero)

Mueller-Thurgau B

Kaikki Muscat-lajikkeet

Parellada B

Perle B

Piquepoul B

Poulsard

Prosecco

Ροδίτης (Roditis)

Scheurebe

Torbato

B. Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan I kohdan 3 kohdan a alakohdassa ja liitteessä VI olevan K kohdan 10 kohdan a alakohdassa tarkoitettut poikkeukset, jotka koskevat aromaattisten laatukuohuviinien ja aromaattisten tma-laatukuohuviinien cuvéen valmistusta

Poiketen siitä, mitä liitteessä VI olevan K kohdan 10 kohdan a alakohdassa säädetään, aromaattisen laatukuohuviinin cuvéen valmistuksessa saa käyttää ainoastaan viinejä, jotka on saatu Prosecco-viiniköynnöslajikkeesta peräisin olevista rypäleistä, jotka on korjattu Conegliano-Valdobbiadene et Montello e Colli Asolan -alkuperänimityksen mukaan määritellyiltä maantieteellisiltä alueilta.

LIITE IV

Eräiden aineiden käytön rajoitukset

(tämän asetuksen 5 artikla)

Asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä IV tarkoitettujen aineiden käyttöä koskevat rajoitukset siinä esitetyin edellytyksin ovat seuraavat:

Aine	Käyttö tuoreille rypäleille, rypäleen puristemehulle, käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle, kuivuneista viinirypäleistä valmistetulle käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle, tiivistetylle rypäleen puristemehulle ja käymistilassa olevalle uudelle viinille	Käyttö sellaisenaan nautittavaksi tarkoitettulle käymistilassa olevalle rypäleen puristemehulle, pöytäviinin valmistukseen soveltuvalla viinillä, pöytäviinille, kuohuviinille, hiilihapotetulle kuohuviinille, helmeilevälle viinille, hiilihapotetulle helmeilevälle viinille, väkeville viineille ja tma-laatuviinille
Hiiwasoluseos	40 g/hl	40 g/hl
Hiilidioksidi ⁽¹⁾		enimmäispitoisuus näin käsitellyssä viinissä: 2 g/l
L-askorbiinihappo ⁽¹⁾		150 mg/l
Sitruunahappo ⁽¹⁾		lopullinen pitoisuus näin käsitellyssä viinissä: 1 g/l
Mesoviinihappo		100 mg/l
Kuparisulfaatti		1 g/hl, jos näin käsitellyn tuotteen kuparipitoisuus ei ole yli 1 mg/l
Viinivalmistuskäyttöön tarkoitettu hiili	100 g kuivatuotetta/hl	100 g kuivatuotetta/hl
Ravintosuolat, diammoniumsulfaatti tai ammoniumsulfaatti	0,3 g/l (suolana ilmaistuna) ⁽²⁾	0,3 g/l (suolana ilmaistuna) kuohuviinien valmistuksessa
Ammoniumsulfidi tai ammoniumbisulfidi	0,2 g/l (suolana ilmaistuna) ⁽²⁾	
Kasvunedistäjät, tiamiinihydrokloridina,	0,6 mg/l (tiamiinina ilmaistuna)	0,6 mg/l (tiamiinina ilmaistuna) kuohuviinien valmistuksessa
Polyvinyylipolypyrrolidoni	80 g/hl	80 g/hl
Kalsiumtartraatti,		200 g/hl
Kalsiumfytaatti		8 g/hl

⁽¹⁾ Tämän tuotteen puhtausvaatimukset ovat elintarvikkeiden muiden lisäaineiden kuin väri- ja makeutusaineiden erityisistä puhtausvaatimuksista 2 päivänä joulukuuta 1996 annetussa komission direktiivissä 96/77/EY (EYVL L 339, 30.12.1996, s. 1), sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna direktiivillä 98/86/EY (EYVL L 334, 9.12.1998, s. 1), tarkoitetut puhtausvaatimukset.

⁽²⁾ Näitä tuotteita voidaan käyttää myös yhdessä siten, että kokonaispitoisuuden raja on 0,3 g/l eikä edellä mainittu enimmäispitoisuus 0,2 g/l ylity.

LIITE V

Polyvinyylipolypyrrolidonia koskevat vaatimukset ja puhtausvaatimukset

(tämän asetuksen 6 artikla)

Polyvinyylipolypyrrolidoni (pvpp), jonka käytöstä säädetään asetuksen (ETY) N:o 1493/1999 liitteessä IV olevan 1 kohdan p alakohdassa ja 3 kohdan y alakohdassa, on tilastollisesti muodostettu [1-(2-okso-1-pyrrolidinylietyleni)] polymeeri.

Se valmistetaan polymeroimalla N-vinyyli-2-pyrrolidonia joko natriumhydroksidi- tai N,N'-divinyyli-imidatsolidoni-katalysaattorin läsnäollessa.

OMINAISUUDET

Kevyt jauhe, valkoisesta kermanvalkoiseen.

Veteen tai orgaanisiin liuottimiin liukenematon.

Emäksiin ja väkeviin epäorgaanisiin happoihin liukenematon.

KOKEET

1. HÄVIKKI KUIVATTAESSA:

Alle 5 % seuraavissa koeolosuhteissa:

Mitataan 2 g PVPP:tä halkaisijaltaan 70 mm olevaan kvartsimaljaan; kuivataan uunissa 100–105 °C:ssa kuusi tuntia. Annetaan jäähtyä eksikkaattorissa ja punnitaan.

Huomautus:

Kaikki jäljempänä määrätyt raja-arvot viittaavat kuivattuun tuotteeseen.

2. TUHKA

Tuhkan paino alle 0,5 % seuraavissa koeolosuhteissa:

Hehkutetaan kokeessa 1 saatu jäännös asteittain ylittämättä 500–550 °C:ta.

3. ARSENIKKI

Alle kaksi ppm seuraavissa koeolosuhteissa:

Tuotteen esikäsittely koetta varten:

Mitataan 0,5 g PVPP:tä borosilikaattilasiseen pyöreäpohjaiseen pulloon, joka asetetaan reikälevylle kaula kallistettuna. Lisätään 5 ml puhdasta rikkihappoa (analyttistä reagenssilaatua) ja 10 ml puhdasta typpihappoa (analyttistä reagenssilaatua) ja lämmitetään vähitellen. Kun seoksen väri alkaa muuttua ruskeaksi, lisätään pieni määrä typpihappoa ja jatketaan lämmitystä. Jatketaan tällä tavoin, kunnes neste säilyy värittömänä ja pullon täyttää valkoinen SO₃-savu. Annetaan jäähtyä, täytetään 10 ml:lla vettä ja lämmitetään uudelleen, kunnes typpipitoiset höyryt muodostavat valkoista savua. Toistetaan tämä suoritus vielä kaksi kertaa; jälkimmäisen toiston jälkeen keitetään hetken ajan, jäähdytetään ja lisätään vettä, kunnes liuosta on 40 ml.

Reagenssit (analyttistä reagenssilaatua)

1. Väkevä arsenikkiliuos (100 mg arsenikkia litrassa)

Punnitaan tarkalleen 0,132 g 100 °C:ssa kuivattua arseenitrioksidia 500 ml:n erlenmeyerpulloon. Lisätään 3 ml natriumhydroksidiliuosta ja 20 ml vettä. Ravistellaan liukenemiseen asti. Neutraloidaan tämä arsenikkiliuos 15 ml:lla 10-prosenttiseksi (m/m) laimennettua rikkihappoa ja lisätään kyllästettyä bromivettä (reagenssilaatua), kunnes vapaan bromin keltainen väri säilyy (teoriassa 7 ml). Kuumennetaan kiehumispisteeseen bromiylijäämän poistamiseksi, siirretään 10 00 ml:n mittapulloon ja täytetään merkkiin tislattulla vedellä.

