

I

(Besluiten waarvan de publicatie voorwaarde is voor de toepassing)

VERORDENING (EG) Nr. 1622/2000 VAN DE COMMISSIE

van 24 juli 2000

tot vaststelling van uitvoeringsbepalingen van Verordening (EG) nr. 1493/1999 houdende een gemeenschappelijke ordening van de wijnmarkt, en tot instelling van een communautaire regeling inzake oenologische procédés en behandelingen

DE COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Gemeenschap,

Gelet op Verordening (EG) nr. 1493/1999 van de Raad van 17 mei 1999 houdende een gemeenschappelijke ordening van de wijnmarkt⁽¹⁾, inzonderheid op de artikelen 42, 44, 45, 46 en 80,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) In hoofdstuk I van titel V van Verordening (EG) nr. 1493/1999 en in verscheidene bijlagen bij die verordening worden algemene voorschriften vastgesteld inzake oenologische behandelingen en procédés en wordt voor het overige verwezen naar door de Commissie vast te stellen uitvoeringsbepalingen.
- (2) Tot de vaststelling van Verordening (EG) nr. 1493/1999 waren deze voorschriften over een groot aantal Gemeenschapsverordeningen versnipperd, zodat het zowel voor de marktdeelnemers in de Gemeenschap als voor met de toepassing van de Gemeenschapsvoorschriften belaste overheden dienstig is al deze voorschriften in een communautaire regeling inzake oenologische procédés en behandelingen samen te brengen en de desbetreffende verordeningen in te trekken, namelijk de Verordeningen van de Commissie (EEG) nr. 1618/70⁽²⁾, (EEG) nr. 1972/78⁽³⁾, laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EEG) nr. 45/80⁽⁴⁾, (EEG) nr. 2394/84⁽⁵⁾, laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EEG) nr. 2751/86⁽⁶⁾, (EEG) nr. 305/86⁽⁷⁾, (EEG) nr. 1888/86⁽⁸⁾, (EEG) nr. 2202/89⁽⁹⁾, (EEG)

nr. 2240/89⁽¹⁰⁾, (EEG) nr. 3220/90⁽¹¹⁾, laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1477/99⁽¹²⁾, (EEG) nr. 586/93⁽¹³⁾, laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 693/96⁽¹⁴⁾, (EG) nr. 3111/93⁽¹⁵⁾, laatstelijk gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 693/98⁽¹⁶⁾ en (EG) nr. 1128/96⁽¹⁷⁾.

- (3) In deze communautaire regeling moeten de geldende voorschriften worden opgenomen en op de nieuwe bepalingen van Verordening (EG) nr. 1493/1999 worden afgestemd. Daarnaast moeten de betrokken voorschriften worden aangepast om het geheel samenhangender en eenvoudiger te maken en om bepaalde leemten aan te vullen, zodat op dit gebied een sluitende Gemeenschapsregeling tot stand komt. Bovendien moeten bepaalde voorschriften gepreciseerd worden om de rechtszekerheid bij de toepassing ervan te vergroten.
- (4) Bovendien moeten ter vereenvoudiging van de betrokken regelgeving uitsluitend de door de Raad in Verordening (EG) nr. 1493/1999 uitdrukkelijk genoemde uitvoeringsbepalingen worden vastgesteld. Voor het overige moeten de uit de artikelen 28 en volgende van het Verdrag voortvloeiende voorschriften volstaan om het vrije verkeer van wijnbouwproducten, wat het oenologische aspect betreft, mogelijk te maken.
- (5) Daarnaast dient gepreciseerd te worden dat deze regeling bijzondere voorschriften op andere gebieden onverlet laat. Dergelijke bijzondere voorschriften kunnen met name in het kader van het levensmiddelenrecht van toepassing zijn of worden ingevoerd.

(1) PB L 179 van 14.7.1999, blz. 1.
(2) PB L 175 van 8.8.1970, blz. 17.
(3) PB L 226 van 17.8.1978, blz. 11.
(4) PB L 7 van 11.1.1980, blz. 12.
(5) PB L 224 van 21.8.1984, blz. 8.
(6) PB L 253 van 5.9.1986, blz. 11.
(7) PB L 38 van 13.2.1986, blz. 13.
(8) PB L 163 van 13.6.1986, blz. 19.
(9) PB L 209 van 21.7.1989, blz. 31.

(10) PB L 215 van 26.7.1989, blz. 16.
(11) PB L 308 van 8.11.1990, blz. 22.
(12) PB L 171 van 7.7.1999, blz. 6.
(13) PB L 61 van 13.3.1993, blz. 39.
(14) PB L 97 van 18.4.1996, blz. 17.
(15) PB L 278 van 11.11.1993, blz. 48.
(16) PB L 96 van 28.3.1998, blz. 17.
(17) PB L 150 van 25.6.1996, blz. 13.

- (6) Op grond van artikel 42, lid 5, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 mogen ook andere druiven dan die van rassen die in de overeenkomstig artikel 19 opgestelde indeling als wijndruivenras zijn ingedeeld, of daaruit verkregen producten, in de Gemeenschap worden gebruikt voor de bereiding van de in dat lid genoemde producten. De lijst van rassen waarvoor deze uitzondering geldt, moet worden opgesteld.
- (7) Op grond van bijlage V bij Verordening (EG) nr. 1493/1999 moet de lijst worden opgesteld van de in bepaalde gebieden voortgebrachte kwaliteitslikeurwijnen (v.l.q.p.r.d.) waarvoor specifieke productievoorschriften mogen worden toegepast. Om de producten gemakkelijker te kunnen identificeren en het intracommunautaire handelsverkeer te vergemakkelijken, moet de aanduiding van het product, zoals vastgesteld in de Gemeenschaps-wetgeving of eventueel in de nationale wetgeving, worden vermeld.
- (8) Op grond van bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 1493/1999 moeten ook de gebruikslimieten en -voorwaarden voor bepaalde stoffen worden vastgesteld.
- (9) Aan de hand van de nu beschikbare technische en wetenschappelijke gegevens over de toevoeging van lysozym, vooral over de kenmerken, uit een oogpunt van kwaliteit en volksgezondheid, van de hiermee behandelde wijn, is het niet mogelijk definitieve maximumdoses voor deze nieuwe behandeling vast te stellen. Daarom mag deze behandeling voorlopig niet worden toegestaan en moeten in het volgende wijnoogstjaar eerst aanvullende proefnemingen worden gedaan.
- (10) Op grond van artikel 44 van Verordening (EEG) nr. 337/79⁽¹⁾, zoals gewijzigd bij Verordening (EEG) nr. 3307/85⁽²⁾, is met ingang van 1 september 1986 het maximaal toegestane totale zwaveldioxidegehalte van wijn andere dan mousserende wijn, likeurwijn en een aantal kwaliteitswijnen, met 15 mg per liter verlaagd. Om bij de afzet van die wijn moeilijkheden als gevolg van deze wijziging in de productievoorschriften te voorkomen, werd toegestaan dat na deze datum wijn van oorsprong uit de Gemeenschap, met uitzondering van Portugal, die vóór die datum geproduceerd was, en gedurende een overgangperiode van één jaar na die datum wijn van oorsprong uit derde landen en uit Portugal, voor rechtstreekse menselijke consumptie werd aangeboden, wanneer het totale zwaveldioxidegehalte in overeenstemming was met de vóór 1 september 1986 geldende voorschriften van de Gemeenschap, en, in voorkomend geval, met de vóór die datum geldende Spaanse voorschriften. Deze maatregel moet worden verlengd, omdat er nog voorraden van die wijn kunnen zijn.
- (11) Krachtens de artikelen 12 en 16 van Verordening (EEG) nr. 358/79⁽³⁾ is met ingang van 1 september 1986 het maximaal toegestane totale zwaveldioxidegehalte van mousserende wijn, mousserende kwaliteitswijn en in bepaalde gebieden voortgebrachte mousserende kwaliteitswijn met 15 mg per liter verlaagd. Op grond van artikel 22, eerste alinea, van Verordening (EEG) nr. 358/79 mocht mousserende wijn van oorsprong uit de Gemeenschap, met uitzondering van Portugal, zolang de voorraad strekte, worden afgezet, voor zover deze bereid was overeenkomstig het bepaalde in Verordening (EEG) nr. 358/79 in de vóór 1 september 1986 geldende versie. Voor ingevoerde mousserende wijn en voor mousserende wijn van oorsprong uit Spanje en Portugal die vóór 1 september 1986 bereid is, moeten overgangsbepalingen worden vastgesteld om moeilijkheden bij de afzet van deze producten te voorkomen. Ook moet worden toegestaan dat deze producten gedurende een overgangperiode na die datum worden aangeboden, wanneer het totale zwaveldioxidegehalte ervan in overeenstemming is met de vóór 1 september 1986 geldende communautaire voorschriften.
- (12) In bijlage V, punt B.1, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 wordt het gehalte aan vluchtige zuren voor wijn vastgesteld. Voor bepaalde v.q.p.r.d.'s en bepaalde tafelwijnen met een geografische aanduiding of een totaal alcoholvolumgehalte van ten minste 13 %, kunnen echter uitzonderingen worden toegestaan. Een aantal wijnen uit Duitsland, Spanje, Frankrijk, Italië, Oostenrijk en het Verenigd Koninkrijk die tot deze categorieën behoren, hebben wegens de bijzondere bereidingsmethode en het hoge alcoholgehalte, een hoger gehalte aan vluchtige zuren dan in de genoemde bijlage V is bepaald. Voor die wijnen moet van punt B.1 van de genoemde bijlage V worden afgeweken, om hun verdere bereiding mogelijk te maken volgens de traditionele methoden waardoor zij hun kenmerkende eigenschappen verkrijgen.
- (13) Overeenkomstig bijlage V, punt D.3, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 moeten de wijngebieden worden aangegeven waar toevoeging van sacharose van oudsher geschiedt overeenkomstig de op 8 mei 1970 geldende wetgeving.
- (14) Door de beperkte schaal van de wijnbouw in het Groothertogdom Luxemburg kunnen de bevoegde instanties alle partijen wijn stelselmatig door middel van analyses controleren. Zolang deze toestand blijft bestaan, behoeft een voorgenomen verrijking niet te worden gemeld.

(1) PB L 54 van 5.3.1979, blz. 1.

(2) PB L 367 van 31.12.1985, blz. 39.

(3) PB L 54 van 5.3.1979, blz. 130.

- (15) Op grond van bijlage V, punt G.5, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 moet elke verrijking, aanzuring en ontzuring bij de bevoegde autoriteiten worden gemeld. Hetzelfde geldt voor de hoeveelheden suiker, geconcentreerde en gerectificeerde geconcentreerde druivenmost welke in het bezit zijn van de natuurlijke of rechtspersonen die deze bewerkingen uitvoeren. Deze meldingen hebben ten doel een controle op de betrokken bewerkingen mogelijk te maken. Het is derhalve noodzakelijk dat de meldingen worden gericht aan de bevoegde autoriteit van de lidstaat op het grondgebied waarvan de bewerking zal plaatsvinden, dat deze meldingen zo nauwkeurig mogelijk zijn en dat zij binnen een termijn die voor een doeltreffende controle geschikt is bij de bevoegde autoriteit binnenkomen wanneer het een verhoging van het alcoholgehalte betreft. Bij aanzuring of ontzuring is een controle achteraf voldoende. Om deze redenen en voor een vlottere administratie dient te worden toegestaan dat de meldingen, behalve de eerste van het wijn oogstjaar, in de vorm van een bijwerking van de regelmatig door de bevoegde autoriteit gecontroleerde registers geschieden.
- (16) In bijlage V, punt F.1, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 worden voorschriften voor het verzoeten van wijn vastgesteld. Deze voorschriften hebben met name betrekking op tafelwijn. Overeenkomstig bijlage VI, punt G.2, van die verordening gelden zij ook voor v.q.p.r.d.
- (17) Het verzoeten van wijn mag niet leiden tot een verrijking boven de in bijlage V, punt C, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 aangegeven grenzen. Met het oog daarop zijn bijzondere voorschriften vastgesteld in bijlage V, punt F.1, van die verordening. Bovendien zijn controlemaatregelen onontbeerlijk om de inachtneming van de betrokken voorschriften te waarborgen.
- (18) Met name met het oog op de doelmatigheid van de controles is het dienstig dat het verzoeten uitsluitend in het productiestadium of in een stadium dat zo dicht mogelijk bij dat van de productie ligt, wordt uitgevoerd. Derhalve moet het verzoeten tot het productie- en het groothandelsstadium worden beperkt.
- (19) De controle instantie moet van tevoren worden gewaarschuwd dat de bewerking zal plaatsvinden. Hiertoe dient te worden bepaald dat eenieder die van plan is wijn te verzoeten, de controle instantie daarvan middels een schriftelijke melding in kennis stelt. Er kan echter een soepeler regeling worden getroffen wanneer het verzoeten gewoonlijk of voortdurend door een bepaalde onderneming wordt verricht.
- (20) Deze melding heeft ten doel een controle op de betrokken bewerking mogelijk te maken. Derhalve moeten de meldingen worden gericht aan de bevoegde autoriteit van de lidstaat waar de bewerking plaatsvindt, moeten zij zo nauwkeurig mogelijk zijn en moeten zij vóór de bewerking in het bezit van de bevoegde instantie zijn.
- (21) Voor een doelmatige controle moeten de hoeveelheden druivenmost of geconcentreerde druivenmost die vóór het verzoeten in het bezit van de betrokkenen zijn, worden aangegeven. Deze aangifte heeft echter slechts waarde indien zij gekoppeld is aan de verplichting tot het voeren van een boekhouding van de ontvangen en afgeleverde hoeveelheden producten die voor de bewerking gebruikt worden.
- (22) Ter voorkoming van het gebruik van sacharose voor het verzoeten van likeurwijn dient te worden toegestaan dat hiervoor naast geconcentreerde druivenmost, ook gerectificeerde geconcentreerde druivenmost wordt gebruikt.
- (23) Versnijding is een algemeen gangbaar oenologisch procédé waarvoor, wegens de gevolgen die het kan hebben, regels moeten worden vastgesteld, met name om misbruik te voorkomen.
- (24) Het versnijden bestaat erin wijnen of most van verschillende herkomst of van verschillende categorieën te vermengen.
- (25) Voor wijnen en most uit eenzelfde wijnbouwgebied van de Gemeenschap of eenzelfde productiegebied van een derde land is de aanduiding van de geografische herkomst of van het wijnstokras van groot belang voor de handelswaarde van deze producten. Derhalve moet ook als versnijding worden beschouwd de vermenging van wijnen of van most van druiven uit eenzelfde gebied, maar uit verschillende geografische delen daarvan, alsmede de vermenging van wijnen of van most van druiven van verschillende wijnstokrassen of oogstjaren wanneer aanduidingen dienaangaande zijn opgenomen in de omschrijving van het uit deze bewerking verkregen product.
- (26) Op grond van artikel 42, lid 6, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 is het versnijden van witte tafelwijn met rode tafelwijn in principe verboden, maar van deze regel mag worden afgeweken in gebieden waar deze werkwijze van oudsher gebruikelijk is.
- (27) Met het oog op deze afwijking moeten bijzondere uitvoeringsbepalingen voor Spanje worden vastgesteld, waarbij rekening gehouden wordt met de structuur van de wijnbouw en het consumptiegedrag, dat slechts langzaam verandert.
- (28) Om de mogelijkheid tot versnijding van witte en rode tafelwijn te beperken tot dit land, waar deze afwijking moet worden toegestaan, moet gegarandeerd worden dat de door dit procédé verkregen wijn niet buiten Spanje verbruikt kan worden.
- (29) De lidstaten moet worden toegestaan voor een bepaalde duur en bij wijze van proef oenologische procédés of behandelingen toe te passen die niet vermeld zijn in Verordening (EG) nr. 1493/1999.

