

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 423/2008 НА КОМИСИЯТА**от 8 май 2008 година****относно определяне на някои подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1493/1999 на Съвета и установяване на кодекс на Общността на енологичните практики и обработки**

(кодифицирана версия)

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

свободно движение на продуктите от лозаро-винарския сектор по отношение на енологичните практики и обработки.

като взе предвид Договора за създаване на Европейската общност,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 1493/1999 на Съвета от 17 май 1999 г. относно общата организация на пазара на вино ⁽¹⁾, и по-специално членове 46 и 80 от него,

(5) Следва също така да бъде уточнено, че кодексът се прилага, без да се засягат специфични разпоредби в други области. Такива специфични правила могат да съществуват или да бъдат приети в бъдеще в рамките на законодателството относно хранителните продукти.

като има предвид, че:

(1) Регламент (ЕО) № 1622/2000 на Комисията от 24 юли 2000 г. относно определяне на някои подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1493/1999 относно общата организация на пазара на вино и за установяване на кодекс на Общността на енологичните практики и обработки ⁽²⁾ е бил неколккратно и съществено изменен ⁽³⁾. С оглед постигане на яснота и рационалност, посоченият регламент следва да бъде кодифициран.

(6) Член 42, параграф 5 от Регламент (ЕО) № 1493/1999 разрешава грозде, различно от това, което произхожда от сортовете, изброени в класификацията, установена в съответствие с член 19 от посочения регламент, или продукти, извлечени от тях, да бъдат използвани в Общността за производството на продуктите, изброени в посочения член 42, параграф 5. Следва да бъде съставен списък на сортовете, по отношение на които могат да се прилагат такива дерогации.

(2) Глава I на дял V на Регламент (ЕО) № 1493/1999 и няколко от приложенията към него определят общи правила за енологичните практики и обработки и препращат за останалото към подробни правила, които следва да бъдат приети от Комисията.

(7) Съгласно приложение V към Регламент (ЕО) № 1493/1999 следва да бъде съставен списък на качествени ликьорни вина, произведени в определен район (v.i.q.p.r.d.), за които са разрешени специални правила за производство. За да се даде възможност продуктите да бъдат по-лесно идентифицирани и да се улесни търговията в рамките на Общността, следва да бъде направено позоваване на описанието на продуктите така, както е установено от общностните правила, или, където това е приложимо, от национално законодателство.

(3) С оглед интересите както на икономическите оператори от Общността, така и на органите, отговарящи за прилагане на общностните правилата, всички тези разпоредби следва да бъдат събрани в един кодекс на Общността на енологичните практики и обработки.

(8) Следва също така да бъдат определени граници за използването на определени вещества в изпълнение на приложение IV към Регламент (ЕО) № 1493/1999 и условия за използването на някои от тях.

(4) Така установеният кодекс на Общността би трябвало да съдържа само подробните правила, изчерпателно посочени от Съвета в Регламент (ЕО) № 1493/1999. За останалото правилата по член 28 и следващите от Договора би следвало да са достатъчни за осигуряване

(9) Опитите, свързани с използването на лизозим във винификацията, извършвани от две държави-членки, показаха, че прибавянето на това вещество допринася съществено за стабилизирането на вината и позволява производство на качествени вина с намалено съдържание на серен диоксид. Поради тези причини следва да се разреши неговото използване, като се определят граничните стойности в съответствие с технологичните изисквания, разкрити по време на експериментите.

⁽¹⁾ ОВ L 179, 14.7.1999 г., стр. 1. Регламент, последно изменен с Регламент (ЕО) № 1791/2006 (ОВ L 363, 20.12.2006 г., стр. 1).⁽²⁾ ОВ L 194, 31.7.2000 г., стр. 1. Регламент, последно изменен с Регламент (ЕО) № 1300/2007 (ОВ L 289, 7.11.2007 г., стр. 8).⁽³⁾ Виж приложение XXII.

- (10) Член 44 от Регламент (ЕИО) № 337/79 на Съвета ⁽¹⁾, изменен с Регламент (ЕИО) № 3307/85 ⁽²⁾, намали максималното общо съдържание на серен диоксид при вина, различни от пенливите вина, ликьорните вина и определени качествени вина, с 15 милиграма на литър, считано от 1 септември 1986 г. За да се избегнат затруднения с пласирането на вино като резултат от тази промяна в производствените правила, бе разрешено след тази дата да бъде предлагано за пряка човешка консумация вино, произведено преди тази дата в Общността, с изключение на Португалия. Това разрешение бе валидно за преходен период от една година, считано от тази дата, по отношение на вино, произхождащо от трети страни или от Португалия, при условие че общото съдържание на серен диоксид в него отговаря на общностните разпоредби, или където това е приложимо – на испанските разпоредби, действащи преди 1 септември 1986 г. Тъй като все още е възможно да има запаси от такова вино, действието на въпросната мярка следва да бъде удължено.
- (11) Членове 12 и 16 от Регламент (ЕИО) № 358/79 на Съвета от 5 февруари 1979 г. относно пенливите вина, произведени в Общността, определени в точка 13 от приложение II от Регламент (ЕИО) № 337/79 ⁽³⁾ намалиха максималното общо съдържание на серен диоксид в пенливи вина, качествени пенливи вина и в качествени пенливи вина, произведени в определен район, с 15 милиграма на литър, считано от 1 септември 1986 г. В случая с пенливи вина, произхождащи от Общността, с изключение на Португалия, член 22, първа алинея от Регламент (ЕИО) № 358/79 позволяваше такива продукти да бъдат пласирани до изчерпване на запасите, при условие че са произведени в съответствие с разпоредбите на Регламент № 358/79 така, както е бил прилаган преди 1 септември 1986 г. Следва да се приемат преходни разпоредби относно внесени пенливи вина и пенливи вина, произхождащи от Испания и Португалия, произведени преди 1 септември 1986 г., с цел да се избегнат затруднения в пласирането на такива продукти. Следователно следва да бъде разрешено тези продукти да бъдат предлагани за продажба за един преходен период след тази дата, при условие че общото съдържание на серен диоксид в тях съответства на общностните разпоредби, действащи преди 1 септември 1986 г.
- (12) В приложение V, буква Б, точка 1 към Регламент (ЕО) № 1493/1999 е определено максималното съдържание на летливи киселини, съдържащи се във виното. Могат да бъдат предвидени дерогации за някои качествени вина, произведени в определен район (v.q.p.r.d.), и някои трапезни вина, описани чрез географско указание или с алкохолно съдържание от 13 % или повече. Някои германски, испански, френски, италиански, австрийски вина и вина от Обединеното кралство от тези категории обичайно имат по-високо ниво на летлива киселинност от предвиденото в горепосоченото приложение V, което се дължи на специфичните методи, по които се произвеждат, и на тяхното високо алкохолно съдържание. С цел тези вина да могат да продължат да бъдат произвеждани по обичайните методи, чрез които те придобиват характерните си качества, следва да се предвиди дерогация от горепосоченото приложение V, буква Б, точка 1.
- (13) В съответствие с приложение V, буква Г, точка 3 към Регламент (ЕО) № 1493/1999 следва да бъдат точно определени лозарските райони, в които добавянето на захароза е било традиционна практика в съответствие с действащото законодателство към 8 май 1970 г.
- (14) Малкият по размер сектор на лозарството в Люксембург позволява на компетентните органи да извършват систематични аналитични проверки на всички партиди продукти, предмет на винификация. Подаването на декларации за намерение за обогатяване на вино не е необходимо, доколкото тези условия продължават да се прилагат.
- (15) В съответствие с приложение V, буква Ж, точка 5 към Регламент (ЕО) № 1493/1999 всички операции по обогатяване, подкисляване и откисляване трябва да бъдат декларирани пред компетентните органи. Това също се отнася до количествата захар, концентрирана гроздова мъст и ректифицирана концентрирана гроздова мъст, съхранявани от физически или юридически лица, предприемащи такива операции. Целта на такова деклариране е да позволи въпросните операции да бъдат контролирани. Следователно е необходимо декларациите да бъдат адресирани до компетентните органи на държавата-членка, на чиято територия ще се извърши операцията, и да бъдат възможно най-точни. По отношение на повишаване на алкохолното съдържание, компетентните органи следва да бъдат уведомени достатъчно рано, за да бъде извършена ефективна проверка. В случай на подкисляване и откисляване е достатъчна проверка след операцията. По тази причина и за да се опростят административните процедури, следва да се даде възможност такава декларация да се извърши, с изключение на първото съобщение през лозарската година, чрез актуализиране на информацията в регистрите, редовно проверявани от компетентните органи.
- (16) Приложение V, буква Е, точка 1 към Регламент (ЕО) № 1493/1999 установява определени правила за подслаждане на вината. Тази разпоредба се отнася предимно за трапезното вино. Тя се прилага също така и по отношение на v.q.p.r.d. по силата на приложение VI, буква Ж, точка 2 към посочения регламент.
- (17) Подслаждането не трябва да води до обогатяване извън границите, определени с приложение V, буква В към Регламент (ЕО) № 1493/1999. За тази цел са приети специални разпоредби в приложение V, буква Е, точка 1 към посочения регламент. В допълнение проверките играят съществена роля за осигуряване спазването на въпросните разпоредби.