2. Laimea arsenikkiliuos (1 mg arsenikkia litrassa)

Sekoitetaan:

Väkevää arsenikkiliuosta (100 mg arsenikkia litrassa) 10⁴ ml

Tislattua vettä kunnes liuosta on 1 000 ml

1 ml tätä liuosta sisältää 0,001 milligrammaa arsenikkia.

3. Lyijyasettaattivanu

Upotetaan hydrofiilistä vanua 5-prosenttiseen (m/m) lyijyasettaattiliuokseen, johon on lisätty 1 % etikkahappoa. Annetaan vanun tippua ja kuivua ilmassa. Säilytetään hyvin suljetussa pullossa.

4. 100 °C:ssa uunissa kuivattu hydrofiilinen vanu

Säilytetään hyvin suljetussa pullossa.

5. Elohopeabromidipaperi

Kaadetaan 5 % alkoholi-elohopeabromidiliuos suorakulmaiseen astiaan. Upotetaan tähän liuokseen valkoinen 80 g/m² suodatinpaperi, joka on leikattu 15 × 22 cm:n suuruisiksi paloiksi ja taitettu kaksinkerroin. Annetaan paperin tippua ja kuivua pimeässä paikassa taitettuna muusta aineesta kuin metallista valmistetun langan päälle. Leikataan pois kaistaleet 1 cm:n päästä taitteesta ja alareunoista. Leikataan paperi 15 × 15 mm:n suuruisiksi neliöiksi; säilytetään hyvin suljetussa pullossa, jonka ympärille on kääritty musta paperi.

6. Tinakloridiliuos

Kylmäliuotetaan 20 g analyysilaatua olevia puhtaita tinarakeita 100 ml:aan puhdasta suolahappoa, d = 1,19. Säilytetään metallitinan kanssa ilmatiiviillä venttiilitulpalla suljetussa pullossa.

7. Kaliumjodidiliuos

Kaliumjodidia 10 g

Vettä kunnes liuosta on 100 ml

8. Typpihappo arsenikin määrittelykseen (analyttistä reagenssilaatua)

Happo, jonka tiheys 20 °C:ssa on 1,38 ja joka sisältää 61,5–65,5 % typpihappoa HNO₃. Siitä ei saa jäädä yli 0,0001 % kiinteää jäännöstä. Se ei saa sisältää dititsonilla havaittavaa lyijyä eikä yli 1:ta miljoonasosaa kloori-ioneja, yli 2:ta miljoonasosaa rikki-ioneja, 2:ta miljoonasosaa ortofosfaatti-ioneja eikä yli 1:ta sadamiljoonasosaa arseenia.

9. *Rikkihappo arseenin määrittämiseen (analyttistä reagenssilaatua)*

Tiheydeltään 20 °C:ssa 1,831–1,835 oleva happo, joka sisältää vähintään 95 % rikkihappoa H₂SO₄. Siitä ei saa jäädä yli 0,0005 % kiinteää jäännöstä. Se ei saa sisältää yli 2:ta miljoonasosaa raskasmetalleja, 1:tä miljoonasosaa rautaa, 1:tä miljoonasosaa kloori-ioneja, 1:tä miljoonasosaa nitraatti-ioneja, 5:tä miljoonasosaa ammoniumioneja eikä yli 2:ta sadamiljoonasosaa arsenikkia.

10. *20-prosenttiseksi (V/V) laimennettu rikkihappoliuos (36 g H₂SO₄/100 ml).*

Sekoitetaan:

Puhdasta rikkihappoa (analyttistä reagenssilaatua) 200 ml

Tislattua vettä kunnes liuosta on 1 000 ml

11. *Platinoitu sinkki*

Puhdas arseeniton sinkki, rakeina tai tankoina. Tämä sinkki platinoidaan sijoittamalla se mittalasiin ja peittämällä 1/20 000 platinakloridiliuoksella. Kahden tunnin kuluttua pestään sinkki tislattulla vedellä, annetaan platinoidun sinkin valua monikerroksisen imupaperin päällä, kuivataan ja pannaan kuivaan pulloon.

On tarkistettava, että 5 g tätä sinkkiä, joka on sijoitettu jäljempänä kuvattuun laitteeseen, johon on lisätty 4,5 ml puhdasta rikkihappoa, täytetty vedellä 40 ml:ksi ja johon on tämän jälkeen lisätty kaksi tippaa tinakloridiliuosta ja 5 ml 10 % kaliumjodidiliuosta, ei vähintään 2 tunnin kuluttua jätä elohopeabromidipaperiin mitään jälkeä. On myös tarkistettava, että 1 g jäljempänä kuvatulla tavalla käytettyä arsenikkia jättää näkyvän jäljen.

Laitteiston kuvaus:

Käytetään 90–100 ml:n lasitulipallista pulloa, jossa on sisähalkaisijaltaan 6 mm:n ja pituudeltaan 90 mm:n lasiputki. Putki kapenee alaosastaan ja sen sivussa on reikä (pisaraloukku). Putken yläpäässä on tasaiseksi hiottu pinta, joka on kohtisuorassa putken akselia vastaan. Toinen lasiputki, jonka sisähalkaisija on sama ja pituus 30 mm ja joka päättyy samanlaiseen tasaiseksi hiottuun pintaan kuin edellä mainittu putki, voidaan liittää edelliseen ja kiinnittää kahdella kierrejoussella tai kumirenkaalla (ks. kuva).

Suoritus:

Asetetaan ulosmenoputken kohtaan A kuiva hydrofiilinen vanutuppo ja sen yläpuolelle lyijyasetaattivanutuppo.

Asetetaan ulosmenoputken osien väliin kohtaan B elohopeabromidipaperineliö ja yhdistetään putken osat.

Mitataan pulloon 40 ml rikkihappoliuosta, 2 tippaa tinakloridiliuosta ja 5 ml kaliumjodidiliuosta. Odotetaan 15 minuuttia. Lisätään 5 g platinoitua sinkkiä ja suljetaan pullo välittömästi etukäteen valmistetulla putkella.

Annetaan vapautumisen tapahtua loppuun asti (vähintään 2 tuntia). Puretaan laite, upotetaan elohopeabromidipaperi 10 ml:aan kaliumjodidiliuosta puoleksi tunniksi, ravistellaan ajoittain, huuhdellaan runsaasti ja annetaan kuivua.

Ruskeaa tai keltaista jälkeä ei saa esiintyä tai sen on oltava vaaleampi kuin värin, joka on syntynyt rinnakkaiskokeessa, joka on suoritettu 1:lla 1 g/ml arsenikkiliuosta, johon on lisätty 4,5 ml puhdasta rikkihappoa, täytetty 40 ml:ksi vedellä ja johon on tämän jälkeen lisätty kaksi tippaa tinakloridiliuosta ja 5 ml 10 % kaliumjodidiliuosta.

4. RASKASMETALLIT

Lyijynä ilmaistuna vähemmän kuin 20 ppm seuraavissa koeolosuhteissa:

Punnitsemisen jälkeen liuotetaan tuhka 1 ml:aan puhdasta suolahappoa ja 10 ml:aan tislattua vettä. Lämmitetään liukenemisen helpottamiseksi. Lisätään tislattua vettä, kunnes liuosta on 20 ml. 1 ml tätä liuosta sisältää mineraaliainekset, jotka sisältyvät 0,10 g:aan PVPP:tä.