- (30) In artikel 46, lid 3, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 is het gebruik voorgeschreven van analysemethoden waarmee de samenstelling van de in artikel 1 van die verordening bedoelde producten kan worden bepaald en van voorschriften waardoor kan worden vastgesteld of deze producten behandelingen hebben ondergaan die in strijd zijn met de toegelaten oenologische procédés.
- (31) In bijlage VI, punt J.1, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 wordt een analytisch onderzoek voorgeschreven dat ten minste betrekking heeft op de waarden van de in punt J.3 van die bijlage opgesomde kenmerken-actoren van de betrokken v.q.p.r.d.
- (32) Om de gegevens op de documenten betreffende de producten te kunnen controleren, moeten uniforme analysemethoden worden vastgesteld zodat nauwkeurigere en vergelijkbare gegevens worden verkregen. Deze methoden moeten derhalve verplicht worden gesteld voor elke handelstransactie en elke controle. Met het oog op de controles en gezien de beperkte mogelijkheden van de handel moet echter nog voor een korte tijd de toepassing van een aantal gangbare werkwijzen worden toegestaan waarmee de verlangde relevante waarden snel en met voldoende zekerheid kunnen worden verkregen.
- (33) De communautaire analysemethoden in de wijnsector zijn vastgesteld bij Verordening (EEG) nr. 2676/90 van de Commissie⁽¹⁾. Wegens de deugdelijkheid van de daarin beschreven methoden moet deze verordening van kracht blijven, met uitzondering van de daarin beschreven gebruikelijke methoden die na verloop van tijd zullen wegvallen.
- (34) Overeenkomstig artikel 80 van Verordening (EG) nr. 1493/1999 kunnen maatregelen worden vastgesteld ter vergemakkelijking van de overgang naar de in die verordening vastgestelde regelingen. Van deze mogelijkheid moet gebruik worden gemaakt om te voorkomen dat marktdeelnemers die in het bezit zijn van belangrijke voorraden in die verordening bedoelde producten, aanzienlijke verliezen zouden leiden.
- (35) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Comité van beheer voor wijn,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Inhoud van de verordening

Onverminderd de algemene bepalingen op het gebied van het levensmiddelenrecht, zijn de voorschriften van de Gemeenschap inzake oenologische behandelingen en procédés die welke zijn vastgesteld in hoofdstuk I van titel V van Verordening (EG) nr. 1493/1999 en in de bijlagen bij die verordening, alsmede in deze regeling.

⁽¹⁾ PB L 272 van 3.10.1990, blz. 1.

Deze regeling omvat de uitvoeringsbepalingen van Verordening (EG) nr. 1493/1999 met name die betreffende de bij de wijnbereiding gebruikte producten (titel I) en de door de Gemeenschap toegelaten oenologische behandelingen en procédés (titels II en III).

TITEL I

VOORSCHRIFTEN VOOR BEPAALDE CATEGORIEËN DRUIVEN EN DRUIVENMOST

Artikel 2

Gebruik van druiven van bepaalde niet-toegelaten rassen

1. De bereiding van wijn uit druiven van rassen die uitsluitend als tafeldruivenras zijn ingedeeld, is verboden.
2. In afwijking van artikel 42, lid 5, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 mogen in de Gemeenschap druiven van de in bijlage I vermelde rassen worden gebruikt voor de bereiding van de in dat lid genoemde producten.

Artikel 3

Gebruik van bepaalde producten die niet het natuurlijke alcohol-volumegehalte bezitten voor de productie van mousserende wijn, mousserende wijn waaraan koolzuur is toegevoegd of parelwijn waaraan koolzuur is toegevoegd

De jaren waarin producten uit de wijnbouwzones A en B die wegens slechte weersomstandigheden niet het voor de betrokken wijnbouwzone vastgestelde minimumalcohol-volumegehalte bezitten, onder de in artikel 44, lid 3, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 bepaalde voorwaarden gebruikt mogen worden voor de productie van mousserende wijn, mousserende wijn waaraan koolzuur is toegevoegd of parelwijn waaraan koolzuur is toegevoegd, zijn vastgesteld in bijlage II.

Artikel 4

Gebruik van druivenmost van bepaalde druivenrassen voor de bereiding van aromatische mousserende kwaliteitswijn en aromatische v.m.q.p.r.d., alsmede afwijkingen daarvan

- (1) De lijst van druivenrassen waarvan de druivenmost of de gedeeltelijk gegiste druivenmost gebruikt moet worden voor de cuvée voor de bereiding van aromatische mousserende kwaliteitswijn en aromatische v.m.q.p.r.d. overeenkomstig bijlage V, punt I.3, onder a), en bijlage VI, K.10, onder a), van Verordening (EG) nr. 1493/1999 is opgenomen in bijlage III A.

(2) De in bijlage V, punt I.3, onder a), en bijlage VI, punt K.10, onder a), van Verordening (EG) nr. 1493/1999 bedoelde afwijkingen betreffende druivenrassen en producten voor de samenstelling van de cuvée zijn vastgesteld in bijlage III B.

TITEL II

OENOLOGISCHE PROCÉDÉS EN BEHANDELINGEN

HOOFDSTUK I

MAXIMA EN VOORWAARDEN VOOR HET GEBRUIK VAN BEPAALDE VOOR DE WIJNBEREIDING TOEGESTANE STOFFEN

Artikel 5

Grenswaarden voor het gebruik van bepaalde stoffen

De in bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 1493/1999 bepaalde stoffen die voor de wijnbereiding zijn toegestaan, mogen slechts binnen de in bijlage IV aangegeven grenswaarden worden gebruikt.

Artikel 6

Polyvinylpolypyrrolidon

Het gebruik van polyvinylpolypyrrolidon overeenkomstig bijlage IV, punt 1, onder p), en punt 3, onder y), van Verordening (EG) nr. 1493/1999 is slechts toegestaan wanneer de stof beantwoordt aan de voorschriften en zuiverheidseisen van bijlage V.

Artikel 7

Calciumtartraat

Het gebruik van calciumtartraat overeenkomstig bijlage IV, punt 3, onder v), van Verordening (EG) nr. 1493/1999 om het neerslaan van wijnsteen te bevorderen, is slechts toegestaan wanneer de stof beantwoordt aan de voorschriften van bijlage VI.

Artikel 8

Wijnsteenzuur

Het gebruik van wijnsteenzuur overeenkomstig bijlage IV, punt 3, onder m), en punt 3, onder l), van Verordening (EG) nr. 1493/1999 is slechts toegestaan voor producten:

- die verkregen zijn uit druiven van de wijnstokrassen Elbling en Riesling, en

— die verkregen zijn uit druiven die geoogst zijn in de onderstaande wijnbouwgebieden van het noordelijke gedeelte van wijnbouwzone A:

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

Artikel 9

Hars van Aleppo-pijnbomen

Het gebruik van hars van Aleppo-pijnbomen overeenkomstig bijlage IV, punt 1, onder n), van Verordening (EG) nr. 1493/1999 is slechts toegestaan ter verkrijging van „resina”-tafelwijn. Dit oenologische procédé mag uitsluitend worden toegepast:

- op het geografische grondgebied van Griekenland;
- op druivenmost die is verkregen uit druiven waarvan de rassen met het productie- en het wijnbereidingsgebied in de op 31 december 1980 geldende Griekse voorschriften zijn bepaald,
- door toevoeging van een hoeveelheid hars van ten hoogste 1 000 gram per hectoliter behandeld product, en vóór de gisting, of voor zover het effectieve alcohol-volumegehalte niet hoger is dan een derde van het totale alcohol-volumegehalte, gedurende de gisting.

Indien Griekenland voornemens, de in het tweede streepje genoemde voorschriften te wijzigen, stelt het de Commissie daarvan in kennis. Wanneer de Commissie niet binnen twee maanden na deze kennisgeving reageert, mag Griekenland de betrokken wijzigingen doorvoeren.

Artikel 10

Betaglucanase

Het gebruik van betaglucanase overeenkomstig bijlage IV, punt 1, onder j), en punt 3, onder m), van Verordening (EG) nr. 1493/1999 is slechts toegestaan wanneer deze stof beantwoordt aan de voorschriften van bijlage VII.

*Artikel 11***Melkzuurbacteriën**

Het gebruik van melkzuurbacteriën overeenkomstig bijlage IV, lid 1, onder q), en punt 3, onder z), van Verordening (EG) nr. 1493/1999 is slechts toegestaan wanneer zij beantwoorden aan de voorschriften van bijlage VIII.

*Artikel 12***Ionenwisselende harsen**

De ionenwisselende harsen die overeenkomstig bijlage IV, punt 2, onder h), van Verordening (EG) nr. 1493/1999 gebruikt mogen worden, zijn sulfonzuur- of ammoniumgroepen bevattende copolymeren van styreen of van divinylbenzeen. Zij moeten in overeenstemming zijn met de voorschriften van Richtlijn 89/109/EEG van de Raad van 21 december 1988 betreffende de onderlinge aanpassing van de wetgevingen der lidstaten inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in aanraking te komen⁽¹⁾ en met de communautaire en nationale voorschriften die ter uitvoering van deze richtlijn zijn vastgesteld. Bovendien mogen zij bij de controle aan de hand van de in bijlage IX beschreven analysemethode in ieder van de genoemde oplosmiddelen niet meer dan 1 mg/l organische stoffen afgeven. De regeneratie ervan moet worden verricht met stoffen die voor de bereiding van levensmiddelen zijn toegelaten.

Deze stoffen mogen slechts worden gebruikt onder toezicht van een oenoloog of een technicus en in installaties, erkend door de autoriteiten van de lidstaat waar de harsen worden gebruikt. Deze autoriteiten bepalen de taak en de verantwoordelijkheid van de erkende oenologen en technici.

*Artikel 13***Kaliumferrocyanide**

Het gebruik van kaliumferrocyanide overeenkomstig bijlage IV, lid 3, onder p), van Verordening (EG) nr. 1493/1999 is slechts toegestaan indien deze behandelingen worden uitgevoerd onder toezicht van een oenoloog of een technicus die is erkend door de bevoegde autoriteiten van de lidstaat waar deze behandeling plaatsvindt en wiens verantwoordelijkheid eventueel door de betrokken lidstaat nader is bepaald.

Na de behandeling met kaliumferrocyanide moeten in wijn sporen van ijzer aanwezig zijn.

Voor de controle op het gebruik van het in dit artikel bedoelde product gelden de door de lidstaten vastgestelde bepalingen.

⁽¹⁾ PB L 40 van 11.2.1989, blz. 38.

*Artikel 14***Calciumfitaat**

Het gebruik van calciumfitaat overeenkomstig bijlage IV, lid 3, onder p), van Verordening (EG) nr. 1493/1999 is slechts toegestaan indien de bedoelde behandelingen worden uitgevoerd onder toezicht van een oenoloog of een technicus die is erkend door de bevoegde autoriteiten van de lidstaat waar deze behandeling plaatsvindt en wiens verantwoordelijkheid eventueel door de betrokken lidstaat nader is bepaald.

Na de behandeling met calciumfitaat moeten in wijn sporen van ijzer aanwezig zijn.

Voor de controle op het gebruik van het in dit artikel bedoelde product gelden de door de lidstaten vastgestelde bepalingen.

*Artikel 15***DL-wijnsteenzuur**

Het gebruik van D-L-wijnsteenzuur overeenkomstig bijlage IV, lid 3, onder s), van Verordening (EG) nr. 1493/1999 is slechts toegestaan indien de bedoelde behandelingen worden uitgevoerd onder toezicht van een oenoloog of een technicus die is erkend door de bevoegde autoriteiten van de lidstaat waar deze behandeling plaatsvindt en wiens verantwoordelijkheid eventueel door de betrokken lidstaat nader is bepaald.

Voor de controle op het gebruik van het in dit artikel bedoelde product gelden de door de lidstaten vastgestelde bepalingen.

*Artikel 16***Behandeling door elektrolyse**

Behandeling door elektrolyse overeenkomstig bijlage IV, punt 4, onder b), van Verordening (EG) nr. 1493/1999 om de wijnsteen in wijn te stabiliseren, is slechts toegestaan wanneer deze plaatsvindt overeenkomstig de voorschriften van bijlage X. Dit procédé mag uitsluitend voor tafelwijn worden aangewend tot en met 31 juli 2001.