⁽¹⁾ ОВ L 54, 5.3.1979 г., стр. 1.

⁽²⁾ ОВ L 367, 31.12.1985 г., стр. 39.

⁽³⁾ ОВ L 54, 5.3.1979 г., стр. 130.

- (18) За да се подпомогне ефективността на проверките, подслаждането следва да се извършва само по време на производствения процес или през друг етап, възможно най-близък до производството. Следователно, то би следвало да бъде ограничено до етапите на производството и търговията на едро.
- (19) Необходимо е контролните органи да бъдат информирани за всички предстоящи операции по подслаждането. Следователно от всеки, който възнамерява да извърши операция по подслаждане, следва да се изисква писмено да декларира това пред контролните органи. Тази процедура обаче може да бъде опростена, ако едно предприятие извършва подслаждането често или редовно.
- (20) Целта на този вид декларации е да се позволи въпросните операции да бъдат контролирани. Следователно е необходимо декларациите да бъдат адресирани до компетентните органи на държавата-членка, на чиято територия се извършва операцията, да бъдат възможно най-точни и да стигнат до компетентните органи преди операцията.
- (21) За да бъдат ефективни проверките, количествата гроздова мъст или концентрирана гроздова мъст, съхранявани от заинтересованото лице преди операцията за подслаждане, трябва да бъдат декларирани. Такива декларации обаче нямат стойност, освен ако не са придружени от задължение да се съхраняват входящи и изходящи регистри за използваните продукти в операциите за подслаждане.
- (22) За да се избегне използването на захароза за подслаждане на ликьорни вина, следва да бъде разрешено използването на ректифицирана концентрирана мъст в допълнение към концентрираната гроздова мъст.
- (23) Купажирането е широко разпространена енологична практика и с оглед на нейните възможни последици използването следва да бъде регулирано, за да се избегне злоупотреба.
- (24) Указването на географския произход или сорта лоза е от голямо значение за търговската стойност на виното или мъстта с произход от същата лозарска зона на Общността или от същия производствен район на трета страна. Следователно смесването на вино или гроздова мъст от една и съща зона, но от различни географски единици вътре в тази зона или от различни сортове лози или реколти, следва също да бъде разглеждано като купажиране, като описанието на получения продукт посочва географския произход, сорта лоза или годината на реколтата.
- (25) На държавите-членки следва да бъде позволено да разрешават използването, за ограничен период от време и за експериментални цели, на енологични практики и обработки, които не са предвидени в Регламент (ЕО) № 1493/1999.
- (26) Съгласно член 46, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 1493/1999 трябва да бъдат приети методи за анализ за установяване на състава на продуктите, посочени в член 1 от същия регламент, и трябва да бъдат приети правила за определяне дали тези продукти са преминали обработки, противоречащи на разрешените енологични практики.
- (27) Приложение VI, буква К, точка 1 към Регламент (ЕО) № 1493/1999 предвижда аналитично изследване, което най-малко трябва да измери характеристиките сред изброените в буква К, точка 3 от цитираното приложение, които дават възможност да бъдат разграничени съответните качествени вина, произведени в определен район.
- (28) Необходимо е да бъдат въведени еднакви методи за анализ с цел осигуряване на точност и сравнимост на данните в документите, отнасящи се до въпросните продукти за целите на проверките. Следователно тези методи трябва да бъдат задължителни за всички търговски операции и контролни процедури. С оглед на контролните изисквания и ограничените възможности за търговия обаче, малък брой обичайни процедури следва да останат разрешени за ограничено време, така че съответните характеристики да могат да бъдат установявани бързо и с необходимата точност.
- (29) Общностните методи за анализ на вино бяха установени с Регламент (ЕИО) № 2676/90 на Комисията ⁽¹⁾. Тъй като описаните в него методи са валидни, този регламент следва да остане в сила, с изключение на обичайните методи, които няма да бъдат описвани повече.
- (30) Управителният комитет за виното не е предоставил становище в срока, определен от неговия председател,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Цел

Без да се засягат общите правила за хранителните продукти, енологичните практики и обработки се уреждат от общностните правила, установени в глава I на дял V от Регламент (ЕО) № 1493/1999 и приложенията към него, както и от настоящия кодекс.

⁽¹⁾ ОВ L 272, 3.10.1990 г., стр. 1. Регламент, последно изменен с Регламент (ЕО) № 1293/2005 (ОВ L 205, 6.8.2005 г., стр. 12).

Този кодекс включва подробните правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1493/1999, по-специално онези, които се отнасят до продуктите, предназначени за използване при винификацията (дял I) и до енологичните практики и обработки, разрешени в Общността (дялове II и III).

ДЯЛ I

ИЗИСКВАНИЯ ПО ОТНОШЕНИЕ НА ОПРЕДЕЛЕНИ ВИДОВЕ ГРОЗДЕ И ГРОЗДОВА МЪСТ

Член 2

Използване на грозде от определени сортове

1. Грозде от сортове, класифицирани само като трапезни сортове, не се използва във винификацията.

2. Чрез дерогация от член 42, параграф 5 от Регламент (ЕО) № 1493/1999, грозде от сортовете, изброени в приложение I към настоящия регламент, може да бъде използвано в Общността за производство на продуктите, посочени в тази разпоредба.

Член 3

Използване на определени продукти, непритежаващи естественото алкохолно съдържание, необходимо за производството на пенливи вина, пенливи-газирани вина и искрящи-газирани вина

Годишите, в които поради неблагоприятни метеорологични условия продуктите от лозарски зони А и В, непритежаващи минималното естествено алкохолно съдържание, определено за съответните лозарски зони, могат да бъдат използвани съгласно условията, посочени в член 44, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 1493/1999, за производство на пенливо вино, пенливо-газирано вино и искрящо-газирано вино, са посочени в приложение II към настоящия регламент.

Член 4

Използване на гроздова мъст от определени сортове лози за производство на качествено пенливо вино — тип ароматизирано и качествено пенливо вино, произведено в определен район — тип ароматизирано, и дерогации от такова използване

1. Списъкът на сортовете лози за производство на гроздова мъст или частично ферментирала гроздова мъст, които трябва да бъдат използвани при създаване на ферментационна смес за производство на качествени пенливи вина — тип ароматизирани и качествени пенливи вина, произведени в определен район — тип ароматизирани в съответствие с приложение V, буква И, точка 3, буква а) и приложение VI, буква Л, точка 10, буква а) към Регламент (ЕО) № 1493/1999, се съдържа в приложение III, част А към настоящия регламент.

2. Дерогациите, посочени в приложение V, буква И, точка 3, буква а) и приложение VI, буква Л, точка 10, буква а) към Регламент (ЕО) № 1493/1999, отнасящи се за сортовете лози

и продуктите, използвани за създаване на ферментационна смес, се посочват в приложение III, част Б към настоящия регламент.

ДЯЛ II

ЕНОЛОГИЧНИ ПРАКТИКИ И ОБРАБОТКИ

ГЛАВА I

Граници и изисквания, отнасящи се до използването на определени вещества, разрешени за енологични цели

Член 5

Граници при използването на определени вещества

Веществата, разрешени за енологични цели, изброени в приложение IV към Регламент (ЕО) № 1493/1999, могат да бъдат използвани само в границите, установени в приложение IV към настоящия регламент.

Член 6

Спецификации за чистота и идентичност на веществата, използвани в енологичните практики

Спецификациите за чистота и идентичност на веществата, използвани в енологичните практики, посочени в член 46, параграф 2, буква в) от Регламент (ЕО) № 1493/1999, са тези, установени в Директива 96/77/ЕО на Комисията ⁽¹⁾. Там, където е необходимо, тези критерии за чистота се допълват със специфичните изисквания, предвидени в настоящия регламент.

Член 7

Калциев тартрат

Калциевият тартрат, чиято употреба за подпомагане на премахването на винен камък е предвидена в приложение IV, точка 3, буква х) към Регламент (ЕО) № 1493/1999, може да бъде използван, само ако отговаря на изискванията, посочени в приложение V към настоящия регламент.