Mitataan 160 × 16 -kokoiseen koeputkeen 10 ml tuhkaliuosta, 2 ml puhdasta 4-prosenttista natriumfluoridiliuosta, 0,5 ml puhdasta ammoniakkaa, 3 ml vettä, 0,5 ml puhdasta etikkahappoa ja 2 ml kyllästettyä vetysulfidin vesiliuosta.

Sakkaa ei saa syntyä. Jos liuos värjäytyy ruskeaksi, värin on oltava vaaleampi kuin seuraavalla tavalla valmistetun vertailunäytteen värin:

Mitataan 160 × 16 -kokoiseen koeputkeen 2 ml liuosta, joka sisältää 0,01 g lyijyä yhdessä litrassa (10 mg/litra), 15 ml vettä, 0,5 ml 4-prosenttista (m/V) natriumfluoridia, 0,5 ml puhdasta etikkahappoa ja 2 ml kyllästettyä vetysulfidin vesiliuosta. Tämä putki sisältää 20 g lyijyä.

Huomautus:

Tällä konsentraatiolla lyijysulfidi saostuu vain etikkaliuoksessa; saostuminen voitaisiin saada aikaan pelkästään 0,05 ml:lla suolahappoa 15 ml:aa kohti, mutta käytännössä tätä konsentraatiota on liian vaikea saavuttaa tarkasti.

Jos 0,5 ml etikkahappoa korvataan 0,5 ml:lla suolahappoa, saostuvat vain kupari, elohopea jne.

Tuotteen mahdollisesti, yleensä ferriyhdisteenä, sisältämä rauta hapettaa vetysulfidihapon, jolloin muodostuu rikkisakka, joka peittää hyytelömäisen lyijysulfidisakan. Kun rauta kompleksoidaan 0,5 ml:lla natriumfluoridia, se hapettaa vetysulfidihapon hitaammin.

Tämä määrä riittää 1 mg:n suuruisen rauta(III)erän kompleksointiin. Natriumfluoridimäärää lisätään, jos rautaa on enemmän.

Jos tuotteet sisältävät kalsiumia, fluoridin lisäämisen jälkeen on suodatettava.

5. KOKONAISTYYPPI

Pitoisuus 11–12,8 % seuraavissa koeolosuhteissa:

Laitte:

A. Laitteistossa on:

1. Borosilikaattilasista valmistettu 1 l:n pyöreäpohjainen pullo A, jota käytetään lämmitysastiana ja joka on varustettu hanasuppilolla täyttämistä varten. Sitä voidaan lämmittää kaasulla tai sähköllä.
2. Jatkoputki C, jota käytetään kuplimisastiasta B tulevan kulutetun nesteen keräämiseen.
3. Vinokaulainen 500 ml:n kuplimisastia B; sisääntuloputken on ulotuttava pullon pohjaan saakka. Ulosmenoputken ympärillä on pisaraloukku, joka muodostaa kuplimisastian yläosan. Hanasuppilon E avulla voidaan lisätä käsiteltävää nestettä ja lipeäliuosta.
4. Pituudeltaan 30–40 cm:n pystyjäähdytin, joka päättyy ohutkaulaiseen palloon.
5. Vetoisuudeltaan 250 ml:n erlenmeyerpullo, joka on tarkoitettu tisleen keräämiseen.

B. Pitkäkaulainen munanmuotoinen 300 ml:n mineralisaatiopullo.

Tarvittavat aineet:

Puhdas rikkihappo

Mineralisaatiokatalyytti

30 % (m/m) natriumhydroksidiliuos

40 % (m/V) puhdas boorihappoliuos

0,1 N suolahappoliuos

Bromokresolivihreästä ja metyylipunaisesta sekoitettu indikaattoriolosuote.

Lämmitysastia on täytettävä vedellä, joka on tehty happamaksi 1 promililla rikkihappoa. Ennen muita toimenpiteitä tämä neste olisi CO₂:n poistamiseksi kiehauskattava siten, että poistohana P on auki.

Suoritus

Punnitaan mineralisaatiopulloon PVPP:tä tarkalleen punnittu määrä, joka on noin 0,20 g. Lisätään 2 g mineralisaatiokatalyyttiä ja 15 ml puhdasta rikkihappoa.

Lämmitetään paljaalla liekillä pitäen pullon kaulaa kallistettuna, kunnes liuos on väritöntä ja pullon seinämissä ei esiinny hiiltyneitä aineita.

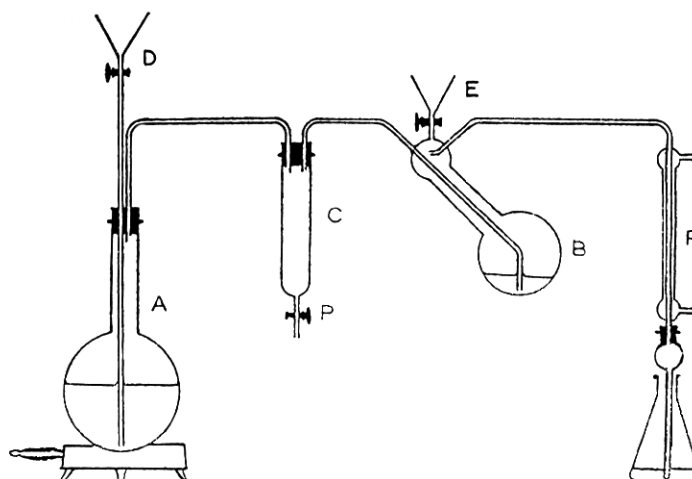
Jäähdytymisen jälkeen laimennetaan 50 ml:lla vettä ja jäädytetään; siirretään tämä neste kuplimisastiaan B supiston E kautta; tämän jälkeen lisätään 40–50 ml 30 % natriumhydroksidiliuosta siten, että neste tulee kokonaan emäksiseksi ja vapautetaan ammoniakki vesihöyryllä ja kerätään tisle keräyspulloon sijoitettuun liuokseen, jossa on 5 ml boorihappoa ja 10 ml vettä; pallon kaulan päälle on oltava upotettu nesteeseen. Lisätään 1–2 tippaa indikaattoriolosuotesta ja kerätään 70–100 ml tislettä.

Titraataan tislettä 0,1 N suolahappoliuoksella kunnes indikaattorin väri muuttuu vaaleanpunertavaksi violetiksi.

1 ml 0,1 N suolahappoliuosta vastaa 1,4 mg typpeä.

Laitteisto ammoniakkin tisläämiseksi vesihöyryvirrassa

(Parnasin ja Wagnerin mukaan)



Hanat P ja E voidaan korvata muoviputkella, jossa on Mohrin pihdit.

6. LIUKOISUUS VESILIUKOISESSA

Pienempi kuin 0,5 % seuraavissa koeolosuhteissa:

Mitataan 10 g PVPP:tä 200 ml:n pulloon, joka sisältää 100 ml tislattua vettä. Ravistetaan ja annetaan seistä 24 tuntia. Suodatetaan huokoisuudeltaan 2,5:n suodatinverkon läpi ja tämän jälkeen huokoisuudeltaan 0,8:n suodatinverkon läpi. Suodoksesta vesihäuteessa haihdutetun jäännöksen painon on oltava pienempi kuin 50 mg.