*Artikel 17***Urease**

Het gebruik van urease overeenkomstig bijlage IV, punt 4, onder c), van Verordening (EG) nr. 1493/1999 om het ureagehalte van de wijn te verlagen, is slechts toegestaan wanneer deze beantwoordt aan de voorschriften en zuiverheidseisen van bijlage XI.

*Artikel 18***Toevoer van zuurstof**

Voor de toevoer van zuurstof overeenkomstig bijlage IV, punt 4, onder a), van Verordening (EG) nr. 1493/1999 moet zuivere gasvormige zuurstof worden gebruikt.

HOOFDSTUK II

BIJZONDERE MAXIMA EN VOORWAARDEN*Artikel 19***Zwavedioxidegehalte**

1. De wijzigingen in de lijst van wijnen in bijlage V, punt A.2, bij Verordening (EG) nr. 1493/1999 zijn aangegeven in bijlage XII.

2. Voor rechtstreekse consumptie mogen, zolang de voorraad strekt, worden aangeboden:

- vóór 1 september 1986 geproduceerde wijn van oorsprong uit de Gemeenschap, behalve Portugal, andere dan mousserende wijn en likeurwijn, alsmede
- vóór 1 september 1987 in de Gemeenschap ingevoerde wijn van oorsprong uit derde landen en uit Portugal, andere dan mousserende wijn en likeurwijn,

waarvan het totale zwavedioxidegehalte wanneer hij voor rechtstreekse menselijke consumptie wordt aangeboden, niet hoger is dan:

- a) 175 milligram per liter voor rode wijn;
- b) 225 milligram per liter voor witte wijn en roséwijn;
- c) in afwijking van de punten a) en b) ten aanzien van wijn met een gehalte aan suikerresiduen, uitgedrukt in invertsuiker, van ten minste 5 gram per liter, 225 milligram per liter voor rode wijn en 275 milligram per liter voor witte wijn en roséwijn.

Bovendien mag, zolang de voorraad strekt, voor rechtstreekse menselijke consumptie in het land van productie en voor uitvoer naar derde landen worden aangeboden:

- vóór 1 september 1986 geproduceerde wijn van oorsprong uit Spanje, waarvan het totaalgehalte aan zwavedioxyde niet hoger ligt dan het bij de vóór die datum geldende Spaanse bepalingen vastgestelde gehalte;
- vóór 1 januari 1991 geproduceerde wijn van oorsprong uit Portugal, waarvan het totaalgehalte aan zwavedioxyde niet hoger ligt dan het bij de vóór die datum geldende Portugese bepalingen vastgestelde gehalte.

3. Zolang de voorraad strekt, mag vóór 1 september 1987 uit derde landen en uit Portugal in de Gemeenschap ingevoerde mousserende wijn voor rechtstreekse menselijke consumptie worden aangeboden, voor zover het totale zwavedioxidegehalte, al naar het geval, niet hoger is dan:

- 250 milligram per liter voor mousserende wijn;
- 200 milligram per liter voor mousserende kwaliteitswijn.

Bovendien mag, zolang de voorraad strekt, voor rechtstreekse menselijke consumptie in het land van productie en voor uitvoer naar derde landen worden aangeboden:

- vóór 1 september 1986 geproduceerde wijn van oorsprong uit Spanje, waarvan het totaalgehalte aan zwavedioxyde niet hoger ligt dan het bij de vóór die datum geldende Spaanse bepalingen vastgestelde gehalte;
- vóór 1 januari 1991 geproduceerde wijn van oorsprong uit Portugal, waarvan het totaalgehalte aan zwavedioxyde niet hoger ligt dan het bij de vóór die datum geldende Portugese bepalingen vastgestelde gehalte.

*Artikel 20***Gehalte aan vluchtige zuren**

De wijnen waarvoor overeenkomstig bijlage V, punt B.3, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 afwijkingen van het maximumgehalte aan vluchtige zuren worden vastgesteld, zijn vermeld in bijlage XIII.

*Artikel 21***Gebruik van calciumsulfaat in likeurwijn**

De in bijlage V, punt J.4, onder b), van Verordening (EG) nr. 1493/1999 bedoelde afwijkingen inzake het gebruik van calciumsulfaat mogen slechts de volgende Spaanse wijnen betreffen:

- a) „vino generoso”, zoals omschreven in bijlage VI, punt L.8, van Verordening (EG) nr. 1493/1999.
- b) „vino generoso de licor”, zoals omschreven in bijlage VI, punt L.11, van Verordening (EG) nr. 1493/1999.

TITEL II

Artikel 24

OENOLOGISCHE PROCÉDÉS

Verrijking van de cuvee van mousserende wijn

HOOFDSTUK I

VERRIJKING

Artikel 22

Toevoeging van sacharose

De wijnbouwgebieden waar overeenkomstig bijlage V, punt D.3, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 sacharose mag worden gebruikt, zijn:

- a) wijnbouwzone A,
- b) wijnbouwzone B,
- c) de wijnbouwzones C, met uitzondering van de wijngaarden in Italië, Griekenland, Spanje, Portugal en in de Franse departementen die onder de hoven van appel (cours d'appel) vallen van:
 - Aix-en-Provence,
 - Nîmes,
 - Montpellier,
 - Toulouse,
 - Agen,
 - Pau,
 - Bordeaux,
 - Bastia.

De Franse autoriteiten kunnen echter verrijking door toevoeging van droge suiker in de in de vorige alinea genoemde departementen uitzonderlijk toestaan. Frankrijk deelt de betrokken gevallen onverwijld aan de Commissie en de overige lidstaten mee.

Artikel 23

Verrijking ingevolge uitzonderlijk slechte weersomstandigheden

De jaren waarin volgens de procedure van artikel 75 van Verordening (EG) nr. 1493/1999 de in bijlage V, punt C.3, van die verordening bedoelde verhoging van het alcohol-volumegehalte wegens uitzonderlijk ongunstige weersomstandigheden overeenkomstig punt C.4 van die bijlage is toegestaan, zijn, in voorkomend geval, met wijnbouwzone, geografisch gebied en betrokken druivenrassen, in bijlage XIV vermeld.

Overeenkomstig bijlage V, punt H.4, en punt I.5, alsmede bijlage VI, punt K.11 van Verordening (EG) nr. 1493/1999 mag elke lidstaat de verrijking van de cuvee toestaan op de plaats waar de mousserende wijn wordt bereikt, op voorwaarde dat:

- a) geen enkel bestanddeel van de cuvée reeds verrijkt is;
- b) de betrokken bestanddelen uitsluitend afkomstig zijn van druiven die op het grondgebied van de lidstaat zijn geoogst;
- c) de verrijking in één bewerking geschiedt;
- d) de hiernavolgende maxima niet worden overschreden:
 - 3,5 % vol voor de cuvée die samengesteld is uit bestanddelen afkomstig uit wijnbouwzone A, op voorwaarde dat het natuurlijke alcohol-volumegehalte van ieder van deze bestanddelen minstens 5 % vol bedraagt.
 - 2,5 % vol voor de cuvée die samengesteld is uit bestanddelen afkomstig uit wijnbouwzone B, op voorwaarde dat het natuurlijke alcohol-volumegehalte van ieder van deze bestanddelen minstens 6 % vol bedraagt.
 - 2 % vol voor de cuvée die samengesteld is uit bestanddelen afkomstig uit de wijnbouwzones C I a), C I b), C II of C III, op voorwaarde dat het natuurlijke alcohol-volumegehalte van ieder van deze bestanddelen respectievelijk ten minste 7,5 % vol, 8 % vol, 8,5 % vol of 9 % vol bedraagt.

De bovengenoemde maxima doen geen afbreuk aan de toepassing van artikel 44, lid 3, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 op cuvées die bestemd zijn voor de bereiding van de in bijlage I, punt 15, van die verordening bedoelde mousserende wijn.

- e) de toegepaste methode bestaat in de toevoeging van sacharose, geconcentreerde druivenoogst of gerectificeerde geconcentreerde druivenoogst.

Artikel 25

Administratieve voorschriften voor verrijking

1. De in bijlage V, punt G.5, van Verordening (EEG) nr. 1493/1999 bedoelde melding van de bewerkingen tot verhoging van het alcoholgehalte wordt gedaan door de natuurlijke en de rechtspersonen die deze bewerkingen uitvoeren met inachtneming van termijnen en controlevoorschriften die worden vastgesteld door de bevoegde autoriteiten van de lidstaat waar de bewerking plaatsvindt.

2. De melding wordt schriftelijk gedaan en bevat de volgende gegevens:

- naam en adres van de declarant;
- de plaats waar de bewerking wordt uitgevoerd;
- datum en uur waarop de bewerking zal aanvangen;
- de omschrijving van het te behandelen product;
- het bij die bewerking aangewende procédé met opgave van de aard van het product dat daarbij zal worden gebruikt.

3. De lidstaten kunnen echter toestaan dat een voorafgaande melding die voor meerdere bewerkingen of voor een bepaalde periode geldt, aan de bevoegde autoriteit wordt gezonden. Een dergelijke melding wordt slechts toegestaan, wanneer de declarant een register bijhoudt waarin hij alle verrijkingbewerkingen overeenkomstig punt 6 en de in punt 2 bedoelde gegevens optekent.

4. De lidstaten bepalen de voorwaarden waaronder de declarant die wegens overmacht de bewerking waarop de melding betrekking heeft, niet tijdig kon uitvoeren, bij de bevoegde autoriteiten een nieuwe melding kan doen toekomen die de nodige controles mogelijk maakt.

Zij delen deze voorwaarden schriftelijk aan de Commissie mee.

5. De in lid 1 bedoelde melding is in het Groothertogdom Luxemburg niet vereist.

6. De gegevens over de bewerkingen tot verhoging van het alcoholgehalte worden onmiddellijk na het einde van de bewerking in de registers ingeschreven overeenkomstig de uitvoeringsbepalingen van artikel 70 van Verordening (EG) nr. 1493/1999.

Wanneer in een voorafgaande melding voor meerdere bewerkingen datum noch uur is aangegeven waarop de bewerking zal aanvangen, moet bovendien iedere bewerking vóór het begin ervan in het register worden ingeschreven.

HOOFDSTUK II

AANZURING EN ONTZURING

Artikel 26

Administratieve voorschriften voor aanzuring en ontzuring

1. De in bijlage V, punt G.5, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 bedoelde melding betreffende aanzuring en ontzuring wordt door de betrokkenen uiterlijk op de tweede dag na de eerste bewerking in een wijn oogstjaar gedaan. Zij geldt voor alle bewerkingen in het wijn oogstjaar.

2. De melding wordt schriftelijk gedaan en bevat volgende gegevens:

- naam en adres van de declarant;
- aard van de bewerking;
- de plaats waar de bewerking heeft plaatsgevonden.

3. De gegevens over elke aanzuring of ontzuring worden geregistreerd overeenkomstig de uitvoeringsbepalingen van artikel 70 van Verordening (EG) nr. 1493/1999.

HOOFDSTUK III

GEMEENSCHAPPELIJKE VOORSCHRIFTEN INZAKE VERRIJ- KING, AANZURING EN ONTZURING

Artikel 27

Aanzuring en verrijking van eenzelfde product

De gevallen waarin aanzuring en verrijking van eenzelfde product in de zin van bijlage I van Verordening (EG) nr. 1493/1999 toegestaan zijn overeenkomstig bijlage V, punt E.7, van die verordening, worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 75 van die verordening en zijn aangegeven in bijlage XV.

Artikel 28

Algemene voorwaarden voor verrijking, aanzuring en ontzuring van andere producten dan wijn

De in bijlage V, punt G.1, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 bedoelde bewerkingen moeten ineens worden uitgevoerd. Toch kunnen de lidstaten bepalen dat bepaalde bewerkingen in verschillende fasen mogen worden uitgevoerd, wanneer daardoor een betere vinificatie van de betrokken producten gegarandeerd wordt. In dat geval gelden de in bijlage V bij Verordening (EG) nr. 1493/1999 vastgestelde maxima voor de gehele betrokken bewerking.

Artikel 29

Afwijkende data voor verrijking, aanzuring en ontzuring

In afwijking van de in bijlage V, punt G.7, bij Verordening (EG) nr. 1493/1999 vastgestelde data mogen de verrijking, de aanzuring en de ontzuring worden uitgevoerd vóór de in bijlage XVI vermelde data.

HOOFDSTUK IV

VERZOETING

Artikel 30

Technische voorschriften voor verzoeting

Verzoeting van tafelwijn en v.q.p.r.d. is slechts in het productie- en het groothandelsstadium toegestaan.

Artikel 31

Administratieve voorschriften voor verzoeting

1. De natuurlijke of rechtspersonen die wijn verzoeten, moeten dit melden aan de bevoegde autoriteit van de lidstaat waar deze bewerking plaatsvindt.

2. De meldingen worden schriftelijk gedaan. Zij moeten minstens 48 uur vóór de dag waarop de bewerking plaatsvindt, bij de bevoegde autoriteit binnenkomen.

Wanneer een onderneming zich gewoonlijk of voortdurend met het verzoeten van wijn bezighoudt, kunnen de lidstaten echter toestaan dat een melding voor meerdere bewerkingen of voor een bepaalde periode aan de bevoegde autoriteit wordt gezonden. Een dergelijke melding wordt slechts toegestaan indien de onderneming een register bijhoudt waarin elke verzoeting en de in lid 3 bedoelde gegevens worden opgetekend.