Член 8

Винена киселина

1. Винена киселина, чиято употреба за целите на откисляването е предвидена в приложение IV, точка 1, буква м) и приложение IV, точка 3, буква л) към Регламент (ЕО) № 1493/1999, може да бъде използвана само за продукти, които:

- а) са произведени от сортовете лози Elbling и Riesling и
- б) са получени от грозде, събрано в следните лозарски райони на северната част на лозарска зона А:

— Ahr,

— Rheingau,

⁽¹⁾ ОВ L 339, 30.12.1996 г., стр. 1.

- Mittelrhein,
- Mosel,
- Nahe,
- Rheinhessen,
- Pfalz,
- Moselle luxembourgeoise.

2. Винената киселина, чието използване е предвидено в точка 1, букви л) и м) и в точка 3, букви к) и л) от приложение IV към Регламент (ЕО) № 1493/1999, известна още като L-винена киселина, трябва да е от земеделски произход, по-специално да е извлечена от лозаро-винарски продукти. Тя трябва да отговаря на критериите за чистота, установени в Директива 96/77/ЕО.

Член 9

Смола от Алепов бор

1. Смола от Алепов бор, чиято употреба е предвидена в приложение IV, точка 1, буква н) към Регламент (ЕО) № 1493/1999, може да бъде използвана за производство само на трапезно вино „retsina“. Тази енологична практика може да бъде прилагана само:

- а) на географската територия на Гърция;
- б) като се използва гроздова мъст от грозде, по отношение на което сортовете, производствените области и областите на винификация са определени в гръцките разпоредби в сила на 31 декември 1980 г.;
- в) чрез добавяне на 1 000 грама или по-малко от смолата на хектолитър от използвания продукт преди ферментация или където действителното алкохолно съдържание не надвишава една трета от общото алкохолно съдържание по време на ферментация.

2. Гърция уведомява Комисията предварително, ако възнамерява да измени разпоредбите, посочени в параграф 1, буква б). Ако Комисията не отговори в рамките на два месеца от това уведомяване, Гърция може да въведе планираните изменения.

Член 10

Бетаглюконаза

Бетаглюконаза, използването на която е предвидено в приложение IV, точка 1, буква й) и точка 3, буква м) към Регламент (ЕО) № 1493/1999, може да бъде използвана само ако отговаря на изискванията, установени в приложение VI към настоящия регламент.

Член 11

Млечно-кисела бактерия

Млечно-киселата бактерия, употребата на която е предвидена в приложение IV, точка 1, буква р) и точка 3, буква щ) към Регламент (ЕО) № 1493/1999, може да бъде използвана само ако отговаря на изискванията, установени в приложение VII към настоящия регламент.

Член 12

Лизозим

Лизозим, чиято употреба е предвидена в точка 1, буква с) и точка 3, буква щб) от приложение IV към Регламент (ЕО) № 1493/1999, може да се използва само ако отговаря на изискванията, определени в приложение VIII към настоящия регламент.

Член 13

Йонообменни смоли

Йонообменните смоли, които могат да бъдат използвани в съответствие с приложение IV, точка 2, буква з) към Регламент (ЕО) № 1493/1999, са стирен и дивинилбензен кополимери, съдържащи сулфонова киселина или амониев групи. Те трябва да отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и Съвета⁽¹⁾, и на общностните и националните разпоредби, приети за неговото прилагане. В допълнение, когато се изпитват чрез метода за анализ, установен в приложение IX към настоящия регламент, те не трябва да губят повече от 1 милиграм на литър от органичното вещество в никой от изброените разтворители. Те трябва да бъдат регенирани с разрешените вещества за използване при производството на хранителните продукти.

Тези смоли могат да бъдат използвани само под надзор на енолог или техник и в инсталации, одобрени от органите на държавата-членка, на чиято територия те се използват. Тези органи установяват задълженията и отговорността на одобрените енолози и техници.

Член 14

Жълта кръвна сол

Жълта кръвна сол, употребата на която е предвидена в приложение IV, точка 3, буква п) към Регламент (ЕО) № 1493/1999, може да бъде използвана само под надзор на енолог или техник, одобрен от органите на държавата-членка, на чиято територия се извършва обработката, като степента на неговата отговорност се определя при необходимост от съответната държава-членка.

След обработка с жълта кръвна сол виното трябва да съдържа следи от желязо.

⁽¹⁾ ОВ L 338, 13.11.2004 г., стр. 4.

Контролът върху използването на продукта, посочен в настоящия член, се урежда от разпоредбите, приети от държавите-членки.

Член 15

Калциев фитат

Калциевият фитат, употребата на който е предвидена в приложение IV, точка 3, буква п) към Регламент (ЕО) № 1493/1999, може да бъде използван само под надзора на енолог или техник, одобрен от органите на държавата-членка, на чиято територия се извършва обработката, като степента на неговата отговорност се определя при необходимост от съответната държава-членка.

След обработката виното трябва да съдържа следи от желязо.

Контролът върху използването на продуктите, посочени в първа алинея, се урежда от разпоредбите, приети от държавите-членки.

Член 16

DL-винена киселина

DL-винена киселина, употребата на която е предвидена в приложение IV, точка 3, буква т) към Регламент (ЕО) № 1493/1999, може да бъде използвана само под надзора на енолог или техник, одобрен от органите на държавата-членка, на чиято територия се извършва обработката, като степента на неговата отговорност се определя при необходимост от съответната държава-членка.

Контролът върху използването на продукта, посочен в настоящия член, се урежда от разпоредбите, приети от държавите-членки.

Член 17

Диметилдикарбонат

Добавянето на диметилдикарбонат, предвидено в приложение IV, точка 3, буква шв) от приложение IV към Регламент (ЕО) № 1493/1999, може да се извършва единствено в рамките на границите, определени в приложение IV към настоящия регламент и когато отговаря на условията на приложение X към настоящия регламент.

Член 18

Обработка с електродиализа

Обработката с електродиализа, чиято употреба с цел осигуряване на стабилизацията на винения камък на виното е предвидена в приложение IV, точка 4, буква б) към Регламент (ЕО) № 1493/1999, може да бъде използвана само ако отговаря на изискванията, установени в приложение XI към настоящия регламент.

Член 19

Уреаза

Уреазата, чиято употреба за намаляването на нивото на уреята във виното е предвидена в приложение IV, точка 4, буква в) към Регламент (ЕО) № 1493/1999, може да бъде използвана само ако отговаря на изискванията и критериите за чистота, установени в приложение XII към настоящия регламент.

Член 20

Добавяне на кислород

Добавянето на кислород, което е предвидено в приложение IV, точка 4, буква а) към Регламент (ЕО) № 1493/1999, трябва да бъде извършвано, като се използва чист газообразен кислород.

Член 21

Наливане на вино или гроздова мъст върху винени утайки, върху джибри или върху намачкана пулпа от „aszú“

Наливането на вино или на гроздова мъст върху винени утайки, върху джибри или върху намачкана пулпа от „aszú“, предвидено в приложение IV, точка 4, буква г) към Регламент (ЕО) № 1493/1999, се извършва както следва, в съответствие с унгарските разпоредби, които са в сила на 1 май 2004 г.:

- а) „Tokaji fordítás“ се приготвя, като се налива гроздова мъст или вино върху намачкана пулпа от „aszú“;
- б) „Tokaji másolás“ се приготвя, като се налива гроздова мъст или вино върху джибри от „szamorodni“ или „aszú“.

Член 22

Използване на дъбова дървесина

Използването на дъбова дървесина, което е предвидено в приложение IV, точка 4, буква д) от Регламент (ЕО) № 1493/1999, може да се извършва само ако отговаря на изискванията в приложение XIII от настоящия регламент.

ГЛАВА II

Специфични граници и изисквания

Член 23

Съдържание на серен диоксид

1. Измененията към списъците на вината от приложение V, буква А, точка 2 към Регламент (ЕО) № 1493/1999 са установени в приложение XIV към настоящия регламент.
2. За пряка човешка консумация до изчерпване на запасите могат да бъдат предлагани:

— вино, различно от ликьорни вина и пенливи вина, произхождащи от Общността, с изключение на Португалия, преди 1 септември 1986 г., и

— вино, различно от ликьорни вина и пенливи вина, произхождащи от трети страни или Португалия и внесени в Общността преди 1 септември 1987 г.,

при условие че общото им съдържание на серен диоксид при пускане за пряка човешка консумация не надвишава:

а) 175 милиграма на литър за червени вина;

б) 225 милиграма на литър за бели вина и вина розе;

в) независимо от букви а) и б) по-горе, за вина с остатъчно съдържание на захар, посочено като инвертна захар, не по-малко от пет грама на литър, 225 милиграма на литър за червени вина и 275 милиграма на литър за бели вина или вина розе.