7. LIUKOISUUS EMÄKSISSÄ ALKOHOLILIUKSESSA

Pienempi kuin 1 % seuraavissa koeolosuhteissa:

Mitataan 1 g PVPP:tä pulloon, joka sisältää 500 ml seuraavaa seosta:

Etikkahappoa	3 g
Etanolia	10 ml
Tislattua vettä kunnes liuosta on	100 ml

Annetaan seistä 24 tuntia. Suodatetaan huokoisuudeltaan 2,5:n suodatinverkon läpi ja tämän jälkeen huokoisuudeltaan 0,8:n suodatinverkon läpi. Haihdutetaan suodosta vesihautessa. Haihdutuksen loppuvaihe tehdään vesihautessa, halkaisijaltaan 70 mm:n taaratussa kvartsimaljassa. Kuivaksi haihdutetun jäännöksen painon on oltava alle 10 mg, kun otetaan huomioon mahdollinen jäännös, joka syntyy 500 ml:n suuruisen etikkahappo-etanoliseosmäärän haihduttamisessa.

8. PVPP:N TEHOKKUUS SUHTEESSA FENOLYHDISTEIDEN ABSORPTIOON

Seuraavissa koeolosuhteissa määritetyn aktiivisuusprosentin on oltava vähintään 30 %.

A. Reagenssit

- 0,1 N natriumhydroksidiliuos
- 0,1 N salisylihappoliuos

(13,81 g salisylihappoa liuotetaan 500 ml:aan metanolia ja laimennetaan 1 litralla vettä).

B. Suoritus

- 1 Punnitaan 2–3 g PVPP:tä 250 ml:n erlenmeyerpulloon ja kirjataan paino W 0,001 gramman tarkkuudella.
- Lasketaan näytteen sisältämä kuiva-ainepitoisuus P prosentteina yhden desimaalin tarkkuudella.
- Lisätään 0,1 N salisylihappoliuosta seuraavan kaavan mukaisesti:
$$43 \times W \times P = \text{lisättävä määrä millilitroina.}$$
- Suljetaan pullo ja ravistellaan 5 minuutin ajan.
- Kaadetaan 25 °C:inen seos Buchner-suppilon, jossa on suodatin ja joka on yhdistetty 250 ml:n pulloon; pidetään yllä tyhjiötä, kunnes on saatu riittävä määrä suodosta 50 ml:n näytettä varten (suodoksen on oltava kirkasta).
- Pipetoidaan 50 ml suodosta 250 ml:n erlenmeyerpulloon.
- Määritetään neutralointipiste fenoliftaleiinilla ja 0,1 N natriumhydroksidiliuoksella ja kirjataan tilavuus V_s .
- Titraataan 50 ml salisylihappoliuosta (vertailuliuos) samalla tavoin ja kirjataan tilavuus V_b .

C. Laskeminen

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

Huomautus:

Kaikki 2–8 kohdassa määrätty raja-arvot viittaavat kuiva-aineeseen.

9. VAPAA N-VINYYLIPYRROLIDONI – ENINTÄÄN 0,1 %

Menetelmä

Suspendoidaan 4,0 g näytettä 30 ml:aan vettä, sekoitetaan 15 minuuttia, kaadetaan 9–15 m:n (G4-malli) lasisintterisuodattimen läpi 250 ml:n erlenmeyerpulloon. Pestään jäännös 100 ml:lla vettä, lisätään yhdistettyihin suodoksiin 500 mg natriumasetaattia ja titrataan 0,1 N jodilla, kunnes jodin väri säilyy tasaisena. Lisätään vielä 3,0 ml 0,1 N jodia, annetaan seistä 10 minuutin ajan ja titrataan jodiylimäärä 0,1 N natriumhyposulfiitilla; lisätään 3 ml KA-tärkkelystä (koeaine) kunnes värinmuutospiste saavutetaan. Suoritetaan sokeakoe. Jodia saa kulua enintään 0,72 ml, joka vastaa enintään 0,1 %:a vinyylipyrrolidonia.

10. VAPAA N,N-DIVINYyli-IMIDATSOLI – ENINTÄÄN 2 MG/KG

Suoritus

Määritetään liukenemattomasta PVP:stä peräisin olevan vapaan N,N-divinyyli-imidatsolidonin siirtyminen liuottimeen (asetoni) kapillaarikolonnissa kaasukromatografisesti.

Sisäinen standardiliuos

Liuotetaan 100 mg 0,1 mg:n tarkkuudella punnettua heptaanihapponitriiliä (enantiinihapponitriili) 500 ml:aan asetonia.

Näytteen valmistaminen

Punnitaan 2–2,5 g polymeeriä 0,2 mg:n tarkkuudella 50 ml:n erlenmeyerpulloon. Lisätään pipetillä 5 ml sisäistä standardiliuosta ja tämän jälkeen 20 ml asetonia. Ravistetaan seosta 4 tunnin ajan ja annetaan tämän jälkeen stabiloitua vähintään 15 tuntia ja määritetään pinnalle jäävä neste kaasukromatografisesti.

Kalibrointiliuos

Punnitaan mittapulloon 25 mg N,N'-divinyyli-imidatsolidonia 0,2 mg:n tarkkuudella; lisätään asetonia, kunnes liuosta on 100 ml. Siirretään pipetillä 2,0 ml tätä liuosta toiseen 50 ml:n vetoiseen mittapulloon ja lisätään asetonia, kunnes liuosta on 50 ml. Siirretään 2 ml tätä liuosta toiseen mittapulloon, lisätään 5 ml sisäistä standardiliuosta (katso edellä) ja lisätään asetonia, kunnes liuosta on 25 ml.

Kaasukromatografiaolosuhteet

- | | |
|----------------------------------|--|
| — Kolonni: | Kapillaari (sulatettu silika) "DB-Wax" (ristikytetty Carbowax – 20 M), pituus 30 m, sisähalkaisija 0,25 mm, kalvon paksuus 0,5 µm. |
| — Kolonnin ohjelmoitu lämpötila: | 140 °C:sta 240 °C:seen, 4°/minuutti. |
| — Injektori: | Virtauksenjakoinjektori, 220 °C
Jakovirtaus 30 ml/minuutti. |
| — Detektori: | Lämpöionidetektori (optimoitu valmistajan ohjeiden mukaisesti), 250 °C. |
| — Kantajakaasu: | Helium, 1 bar (ylipaine). |
| — Injektoitu määrä: | 1 µl pinnalle jäävää näyteliuosta tai kalibrointiliuosta. |

Suoritus

Kalibrointikerroin määritetään luotettavasti tietyissä määritysolosuhteissa injektoidulla toistuvasti kalibrointiliuosta. Määritetään näyte. Liukenemattoman PVPP:n N,N'-divinyyli-imidatsolidonipitoisuus ei saa olla yli 0,1 %.

Kalibrointikertoimen laskeminen

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

W_D = käytetyn N,N'-divinyyli-imidatsolidonin määrä (mg)

W_{St} = sisäisen standardin määrä (mg)

A_{St} = sisäisen standardin piikin pinta-ala

A_D = N,N'-divinyyli-imidatsolidonin piikin pinta-ala.

N,N'-divinyyli-imidatsolidonipitoisuuden laskeminen

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

C_D = N,N'-divinyyli-imidatsolidonin konsentraatio (mg/kg)

f = kalibrointikerroin

A_D = N,N'-divinyyli-imidatsolidonin piikin pinta-ala

W_{St} = näytteeseen lisätyn sisäisen standardin määrä (mg)

A_{St} = sisäisen standardin piikin pinta-ala

W_S = käytetyn näytteen määrä (g).

LIITE VI

Kalsiumtartraattia koskevat vaatimukset

(tämän asetuksen 7 artikla)

KÄYTTÖALUE

Kalsiumtartraattia lisätään viiniin teknisenä apuaineena tartraatin saostumisen ja viinikiven stabiloinnin edistämiseksi, koska se vähentää kaliumvetytartraatin ja kalsiumtartraatin lopullista konsentraatiota.