3. De melding omvat de volgende gegevens:

a) bij verzoeting overeenkomstig het bepaalde in bijlage V, punt F.1, onder a), en in bijlage VI, punt G.2, van Verordening (EG) nr. 1493/1999:

- i) de hoeveelheid en het totale en het effectieve alcoholgehalte van de tafelwijn of v.q.p.r.d. die behandeld wordt;
- ii) de hoeveelheid en het totale en het effectieve alcoholgehalte van de toe te voegen druivenmost;
- iii) het totale en het effectieve alcoholgehalte van de tafelwijn of v.q.p.r.d. na verzoeting;

b) bij verzoeting overeenkomstig het bepaalde in bijlage V, punt F.1, onder b), en in bijlage VI, punt G.2, van Verordening (EG) nr. 1493/1999:

- i) de hoeveelheid en het totale en het effectieve alcoholgehalte van de te behandelen tafelwijn of v.q.p.r.d.;

ii) de hoeveelheid en het totale en het effectieve alcoholgehalte van de druivenmost of de hoeveelheid en de graad van concentratie van de geconcentreerde druivenmost die zal worden toegevoegd, naargelang van het geval;

iii) het totale en het effectieve alcoholgehalte van de tafelwijn of v.q.p.r.d. na verzoeting.

4. De in lid 1 bedoelde personen houden boek van de ontvangen en afgeleverde hoeveelheden en vermelden de hoeveelheden druivenmost of geconcentreerde druivenmost die zij voor het verzoeten in voorraad hebben.

Artikel 32

Verzoeting van ingevoerde wijn

Voor het verzoeten van de in bijlage V, punt F.3, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 bedoelde ingevoerde wijn gelden de voorschriften van de artikelen 30 en 31.

Artikel 33

Bijzondere bepalingen voor het verzoeten van likeurwijn

1. Verzoeting overeenkomstig bijlage V, punt J.6, onder a), tweede streepje, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 is toegestaan voor „vino generoso de licor” als bedoeld in bijlage VI, punt L.11, van Verordening (EG) nr. 1493/1999.

2. Verzoeting overeenkomstig bijlage V, punt J.6, onder a), van Verordening (EG) nr. 1493/1999 is toegestaan voor de v.l.q.p.r.d. „Madeira”.

HOOFDSTUK V

VERSNIJDING

Artikel 34

Begripsomschrijving

1. In de zin van artikel 46, lid 2, onder b), van Verordening (EG) nr. 1493/1999 wordt onder versnijding verstaan: de vermenging van wijnen of most uit:

- a) verschillende staten;
- b) verschillende in bijlage III bij Verordening (EEG) nr. 1493/1999 bedoelde wijnbouwzones van de Gemeenschap of verschillende productiegebieden van een derde land,

c) een zelfde wijnbouwzone van de Gemeenschap of een zelfde productiegebied van een derde land, maar van verschillende

- geografische herkomst,
- wijnstokrassen, of
- oogstjaren,

voor zover de aanduidingen met betrekking tot de in de vorige streepjes bedoelde bijzonderheden in de omschrijving van het betrokken product zijn vermeld of moeten worden vermeld, of

d) verschillende categorieën most of wijn.

2. Als verschillende categorieën most of wijn gelden:

- rode wijn, witte wijn, alsmede de most of de wijnen die een van deze wijncategorieën kunnen opleveren;
- tafelwijn en v.q.p.r.d., alsmede de most of de wijnen die een van deze wijncategorieën kunnen opleveren.

Voor de toepassing van dit lid wordt roséwijn beschouwd als rode wijn.

3. Niet als versnijding geldt:

- a) de toevoeging van geconcentreerde druivenmost of gerectificeerde geconcentreerde druivenmost aan het betrokken product om het natuurlijke alcoholgehalte ervan te verhogen;
- b) het verzoeten van:
 - tafelwijn;
 - v.q.p.r.d., wanneer het voor het verzoeten gebruikte product afkomstig is van het bepaalde gebied waarvan het de naam draagt, of gerectificeerde geconcentreerde druivenmost is;
- c) de bereiding van v.q.p.r.d. volgens een traditionele methode als bedoeld in bijlage VI, punt D.2, van Verordening (EG) nr. 1493/1999.

Artikel 35

Algemene bepalingen betreffende versnijding

1. Mogen niet worden versneden:

- tafelwijnen onderling, of
- wijnen die tot tafelwijn kunnen worden verwerkt, onderling of met tafelwijnen, of
- v.q.p.r.d.'s onderling,

indien een van de bestanddelen niet in overeenstemming is met het bepaalde in Verordening (EG) nr. 1493/1999 of in deze verordening.

2. Door het vermengen van verse druiven, druivenmost, gedeeltelijk gegiste druivenmost of jonge nog gistende wijn — indien een van de genoemde producten niet de vereiste kenmerken bezit voor het verkrijgen van wijn die tot tafelwijn kan worden verwerkt of van tafelwijn — met producten waardoor die wijnen wel kunnen worden verkregen of met tafelwijn, kan in geen geval wijn die tot tafelwijn kan worden verwerkt of tafelwijn worden verkregen.

3. Behoudens het bepaalde in de hierna volgende leden kan versneden wijn slechts dan tafelwijn zijn, indien hij is verkregen door het versnijden van tafelwijnen onderling of door het versnijden van tafelwijn met wijn die tot tafelwijn kan worden verwerkt, mits de wijn die tot tafelwijn kan worden verwerkt, een totaal natuurlijk alcohol-volumegehalte heeft van ten hoogste 17 % vol.

4. Onverminderd het bepaalde in artikel 44, lid 7, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 en in artikel 36 kan het versnijden van wijn die tot tafelwijn kan worden verwerkt, met:

- a) tafelwijn slechts tafelwijn opleveren indien deze bewerking plaatsvindt in de wijnbouwzone waar de wijn die tot tafelwijn kan worden verwerkt, is geproduceerd;
- b) andere wijn die tot tafelwijn kan worden verwerkt, slechts tafelwijn opleveren indien:
 - deze tweede wijn die tot tafelwijn kan worden verwerkt, in dezelfde wijnbouwzone is geproduceerd en
 - deze bewerking in dezelfde wijnbouwzone plaatsvindt.

5. Druivenmost of tafelwijn waarop het in bijlage IV, punt 1, onder n), van Verordening (EG) nr. 1493/1999 bedoelde oenologische procédé is toegepast, mag niet worden versneden met druivenmost of wijn die dit oenologische procédé niet heeft ondergaan.

Artikel 36

Bijzondere bepalingen voor het versnijden van witte met rode wijn in Spanje

1. Op grond van artikel 42, lid 6, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 is het versnijden van wijn die tot witte tafelwijn kan worden verwerkt, of van witte tafelwijn met wijn die tot rode tafelwijn kan worden verwerkt, of met rode tafelwijn tot en met 31 juli 2005 in Spanje toegestaan, voor zover het verkregen product de kenmerken van rode tafelwijn heeft.

2. Handel met andere lidstaten of in- en uitvoer naar deze landen van Spaanse rode en rosétafelwijn is alleen toegestaan, voor zover die wijn niet is verkregen door de in lid 1 genoemde versnijding.

3. Voor de toepassing van lid 2 garandeert de door Spanje aangewezen bevoegde instantie de oorsprong van de Spaanse rode en rosétafelwijnen door op het in artikel 70 van Verordening (EG) nr. 1493/1999 bedoelde document in het vak voor de officiële vermeldingen een stempel te zetten, voorafgegaan door de woorden „wijn die niet is verkregen door versnijding van witte met rode wijn”.

HOOFDSTUK VI

TOEVOEGING VAN ANDERE PRODUCTEN

Artikel 37

Toevoeging van distillaat aan likeurwijnen en bepaalde v.l.q.p.r.d.'s

De kenmerken van distillaat van wijn of van rozijnen en krenten die overeenkomstig bijlage V, punt J.2, onder a), i), tweede streepje, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 toegevoegd mogen worden aan likeurwijn en bepaalde v.l.q.-p.r.d.'s, zijn aangegeven in bijlage XVII.

Artikel 38

Toevoeging van andere producten aan en gebruik van druivenmost voor de bereiding van bepaalde v.l.q.p.r.d.'s

1. De lijst van v.l.q.p.r.d.'s die overeenkomstig bijlage V, punt J.1, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 met druivenmost of het mengsel van dit product met wijn worden bereid, is opgenomen in bijlage XVIII A.

2. De lijst van v.l.q.p.r.d.'s waaraan de in bijlage V, punt J.2, onder b), van Verordening (EG) nr. 1493/1999 bedoelde producten mogen worden toegevoegd, is opgenomen in bijlage XVIII B.

Artikel 39

Toevoeging van alcohol aan parelwijn

De toevoeging van alcohol aan parelwijn overeenkomstig artikel 42, lid 3, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 mag het totale alcohol-volumegehalte van parelwijn met niet meer dan 0,5 % vol. verhogen. Als alcohol mag uitsluitend dosagelikeur worden toegevoegd, voor zover het in de producerende lidstaat om een wettelijk toegestane methode gaat en de betrokken voorschriften aan de Commissie en de overige lidstaten zijn meegedeeld.

HOOFDSTUK VII

VOORSCHRIFTEN BETREFFENDE HET RIJPEN

Artikel 40

Rijping van bepaalde likeurwijnen

De v.l.q.p.r.d. „Madeira” mag rijpen in de omstandigheden als bedoeld in bijlage V, punt J.6, onder c), van Verordening (EG) nr. 1493/1999.

TITEL III

EXPERIMENTELE TOEPASSING VAN NIEUWE OENOLOGISCHE PROCÉDÉS

Artikel 41

Algemene voorschriften

1. Voor de in artikel 46, lid 2, onder f), van Verordening (EG) nr. 1493/1999 bedoelde experimenten kan iedere lidstaat voor een periode van ten hoogste drie jaar de toepassing van bepaalde niet in Verordening (EG) nr. 1493/1999 noch in deze verordening genoemde oenologische procédés of behandelingen toestaan, op voorwaarde dat:

- de betrokken procédés of behandelingen voldoen aan het bepaalde in artikel 42, lid 2, van Verordening (EG) nr. 1493/1999;
- de bij de procédés of behandelingen betrokken hoeveelheden niet groter zijn dan 50 000 hl per jaar en per experiment;
- de verkregen producten niet worden verzonden buiten de lidstaat waar het experiment heeft plaatsgevonden;
- de betrokken lidstaat de toelatingsvoorwaarden bij de aanvang van ieder experiment aan de Commissie en de overige lidstaten meedeelt.

Een experiment omvat een of meer bewerkingen in het kader van een welomschreven onderzoeksproject waarbij een gemeenschappelijke werkwijze gevolgd wordt.

2. Vóór afloop van de in lid 1 bedoelde periode zendt de betrokken lidstaat aan de Commissie een mededeling over het toegestane experiment. De Commissie stelt de overige lidstaten in kennis van de resultaten daarvan. Op grond van deze resultaten kan de lidstaat de Commissie in voorkomend geval verzoeken het experiment, eventueel voor grotere hoeveelheden dan bij het eerste experiment, gedurende een nieuwe periode van ten hoogste drie jaar te mogen voortzetten. De betrokken lidstaat legt een desbetreffend dossier voor ter staving van zijn verzoek.

3. De Commissie besluit over het in lid 2 bedoelde verzoek volgens de procedure van artikel 75 van Verordening (EG) nr. 1493/1999. Zij kan tegelijkertijd besluiten dat het experiment onder dezelfde voorwaarden in andere lidstaten mag worden voortgezet.

4. Na alle gegevens over het betrokken experiment verzameld te hebben, kan de Commissie na afloop van de in lid 1 of lid 2 genoemde periode een voorstel tot definitieve toelating van het oenologische procédé of de oenologische behandeling waarmee geëxperimenteerd is, aan de Raad voorleggen.

TITEL IV

SLOTBEPALINGEN

Artikel 42

Vóór 1 augustus 2000 geproduceerde wijn

De vóór 1 augustus 2000 geproduceerde wijn mag na deze datum voor rechtstreekse menselijke consumptie worden aangeboden of geleverd, indien hij voldoet aan de vóór die datum geldende communautaire of nationale voorschriften.

Artikel 43

Voorschriften in verband met de distillatie, het verkeer en de bestemming van producten die niet in overeenstemming zijn met Verordening (EG) nr. 1493/1999 of deze verordening

1. Producten die op grond van artikel 45, lid 1, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 niet voor rechtstreekse consumptie mogen worden aangeboden of geleverd, worden vernietigd. De lidstaten kunnen echter toestaan dat bepaalde producten, waarvan zij de kenmerken bepalen, in distilleerderijen, in azijnfabrieken of voor industriële doeleinden worden gebruikt.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 24 juli 2000.

2. Deze producten mogen door producenten en handelaren niet zonder wettige reden in hun bezit worden houden en alleen worden vervoerd naar een distilleerderij, een azijnfabriek of een bedrijf waar zij voor industriële doeleinden of voor de vervaardiging van industrieproducten worden aangewend, dan wel naar een verwijderingsinstallatie.

3. Om de identificatie van de in het vorige lid bedoelde wijn te vergemakkelijken, mogen de lidstaten er denaturerende stoffen of verkleistoffen aan laten toevoegen. Om gegronde redenen mogen zij ook de aanwending ervan voor de in de eerste alinea genoemde doeleinden verbieden en de producten laten verwijderen.

Artikel 44

Intrekking

1. De Verordeningen (EEG) nrs. 1618/70, 1972/78, 2394/84, 305/86, 1888/86, 2094/86, 2202/89, 2240/89, 3220/90, 586/93, 3111/93 en (EG) nr. 1128/96 worden ingetrokken.

2. Verordening (EEG) nr. 2676/90 is van toepassing voor de producten die onder Verordening (EG) nr. 1493/1999 vallen. Het bepaalde in hoofdstuk 1, punt 5, hoofdstuk 3, punt 5, hoofdstuk 5, punt 3.2, hoofdstuk 12, punt 3, hoofdstuk 16, punt 3, hoofdstuk 18, punt 3, hoofdstuk 23, punt 3, hoofdstuk 25, punt 2.3, hoofdstuk 26, punt 3, hoofdstuk 27, punt 3, hoofdstuk 30, punt 3, hoofdstuk 37, punt 3, hoofdstuk 40, punt 1.4, van de bijlage van Verordening (EEG) nr. 2676/90 wordt met ingang van 1 augustus 2001 geschrapt.