В допълнение, следните продукти могат да бъдат предлагани за пряка човешка консумация в страната на производство или за износ в трети страни до изчерпване на запасите:

— вино, произхождащо от Испания преди 1 септември 1986 г., общото съдържание на серен диоксид на което не надвишава максимума, установен от испанските разпоредби, които са били в сила преди тази дата, и

— вино, произхождащо от Португалия преди 1 януари 1991 г., чието общо съдържание на серен диоксид не надвишава максимума, установен от португалските разпоредби, които са били в сила преди тази дата.

3. Пенливи вина, произхождащи от трети страни и Португалия и внесени в Общността преди 1 септември 1987 г., могат да бъдат предлагани за пряка човешка консумация до изчерпване на запасите, при условие че тяхното общо съдържание на серен диоксид не надвишава:

— 250 милиграма на литър за пенливите вина, и

— 200 милиграма на литър за качествените пенливи вина.

В допълнение, следните вина могат да бъдат предлагани за пряка човешка консумация в страната на производство или за износ в трети страни до изчерпване на запасите:

— вино, произхождащо от Испания преди 1 септември 1986 г., чието общо съдържание на серен диоксид не надвишава максимума, установен от испанските разпоредби, които са били в сила преди тази дата, и

— вино, произхождащо от Португалия преди 1 януари 1991 г., чието общо съдържание на серен диоксид не надвишава максимума, установен от португалските разпоредби, които са били в сила преди тази дата.

4. Случаите, в които държавите-членки могат да разрешават, поради наличието на определени климатични условия, повишаване на общото максимално ниво на серен диоксид във виното, което е под 300 милиграма на литър съгласно буква А от приложение V към Регламент (ЕО) № 1493/1999, с най-много 40 милиграма на литър за някои вина, произвеждани в определени лозарски зони на тяхната територия, са посочени в приложение XV към настоящия регламент.

Член 24

Съдържание на летлива киселина

Вината, обхванати от дерогациите, отнасящи се до максималното съдържание на летлива киселина в съответствие с приложение V, буква Б, точка 3 към Регламент (ЕО) № 1493/1999, са посочените в приложение XVI към настоящия регламент.

Член 25

Използване на калциев сулфат при определени ликьорни вина

Дерогациите, отнасящи се до използването на калциев сулфат и посочени в приложение V, буква К, точка 4, буква б) към Регламент (ЕО) № 1493/1999, могат да бъдат прилагани само по отношение на следните испански вина:

а) „Vino generoso“, както е определено в приложение VI, буква М, точка 8 към Регламент (ЕО) № 1493/1999;

б) „Vino generoso de licor“, както е определено в приложение VI, буква М, точка 11 към Регламент (ЕО) № 1493/1999.

ДЯЛ III
ЕНОЛОГИЧНИ ПРАКТИКИ

ГЛАВА I
Обогатяване

Член 26

Разрешението за използване на захароза

Лозарските райони, в които използването на захароза е разрешено съгласно приложение V, буква Г, точка 3 към Регламент (ЕО) № 1493/1999, са, както следва:

- а) лозарска зона А,
- б) лозарска зона В,
- в) лозарски зони С, с изключение на лозята в Италия, Гърция, Испания и Португалия и лозята във френските департаменти под юрисдикция на апелативните съдилища на:
 - Aix-en-Provence,
 - Nîmes,
 - Montpellier,
 - Toulouse,
 - Agen,
 - Pau,
 - Bordeaux,
 - Bastia.

Обогатяване чрез сухо подслаждане обаче може да бъде разрешено от националните органи като изключение във френските департаменти, посочени в буква в). Франция уведомява незабавно Комисията и останалите държави-членки за всяко такова разрешение.

Член 27

Обогатяване в случай на изключително неблагоприятни метеорологични условия

Годишите, в които увеличението на алкохолното съдържание, посочено в приложение V, буква В, точка 3 към Регламент (ЕО) № 1493/1999, е разрешено в съответствие с процедурата,

посочена в член 75, параграф 2 от същия регламент, поради изключително неблагоприятни метеорологични условия, съгласно буква В, точка 4 от посоченото приложение, са изброени в приложение XVII към настоящия регламент с посочване на съответните лозарски зони, географски райони и сортове, ако е необходимо.

Член 28

Обогатяване на ферментационната смес за пенливите вина

В съответствие с приложение V, буква З, точка 4 и буква И, точка 5 и приложение VI, буква Л, точка 11 към Регламент (ЕО) № 1493/1999 всяка държава-членка може да разреши обогатяването на ферментационната смес на мястото на производство на пенливи вина, при условие че:

- а) никоя от съставните части на ферментационната смес преди това не е претърпяла обогатяване;
- б) посочените съставни части са извлечени единствено от грозде, събрано на нейна територия;
- в) обогатяването е извършено с една-единствена операция;
- г) следните граници не са превишени:
 - i) 3,5 об. % за ферментационна смес, включваща съставни части от лозарска зона А, при условие че естественото алкохолно съдържание за всяка съставна част е най-малко 5 об. %;
 - ii) 2,5 об. % за ферментационна смес, включваща съставни части от лозарска зона В, при условие че естественото алкохолно съдържание за всяка съставна част е най-малко 6 об. %;
 - iii) 2 об. % за ферментационна смес, включваща съставни части от лозарски зони С I а, С I б), С II или С III, при условие че естественото алкохолно съдържание на всяка съставна част е най-малко 7,5 об. %, 8 об. %, 8,5 об. % и 9 об. %, съответно;
- д) използваният метод е добавка на захароза, на концентрирана гроздова мъст или на ректифицирана концентрирана гроздова мъст.

Границите, посочени в първа алинея, буква г), не засягат прилагането на разпоредбите, предвидени в член 44, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 1493/1999 за ферментационни смеси, предназначени за производство на пенливи вина, както са посочени в приложение I, точка 15 към посочения регламент.

Член 29

Административни правила относно обогатяването

1. Декларирането, посочено в приложение V, буква Ж, точка 5 към Регламент (ЕО) № 1493/1999, отнасящо се до операции за повишаване на алкохолното съдържание, се извършва от физическите или юридическите лица, осъществяващи съответните операции, и в съответствие с подходящите срокове и условия за контрол, определени от компетентните органи на държавата-членка, на чиято територия се извършва операцията.

2. Декларирането, посочено в параграф 1, се извършва писмено и включва следната информация:

- а) името и адреса на декларатора;
- б) мястото, където ще бъде извършена операцията;
- в) датата и времето, когато ще започне операцията;
- г) описанието на продукта, подложен на операцията;
- д) използвания процес при операцията, с подробности за естеството на продукта, който ще бъде използван за нея.

3. Държавите-членки могат да разрешат да бъдат изпратени на компетентните органи предварителни декларации, отнасящи се до няколко операции или за определен период. Такива декларации се приемат, само ако деклараторът води регистър за всяка операция по обогатяване, както е предвидено в параграф 6, и за информацията, посочена в параграф 2.

4. Когато съответното лице е възпрепятствано поради непреодолима сила да извърши навреме декларираната операция, държавите-членки определят условията, съгласно които това лице трябва да изпрати нова декларация до компетентния орган, така че необходимите проверки да могат да бъдат извършени.

Те съобщават писмено Комисията тези разпоредби.

5. Декларирането, посочено в параграф 1, не се изисква в Люксембург.

6. Подробностите, отнасящи се до операции по повишаване на алкохолното съдържание, се вписват в регистрите незабавно

след като операцията е завършена в съответствие с разпоредбите, приети в изпълнение на член 70 от Регламент (ЕО) № 1493/1999.

В случаи, в които предварителната декларация, отнасяща се до няколко операции, не посочва датата и часа, когато ще започнат операциите, трябва да бъде направено вписване в регистрите преди започването на всяка операция.

ГЛАВА II

Подкисляване и откисляване

Член 30

Административни правила, приложими при подкисляване и откисляване

1. В случай на подкисляване и откисляване операторите изпращат декларацията, посочена в приложение V, буква Ж, точка 5 към Регламент (ЕО) № 1493/1999, не по-късно от втория ден, следващ първата извършена операция през всяка лозарска година. Тази декларация е валидна за всички операции през тази лозарска година.

2. Декларацията, посочена в параграф 1, се извършва писмено и включват следната информация:

- а) името и адреса на декларатора;
- б) вида на операцията;
- в) мястото, където се извършва операцията.

3. Данните, отнасящи се до всяка операция по подкисляване или откисляване, се вписват в регистрите в съответствие с разпоредбите, приети в изпълнение на член 70 от Регламент (ЕО) № 1493/1999.

ГЛАВА III

Общи правила, приложими при обогатяване, подкисляване и откисляване

Член 31

Подкисляване и обогатяване на един и същ продукт

За случаите, в които подкисляването и обогатяването на един и същ продукт по смисъла на приложение I към Регламент (ЕО) № 1493/1999, са разрешени в съответствие с приложение V, буква Д, точка 7 към същия регламент, се взема решение в съответствие с процедурата, посочена в член 75, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 1493/1999, и са установени в приложение XVIII към настоящия регламент.