VAATIMUKSET

- Enimmäismäärä vahvistetaan tämän asetuksen liitteessä IV.
 - Kalsiumtartraatin lisäämisen yhteydessä viiniä ravistellaan ja se jäädytetään, minkä jälkeen muodostuneet kiteet erotellaan fysikaalisilla menetelmillä.
-

LIITE VII

Beetaglukanaasia koskevat vaatimukset

(tämän asetuksen 10 artikla)

1. Beetaglukanaasin kansainvälinen koodi: E.C. 3-2-1-58.
2. Beetaglukanaasi hydrolaasi (*Botrytis cinerea*n sisältämän glukaanin vähentäminen).
3. Alkuperä: *Trichoderma harzianum*.
4. Käyttöalue: viinien sisältämän beetaglukanin vähentäminen; erityisesti botrytisoiduista rypäleistä valmistetut viinit.
5. Enimmäisannos: 3 grammaa entsymaattista seosta, joka sisältää 25 prosenttia orgaanista ainesta suspensiossa (TOS) hehtolittraa kohden.
6. Kemiallista ja mikrobiologista puhtautta koskevat vaatimukset:

Hävikki kuivattaessa:	alle 10 %
Raskasmetallit:	alle 30 ppm
Lyijy:	alle 10 ppm
Arseni:	alle 3 ppm
Kokonaiskolibakteerit:	ei lainkaan
<i>Escherichia coli</i>	ei lainkaan 25 g:n näytteessä
<i>Salmonella</i> spp:	ei lainkaan 25 g:n näytteessä
Aerobiset mikrobit yhteensä:	alle 5×10^4 mikrobia/g

LIITE VIII

Maitohappobakteerit

(tämän asetuksen 11 artikla)

VAATIMUKSET

Maitohappobakteerien, joiden käytöstä säädetään asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä IV olevan 1 kohdan q alakohdassa ja 3 kohdan z alakohdassa, on kuuluttava *Leuconostoc*-, *Lactobacillus*- ja/tai *Pediococcus*-sukuun. Niiden on muutettava rypäleen puristemehun tai viinin omenahappo maitohapoksi, eivätkä ne saa aiheuttaa makuvirheitä. Ne on eristettävä viinirypäleistä, rypäleen puristemehuista, viineistä tai viinirypäleistä valmistetuista tuotteista. Suvun ja lajin nimi sekä kannan viite on mainittava etiketissä samoin kuin alkuperä ja kannan kasvattaja.

Maitohappobakteerien geenimanipulaatioon on anottava lupaa etukäteen.

MUOTO

Maitohappobakteereja käytetään nestemäisessä tai jäädytetyssä muodossa tai kylmäkuivauksella saatavana jauheena, puhtaana tai yhdistettynä viljelmänä.

LIKKUMATTOMIKSI TEHDYT BAKTEERIT

Valmistettaessa liikkumattomiksi tehtyjä bakteereja elatusaineen on oltava inerttiä ja viininvalmistukseen hyväksyttyä.

TARKASTUKSET

Kemialliset:

valvottavien aineiden, erityisesti raskasmetallien osalta vaatimukset ovat samat kuin muilla enologisilla valmisteilla.

Mikrobiologiset:

- herätettävissä olevien maitohappobakteerien pitoisuuden on oltava vähintään $10^8/g$ tai $10^7/ml$,
- kyseiseen kantaan tai kantoihin kuulumattomia lajeja edustavien maitohappobakteerien osuuden on oltava alle 0,01 % kaikista herätettävissä olevista bakteereista,
- aerobisten bakteerien pitoisuuden on oltava alle 10^3 grammassa jauhetta tai millilitrassa,
- kokonaishiivapitoisuuden on oltava alle 10^3 grammassa jauhetta tai millilitrassa,
- homesienipitoisuuden on oltava alle 10^3 grammassa jauhetta tai millilitrassa.

LISÄAINEET

Maitohappobakteerikantoja valmistettaessa tai aktivoitaessa käytettyjen lisäaineiden on oltava elintarvikkeissa käytettäviksi hyväksytyjä aineita, ja ne on mainittava etiketissä.

TUOTANTOPÄIVÄ

Tuotantotehtaasta lähtöpäivä on mainittava etiketissä.

KÄYTTÖ

Valmistajan on annettava käyttöohjeet tai ilmoitettava aktivointimenettely.

SÄILYTTÄMINEN

Varastointiolosuhteita koskevat vaatimukset on mainittava selvästi etiketissä.

MÄÄRITYSMENETELMÄT

- maitohappobakteerit: liuos A(1), B(2) tai C(3) tuottajan ilmoittaman kannan käyttömenetelmän mukaisesti,
- aerobiset bakteerit: Bacto-Agar-liuos
- hiivat: Malt-Wickerham-liuos
- homesienet: Malt-Wickerham- tai Czapeck-liuos.

Liuos A

Hiivauute	5 g
Lihauute	10 g
Trypsiinipeptoni	15 g
Natriumasetaatti	5 g
NH ₄ -sitraatti	2 g
Tween 80	1 g
MnSO ₄	0,050 g
MgSO ₄	0,200 g
Glukoosi	20 g
Vettä kunnes liuosta on	1 000 ml
pH	5,4

Liuos B

Tomaattimehu	250 ml
Difco-hiivauute	5 g
Peptoni	5 g
L-omenahappo	3 g
Tween 80	1 tippa
MnSO ₄	0,050 g
MgSO ₄	0,200 g
Vettä kunnes liuosta on	1 000 ml
pH	4,8

Liuos C	
Glukoosi	5 g
Difco-tryptoni	2 g
Difco-peptoni	5 g
Maksauute	1 g
Tween 80	0,05 g
4,2-kertaisesti laimennettu tomaattimehu suodatettuna Whatman nro 1:n läpi	1 000 ml
pH	5,5

LIITE IX

Ioninvaihtohartsien orgaanisten aineiden hävikin määrittäminen

(tämän asetuksen 12 artikla)

1. TARKOITUS JA KÄYTTÖALUE

Ioninvaihtohartsien orgaanisten aineiden hävikin määrittäminen.

2. MÄÄRITELMÄ

Ioninvaihtohartsien orgaanisten aineiden hävikit. Jäljempänä esitetyllä menetelmällä määritetyt hävikit.

3. PERIAATE

Uuttamisluiotimet johdetaan tähän tarkoitukseen esikäsiteltyjen hartsien läpi ja uutetun orgaanisen aineen paino määritetään gravimetrisesti.

4. REAGENSIT

Kaikkien reagenssien on oltava analyysilaatua.

Uuttamisluiotimet

4.1. Tislattu vesi tai vastaavaa puhtausastetta oleva deionisoitu vesi.

4.2. Etanoli, 15 % v/v. Valmistetaan sekoittamalla 15 osaa absoluuttista etanolia 85 osaan vettä.

4.3. Etikkahappo, 5 % m/m. Valmistetaan sekoittamalla 5 paino-osaa jääetikkahappoa 95 paino-osaan vettä (4.1).

5. VÄLINEISTÖ

5.1. Ioninvaihtokromatografiakolonnieja.

5.2. Vetoisuudeltaan 2 litran mittalaseja.

5.3. Litteitä haihdutusmaljoja, joiden lämmönsietokyky muhveliuunissa on 850 °C.

5.4. Termostaattisäätöinen uuni, säädetty noin 105 ± 2 °C:seen.

5.5. Termostaattisäätöinen muhveliuuni, säädetty noin 850 ± 25 °C:seen.

5.6. Analyysivaaka, tarkkuus 0,1 milligrammaa.

5.7. Haihdutin, sähkölevy tai infrapunahaihdutin.

6. SUORITUS

6.1. Lisätään kaikkiin kolmeen ioninvaihtokromatografiakolonniin (5.1) 50 millilitraa testattavia ioninvaihtohartseja, jotka on pesty ja käsitelty valmistajan elintarvikealalla käytettäväksi tarkoitettuja hartseja koskevien ohjeiden mukaisesti.