Artikel 45

Deze verordening treedt in werking op de zevende dag na die van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Gemeenschappen*.

Zij is van toepassing met ingang van 1 augustus 2000.

Voor de Commissie

Franz FISCHLER

Lid van de Commissie

BIJLAGE I

Lijst van wijnstokrassen waarvan de druiven in afwijking van het bepaalde in artikel 42, lid 5, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 voor de bereiding van de in dat lid genoemde producten mogen worden gebruikt

(artikel 2)

(p.m.)

—

BIJLAGE II

Jaren waarin producten uit de wijnbouwzones A en B die niet het bij Verordening (EG) nr. 1493/1999 vastgestelde minimumalcohol-volumegehalte bezitten, gebruikt mogen worden voor de productie van mousserende wijn, mousserende wijn waaraan koolzuur is toegevoegd of parelwijn waaraan koolzuur is toegevoegd

(artikel 3)

(p.m.)

—

BIJLAGE III

A. Lijst van wijnstokkrassen waarvan de druiven gebruikt mogen worden voor de samenstelling van de cuvée van aromatische mousserende kwaliteitswijn en aromatische v.m.q.p.r.d.*(artikel 4)*

Aleatico N

Ασύρτικο (Assyrtiko)

Bourboulenc B

Brachetto N

Clairette B

Colombard B

Freisa N

Gamay N

Gewürztraminer Rs

Girò N

Γλυκερύθρα (Glykerythra)

Huxelrebe

Macabeu B

Alle malvasia

Mauzac wit en rosé

Monica N

Μοσχοφιλερο (Moschofilero)

Müller-Thurgau B

Alle muskaatwijn

Parellada B

Perle B

Picpoul B

Poulsard

Prosecco

Ροδίτης (Roditis)

Scheurebe

Torbato

B. In bijlage V, punt I.3, onder a), en bijlage VI, punt K.10, onder a), van Verordening (EG) nr. 1493/1999 bedoelde afwijkingen betreffende de samenstelling van de cuvée van aromatische mousserende kwaliteitslijn en aromatische v.m.q.p.r.d.

In afwijking van bijlage VI, punt K.10, onder a), mag aromatische v.m.q.p.r.d. worden verkregen door voor de samenstelling van de cuvée wijn te gebruiken van druiven van het „Prosecco”-ras die geoogst zijn in de bepaalde gebieden met de oorsprongsbenaming Conegliano-Valdobbiadene of Montello e Colli Asolani.

BIJLAGE IV

Grenswaarden voor het gebruik van bepaalde stoffen

(artikel 5)

Hierna zijn de grenswaarden aangegeven voor het gebruik van de in bijlage IV bij Verordening (EG) nr. 1493/1999 genoemde stoffen in de daarin bedoelde gevallen:

Stof	Aanwending voor druiven, druivenmost, gedeeltelijk gegiste druivenmost, gedeeltelijk gegiste druivenmost van ingedroogde druiven, geconcentreerde druivenmost, alsmede voor jonge, nog gistende wijn	Aanwending voor gedeeltelijk gegiste druivenmost voor rechtstreekse menselijke consumptie in ongewijzigde staat, wijn die tot tafelwijn kan worden verwerkt, tafelwijn, mousserende wijn, mousserende waaraan koolzuurgas is toegevoegd, parelwijn, parelwijn waaraan koolzuurgas is toegevoegd, likeurwijn en v.q.p.r.d.
Bereiding van gistschillen	40 g/hl	40 g/hl
Kooldioxide ⁽¹⁾		maximumgehalte in de hiermee behandelde wijn: 2 g/l
L-ascorbinezuur ⁽¹⁾		150 mg/l
Citroenzuur ⁽¹⁾		eindgehalte in de hiermee behandelde wijn: 1 g/l
Metawijnsteenzuur		100 mg/l
Kopersulfaat		1 g/hl, op voorwaarde dat het kopergehalte van het hiermee behandelde product niet hoger is dan 1 mg/l
Kool voor oenologisch gebruik	100 g droog product per hl	100 g droog product per hl
Voedingszouten, diamoniumfosfaat of ammoniumsulfaat	0,3 g/l (uitgedrukt in zout) ⁽²⁾	0,3 g/l (uitgedrukt in zout), voor de bereiding van mousserende wijn
Ammoniumsulfiet of ammoniumbisulfiet	0,2 g/l (uitgedrukt in zout) ⁽²⁾	
Groefactoren, thiamine in de vorm van thiamine-chloorhydraat	0,6 mg/l (uitgedrukt in thiamine)	0,6 mg/l (uitgedrukt in thiamine), voor de bereiding van mousserende wijn
Polyvinylpolypyrrolidone	80 g/hl	80 g/hl
Calciumtartraat		200 g/hl
Calciumfitaat		8 g/hl

⁽¹⁾ De zuiverheidseisen voor dit product zijn die welke zijn vastgesteld in Richtlijn 96/77/EG van de Commissie van 2 december 1996 tot vaststelling van specifieke zuiverheidseisen voor levensmiddelenadditieven met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen (PB L 339 van 30.12.1996, blz. 1), gewijzigd bij Richtlijn 98/86/EG (PB L 334 van 9.12.1998, blz. 1).

⁽²⁾ Deze producten kunnen ook samen worden gebruikt binnen een totale grenswaarde van 0,3 g/l, onverminderd de genoemde grenswaarde van 0,2 g/l.

BIJLAGE V

Voorschriften en zuiverheidseisen voor polyvinylpyrrolidon*(artikel 6)*

Polyvinylpyrrolidon (PVPP) mag worden gebruikt op grond van bijlage IV, punt 1, onder p), en punt 3), onder y), van Verordening (EEG) nr. 1493/1999 is een polymeer van [1-(2-oxo-1-pyrrolidinylolefin)] met een onregelmatige netwerkstructuur.

Het wordt gemaakt door polymerisatie van N-vinyl-2-pyrrolidon in aanwezigheid van caustische soda of N,N'-divinylimidazolidon als katalysator.

KENMERKEN

Licht poeder, wit of roomwit.

Onoplosbaar in water en in organische oplosmiddelen.

Onoplosbaar in sterke mineralen en in basen.

TESTEN**1. DROOGVERLIES**

Minder dan 5 % onder de volgende omstandigheden:

Breng 2 g PVPP in een schaalje van kwarts van 70 mm doorsnede; droog het gedurende zes uur in een stoof bij 100-105 °C. Laat in een exsiccator afkoelen en weeg.

Opmerking:

Alle onderstaande grenswaarden zijn betrokken op het droge product.

2. ASREST

Gewicht van de asrest minder dan 0,5 % onder de volgende omstandigheden:

Verbrand het residu van test 1 snel zonder hogere temperatuur dan 500-550 °C, en weeg.

3. ARSENICUM

Minder dan 2 ppm onder de volgende omstandigheden:

Voorbereiding van het te onderzoeken product:

Breng 0,5 g PVPP in een rondbodemkolf van borosilicaatglas, die op een ring staat met de hals enigszins scheef. Voeg 5 ml zuiver zwavelzuur (p.a.) toe en 10 ml zuiver salpeterzuur (p.a.) en verwarm geleidelijk. Voeg wanneer het mengsel bruin wordt een kleine hoeveelheid salpeterzuur toe onder voortdurende verhitting; herhaal dit totdat de vloeistof kleurloos blijft en de kolf gevuld raakt met een witte nevel van SO₃. Laat afkoelen, voeg 10 ml water toe en verhit opnieuw om nitreuze dampen te verdrijven tot de nevel wit is. Deze behandeling wordt een keer herhaald; laat de inhoud na een derde keer even koken, koel af en breng de vloeistof met water op 40 ml.

Reagentia (p.a.)

- 1) *Geconcentreerde arseenoplossing (100 mg arsenicum per liter):*

Weeg precies 0,132 g arsenigzuur-anhydride af dat vooraf bij 100 °C is gedroogd, en breng de stof in een konische kolf van 500 ml. Voeg 3 ml natronloog en 20 ml water toe. Schud tot het is opgelost. Neutraliseer deze arseenhoudende vloeistof met 15 ml tot 10 % (m/m) verdund zwavelzuur, en voeg verzadigd bronwater (p.a.) toe tot de gele kleur van vrij broom blijft bestaan (in theorie 7 ml). Breng het aan de kook om overmaat broom te verwijderen, breng het over in een maatkolf van 1 000 ml en vul tot de streep aan met gedestilleerd water.

- 2) *Verdunde arseenoplossing (1 mg arsenicum per liter):*

Meng:

geconcentreerde arseenoplossing met 100 mg arsenicum per liter 10 ml

gedestilleerd water 1 000 ml

1 ml van deze oplossing bevat 1/1 000 milligram arsenicum.

- 3) *Watten met loodacetaat:*

Dompel hydrofiele watten in een oplossing van 5 % (m/v) loodacetaat, waaraan azijnzuur van 1 % is toegevoegd. Laat de watten uitdruipen en aan de lucht drogen. Bewaar ze in een goed gesloten fles.

- 4) *Hydrofiele watten die in een stoof bij 100 °C zijn gedroogd:*

Bewaar deze in een goed gesloten fles.

- 5) *Kwikkbromidepapier:*

Breng in een rechthoekig cuvet een alcoholische oplossing van 5 % kwikkbromide. Dompel in deze oplossing wit filtreerpapier van 80 g per vierkante meter onder; de stukken hebben een afmeting van 15 × 22 cm en zijn in tweeën gevouwen. Laat het papier uitdruipen en in het donker drogen, hangend over een draad, die niet van metaal mag zijn. Verwijder 1 cm langs de vouw en de slechte randen. Knip het papier in vierkanten van 15 × 15 mm; bewaar ze in een goed gesloten fles, die met zwart papier is bekleed.

- 6) *Oplossing van tinchloride:*

Laat bij kamertemperatuur 20 g zuiver tin (pro analyse) in korrelvorm oplossen in 100 ml zoutzuur, $d = 1,19$. Bewaar de oplossing met nog metallisch tin erin onder uitsluiting van lucht in een fles met een ventieldop.

- 7) *Kaliumjodide-oplossing:*

Kaliumjodide 10 g

Water 100 ml

- 8) *Salpeterzuur (p.a.) voor onderzoek naar arsenicum:*

Zuur met een dichtheid van 1,38 bij 20 °C, dat 61,5 tot 66,5 % salpeterzuur HNO_3 bevat. Het mag geen met dithizon aantoonbaar lood bevatten, en niet meer dan 1 miljoenste aan chloride, 2 miljoenste aan sulfaat, 2 miljoenste aan orthofosfaat, en 1 honderdmiljoenste aan arsenicum.

9) *Zwavelzuur voor onderzoek naar arsenicum (p.a.):*

Zuur met een dichtheid van 1,831 tot 1,835 bij 20 °C met minimaal 95 % zwavelzuur H_2SO_4 . Het mag niet meer dan 0,0005 % vaste resten bevatten. Het mag niet meer bevatten dan 2 miljoenste aan zware metalen, 1 miljoenste aan ijzer, 1 miljoenste aan chloride, 1 miljoenste aan nitraat, 5 miljoenste aan ammonium, 2 honderdmiljoenste aan arsenicum.

10) *Verdunde zwavelzuuroplossing van 20 % (v/v): (36 g H_2SO_4 per 100 ml)*

Meng:

zuiver zwavelzuur (p.a.)	200 ml
gedestilleerd water	1 000 ml

11) *Geplatineerd zink:*

Zuiver zink, vrij van arsenicum, in korrel- of staafvorm. Platineer het zink door het in een bekglas te doen en het te bedekken met een platinachloride-oplossing van 1 op 20 000. Was het zink, nadat het twee uur in contact is geweest met de oplossing, met gedestilleerd water, laat het geplatineerde zink op verscheidene lagen vloeipapier uitlekken, droog het en doe het in een droge fles.

Nagegaan moet worden dat 5 g van dit zink, wanneer het in onderstaand apparaat wordt gebracht met 4,5 ml zuiver zwavelzuur, tot 40 ml aangevuld met water, waaraan verder toegevoegd zijn twee druppels tinchloride en 5 ml van de 10 % kaliumjodide-oplossing, na ten minste twee uur geen enkele vlek geeft op het kwikbromidepapier. Ook moet nagegaan worden dat bij toepassing van 1 mg arsenicum op de hierboven aangegeven wijze een duidelijke vlek optreedt.

Beschrijving van het apparaat:

Gebruik een kolf van 90 tot 100 ml met een glazen stop erop, die van een glazen buis met een inwendige diameter van 6 mm en een lengte van 90 mm is voorzien. De onderkant van deze buis is uitgetrokken en aan de zijkant voorzien van een opening (voorziening tegen spatten). De bovenkant eindigt in een geslepen plat vlak, haaks op de as van de buis. Een andere glazen buis met dezelfde binnendiameter en 30 mm lengte, eindigend in eenzelfde geslepen plat vlak als de vorige, kan erop worden vastgezet met twee spiraalveren of elastieken (zie figuur).

Werkwijze:

Breng in de afvoerbuis ter hoogte van A een pluk droge hydrofiele watten, en vervolgens een pluk watten met loodacetaat.

Breng een kwikbromidepapiertje tussen de beide delen van de afvoerbuis ter hoogte van B en maak beide delen van de buis weer aan elkaar vast.

Breng in de kolf 40 ml zwavelzuuroplossing, twee druppels tin (II) chloride-oplossing en 5 ml kaliumjodide-oplossing. Wacht 15 minuten. Voeg 5 g geplatineerd zink toe en sluit de kolf onmiddellijk met de vooraf gereedgemaakte buis.

Laat de gasontwikkeling doorgaan tot deze stopt (ten minste twee uur). Haal het apparaat uit elkaar, dompel het kwikbromidepapiertje gedurende een half uur in 10 ml kaliumjodide-oplossing en schud af en toe; spoel rijkelijk en laat het drogen.