Член 32**Общи условия относно обогатяването, подкисляването и откисляването на продукти, различни от вино**

Операциите, посочени в приложение V, буква Ж, точка 1 към Регламент (ЕО) № 1493/1999, трябва да бъдат извършвани само веднъж. Държавите-членки обаче могат да разрешат някои от тези операции да могат да бъдат извършени повече пъти, когато това подобрява винификацията на съответния продукт. В такива случаи границите, предвидени в приложение V към Регламент (ЕО) № 1493/1999, се прилагат към съответната операция в нейната цялост.

Член 33**Дерогации от датите, определени за обогатяване, подкисляване и откисляване**

Чрез дерогация от датите, установени в приложение V, буква Ж, точка 7 към Регламент (ЕО) № 1493/1999, операциите по обогатяване, подкисляване и откисляване могат да бъдат извършвани преди датите, установени в приложение XIX към настоящия регламент.

ГЛАВА IV**Подслаждане****Член 34****Технически правила, приложими към подслаждането**

Подслаждането на трапезни вина и качествени вина, произведени в определен район, се разрешава само по време на етапите на производство и търговия на едро.

Член 35**Административни правила, приложими към подслаждането**

1. Всяко физическо или юридическо лице, което има намерение да извърши операция по подслаждане, декларира това пред компетентния орган на държавата-членка, на чиято територия ще бъде извършена операцията.

2. Декларациите се правят писмено. Те трябва да стигнат до компетентния орган най-малко 48 часа преди деня, в който ще бъде извършена операцията.

Въпреки това, когато предприятие извършва често или редовно операции по подслаждане, държавата-членка може да разреши да бъде подадена само една декларация, отнасяща се до няколко операции или определен период, до компетентния орган. Тази декларация се приема само при условие че предприятието води регистър на всяка операция по подслаждането и регистрира информацията, изисквана съгласно параграф 3.

3. Декларациите включват следната информация:

а) за операциите по подслаждането, извършени в съответствие с условията, посочени в приложение V, буква Е, точка 1, буква а) и приложение VI, буква Ж, точка 2 към Регламент (ЕО) № 1493/1999:

i) количеството и общото и действителното алкохолно съдържание на трапезното вино или качествено вино, произведено в определен район, което трябва да бъде подсладено,

ii) количеството и общото и действителното алкохолно съдържание на гроздовата мъст, която се прибавя,

iii) общото и действителното алкохолно съдържание на трапезното вино и качествено вино, произведено в определен район, след подслаждането;

б) за операции по подслаждането, извършени в съответствие с приложение V, буква Е, точка 1, буква б) и приложение VI, буква Ж, точка 2 към Регламент (ЕО) № 1493/1999:

i) количеството и общото и действителното алкохолно съдържание на трапезното вино или качествено вино, произведено в определен район, което трябва да бъде подсладено,

ii) количеството и общото и действителното алкохолно съдържание на гроздовата мъст или количеството и гъстотата на концентрираната гроздова мъст, което трябва да се добави, според случая,

iii) общото и действителното алкохолно съдържание на трапезното вино или качествено вино, произведено в определен район, след подслаждане.

4. Лицата, посочени в параграф 1, съхраняват входящи и изходящи регистри, в които са посочени количествата на гроздова мъст или концентрирана гроздова мъст, които те държат за операции по подслаждане.

Член 36**Подслаждане на определени вносни вина**

Подслаждането на вносни вина, посочено в приложение V, буква Е, точка 3 към Регламент (ЕО) № 1493/1999, е подчинено на условията, предвидени в членове 34 и 35 от настоящия регламент.

Член 37

Специфични правила, приложими към подслаждането на ликьорни вина

1. Подслаждането при условията, установени във второ тире на приложение V, буква К, точка 6, буква а) към Регламент (ЕО) № 1493/1999, е разрешено за „vino generoso de licor“, както е определено в приложение VI, буква М, точка 11 към същия регламент.

2. Подслаждането при условията, посочени в трето тире на приложение V, буква К, точка 6, буква а) към Регламент (ЕО) № 1493/1999, е разрешено за качествено ликьорно вино „Madeira“, произведено в определен район.

ГЛАВА V

Купажирание

Член 38

Определение

1. „Купажирание“ по смисъла на член 46, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕО) № 1493/1999 означава: смесване на вина или на мъст от:

- а) различни държави,
- б) различни лозарски зони в Общността по смисъла на приложение III към Регламент (ЕО) № 1493/1999 или от различни производителни зони в трета страна,
- в) от една и съща лозарска зона в Общността или от една и съща производствена зона в трета страна, но с различен географски произход, или от различни сортове лози или реколтни години, при условие че географският произход, сортът лоза или реколтната година са посочени или трябва да бъдат посочени в описанието на съответния продукт; или
- г) от различни категории вино или мъст.

2. Като различни категории вино и мъст се разглеждат:

- а) червено вино, бяло вино и мъст или вина, подходящи за получаване на една от тези категории вино;
- б) трапезно вино, качествено вино, произведено в определен район, както и мъст или вина, подходящи за получаване на една от тези категории вино.

За целите на настоящия параграф вино розе се разглежда като червено вино.

3. Следните обработки не се разглеждат като купажиране:

- а) добавянето на концентрирана гроздова мъст или ректифицирана концентрирана гроздова мъст за повишаване на естественото алкохолно съдържание на съответния продукт;
- б) подслаждането:
 - i) на трапезно вино;
 - ii) на качествено вино, произведено в определен район, когато подсладителят идва от определен район, чието име той носи, или е ректифицирана концентрирана гроздова мъст;
- в) производството на качествено вино, произведено в определен район, в съответствие с традиционните практики, посочени в приложение VI, буква Г, точка 2 към Регламент (ЕО) № 1493/1999.

Член 39

Общи правила, приложими към купажирането

1. Купажирание или смесване на следните продукти е забранено, ако която да е от съставните части не отговаря на разпоредбите на Регламент (ЕО) № 1493/1999 или на тези от настоящия регламент:

- а) трапезни вина едно с друго, или
- б) вина, подходящи за получаване на трапезни вина, едно с друго или с трапезни вина, или
- в) качествени вина, произведени в определен район, едно с друго.

2. Смесването на прясно грозде, гроздова мъст, частично ферментирала гроздова мъст или младо вино, все още в процес на ферментация, ако който и да е от тези продукти не притежава изискваните характеристики за получаване на трапезно вино или вино, подходящо за получаване на трапезно вино, с продукти, подходящи за получаване на такива вина или с трапезно вино, не може да даде трапезно вино или вино, подходящо за получаване на трапезно вино.

3. Когато се извършва купажиране и при спазване на параграфи, единствените продукти, които могат да бъдат считани за трапезни вина, са онези, които са резултат от купажиране на трапезни вина едно с друго или купажиране на трапезни вина с вина, подходящи за получаване на трапезни вина, при условие че вината, подходящи за получаване на трапезни вина, имат общо естествено алкохолно съдържание, ненадхвърлящо 17 об. %.

4. Без да се засягат разпоредбите на член 44, параграф 7 от Регламент (ЕО) № 1493/1999, купажирането на вина, подходящи за получаване на трапезно вино с:

а) трапезно вино, може да даде трапезно вино, само ако операцията е извършена в лозарската зона, в която е било произведено виното, подходящо за получаване на трапезно вино;

б) друго вино, подходящо за получаване на трапезно вино, може да даде трапезно вино, само ако:

i) второто вино, подходящо за получаване на трапезно вино, е било произведено в същата лозарска зона и

ii) операцията е извършена в същата лозарска зона.

5. Забранява се купажирането на гроздова мъст или трапезно вино, което е преминало енологичната практика, посочена в приложение IV, точка 1, буква н) към Регламент (ЕО) № 1493/1999, с гроздова мъст или вино, което не е преминало през тази практика.

ГЛАВА VI

Добавяне на други продукти

Член 40

Добавяне на дестилат към ликьорни вина и някои качествени ликьорни вина, произведени в определен район

Характеристиките на винен дестилат и на дестилат на сухо грозде, който може да бъде добавен към ликьорни вина и някои качествени ликьорни вина, произведени в определен район, в изпълнение на приложение V, буква К, точка 2, буква а), i), второ тире към Регламент (ЕО) № 1493/1999, са посочени в приложение XX към настоящия регламент.

Член 41

Добавяне на други продукти и използване на гроздова мъст при приготвянето на някои качествени ликьорни вина, произведени в определен район

1. Списъкът на качествените ликьорни вина, произведени в определен район, приготвянето на които включва използването на гроздова мъст или смес от такава с вино в съответствие с приложение V, буква К, точка 1 към Регламент (ЕО) № 1493/1999, фигурира в приложение XXI, част А към настоящия регламент.