- 6.2. Anionihartsien osalta lasketaan kolme uuttamisliuotinta (4.1, 4.2 ja 4.3) erikseen tätä varten esikäsiteltyjen kolonnien (6.1) läpi 350-450 millilitraa tunnissa olevalla virtausnopeudella. Jokaisella kerralla heitetään pois ensimmäinen litra eluaattia ja kerätään seuraavat kaksi litraa asteikolla varustettuihin mittalaseihin (5.2). Kationihartsien osalta lasketaan vain kaksi uuttamisliuotinta (4.1 ja 4.2) erikseen tätä varten esikäsiteltyjen kolonnien läpi.
- 6.3. Haihdutetaan kukin kolmesta eluaatista sähkölevyllä tai infrapunahaihduttimen avulla (5.7) ennalta puhdistetussa ja punnitussa (m_0) litteässä haihdutusmaljassa (5.3). Asetetaan maljat uuniin (5.4) ja kuivataan vakiopainoon (ml).
- 6.4. Kun tällä tavoin kuivatun maljan paino (6.3) on merkitty muistiin, se asetetaan muhveliuuniin (5.5), ja sitä poltetaan, kunnes vakioaino saavutetaan (m_2).
- 6.5. Määritetään uutettu orgaaninen aine (7.1). Jos määrä on suurempi kuin 1 milligramma litraa kohti, tehdään reagenssien sokeakoe ja lasketaan uudelleen uutetun orgaanisen aineen paino.

Tehdään sokeakoe toistamalla 6.3 ja 6.4 kohdan menettelyt kuitenkin käyttämällä kaksi litraa uuttamisliuotinta, mistä saadaan tulokseksi vastaavasti 6.3 ja 6.4 kohtaa vastaavat painot m^3 ja m^4 .

7. TULOSTEN ILMOITTAMINEN

7.1. Kaava ja tulosten laskeminen

Ioninvaihtohartseista uutetun orgaanisen aineen paino ilmaistuna milligrammoina litraa kohti saadaan seuraavalla kaavalla:

$$500 (m_1 - m_2)$$

jossa m_1 ja m_2 on ilmaistu grammoina.

Ioninvaihtohartseista uutetun orgaanisen aineen korjattu paino ilmaistuna milligrammoina litraa kohti saadaan seuraavalla kaavalla:

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

jossa m_1 , m_2 , m_3 ja m_4 on ilmaistu grammoina.

7.2. Kahden samasta näytteestä tehdyn rinnakkaisen määrittelyn tulokset eivät saa erota toisistaan enemmän kuin 0,2 milligrammaa litraa kohti.

—

LIITE X

Elektrodialyysikäsitellyä Koskevat Vaatimukset

(tämän asetuksen 15 artikla)

Tällä käsittelyllä pyritään viinikiven stabilointiin happaman kaliumtartraatin ja kalsiumtartraatin (ja muiden kalsiumsuolojen) osalta erottamalla viinistä siinä olevat liialliset ionit sähkökentän avulla käyttäen sekä sellaisia kalvoja, jotka ainoastaan anionit läpäisevät että sellaisia kalvoja, jotka ainoastaan kationit läpäisevät.

1. KALVOIHIN SOVELLETTAVAT VAATIMUKSET

- 1.1. Kalvot asetetaan vaihdellen "suotopuristimen" tyyppiseen järjestelmään tai johonkin vastaavaan järjestelmään, joka erottaa käsittelyosaston (viini) ja tiivistymisosaston (ylimääräinen vesi).
- 1.2. Kalvot, jotka kationit lävistävät, on mukautettava sopiviksi ainoastaan kationien erottamiseen ja erityisesti kationien K⁺ ja Ca⁺⁺ erottamiseen.
- 1.3. Kalvot, jotka anionit lävistävät, on mukautettava sopiviksi ainoastaan anionien erottamiseen ja erityisesti tartraattianionien erottamiseen.
- 1.4. Kalvoista ei saa aiheutua liiallisia muutoksia viinin fysikaalis-kemialliseen koostumukseen tai aistittaviin ominaisuuksiin. Niiden on vastattava seuraavia edellytyksiä:
 - Niiden on oltava valmistettu hyvän valmistustavan mukaisesti niistä aineista, joita voidaan käyttää komission direktiivin 90/128/ETY liitteessä II mainittujen, elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvien muovimateriaalien valmistuksessa⁽¹⁾.
 - Elektrodialyysilaitteen käyttäjän on osoitettava, että käytetyt kalvot vastaavat edellä kuvailtuja ominaisuuksia ja että korvaamisen on suorittanut asiantunteva henkilö.
 - Niistä ei saa irrota mitään ainetta siinä määrin, että siitä aiheutuu vaaraa ihmisten terveydelle tai se vaikuttaa haitallisesti elintarvikkeiden hajuun tai makuun, ja niiden on vastattava direktiivissä 90/128/ETY säädettyjä vaatimuksia.
 - Käytettäessä kalvoja niiden ja viinin ainesosien välillä ei saa tapahtua yhteisvaikutusta, joka voi aiheuttaa käsiteltävässä tuotteessa uusia yhdisteitä, joilla voi olla toksikologisia vaikutuksia.

Uusien elektrodialyysikalvojen stabiileetti varmistetaan viinin fysikaalis-kemiallista koostumusta jäljittelevällä simulantilla, jotta tiettyjen elektrodialyysikalvoista peräisin olevien aineiden mahdollista siirtymistä voidaan tutkia.

Suosittelun koemenettely on seuraava:

Simulantti on vesi-etanoliliuos, joka on puskuroitu viinin pH:n sekä sähkönjohtokyvyn tasolle. Sen koostumus on seuraava:

- puhdas etanoli: 11 l
- hapan kaliumtartraatti: 380 g
- kaliumkloridi: 60 g
- tiivistetty rikkihappo: 5 ml
- tislattu vesi: riittävästi 100 litralle.

⁽¹⁾ EYVL L 75, 21.3.1990, s. 19. Direktiivi sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna direktiivillä 1999/91/EY (EYVL L 330, 4.12.1999, s. 41).

Tätä liuosta käytetään siirtymäkoikeissa elektrodialyysilaitteiston suljetussa virtapiirissä sähköjännitteen (1 voltti/kenno) vallitessa suhteessa 50 litraa/m² anioni- ja kationikalvoja, kunnes liuoksen suolapitoisuus on vähentynyt 50 prosenttiin. Kierro nesteessä käynnistetään liuksella, jonka kaliumkloridipitoisuus on 5 g/l. Siirtyviä aineksia tutkitaan simulantista sekä elektrodialyysista tulevasta nesteestä.

Kalvon koostumukseen sisältyvät orgaaniset molekyylit, jotka voivat siirtyä käsiteltävään liuokseen, analysoidaan. Jokaisesta yhdisteestä suoritetaan erityinen analyysi hyväksytyssä laboratorioissa. Kaikkien analysoitujen yhdisteiden pitoisuuden simulantissa on oltava yhteensä alle 50 g/l.