Men mag geen bruine of gele vlek kunnen zien, of deze moet bleker zijn dan die welke men krijgt in een paralleltest met 1 ml arsenicumoplossing van 1 mg per milliliter, waaraan toegevoegd worden 4,5 ml zuiver zwavelzuur, aangevuld tot 40 ml met water, en verder twee druppels tinchloride en 5 ml kaliumjodide-oplossing van 10 %.

4. ZWARE METALEN

Minder dan 20 ppm, uitgedrukt als lood, onder de volgende omstandigheden:

Los de asrest na weging op in 1 ml zuiver zoutzuur en 10 ml gedestilleerd water. Verwarm om het oplossen op gang te brengen. Vul aan tot 20 ml met gedestilleerd water. 1 ml van deze oplossing bevat de mineraalrest van 0,10 g PVPP.

10 ml van de asoplossing wordt in een reageerbuis van 160 × 16 gebracht met 2 ml van een zuivere natriumfluoride-oplossing van 4 %, 0,5 ml zuivere ammoniak, 3 ml water, 0,5 ml zuiver azijnzuur en 2 ml van een verzadigde waterige oplossing van waterstofsulfide.

Er mag geen enkel neerslag ontstaan. Indien een bruine verkleuring optreedt, moet deze minder zijn dan in de volgende controleproef:

Breng in een reageerbuis van 160 × 16 2 ml van een oplossing die 0,01 g lood (Pb) in 1 l bevat (10 mg Pb per liter), 15 ml water, 0,5 ml natriumfluoride van 4 % (m/v), 0,5 ml zuiver azijnzuur en 2 ml van een verzadigde waterige oplossing van waterstofsulfide. Deze buis bevat 20 µg lood.

Opmerking:

In deze concentratie slaat loodsulfide alleen in een milieu met azijnzuur neer; een neerslag ervan zou kunnen worden verkregen met slechts 0,05 ml zoutzuur per 15 ml, maar die concentratie is in de praktijk te klein om goed in te stellen.

Door de 0,5 ml azijnzuur te vervangen door 0,5 ml zoutzuur worden slechts koper, kwik, enz. neergeslagen.

Eventueel aanwezig ijzer, meestal als ijzer (III), oxideert waterstofsulfide, waardoor een zwavelneerslag ontstaat dat het colloïdale neerslag van loodsulfide maskeert. Door complexering met 0,5 ml natriumfluoride oxideert het ijzerwaterstofsulfide makkelijker.

Deze hoeveelheid is voldoende om 1 mg ijzer (III) te complexeren. Vergroot de hoeveelheid natriumfluoride als er meer ijzer is.

Bij producten met calcium moet na toevoeging van fluoride gefiltreerd worden.

5. STIKSTOF TOTAAL

Van 11 tot 12,8 % onder de volgende omstandigheden:

Apparaat:

A. Het apparaat bestaat uit:

- 1) Een rondbodemkolf A van 1 l uit borosilicaatglas, die dient om stoom te produceren en die is voorzien van een vultrechter met kraan. Hij kan worden verwarmd met een gas- of elektrische kookplaat.
- 2) Een allonge C, die dient om de uit waskolf B komende gestripte vloeistof op te vangen.
- 3) Een waskolf B met scheve hals; de toevoerbuis moet tot onder in de kolf leiden. De afvoerbuis is voorzien van een spatbol, die het bovendee van de waskolf vormt. Een trechter E met kraan dient voor het inbrengen van de te behandelen vloeistof en van loog.
- 4) Een verticale koeler van 30 tot 40 cm lang, met aan het eind een bol met een dunne tuit.
- 5) Een konische kolf van 250 ml om het destillaat op te vangen.

B. Eivormige mineralisatiekolf, van 300 ml, met lange hals.

Benodigde stoffen

Zuiver zwavelzuur,

Mineralisatiekatalysator,

Natronloog van 30 % (m/m),

Zuivere boorzuoroplossing van 40 % (m/v),

Zoutzuoroplossing 0,1 N,

Mengindicator met broomcresolgroen en methylrood.

De kolf voor het produceren van stoom moet gevuld worden met water dat is aangezuurd met 1/1 000 zwavelzuur. Deze oplossing dient men voor elke behandeling te laten koken met aftapkraan P open om CO₂ te verdrijven.

Werkwijze

Breng in een mineralisatiekolf een nauwkeurig gewogen hoeveelheid van ongeveer 0,20 g PVPP. Voeg 2 g mineralisatiekatalysator en 15 ml zuiver zwavelzuur toe.

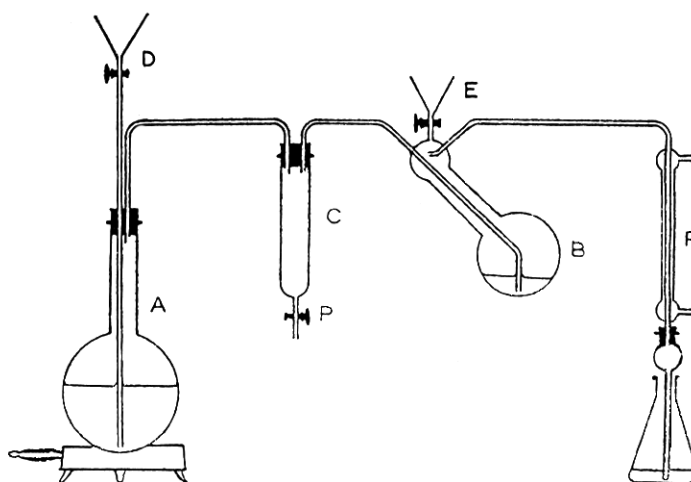
Houd de hals van de kolf scheef en verhit deze boven een open vlam tot de oplossing kleurloos is en de wanden van de kolf vrij zijn van verkoolde producten.

Verdun na afkoelen met 50 ml water en koel weer af; breng deze vloeistof in de waskolf B via trechter E; voeg vervolgens 40 tot 50 ml natronloog van 30 % toe, zodat de vloeistof basisch wordt en de ammoniak met de damp wordt meegevoerd, waarbij het destillaat wordt opgevangen in 5 ml boorzuoroplossing die van tevoren met 10 ml water in de konische opvangkolf is gedaan; het einde van de buis moet tot in de vloeistof steken. Voeg 1 of 2 druppels mengindicator toe en vang 70 tot 100 ml destillaat op.

Titreer het destillaat met de 0,1 N zoutzuoroplossing tot de indicator naar violet-rose omslaat.

1 ml 0,1 N zoutzuoroplossing komt overeen met 1,4 g stikstof.

Apparaat voor de destillatie van ammoniak in een stroom waterdamp (naar Parnas en Wagner)



(De kranen P en E kunnen worden vervangen door een kunststofslang met klem.)

6. OPLOSBAARHEID IN WATERIG MILIEU

Minder dan 0,5 % onder de volgende omstandigheden:

Breng 10 g PVPP in een kolf van 200 ml met 100 ml gedestilleerd water. Schud, en laat gedurende 24 uur inwerken. Filtreer op een vlak filter met een porositeit van 2,5 m, en daarna op een vlak filter van 0,8 m. Het residu na droogdampen van het filtraat op een waterbad moet minder zijn dan 50 mg.

7. OPLOSBAARHEID IN ZUUR EN ALCOHOLISCH MILIEU

Minder dan 1 % onder de volgende omstandigheden:

Breng 1 g PVPP in een kolf met 500 ml water van het volgende mengsel:

Azijnzuur	3 g
Ethanol	10 ml
Water	100 ml.

Laat gedurende 24 uur inwerken. Filtreer op een vlak filter met een porositeit van 2,5 m, en daarna op een vlak filter van 0,8 m. Concentreer het filtraat op een waterbad. Damp het op een waterbad droog in een getarreerd kwartsschaaltje van 70 mm doorsnede. Het na verdamping achtergebleven residu moet minder zijn dan 10 mg, na correctie voor het eventueel bij indamping van 500 ml azijnzuur-alcoholmengsel achterblijvende residu.

8. WERKZAAMHEID VAN PVPP VOOR DE ABSORPTIE VAN FENOLISCHE VERBINDINGEN

De activiteit in %, bepaald onder de volgende omstandigheden, moet gelijk aan of groter zijn dan 30 %.

A. Reagentia

- 1) Natriumhydroxide-oplossing 0,1 N
- 2) Salicylzuuroplossing 0,1 N

(13,81 g salicylzuur wordt opgelost in 500 ml methanol en verdund in 1 l water).

B. Werkwijze

- 1) Weeg 2-3 gram PVPP af in een erlenmeyer van 250 ml en noteer het gewicht W op 0,001 gram nauwkeurig.
- 2) Bereken de droge stof van het monster (percentage vaste stof) en noteer P in % in één decimaal.
- 3) Voeg de salicylzuuroplossing van 0,1 N toe volgens de formule:
$$43 \times W \times P = \text{ml toe te voegen oplossing.}$$
- 4) Sluit de kolf en schud gedurende vijf minuten.
- 5) Schenk het mengsel bij 25 °C op een filter in een trechter op een Buchner-opzet aan een kolf van 350 ml; handhaaf het vacuüm tot voldoende filtraat verkregen is om er 50 ml uit te halen (het filtraat moet helder zijn).
- 6) Pipetteer ml filtraat en breng het in een erlenmeyer van 250 ml.
- 7) Bepaal met een 0,1 N natriumhydroxide-oplossing het neutralisatiepunt ten opzichte van fenoltaleïne en noteer het volume V_s .
- 8) Titreer 50 ml van een salicylzuuroplossing (blanco) op dezelfde manier, en noteer het volume V_b .

C. Berekening

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

Opmerking:

Alle grenswaarden in de punten 2 tot en met 8 zijn betrokken op het droge product.

9. VRIJ N-VINYLPYRROLIDON — NIET MEER DAN 0,1 %

Methode

Suspender 4,0 g monster in 30 ml water, roer 15 minuten, en schenk de suspensie door een filter van gesinterd glas van 9 tot 15 mm (type G 4) in een konische kolf van 250 ml. Was het residu met 100 ml water, voeg 500 mg natriumacetaat toe aan het samengevoegde filtraat en titreer met een jodiumoplossing van 0,1 N tot de kleur van jodium niet meer verdwijnt. Voeg nog eens 3 ml 0,1 N jodiumoplossing toe, laat het tien minuten staan en zet de overmaat jodium om met 0,1 N natriumhyposulfit; voeg 3 ml amidon SE (testvloeistof) toe tot in de buurt van het omslagpunt. Ga door met toevoegen tot de oplossing kleurloos is. Het verbruik van jodium mag niet meer zijn dan 0,72 ml, wat overeenkomt met ten hoogste 0,1 % vinylpyrrolidon.

10. VRIJ N,N'-DIVINYLMIDAZOL — NIET MEER DAN 2 MG PER KG

Principe

Bepaling door gaschromatografie op een capillaire kolom van het transport in een oplosmiddel (aceton) van vrij N,N'-divinylimidazolidine uit niet-oplosbaar PVP.

Interne standaardoplossing

Los 100 mg nitrilheptaanzuur, op 0,1 mg precies afgewogen, op in 500 ml aceton.

Bereiding van het monster

Weeg 2 tot 2,5 polymeer op 0,2 mg precies af en breng dit in een erlenmeyer van 50 ml. Voeg met een pipet 5 ml interne standaardoplossing toe en daarna 20 ml aceton. Schud het mengsel gedurende vier uur, laat het daarna ten minste 15 uur rustig staan om te stabiliseren en onderzoek de bovenstaande vloeistof op een gaschromatograaf.

Ijkoplossing

Weeg 25 mg N,N'-divinylimidazolidine op 0,2 mg precies af en breng dit in een kolf; vul met aceton aan tot 100 ml. Breng met een pipet 2,0 ml van deze oplossing over in een andere maatkolf van 50 ml en vul met aceton aan tot 50 ml. Breng 2 ml van deze oplossing over in een andere kolf, voeg 5 ml van de interne standaardoplossing (zie hierboven) toe en vul met aceton aan tot 25 ml.

Omstandigheden voor de gaschromatografie

- Kolom: „DB-Wax” (gesmolten kwarts) capillair (Carbowax, gecrosslinkt — 20 M), lengte 30 m, diameter inwendig 0,25 mm, filmdikte 0,5 µm.
- Temperatuurprogramma voor de kolom: 140 tot 240 °C, 4° per minuut
- Injectiesysteem: met splitter, 220 °C.
Effluent splitter 30 mm
- Detector: vlamionisatie-detector (optimaal ingesteld overeenkomstig de aanwijzingen van de fabrikant), 250 °C
- Dragergas: helium, 1 bar (overdruk)
- Ingespoten hoeveelheid: 1 µl van de bovenstaande vloeistof van monster of ijkoplossing.

Werkwijze

Bepaal een betrouwbare ijkfactor voor de specifieke analyseomstandigheden door middel van herhaalde insputtingen van de ijkoplossing. Onderzoek het monster. Het gehalte aan N,N'-divinylimidazolidine in het niet-oplosbare PVP mag niet meer dan 0,1 % bedragen.

Berekening van de ijkfactor

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

W_D = hoeveelheid gebruikt N,N'-divinylimidazolidine (mg)

W_{St} = hoeveelheid interne standaard (mg)

A_{St} = piekoppervlak voor de interne standaard

A_D = piekoppervlak voor N,N'-divinylimidazolidine.

Berekening van het gehalte aan N,N'-divinylimidazolidine

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

C_D = concentratie N,N'-divinylimidazolidine (mg/kg)

f = ijkfactor

A_D = piekoppervlak voor N,N'-divinylimidazolidine

W_{St} = hoeveelheid interne standaard die aan het monster is toegevoegd
(mg)

A_{St} = piekoppervlak voor de interne standaard

W_S = hoeveelheid gebruikt monster (g).

BIJLAGE VI

Voorschriften voor calciumtartraat*(artikel 7)*

TOEPASSINGSGBIED

Calciumtartraat wordt als hulpstof aan wijn toegevoegd om de neerslag van wijnsteen te bevorderen en om de wijnsteen in wijn te stabiliseren door de eindconcentratie aan kaliumhydrogeentartraat en calciumtartraat in de wijn te verminderen.