2. Списъкът на качествени ликьорни вина, произведени в определен район, към които могат да бъдат добавяни продуктите, посочени в приложение V, буква К, точка 2, буква

б) към Регламент (ЕО) № 1493/1999, фигурира в приложение XXI, част Б към настоящия регламент.

Член 42

Добавяне на алкохол към искрящо вино

В изпълнение на член 42, параграф 3 от Регламент (ЕО) № 1493/1999 добавянето на алкохол към искрящо вино не води до повишаване с повече от 0,5 об. % на общото алкохолно съдържание на искрящото вино. Алкохол може да бъде добавян само под формата на експедиционен ликьор и при условие че такъв метод е разрешен съгласно законодателството, което е в сила в държавата-членка производител, и че това законодателство е било съобщено на Комисията и на другите държави-членки.

ГЛАВА VII

Изисквания, отнасящи се до стареенето

Член 43

Стареене на някои ликьорни вина

Стареенето при условията, посочени в приложение V, буква К, точка 6, буква в) към Регламент (ЕО) № 1493/1999, се разрешава за качествени ликьорни вина „Madeira“, произведени в определен район.

ДЯЛ IV

ЕКСПЕРИМЕНТАЛНО ПРИЛАГАНЕ НА НОВИ ЕНОЛОГИЧНИ ПРАКТИКИ

Член 44

Общи правила

1. За експерименталните цели, посочени в член 46, параграф 2, буква е) от Регламент (ЕО) № 1493/1999, всяка държава-членка може да разреши прилагането на определени енологични практики или обработки, които не са предвидени в Регламент (ЕО) № 1493/1999 или в настоящия регламент, максимум за три години, при условие че:

а) съответните практики или обработки отговарят на изискванията, установени в член 42, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 1493/1999;

б) такива практики и обработки се прилагат към количества, ненадхвърлящи 50 000 хектолитра годишно за всеки експеримент;

в) получените продукти не се изпращат извън държавата-членка, на чиято територия е бил проведен експериментът;

г) съответната държава-членка информира Комисията и останалите държави-членки при започването на експеримента за условията, при които е дадено разрешение.

„Експеримент“ означава операция или операции, извършени в рамките на добре определен изследователски проект с отделен експериментален протокол.

2. Преди края на периода, посочен в параграф 1, съответната държава-членка изпраща на Комисията съобщение за разрешения експеримент. Комисията съобщава на останалите държави-членки за резултатите от него. При необходимост и в зависимост от тези резултати съответната държава-членка може да подаде заявление до Комисията за разрешение да продължи експеримента, евентуално с по-голямо количество, отколкото в първоначалния експеримент, за нов от най-много три години. Държавата-членка предоставя подходящо досие в подкрепа на своето заявление.

3. Комисията, в съответствие с процедурата, посочена в член 75, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 1493/1999, взема решение по отношение на заявлението, посочено в параграф 2 от настоящия член; в същото време тя може да разреши експериментът да бъде продължен в други държави-членки при същите условия.

4. В края на периода, посочен в параграф 1 или на този, посочен в параграф 2, и след събиране на цялата информация за експеримента, Комисията представя, ако е подходящо, на Съвета предложение за окончателно разрешаване на енологичната практика или обработка, предмет на експеримента.

ДЯЛ V

ЗАКЛЮЧИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ

Член 45

Вино, произведено преди 1 август 2000 г.

Вино, произведено преди 1 август 2000 г., може да бъде предложено или доставено за пряка човешка консумация, при условие че то отговаря на общностните правила или на националните правила, които са в сила преди тази дата.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 8 май 2008 година.

Член 46

Изисквания за дестилация, обращение и използване на продукти, които не отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 1493/1999 или на настоящия регламент

1. Продукти, които съгласно член 45, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 1493/1999, не могат да бъдат предлагани или доставяни за пряка човешка консумация, се унищожават. Държавите-членки обаче могат да разрешат използването на определени продукти, чиито характеристики те определят, от дестилационни фабрики или предприятия за производство на оцет или за индустриални цели.

2. Такива продукти не могат да бъдат съхранявани без легитимна причина от производители или търговци и те могат да бъдат прехвърляни само в дестилационни фабрики, предприятия за производство на оцет, предприятия, използващи ги за индустриални цели или продукти или в заводи за унищожаване.

3. Държавите-членки могат да разрешават добавянето на дена-туриращи вещества или индикатори към вината, посочени в параграф 1, с цел по-добрата им идентификация. Когато това е оправдано, те могат също да забранят използването, предвидено в параграф 1, и могат да наредят унищожаване на продуктите.

Член 47

Приложими общностни методи за анализ

Регламент (ЕИО) № 2676/90 се прилага за продуктите, обхванати от Регламент (ЕО) № 1493/1999.

Член 48

Отмяна

Регламент (ЕО) № 1622/2000 се отменя.

Позоваванията на отменения регламент се считат за позовавания на настоящия регламент и се четат съгласно таблицата на съответствието в приложение XXIII.

Член 49

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след публикуването му в Официален вестник на Европейския съюз.

За Комисията

José Manuel BARROSO

Председател

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Списък на сортовете лози, чието грозде може да бъде използвано, независимо от правилото в член 42, параграф 5 от Регламент (ЕО) № 1493/1999 за производство на продуктите, посочени в тази разпоредба

(Член 2 от настоящия регламент)

(p.m.)

ПРИЛОЖЕНИЕ II

Години, през които продуктите от лозарски зони А и В, които не притежават минималното естествено алкохолно съдържание, определено в Регламент (ЕО) № 1493/1999, могат да бъдат използвани за производството на пенливи вина, пенливи-газирани вина или на искрящи-газирани вина

(Член 3 от настоящия регламент)

(p.m.)

ПРИЛОЖЕНИЕ III

А. Списък със сортовете лози, чието грозде може да се използва за създаването на ферментационна смес за качествени пенливи вина — тип ароматизирани и качествени пенливи вина, произведени в определен район — тип ароматизирани

(Член 4, параграф 1 от настоящия регламент)

Aleatico N

Ασσύρτικο (Assyrtiko)

Bourboulenc B

Brachetto N

Clairette B

Colombard B

Csaba gyöngye B

Cserszegi fűszeres B

Freisa N

Gamay N

Gewürztraminer Rs

Girò N

Γλυκερύθρα (Glykerythra)

Huxelrebe

Irsai Olivér B

Macabeu B

Всички видове malvoisies

Mauzac blanc et rosé

Monica N

Μοσχοφίλερο (Moschofilero)

Müller-Thurgau B

Всички видове muscats

Nektár

Pálava B

Parellada B

Perle B

Piquepoul B

Poulsard

Prosecco

Ροδίτης (Roditis)

Scheurebe

Torbato

Zefír B

Б. Дерогации, посочени в приложение V, буква И, точка 3, буква а) и в приложение VI, буква Л, точка 10, буква а) от Регламент (ЕО) № 1493/1999 по отношение на създаването на ферментационна смес за качествени пенливи вина —тип ароматизирани и качествени пенливи вина, произведени в определен район — тип ароматизирани.

(Член 4, параграф 2 от настоящия регламент)

Независимо от приложение VI, буква К, точка 10, буква а), дадено качествено пенливо вино, произведено в определен район — тип ароматизирано, може да бъде произведено, като за създаване на ферментационната смес се използват вина, получени от грозде от сорта лоза „Prosecco“, събрано в определени райони с наименования за произход „Conegliano-Valdobbiadene“ и „Montello e Colli Asolani“.