Yleensäkin kyseisiin kalvoihin on sovellettava yleisohjeita, jotka koskevat elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja.

2. KALVOJEN KÄYTTÖÖN SOVELLETTAVAT VAATIMUKSET

Kalvopari, jota voidaan käyttää viinikiven elektrodialyysilla suoritettavaan stabilointiin, määritetään siten, että seuraavia edellytyksiä noudatetaan:

- viinin pH laskee enintään 0,3 pH-yksikköä,
- haihtuvien happojen pitoisuus vähenee vähemmän kuin 0,12 g/l (2 meq etikkahappona ilmoitettuna),
- elektrodialyysikäsitteily ei vaikuta viinin ei-ionisiin yhdisteisiin, varsinkaan polyfenoleihin ja polysakkariideihin,
- pienten molekyylien kuten etanolin diffuusio vähenee, ja alkoholipitoisuus pienenee enintään 0,1 tilavuusprosenttia,
- kyseisten kalvojen säilytys ja puhdistus on suoritettava sallittujen menettelytapojen mukaisesti aineilla, joiden käyttö on sallittu elintarvikkeiden valmistuksessa,
- kalvot merkitään, jotta niiden vaihdon seuranta järjestelmässä on mahdollista,
- käytettävää laitteistoa ohjataan ohjaus- ja valvontajärjestelmällä, jossa otetaan huomioon kullekin viinille ominainen epästabiilitteetti siten, että ainoastaan liiallinen hapan kaliumtartraatti ja liialliset kalsiumsuolat poistetaan,
- käsittelyn toteuttamisesta vastaa enologi tai tekninen asiantuntija.

Tämä käsittely on kirjattava asetuksen (EY) N:o 1493/1999 70 artiklan 2 kohdassa tarkoitettulla tavalla.

LIITE XI

Ureaasia koskevat vaatimukset

(tämän asetuksen 17 artikla)

- 1) Ureaasin kansainvälinen koodi: EC nro 3-5-1-5, CAS nro: 9002-13-5.
- 2) Aktiivisuus: ureaasi (aktiivinen happamassa ympäristössä) hajottaa urean ammoniakiksi ja hiilidioksidiksi. Ilmoitettu aktiivisuus: vähintään 5 yksikköä/mg, kun 1 yksikkö on määritelty entsyymimääräksi, joka 37 °C:ssa vapauttaa 5g/l:n ureakonsentraatiosta (pH 4) yhden mikromoolin NH₃:a minuutissa.
- 3) Alkuperä: *Lactobacillus fermentum*.
- 4) Käyttöalue: viineissä olevan urean hajottaminen sellaisissa viineissä, joita on tarkoitus vanhentaa pidempään, jos alkuperäinen ureakonsentraatio on yli 1 mg/l.
- 5) Enimmäisannos: 75 mg entsyymivalmistetta viinilitraa kohden; viinilitrassa ei saa olla yli 375 yksikköä ureaasia. Käsittelyn lopuksi entsyymijäämät on poistettava suodattamalla viini (huokoskoko alle 1 m).
- 6) Kemiallista ja mikrobiologista puhtautta koskevat vaatimukset:

Hävikki kuivattaessa:	alle 10 %
Raskasmetallit:	alle 30 ppm
Lyijy:	alle 10 ppm
Arseni:	alle 2 ppm
Kokonaiskolibakteerit:	ei lainkaan
<i>Salmonella</i> spp:	ei lainkaan 25 g:n näytteessä
Aerobiset mikrobit yhteensä:	alle 5 × 10 ⁴ mikrobia/g

Viinin käsittelyssä sallittava ureaasi on valmistettava samanlaisissa olosuhteissa kuin ureaasi, josta on annettu elintarvikealan tiedekomitean lausunto 10 päivänä joulukuuta 1998.

LIITE XII

Rikkidioksidipitoisuutta koskevat poikkeukset

(tämän asetuksen 19 artikla)

Täydentäen asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevaa A kohtaa rikkidioksidipitoisuuden enimmäismääräksi vahvistetaan sellaisten viinien osalta, joiden jäännössokeripitoisuus inverttisokerina ilmaistuna on vähintään 5 grammaa litraa kohti

- a) 300 mg/l:
- tma-laatuvalkoviinit, joilla on oikeus suojattuun alkuperänimitykseen "Gaillac";
 - tma-laatuviinit, joilla on oikeus alkuperänimitykseen "Alto Adige" tai "Trentino" ja joita kuvataan toisella seuraavista maininnoista tai niistä molemmilla: "passito" tai "vendemmia tardiva";
 - Moscato di Pantelleria naturale- ja Moscato di Pantelleria -tma-laatuviinit ;
 - seuraavat maantieteellisellä merkinnällä varustetut pöytäviinit silloin kun niiden kokonaisalkoholipitoisuus on yli 15 tilavuusprosenttia ja jäännössokeripitoisuus yli 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 ;
- b) 400 mg/l:
- tma-laatuviinit, joilla on oikeus johonkin seuraavista suojatuista alkuperänimityksistä: Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon, jota seuraa alkuperäkunnan nimi, Coteaux du Layon, jota seuraa nimi "Chaume", Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh, Alsace ja Alsace grand cru, joita seuraa maininta "vendanges tardives" tai "sélection de grains nobles",
 - ylikypsistä rypäleistä valmistetut makeat viinit ja Kreikasta peräisin olevista kuivatuista rypäleistä valmistetut makeat viinit, joiden jäännössokeripitoisuus inverttisokerina ilmaistuna on vähintään 45 grammaa litraa kohti ja joilla on oikeus seuraaviin alkuperänimityksiin: Samos (Σάμος), Rhodes (Ρόδος), Patras (Πατρα), Rio Patron (Ρίο Πατρών), Cephalonie (Κεφαλονία), Limnos (Λήμνος), Sitia (Σητεία), Santorin (Σαντορίνη), Nemea (Νεμέα), Daphnes (Δαφνές).

LIITE XIII

Haihtuvien happojen pitoisuus

Poiketen siitä, mitä asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan B kohdan 1 kohdassa säädetään, viinien haihtuvien happojen enimmäispitoisuudet vahvistetaan seuraavasti:

a) *saksalaiset viinit:*

30 milliekvivalenttia litrassa tma-laatuviineille, jotka täyttävät edellytykset nimitykseen "Eiswein" tai "Beerenauslese";

35 milliekvivalenttia litrassa tma-laatuviineille, jotka täyttävät edellytykset nimitykseen "Troockenbeerenauslese";

b) *ranskalaiset viinit:*

25 milliekvivalenttia litrassa seuraaville tma-laatuviineille:

- 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, jota seuraa alkuperäkunnan nimi,
- Coteaux du Layon, jota seuraa nimi "Chaume",
- Quarts de Chaume,
- Coteaux de Saumur,
- Jurançon,
- Pacherenc du Vic Bilh,
- Alsace ja Alsace grand cru, jotka kuvataan ja joita esitellään maininnalla "vendanges tardives" tai "sélection de grains nobles",
- Arbois, jota seuraa merkintä "vin de paille",
- Côtes du Jura, jota seuraa merkintä "vin de paille",
- L'Etoile, jota seuraa merkintä "vin de paille",
- Hermitage, jota seuraa merkintä "vin de paille";

seuraaville maantieteellisellä merkinnällä varustetuille pöytäviineille silloin kun niiden kokonaisalkoholipitoisuus on yli 15 % tilavuusprosenttia ja jäännössokeripitoisuus yli 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;

seuraaville väkeville tma-laatuviineille, jotka kuvataan ja joita esitellään maininnalla "vin doux naturel":