VOORSCHRIFTEN

- De maximumdosis is vastgesteld in bijlage IV.
 - De toevoeging van calciumtartraat gaat gepaard met het schudden en een geforceerde koeling van de wijn, waarna de kristallen die zich gevormd hebben door middel van een fysisch procédé afgescheiden worden.
-

BIJLAGE VII

Voorschriften voor betaglucanase

(artikel 10)

1. Internationale code van betaglucanase: E.C. 3-2-1-58
2. Betaglucaanhydrolase (die het glucaan van *Botrytis cinerea* afbreekt)
3. Oorsprong: *Trichoderma harzianum*
4. Toepassingsgebied: afbraak van betaglucanen in wijn, met name die welke afkomstig zijn van druiven met botrytis
5. Maximale gebruiks dosis: per hectoliter 3 g van de enzymatische bereiding met 25 % organische stof in de suspensie (T.O.S.)
6. Voorschriften inzake chemische en microbiologische zuiverheid

Droogverlies:	minder dan 10 %
Zware metalen:	minder dan 30 ppm
Lood:	minder dan 10 ppm
Arseen:	minder dan 3 ppm
Coliforme bacteriën:	geen
<i>Escherichia coli</i>	geen in een monster van 25 g
<i>Salmonella</i> spp:	geen in een monster van 25 g
Totaal aërobe kiemen:	minder dan $5 \times 10^4/g$

BIJLAGE VIII

Melkzuurbacteriën

(artikel 11)

VOORSCHRIFTEN

De melkzuurbacteriën die mogen worden gebruikt op grond van bijlage IV, punt 1, onder q), en punt 3, onder z), van Verordening (EEG) nr. 1493/1999, moeten behoren tot de geslachten *Leuconostoc*, *Lactobacillus* en/of *Pediococcus*. Zij moeten appelzuur in mout of wijn omzetten in melkzuur en mogen geen slechte smaak veroorzaken. Zij moeten zijn geïsoleerd uit druiven, mosten, wijnen of producten die uit druiven zijn vervaardigd. De naam van geslacht en soort, evenals de verwijzing naar de stam moeten op het etiket worden vermeld, zo ook herkomst van de stam en degene die ze heeft geselecteerd.

Voor genetische manipulatie van melkzuurbacteriën moet vooraf toestemming zijn verkregen.

VORM

Zij moeten hetzij in vloeibare, hetzij in diepgevroren vorm, hetzij in de vorm van door vriesdrogen verkregen poeder worden toegepast als reïncultuur of gecombineerde cultuur.

GEÏMMOBILISEERDE BACTERIËN

Het dragermateriaal van een preparaat van geïmmobiliseerde melkzuurbacteriën moet inert zijn, en zijn toegestaan voor gebruik bij de verwerking van wijn.

CONTROLES

Chemisch:

dezelfde eisen voor wat betreft de op te sporen stoffen als bij de andere oenologische preparaten, in het bijzonder zware metalen.

Microbiologisch:

- het gehalte aan levensvatbare melkzuurbacteriën moet hoger zijn dan of gelijk zijn aan 10^8 /g of 10^7 /ml;
- het gehalte aan melkzuurbacteriën van een andere soort dan van de aangegeven stam(men) moet minder zijn dan 0,01 % van het totaal aan levensvatbare melkzuurbacteriën;
- het gehalte aan aërobe bacteriën moet lager zijn dan 10^3 per gram poeder of per milliliter;
- het totaal gehalte aan gisten moet lager zijn dan 10^3 per gram poeder of per milliliter;
- het gehalte aan schimmels moet lager zijn dan 10^3 per gram poeder of per milliliter.

TOEVOEGINGEN

De toevoegingen die bij de bereiding van de melkzuurbacteriëncultures of voor de reactivering ervan te pas komen, moeten stoffen zijn die voor gebruik in levensmiddelen acceptabel zijn, en ze moeten op het etiket worden vermeld.

PRODUCTIEDATUM

De datum van aflevering uit het producerende bedrijf moet op het etiket worden aangegeven.

GEBRUIK

De gebruiksaanwijzing of de reactiveringsmethode moet door de fabrikant worden aangegeven.

OPSLAG

De opslagcondities moeten duidelijk op het etiket worden aangegeven.

ANALYSEMETHODEN

- melkzuurbacteriën: medium A (1), B (2) of C (3) met door de producenten aangegeven methode van gebruik van de stam.
- aërobe bacteriën: Bacto-Agar-medium.
- gisten: Malt-Wickerham-medium.
- schimmels: Malt-Wickerham of Czapeck-medium.

(1)

Gistextract	5 g
Vleesextract	10 g
Peptotrypsine	15 g
Na-acetaat	5 g
NH ₄ -citraat	2 g
Tween 80	1 g
MnSO ₄	0,050 g
MgSO ₄	0,200 g
Glucose	20 g
Water	1 000 ml
pH	5,4

(2)

Tomatensap	250 ml
Difco-gistextract	5 g
Pepton	5 g
L-appelzuur	3 g
Tween 80	1 druppel
MgSO ₄	0,050 g
MnSO ₄	0,200 g
Water	1 000 ml
pH	4,8

(3)

Glucose	5 g
Difco-trypton	2 g
Difco-pepton	5 g
Leverextract	1 g
Tween 80g	0,05 g
Tomatensap, 4,2 maal verdund en over Whatman nr. 1 gefiltreerd	1 000 ml
Ph	5,5

BIJLAGE IX

Bepaling van het verlies aan organisch materiaal uit ionenwisselende harsen*(artikel 12)*

1. STREKKING EN TOEPASSINGSGEBIED

Met deze methode wordt het verlies aan organisch materiaal uit ionenwisselende harsen bepaald;

2. DEFINITIE

Verlies aan organisch materiaal uit ionenwisselende harsen: het verlies aan organisch materiaal zoals dat door de gespecificeerde methode wordt bepaald.

3. PRINCIPE

Men laat extractievloeistoffen door hiervoor toebereide harsen lopen, waarna het gewicht aan geëxtraheerd organisch materiaal gravimetrisch wordt bepaald.

4. REAGENTIA

Alle reagentia dienen van analytisch kwaliteit te zijn.

Extractievloeistoffen:

4.1. Gedistilleerd water of gedeïoniseerd water van dezelfde zuiverheid

4.2. ethanol, 15 % v/v, bereid door 15 volumedelen absolute ethanol met 85 volumedelen water (4.1) te mengen

4.3. azijnzuur, 5 % m/m, bereid door 5 gewichtsdelen ijszijn met 95 gewichtsdelen water (4.1) te mengen

5. APPARATUUR

5.1. Ionenwisselende chromatografiekolommen

5.2. Maatcilinders, inhoud 2 liter

5.3. Verdampingsschalen, bestand tegen 850 °C in een moffeloven

5.4. Droogoven, met thermostaatregeling op 105 ± 2 °C

5.5. Moffeloven, met thermostaatregeling op 850 ± 25 °C

5.6. Analytische balans, nauwkeurigheid 0,1 mg

5.7. Verdamper, verwarmingsplaat of infrarood-verdamper

6. WERKWIJZE

6.1. Breng in elk van de drie afzonderlijke ionenwisselende chromatografiekolommen (5.1) 50 ml van de te onderzoeken ionenwisselende hars, die gewassen en volgens de aanwijzing van de fabrikant als voorbereiding voor gebruik met levensmiddelen behandeld is.

- 6.2. Laat de drie extractievloeistoffen (4.1, 4.2 en 4.3) afzonderlijk door de bereide kolommen (6.1) lopen met een snelheid van 350 tot 450 ml per uur. Werp steeds de eerste liter eluaat weg en verzamel de volgende twee liter in maatcilinders (5.2). Laat voor kationenwisselaars alleen de twee extractievloeistoffen 4.1 en 4.2 door de daartoe bereide kolommen lopen.
- 6.3. Damp de drie eluaten in op een verwarmingsplaat of infraroodverdamer (5.7), in afzonderlijke verdampingsschalen (5.3), die van tevoren gereinigd en gewogen (m_0) zijn. Leg de schalen in een oven (5.4) en droog ze tot constant gewicht (m_1).
- 6.4. Leg na het registreren van het constante gewicht (6.3) de verdampingsschaal in de moffeloven (5.5) en veras tot constant gewicht (m_2).
- 6.5. Bereken de hoeveelheid geëxtraheerd organisch materiaal (7.1); als het resultaat groter is dan 1 mg/l, voer dan een blancoproef uit op de reagentia en bereken opnieuw de hoeveelheid geëxtraheerd organisch materiaal.

De blancoproef moet worden uitgevoerd door de punten 6.3 en 6.4 te herhalen, maar dan met 2 liter extractievloeistof; dit geeft de gewichten m_3 en m_4 respectievelijk uit de punten 6.3 en 6.4.

7. WEERGAVE VAN DE RESULTATEN

7.1. Formule en berekening van de resultaten

Het gehalte aan uit de ionenwisselende harsen geëxtraheerd organisch materiaal, wordt in mg/l gegeven door:

$$500 (m_1 - m_2)$$

waarin m_1 en m_2 in g staan.

Het gecorrigeerde gehalte aan uit de ionenwisselende harsen geëxtraheerd materiaal wordt in mg/l gegeven door:

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

waarin m_1 , m_2 , m_3 en m_4 in g staan.

- 7.2. Het verschil tussen de resultaten van twee parallelle bepalingen uitgevoerd op hetzelfde monster, mag niet meer bedragen dan 0,2 mg/l.

—

BIJLAGE X

Voorschriften voor de behandeling door elektrolyse

(artikel 15)

Deze behandeling is bedoeld om de wijnsteen in wijn te stabiliseren ten opzichte van kaliumhydrogeentartraat en calciumtartraat (en andere calciumzouten) door extractie van ionen die in oververzadiging aanwezig zijn in de wijn, onder invloed van een elektrisch veld met behulp van membranen die alleen anionen doorlaten, enerzijds, en membranen die alleen kationen doorlaten, anderzijds

1. VOORSCHRIFTEN MET BETREKKING TOT DE MEMBRANEN

- 1.1. De membranen worden afwisselend aangebracht in een systeem van het „filterpers“-type of in ieder ander geëigend systeem, met een afdeling voor de behandeling (wijn) en een afdeling voor de concentratie (afvoerwater).
- 1.2. De voor kationen permeabele membranen moeten geschikt zijn voor de extractie van alleen kationen en inzonderheid van de kationen K^+ , Ca^{++} .
- 1.3. De voor anionen permeabele membranen moeten geschikt zijn voor de extractie van alleen anionen en inzonderheid van tartraatanionen.
- 1.4. De membranen mogen geen buitensporige wijzigingen in de fysische en chemische samenstelling en in de sensorische kenmerken van de wijn veroorzaken. Zij moeten aan de volgende voorwaarden voldoen:
 - zij moeten volgens goede fabricageprocedures zijn vervaardigd van stoffen die mogen worden gebruikt voor de vervaardiging van materialen in kunststof die bestemd zijn om met levensmiddelen in aanraking te komen en die zijn vermeld in bijlage II bij Richtlijn 90/128/EEG van de Commissie ⁽¹⁾;
 - de gebruiker van de elektrolyse-inrichting moet kunnen bewijzen dat de gebruikte membranen aan de bovengenoemde voorschriften voldoen en dat eventuele vervangingen door gespecialiseerd personeel zijn uitgevoerd;
 - zij mogen geen schadelijke stoffen afgeven in hoeveelheden die gevaar opleveren voor de menselijke gezondheid of die de smaak of de geur van levensmiddelen aantasten en zij moeten aan de voorschriften van Richtlijn 90/128/EEG voldoen;
 - bij het gebruik mag er tussen de bestanddelen van het membraan en die van de wijn geen wisselwerking zijn die ertoe kan leiden dat in het behandelde product nieuwe samenstellingen worden gevormd die toxicologische gevolgen kunnen hebben.

De stabiliteit van de nieuwe elektrolysemembranen moet worden bepaald aan de hand van een simulatievloeistof die de fysische en chemische samenstelling van de wijn heeft, met het oog op de eventuele bepaling van de migratie van bepaalde stoffen die afkomstig zijn van elektrolysemembranen

De aanbevolen beproevingsmethode is als volgt:

De simulatievloeistof is een mengsel van alcohol en water die is gebufferd voor de pH en de conductiviteit van de wijn. Zij is samengesteld uit:

- zuivere ethanol 11 l,
- kaliumhydrogeentartraat: 380 g,
- kaliumchloride: 60 g,
- geconcentreerd zwavelzuur: 5 ml,
- gedistilleerd water qsp voor 100 l.

⁽¹⁾ PB L 75 van 21.3.1990, blz. 19. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 1999/91/EG (PB L 330 van 4.12.1999, blz. 41).

Deze oplossing wordt gebruikt voor de migratieproeven in gesloten kringloop in een elektrolyse-installatie onder stroom (1 volt/cel) tegen 50 l/m² anionen en kationen doorlatende membranen, totdat de oplossing voor 50 % is gedemineraliseerd. De afvoerwaterkringloop wordt op gang gebracht door een oplossing van kaliumchloride à 5 g/l. De migrerende stoffen worden bepaald in de simulatievloeistof en in het afvoerwater van de elektrolyse.

Het gehalte van de organische moleculen die deel uitmaken van de samenstelling van het membraan en die naar de behandelde oplossing zouden kunnen overgaan, zal worden bepaald. Dit gehalte zal voor elk van deze bestanddelen afzonderlijk worden bepaald door een erkend laboratorium. Het gehalte in de simulatievloeistof moet in totaal, voor alle bestanddelen samen, lager zijn dan 50 g/l.

Voorts zijn de algemene voorschriften voor de controle op materialen die bestemd zijn om met levensmiddelen in aanmerking te komen, ook van toepassing op deze membranen.