ПРИЛОЖЕНИЕ IV

Ограничения относно употребата на някои вещества

(Член 5 от настоящия регламент)

Максималните граници, които се прилагат за употребата на веществата, посочени в приложение IV към Регламент (ЕО) № 1493/1999 съгласно условията, определени там, са следните:

Вещества	Употреба при прясно грозде, гроздова шира, гроздова шира в процес на ферментация, гроздова шира в процес на ферментация, получена от сушено грозде, концентрирана гроздова шира и в младо вино, което все още в процес на ферментация	Употреба при гроздова шира в процес на ферментация, предназначена за пряка човешка консумация в този вид, вино за производството на трапезни вина, трапезно вино, пенливо вино, пенливо-газирано вино, искрящо вино, искрящо-газирано вино, ликьорни вина и качествени вина, произведени в определен район
Препарати за клетъчната стена за закваската	40 g/hl	40 g/hl
Въллероден двуокис		максимално съдържание в обработено по този начин вино — 2 g/l
L-аскорбинова киселина	250 mg/l	250 mg/l; максималното съдържание в обработено по този начин вино не трябва да надвишава 250 mg/l
Лимонова киселина		максимално съдържание в обработено по този начин вино — 1 g/l
Метатартарова киселина		100 mg/l
Меден сулфат		1 g/hl при условие че съдържанието на мед на така обработения продукт не надвишава 1 mg/l
Въглен за енологични цели	100 g сухо тегло на hl	100 g сухо тегло на hl
Хранителни соли — диамониев фосфат или амониев сулфат	1 g/l (изразено в сол) ⁽¹⁾	0,3 g/l (изразено в сол) за приготвяне на искрящо вино
Амониев сулфит или амониев бисулфит	0,2 g/l (изразено в сол) ⁽²⁾	
Растежни фактори — тиамин под формата на тиамин хидрохлорид	0,6 mg/l (изразено като тиамин)	0,6 mg/l (изразено като тиамин) за приготвяне на искрящо вино
Поливинилполипириролидон	80 g/hl	80 g/hl
Калциев тартрат		200 g/hl
Калциев фитат		8 g/hl
Лисозим	500 mg/l ⁽³⁾	500 mg/l ⁽⁴⁾
Диметилдикарбонат		200 mg/l; във виното, което се пуска на пазара, не трябва да има остатъчни количества

⁽¹⁾ Тези продукти могат да се използват и комбинирано до една обща прагова стойност от 1 g/l, без да се нарушава определената по-горе прагова граница от 0,2 g/l.

⁽²⁾ Тези продукти могат да се използват и комбинирано до една обща прагова стойност от 1 g/l, без да се нарушава определената по-горе прагова граница от 0,2 g/l.

⁽³⁾ Когато се добавя едновременно във виното и в ширата, общото количество не трябва да надвишава праговата граница от 500 mg/l.

⁽⁴⁾ Когато се добавя едновременно във виното и в ширата, общото количество не трябва да надвишава праговата граница от 500 mg/l.

ПРИЛОЖЕНИЕ V

Изисквания относно калциевия тартрат

(Член 7 от настоящия регламент)

ОБЛАСТ НА ПРИЛАГАНЕ

Калциевият тартрат се добавя към виното като помощен технологичен агент за подпомагане на утаяването на винения камък и за стабилизиране на винения камък, като същевременно намалява крайната концентрация на калиев хидроген тартрат и калциев тартрат.

ИЗИСКВАНИЯ

- Максималното количество е посочено в приложение IV към настоящия регламент;
- Добавянето на калциев тартрат трябва да се съпътства от разбъркване и охлаждане на виното, след което се извършва отделяне на образуваните кристали чрез използване на физически методи.

ПРИЛОЖЕНИЕ VI

Изисквания относно бетаглюконазата

(Член 10 от настоящия регламент)

1. Международно кодифициране на бетаглюконазите: E.C. 3-2-1-58
2. Бета-глюкан хидролаза (разгражда глюкана на благородната плесен *Botrytis cinerea*)
3. Произход: *Trichoderma harzianum*
4. Област на приложение: разграждане на бета-глюкани, намиращи се във вината, по-специално онези от тях, които произхождат от грозде, обхванато от благородната плесен *Botrytis cinerea*
5. Максимално използвано количество: 3 g ензимен препарат, съдържащ 25 % органична материя в състояние на суспензия (TOS) на хектолитър
6. Спецификации за химическа и микробиологична чистота:

Загуба на маса при сушене	под 10 %
Тежки метали	под 30 ppm
Pb:	под 10 ppm
As:	под 3 ppm
Колиформни бактерии, общо количество:	липсват
<i>Escherichia coli</i>	липсва в проба от 25 g
<i>Salmonella</i> spp:	липсва в проба от 25 g
Аеробни бактерии, общо:	под 5×10^4 бактерии/g

ПРИЛОЖЕНИЕ VII

Млечно-кисели бактерии

(Член 11 от настоящия регламент)

ИЗИСКВАНИЯ

Млечно-киселите бактерии, чието използване е предвидено в приложение IV, точка 1, буква р) и точка 3, буква щ) от Регламент (ЕО) № 1493/1999, трябва да принадлежат към рода *Leuconostoc*, *Lactobacillus* и/или *Pediococcus*. Те трябва да преобразуват ябълчената киселина на мътта или на виното в млечна киселина, без да повлияват вкусовите качества. Те трябва да са получени от грозде, мъст, вина или от продукти, произведени от грозде. Името на рода и вида, както и информацията относно щама, трябва да бъдат посочени върху етикета, както и произходът на щама и неговият селекционер.

За извършването на генетични манипулации върху млечно-киселите бактерии трябва да се получи предварително разрешение.

ФОРМА

Те се използват или в течна форма, или дълбоко замразени, или под формата на прах, получен чрез лиофилизация, като чиста култура или като добавена култура.

ИМОБИЛИЗИРАНИ БАКТЕРИИ

Носителят за приготвяне на имобилизирани млечно-кисели бактерии трябва да бъде инертен и да е допуснат за използване във винопроизводството.

ПРОВЕРКИ**Химическа:**

Прилагат се същите изисквания по отношение на изследваните вещества, както при другите енологични препарати, по-специално при изследване на тежките метали.

Микробиологична:

- съдържанието на живи млечно-кисели бактерии трябва да е равно или да надвишава $10^8/\text{g}$ или $10^7/\text{ml}$,
- съдържанието на млечно-кисели бактерии от вид, различен от указания/те шам/ове, трябва да бъде под 0,01 % от общото количество живи млечно-кисели бактерии,
- съдържанието на аеробни бактерии трябва да бъде под 10^3 на грам прах или на милилитър,
- общото съдържание на дрожди трябва да бъде под 10^3 на грам прах или на милилитър,
- съдържанието на спори на микроскопични плесени трябва да бъде под 10^3 на грам прах или на милилитър.

ДОБАВКИ

Добавките, които се използват при приготвянето на култура от млечно-кисели бактерии или за тяхното реактивиране, трябва да бъдат вещества, които са допуснати за използване при хранителни продукти, и трябва да са отбелязани върху етикета.

ДАТА НА ПРОИЗВОДСТВО

Производителят трябва да посочи датата на излизане от завода върху етикета.

ИЗПОЛЗВАНЕ

Начинът на използване или методът на реактивиране трябва да бъде посочен от производителя.

СЪХРАНЕНИЕ

Условията на съхранение трябва да са посочени ясно върху етикета.

МЕТОДИ ЗА АНАЛИЗ

- Млечно-кисели бактерии: среда А (1), В (2), или С (3) с метода за използване на щама, който е посочен от производителя.
- Аеробни бактерии: среда Бакто-Агар.
- Дрожди: среда Малт-Викерхам.
- Спори на микроскопични плесени: среда Малт-Викерхам или Чапек.

Среда А

Дрожден екстракт	5 g
Месен екстракт	10 g
Трипсинов пептон	15 g
Натриев ацетат	5 g
Амониев цитрат	2 g
Туин 80	1 g
Манганов сулфат	0,050 g
Магнезиев сулфат	0,200 g
Глюкоза	20 g
Вода до количество от	1 000 ml
pH	5,4

Среда Б

Доматен сок	250 ml
Дрожден екстракт Difco	5 g
Пептон	5 g
L-ябълчена киселина	3 g
Туин 80	1 капка
Манганов сулфат	0,050 g
Магнезиев сулфат	0,200 g
Вода до количество от	1 000 ml
pH	4,8

Среда В

Глюкоза	5 g
Триптон Difco	2 g
Пептон Difco	5 g
Чернодробен екстракт	1 g
Туин 80	0,05 g
Доматен сок, разреден 4,2 пъти и филтриран с Whatman № 1	1 000 ml
pH	5,5

ПРИЛОЖЕНИЕ VIII

Изисквания към лизозим*(Член 12 от настоящия регламент)***ОБЛАСТ НА ПРИЛАГАНЕ**

Лизозим може да се прибавя към концентрирана гроздова мъст, частично ферментирала гроздова мъст и вино със следната цел: контрол на растежа и дейността на бактериите, които предизвикват ябълчно-млечна ферментация в тези продукти.

ИЗИСКВАНИЯ

- Максималната доза е определена в приложение IV към настоящия регламент;
 - Използваният продукт трябва да отговаря на критериите за чистота, посочени в Директива 96/77/ЕО.
-

ПРИЛОЖЕНИЕ IX

Определяне на загубите на органична материя от йонообменните смоли*(Член 13 от настоящия регламент)***1. ПРЕДМЕТ И ОБЛАСТ НА ПРИЛАГАНЕ**

Определяне на загубите на органична материя от йонообменните смоли.

2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

Загуби на органична материя при йонообменните смоли. Загуби, определени според описания по-долу метод.

3. ПРИНЦИП

Екстрахиращите разтворители се прекарват през приготвени за целта смоли и теглото на екстрахираната органична материя се определя чрез гравиметрия.