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

c) *italialaiset viinit:*

25 milliekvivalenttia litrassa seuraaville:

- väkevät Marsala-tma-laatuviinit,
- Moscato de Pantelleria naturale-, Moscato di Pantelleria- ja Malvasia delle Lipari -tma-laatuviinit;

- tma-laatuviinit ja väkevät tma-laatuviinit, jotka täyttävät edellytykset yhteen tai kaikkiin seuraavista maininnoista: "vin santo", "passito", "liquoroso" et "vendemmia tardiva", ja
 - maantieteellisellä merkinnällä varustetut pöytäviinit, jotka täyttävät edellytykset yhteen tai kaikkiin seuraavista maininnoista: "vin santo", "passito", "liquoroso" et "vendemmia tardiva",
 - Sardiassa Vernaccia di Oristano B -lajikkeesta korjatuista rypäleistä saadut pöytäviinit, jotka täyttävät edellytykset nimitykseen "Vernaccia di Sardegna";
- d) *itävaltalaiset viinit:*
- 30 milliekvivalenttia litrassa tma-laatuviineille, jotka täyttävät edellytykset nimitykseen "Beerenauslese" tai "Eiswein";
 - 40 milliekvivalenttia litrassa tma-laatuviineille, jotka täyttävät edellytykset nimitykseen "Ausbruch", "Troockenbeerenauslese" tai "Strohwein";
- e) *Yhdistyneestä kuningaskunnasta peräisin olevat viinit:*
- 25 milliekvivalenttia litrassa tma-laatuviineille, joita kuvataan ja joita esitellään maininnalla "botrytis" tai vastaavilla maininnoilla, maininnalla "noble harvest", "noble late harvested" tai "special late harvested" ja jotka täyttävät tällaista kuvausta koskevat edellytykset.
- f) *Espanjasta peräisin olevat viinit:*
- 25 milliekvivalenttia litrassa tma-laatuviineille, jotka täyttävät edellytykset mainintaan "vendimia tardía".
-

LIITE XIV

Väkevöttäminen silloin kun ilmasto-olot ovat olleet poikkeuksellisen huonot*(tämän asetuksen 23 artikla)*

(p. m.)

—

LIITE XV

Tapaukset, joissa saman tuotteen happamuuden lisääminen ja väkevöiminen ovat sallittuja*(tämän asetuksen 27 artikla)*

(p. m.)

—

LIITE XVI

Päivämäärät, joita ennen väkevöimistoimenpiteet sekä happamuuden lisäämis- ja vähentämistoimenpiteet voidaan toteuttaa poikkeuksellisten ilmasto-olojen vuoksi*(tämän asetuksen 29 artikla)*

(p. m.)

—

LIITE XVII

Ominaisuudet viinistä tai kuivatuista rypäleistä saatavalle tisleelle, jota voi lisätä väkeviin viineihin ja eräisiin väkeviin tma-laatuviineihin*(tämän asetuksen 37 artikla)*

1. Aistinvaraiset ominaisuudet	raaka-aineessa ei havaittavissa minkäänlaista vierasta makua
2. Alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään enintään	52 til-% 86 til-%
3. Muiden haihtuvien aineiden kuin etyyli- ja metyylialkoholin kokonaismäärä	125 g tai enemmän /hl 100 til-%:n alkoholia
4. Metyylialkoholin enimmäispitoisuus	<200 g/hl 100 til-%:n alkoholia

LIITE XVIII

Luettelo väkevistä tma-laatuviineistä, joiden valmistusta koskevat erityissäännöt**A. LUETTELO VÄKEVISTÄ TMA-LAATUVIINEISTÄ, JOIDEN VALMISTUKSEEN KÄYTETÄÄN RYPÄLEEN PURISTEMEHUA TAI RYPÄLEEN PURISTEMEHUN JA VIININ SEKOITUSTA**

(tämän asetuksen 38.1 artikla)

KREIKKA

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

ESPANJA

Väkevä tma-laatuviini	Yhteisön tai jäsenvaltion lainsäädännössä vahvistettu tuotteen kuvaus
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

ITALIA

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

B. LUETTELO VÄKEVISTÄ TMA-LAATUVIINEISTÄ, JOIHIN VOIDAAN LISÄTÄ ASETUKSEN (EY) N:O 1493/1999 LIITTEESSÄ V OLEVAN J KOHDAN 2 KOHDAN B ALAKOHDASSA TARKOITETTUA TUOTTEITA

(tämän asetuksen 38 artiklan 2 kohta)

- Luettelo väkevistä tma-laatuviineistä, joiden valmistukseen kuuluu sellaisen viinistä tai kuivatuista viinirypäleistä valmistetun alkoholin lisääminen, jonka alkoholipitoisuus on vähintään 95 tilavuusprosenttia ja enintään 96 tilavuusprosenttia**

(asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan J kohdan 2 kohdan b alakohdan ii alakohdan ensimmäinen luetelmakohta)

KREIKKA

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

ESPANJA

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

2. **Luettelo väkevistä tma-laatuviineistä, joiden valmistukseen kuuluu sellaisen viinistä tai rypäleen puristajäännöksestä saadun tislattun alkoholijuoman lisääminen, jonka alkoholipitoisuus on vähintään 52 tilavuusprosenttia ja enintään 86 tilavuusprosenttia**

(asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan J kohdan 2 kohdan b alakohdan ii alakohdan toinen luettelukohta)

KREIKKA

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

RANSKA

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

3. **Luettelo väkevistä tma-laatuviineistä, joiden valmistukseen kuuluu sellaisen viinistä tai kuivatuista viinirypäleistä valmistetun alkoholin lisääminen, jonka alkoholipitoisuus on vähintään 52 tilavuusprosenttia ja enintään 94,5 tilavuusprosenttia**

(asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan J kohdan 2 kohdan b alakohdan ii alakohdan kolmas luettelukohta)

KREIKKA

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

4. **Luettelo väkevistä tma-laatuviineistä, joiden valmistukseen kuuluu kuivatuista rypäleistä peräisin olevan osittain käyneen rypäleen puristemehun lisääminen**

(asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan J kohdan 2 kohdan b alakohdan iii alakohdan ensimmäinen luettelukohta)

ESPANJA

Väkevä tma-laatuviini	Yhteisön tai jäsenvaltion lainsäädännössä vahvistettu tuotteen kuvaus
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ITALIA

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

5. **Luettelo väkevistä tma-laatuviineistä, joiden valmistukseen kuuluu sellaisen tiivistetyn rypäleen puristemehun lisääminen, joka on saatu suoraan kuumentamalla ja joka vastaa tätä menettelyä lukuun ottamatta tiivistetyn rypäleen puristemehun määritelmää**

(asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan J kohdan 2 kohdan b alakohdan iii alakohdan toinen luettelukohta)

ESPANJA

Väkevä tma-laatuviini	Yhteisön tai jäsenvaltion lainsäädännössä vahvistettu tuotteen kuvaus
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

ITALIA

Marsala

6. **Luettelo väkevistä tma-laatuviineistä, joiden valmistukseen kuuluu tiivistetyn rypäleen puristemehun lisääminen**

(asetuksen (EY) N:o 1493/1999 liitteessä V olevan J kohdan 2 kohdan b alakohdan iii alakohdan kolmas luettelukohta)

ESPANJA

Väkevä tma-laatuviini	Yhteisön tai jäsenvaltion lainsäädännössä vahvistettu tuotteen kuvaus
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ITALIA

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.