2. VOORSCHRIFTEN INZAKE HET GEBRUIK VAN MEMBRANEN

Het voor een behandeling voor het stabiliseren van wijnsteen in wijn door middel van elektrolyse gebruikte stel membranen moet zodanig zijn dat aan de volgende voorwaarden wordt voldaan:

- de pH van de wijn mag niet dalen met meer dan 0,3 pH-eenheden;
- de verlaging van het gehalte aan vluchtige zuren moet minder dan 0,12 g/l bedragen (2 meq. uitgedrukt in azijnzuur);
- de behandeling door elektrolyse mag geen invloed hebben op de andere bestanddelen van de wijn dan ionen, en inzonderheid op de polyfenolen en de polysacchariden;
- de diffusie van kleine moleculen zoals ethanol moet beperkt zijn en mag niet leiden tot een verlaging van het alcoholgehalte van de wijn met meer dan 0,1 % vol;
- het onderhoud en de reiniging van deze membranen moet gebeuren volgens toegestane technieken, met stoffen die mogen worden gebruikt voor de bereiding van levensmiddelen;
- de membranen moeten worden gemerkt om de volgorde ervan in de opstelling te kunnen controleren;
- het gebruikte materiaal moet worden bestuurd door een controle- en stuursysteem dat rekening houdt met de specifieke instabiliteit van elke wijn, opdat alleen de oververzadiging aan kaliumhydrogeentartraat en calciumzouten wordt verwijderd;
- de behandeling moet worden uitgevoerd onder de verantwoordelijkheid van een oenoloog of een bevoegde technicus.

Deze behandeling moet worden vermeld in het in artikel 70, lid 2, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 bedoelde register.

BIJLAGE XI

Voorschriften voor urease

(artikel 17)

- 1) Internationale code van urease: EC 3-5-1-5, CAS nr.: 9002-13-5.
- 2) Werkzame stof: urease (werkzaam in zuur milieu), splitst ureum in ammoniak en kooldioxide. Opgegeven activiteit: 5 eenheden/mg, waarbij 1 eenheid gedefinieerd wordt als de hoeveelheid enzym die bij 37 °C 1 mol NH₃ per minuut vrijmaakt uit een ureumoplossing met een concentratie van 5 g/l (pH = 4).
- 3) Oorsprong: *Lactobacillus fermentum*.
- 4) Toepassingsgebied: afbraak van ureum in wijn, met name in voor langere rijping bestemde wijn, wanneer deze aanvankelijk meer dan 1 mg/l ureum bevat.
- 5) Maximale gebruiks dosis: 75 mg enzympreparaat per liter behandelde wijn. Aan het einde van de behandeling moet alle residuele enzymwerking geëlimineerd worden door de wijn te filtreren (poriediameter: minder dan 1 m).
- 6) Voorschriften inzake chemische en microbiologische zuiverheid.

Droogverlies:	minder dan 10 %
Zware metalen:	minder dan 30 ppm
Lood:	minder dan 10 ppm
Arseen:	minder dan 2 ppm
Coliforme bacteriën:	geen
<i>Salmonella</i> spp:	geen in een monster van 25 g
Totaal aërobe kiemen:	minder dan 5 x 10 ⁴ /g

De voor de behandeling van wijn toegelaten urease moet in dezelfde omstandigheden vervaardigd zijn als de urease waarop het op 10 december 1998 uitgebrachte advies van het Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding betrekking had.

BIJLAGE XII

Afwijkingen betreffende het zwaveldioxidegehalte

(artikel 19)

Ter aanvulling van bijlage V, punt A, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 wordt het maximumgehalte aan zwaveldioxide voor wijn met een gehalte aan suikerresiduen, uitgedrukt in invertsuiker van ten minste 5 g/l, verhoogd tot:

- a) 300 mg/l voor:
- witte v.q.p.r.d. die recht heeft op de gecontroleerde benaming van oorsprong Gaillac;
 - v.q.p.r.d. die recht geeft op de benaming van oorsprong Alto Adige of Trentino, gevolgd door (één van) de vermeldingen: „passito” of „vendemmia tardiva”;
 - de v.q.p.r.d.’s Moscato di Pantelleria naturale en Moscato di Pantelleria;
 - tafelwijn met de volgende geografische aanduiding, wanneer het totale alcohol-volumegehalte hoger is dan 15 % vol en het gehalte aan suikerresiduen hoger is dan 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 voor:
- witte v.q.p.r.d. die recht heeft op een van de volgende benamingen van oorsprong: Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon, gevolgd door de gemeente van oorsprong, Coteaux du Layon, gevolgd door „Chaume”, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh, Alsace en Alsace grand cru, gevolgd door de vermelding „vendanges tardives” of „sélection de grains nobles”;
 - zoete wijn van overrijpe druiven en zoete wijn van ingedroogde druiven van oorsprong uit Griekenland, waarvan het gehalte aan suikerresiduen, uitgedrukt in invertsuiker, ten minste 45 g per liter bedraagt, en die recht heeft op een van de volgende benamingen van oorsprong: Samos (Σάμος), Rhodos (Ρόδος), Patras (Πατρα), Rio Patron (Ρίο Πατρών), Kefalonia (Κεφαλονία), Lemnos (Λήμνος), Sitia (Σητεία), Santorini (Σαντορίνη), Nemea (Νεμέα), Dafnes (Δαφνές);

BIJLAGE XIII

Gehalte aan vluchtige zuren

In afwijking van het bepaalde in bijlage V, punt B.1, van Verordening (EG) nr. 1493/1999 wordt het maximumgehalte aan vluchtige zuren vastgesteld op:

a) voor Duitse wijnen:

30 milli-equivalent per liter voor v.q.p.r.d. die voldoet aan de voorwaarden om met de vermeldingen „Eiswein” of „Beerenauslese” te worden aangeduid;

35 milli-equivalent per liter voor v.q.p.r.d. die voldoet aan de voorwaarden om met de vermelding „Troockenbeerenauslese” te worden aangeduid;

b) voor Franse wijnen:

25 milli-equivalent per liter voor de volgende v.q.p.r.d.'s:

- 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, gevolgd door de naam van de gemeente van oorsprong,
 - Coteaux du Layon, gevolgd door de naam „Chaume”,
 - Quarts de Chaume,
 - Coteaux de Saumur,
 - Jurançon,
 - Pacherenc du Vic Bilh,
 - Alsace en Alsace grand cru, aangeduid en aangeboden met de vermelding „vendanges tardives” of „sélection de grains nobles”,
 - Arbois, gevolgd door de vermelding „vin de paille”,
 - Côtes du Jura, gevolgd door de vermelding „vin de paille”,
 - L'Etoile, gevolgd door de vermelding „vin de paille”,
 - Hermitage, gevolgd door de vermelding van „vin de paille”;
- tafelwijn met de volgende geografische aanduiding, wanneer het totale alcohol-volumegehalte hoger is dan 15 % vol en het gehalte aan suikerresiduen hoger is dan 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;

voor de onderstaande v.l.q.p.r.d. is die worden aangeduid en aangeboden met de vermelding „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) voor Italiaanse wijnen:
- 25 milli-equivalent per liter voor:
- de v.q.p.r.d. „Marsala”,
 - de v.q.p.r.d.'s Moscato di Pantelleria naturale, Moscato di Pantelleria en Malvasia delle Lipari,

- de v.q.p.r.d. en v.l.q.p.r.d. die voldoet aan de voorwaarden om te worden aangeduid met (een van) de volgende vermeldingen „vin santo”, „passito”, „liquoroso” en „vendemmia tardiva”, en
 - tafelwijnen met geografische aanduiding die voldoen aan de voorwaarden om met (een van) de volgende vermeldingen te worden aangeduid: „vin santo”, „passito”, „liquoroso” en „vendemmia tardiva”,
 - de tafelwijnen die zijn bereid uit in Sardinië geoogste druiven van het ras „Vernaccia di Oristano B” en die voldoen aan de voorwaarden om met de vermelding „Vernaccia di Sardegna” te worden aangeduid;
- d) *voor Oostenrijkse wijnen:*
- 30 milli-equivalent per liter voor v.q.p.r.d. die voldoet aan de voorwaarden om met de vermeldingen „Beerenauslese” en „Eiswein” te worden aangeduid;
 - 40 milli-equivalent per liter voor v.q.p.r.d. die voldoet aan de voorwaarde om met de vermeldingen „Ausbruch”, „Trockenbeerenauslese” en „Strohwein” te worden aangeduid;
- e) *voor wijnen van oorsprong uit het Verenigd Koninkrijk:*
- 25 milli-equivalent per liter voor v.q.p.r.d. die wordt aangeduid en aangeboden met de vermelding „botrytis” of andere gelijkwaardige vermeldingen, „noble late harvested” of „special late harvested” of „noble harvest”, en die voldoet aan de voorwaarden om aldus te worden aangeduid;
- f) *voor wijnen van oorsprong uit Spanje:*
- 25 milli-equivalent per liter voor v.q.p.r.d. die voldoet aan de voorwaarden om met de vermelding „vendimia tardía” te worden aangeduid.
-

BIJLAGE XIV

Verrijking ingevolge bijzonder slechte weersomstandigheden*(artikel 23)*

(p.m.)

—

BIJLAGE XV

Gevallen waarin aanzuring en verrijking van eenzelfde product zijn toegestaan*(artikel 27)*

(p.m.)

—

BIJLAGE XVI

Data waarvóór wegens uitzonderlijke weersomstandigheden verrijking, aanzuring en ontzuring mogen plaatsvinden*(artikel 29)*

(p.m.)

—

BIJLAGE XVII

Kenmerken van wijndistillaat of rozijnen en krenten die aan likeurwijn en bepaalde v.l.q.p.r.d. mogen worden toegevoegd

(artikel 37)

1. Organoleptische kenmerken	geen waarneembare aan de grondstof vreemde smaak
2. Alcohol-volumegehalte minimum	52 % vol
maximum	86 % vol
3. Totale hoeveelheid andere vluchtige stoffen dan ethylalcohol en methylalcohol	minstens 125 g/hl alcohol van 100 % vol
4. Maximumgehalte methylalcohol	< 200 g/hl alcohol van 100 % vol

BIJLAGE XVIII

Lijst van v.l.q.p.r.d.'s voor de bereiding waarvan bijzondere voorschriften gelden**A. LIJST VAN V.L.Q.P.R.D.'S DIE MET DRUIVENMOST OF HET MENGSEL VAN DIT PRODUCT MET WIJN WORDEN BEREID***(artikel 38, lid 1)***GRIEKENLAND**

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Muskaatwijn uit Patras), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muskaatwijn uit Rio bij Patras), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muskaatwijn uit Kefalonia), Μοσχάτος Ρόδου (Muskaatwijn uit Rhodos), Μοσχάτος Λήμνου (Muskaatwijn uit Lemnos), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemea), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne uit Kefalonia), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne uit Patras)

SPANJE

v.l.q.p.r.d.	Omschrijving van het product in de communautaire of nationale wetgeving
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

ITALIË

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. LIJST VAN V.L.Q.P.R.D.'S WAARVOOR BIJ DE BEREIDING DE IN BIJLAGE V, PUNT J.2, ONDER B), VAN VERORDENING (EG) NR. 1493/1999 GENOEMDE PRODUCTEN WORDEN TOEGEVOEGD*(artikel 38, lid 2)*

- Lijst van v.l.q.p.r.d.'s waaraan bij de bereiding alcohol van wijn of van rozijnen of krenten wordt toegevoegd waarvan het alcohol-volumegehalte gelijk is aan of hoger dan 95 % vol, doch niet hoger dan 96 % vol**

(Bijlage V, punt J.2, onder b), ii), eerste streepje, van Verordening (EG) nr. 1493/1999)

GRIEKENLAND

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (muskaatwijn uit Patras), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (muskaatwijn uit Rio bij Patras), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (muskaatwijn uit Kefalonia), Μοσχάτος Ρόδου (muskaatwijn uit Rhodos), Μοσχάτος Λήμνου (muskaatwijn uit Lemnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne uit Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne uit Kefalonia).

SPANJE

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

2. **Lijst van v.l.q.p.r.d.'s waaraan bij de bereiding eau-de-vie van wijn of van druivendraf is toegevoegd waarvan het alcoholgehalte gelijk is aan of hoger dan 52 % vol, doch niet hoger dan 86 % vol**

(Bijlage V, punt J.2, onder b), ii), tweede streepje, van Verordening (EG) nr. 1493/1999)

GRIEKENLAND

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

FRANKRIJK

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

3. **Lijst van v.l.q.p.r.d.'s waaraan bij de bereiding eau-de-vie van wijn of van druivendraf is toegevoegd waarvan het alcoholgehalte gelijk is aan of hoger dan 52 % vol, doch niet hoger dan 94,5 % vol**

(Bijlage V, punt J.2, onder b), ii), derde streepje, van Verordening nr. 1493/1999)

GRIEKENLAND

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne uit Patras), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne uit Kefalonia).

4. **Lijst van v.l.q.p.r.d.'s waaraan bij de bereiding gedeeltelijk gegiste druivenmost van ingedroogde druiven wordt toegevoegd**

(Bijlage V, punt J.2, onder b), iii), eerste streepje, van Verordening (EG) nr. 1493/1999)

SPANJE

v.l.q.p.r.d.	Omschrijving van het product in de communautaire of nationale wetgeving
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ITALIË

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

5. **Lijst van v.l.q.p.r.d.'s waaraan bij de bereiding geconcentreerde druivenmost verkregen door rechtstreekse werking van vuur, die, uitgezonderd deze bewerking, voldoet aan de definitie van geconcentreerde druivenmost, is toegevoegd**

(Bijlage V, punt J.2, onder b), iii), tweede streepje, van Verordening (EG) nr. 1493/1999)

SPANJE

v.l.q.p.r.d.	Omschrijving van het product in de communautaire of nationale wetgeving
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

ITALIË

Marsala.

6. **Lijst van v.l.q.p.r.d.'s waaraan bij de bereiding geconcentreerde druivenmost is toegevoegd**

(Bijlage V, punt J.2, onder b), iii), derde streepje, van Verordening (EG) nr. 1493/1999)

SPANJE

v.l.q.p.r.d.	Omschrijving van het product in de communautaire of nationale wetgeving
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ITALIË

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.