4. РЕАКТИВИ

Всички реактиви трябва да бъдат с чистота за анализ.

Екстрахиращи разтворители.

4.1. Дестилирана вода или дейонизирана вода с еквивалентна степен на чистота.

4.2. Приготвя се 15 % v/v етанол, като се смесват 15 обемни части чист етанол с 85 обемни части вода (точка 4.1).

4.3. Приготвя се оцетна киселина 5 % m/m, като се смесват пет тегловни части ледена оцетна киселина с 95 тегловни части вода (точка 4.1).

5. АПАРАТУРА

5.1. Колони за йонообменна хроматография.

5.2. Цилиндрични епруветки с вместимост два литра.

5.3. Плоски изпарителни ванички, издържащи на температура до 850 °C в муфелна пещ.

5.4. Сушилнен шкаф с устройство за термостатичен контрол, регулиран на около 105 ± 2 °C.

5.5. Муфелна пещ с устройство за термостатичен контрол, регулирана на 850 ± 25 °C.

5.6. Анализаторна везна за измерване с точност до 0,1 милиграма.

5.7. Изпарител, загряваща пластина или изпарител с инфрачервени лъчи.

6. НАЧИН НА ДЕЙСТВИЕ

6.1. Към всяка от трите колони за йонообменна хроматография (точка 5.1) се добавят 50 милилитра от йонообменната смола, която ще бъде тествана, след като е измита и третирана в съответствие със спецификациите на производителя относно смолите, предназначени да бъдат използвани в сектора на хранителните продукти.

6.2. При анионните смоли, екстрахиращите разтворители (точки 4.1, 4.2 и 4.3) се прекарват поотделно през подготвените за тази цел колони (точка 6.1) при дебит от 350 до 540 милилитра на час. Всеки път първият литър от елуата се изхвърля, а следващите два литра се събират в градуирани епруветки (точка 5.2). При катионите смоли през подготвените за тази цел колони се прекарват само двата разредителя, посочени в точки 4.1 и 4.2.

- 6.3. Всеки от трите елуата се изпарява върху загряваща пластина или с помощта на изпарител с инфрачервени лъчи (точка 5.7) в плоска изпарителна ваничка (точка 5.3), която предварително е изчистена и претеглена (m_0). Ваничките се поставят в сушилен шкаф (точка 5.4) и се сушат до получаване на постоянно тегло (m_1).
- 6.4. След като се регистрира теглото на така изсушената ваничка (точка 6.3), тя се поставя в муфелна пещ (точка 5.5) и се обгаря до получаване на постоянно тегло (m_2).
- 6.5. Определя се екстрахираната органична материя (точка 7.1). Ако резултатът е повече от 1 милиграм на литър, извършва се контролно изпитание с помощта на реактиви и теглото на екстрахираната органична материя се преизчислява.

Контролното изпитание се извършва, като се повтарят операциите, посочени в точки 6.3 и 6.4, но се използват два литра екстрахиращ разтворител, което дава стойности за теглото m_3 и m_4 , съответстващи на точки 6.3 и 6.4.

7. ИЗРАЗЯВАНЕ НА РЕЗУЛТАТИТЕ

7.1. Формула и изчисляване на резултатите.

Теглото на екстрахираната органична материя от йонообменните смоли, изразено в милиграми на литър, се определя по следната формула:

$$500 (m_1 - m_2)$$

в която m_1 и m_2 се изразени в грамове.

Коригираното тегло на екстрахираната органична материя от йонообменните смоли, изразено в милиграми на литър, се определя по следната формула:

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

в която m_1 , m_2 , m_3 и m_4 се изразени в грамове.

- 7.2. Разликата между резултатите от две паралелни измервания, осъществени върху една и съща проба, не трябва да надвишава 0,2 милиграма на литър.
-

ПРИЛОЖЕНИЕ X

Изисквания към диметилдикарбонат*(Член 17 от настоящия регламент)***ОБЛАСТ НА ПРИЛАГАНЕ**

Диметилдикарбонат може да се добавя към виното със следната цел: микробиологична стабилизация на бутилирано вино, съдържащо подлежаща на ферментация захар.

ИЗИСКВАНИЯ

- Добавянето трябва да се извърши малко преди бутилирането, определено като предлагане на дадения продукт за търговски цели в съдове с номинален обем от 60 литра или по-малко,
 - обработката може да се прилага само за вина със съдържание на захар, равно или не по-малко от 5 g/l,
 - максималната доза е определена в приложение IV към настоящия регламент и наличието на това вещество не трябва да се отчита във вино, което е пуснато на пазара,
 - използваният продукт трябва да отговаря на критериите за чистота, определени в Директива 96/77/ЕО,
 - тази обработка трябва да се впише в регистъра, посочен в член 70, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 1493/1999.
-

ПРИЛОЖЕНИЕ XI

Изисквания относно обработката с електродиализа

(Член 18 от настоящия регламент)

Тази обработка има за цел постигане на стабилизация на винения камък спрямо калиевия хидроген тартрат и калциевия тартрат (и други соли на калция) чрез екстрахиране на йони за намаляване на пренаситеността им във виното под въздействие на електрическо поле с помощта, от една страна на мембрани, пропускащи само аниони, и от друга страна, на мембрани, пропускащи само катиони.

1. ИЗИСКВАНИЯ ОТНОСНО МЕМБРАНИТЕ

1.1. Мембраните са разположени последователно в система тип „филтър-преса“ или във всяка друга подходяща система, която определя отделенията за обработка (вино) и за концентриране (отпадна вода).

1.2. Мембраните, пропускащи катиони, трябва да бъдат адаптирани за екстракция само на катиони, и по-специално на K^+ и Ca^{++} .

1.3. Мембраните, пропускащи аниони, трябва да бъдат адаптирани за екстракция само на аниони, и по-специално на тартратни аниони.

1.4. Мембраните не трябва да предизвикват прекомерни изменения във физикохимичния състав и на сетивните характеристики на виното. Те трябва да отговарят на следните изисквания:

- те трябва да са произведени съгласно добрите производствени практики, на базата на вещества, които са разрешени за производство на пластмасови материали, предназначени да влизат в контакт с хранителните продукти, фигуриращи в приложение II към Директива 2002/72/ЕО на Комисията ⁽¹⁾,
- потребителят на инсталацията за електродиализа трябва да докаже, че използваните мембрани притежават описаните по-горе характеристики, и че операциите по заменянето им са извършени от специализиран персонал,
- те не трябва да отделят никакво вещество в количество, което може да представлява заплаха за здравето на хората или да повлияе вкуса или мирисата на хранителните продукти, и трябва да отговарят на критериите, предвидени в Директива 2002/72/ЕО,
- тяхното използване не трябва да предизвиква взаимодействие между съставките на мембраната и на виното, които биха могли да предизвикат образуване в третирания продукт на нови съединения, които могат да имат токсичен характер.

Стабилността на новите мембрани за електродиализа трябва да се установява със симулатор, който има физикохимичния състав на виното за изследване на евентуална миграция на някои вещества, получени от мембрани за електродиализа.

Препоръчва се следният метод на изследване:

Симулаторът е водно-спиртен разтвор, който е регулиран спрямо рН и проводимостта на виното. Той има следния състав:

- чист етанол: 11 l,
- калиев хидроген тартрат: 380 g,
- калиев хлорид: 60 g,
- концентрирана сярна киселина: 5 ml,
- дестилирана вода: количество, необходимо за достигане до 100 l.

⁽¹⁾ ОВ L 220, 15.8.2002 г., стр. 18.

Този разтвор се използва за изпитванията за миграция в затворен кръг чрез стек за електродиализа под напрежение (1 волт/клетка), с използване на 50 l/m² анионни и катионни мембрани, до достигане на 50 % деминерализиране на разтвора. Отвеждащият кръг се активира чрез разтвор 5 g/l калиев хлорид. Мигриращите вещества се анализират в симулатора и в ефлuenta от електродиализата.

Органичните молекули, които влизат в състава на мембраната и които биха могли да мигрират в третирания разтвор, трябва да се определят количествено. За всяка от тези съставки се извършва специално количествено определяне от оторизирана лаборатория. Съдържанието в симулатора на всички количествено определени съединения трябва да бъде общо под 50 g/l.

Принципно общите правила за проверките на материалите, които са в контакт с хранителните продукти, трябва да се прилагат в случая с тези мембрани.

2. ИЗИСКВАНИЯ, ПРИЛАГАНИ ПРИ ИЗПОЛЗВАНЕТО НА МЕМБРАНИ

Двойката мембрани, приложими към стабилизацията с винен камък с електродиализа, се определя така, че да бъдат спазени следните условия:

- намаляването на рН на виното да не надвишава 0,3 единици рН,
- намаляването на летливите киселини да бъде под 0,12 g/l (2 meq., изразени в оцетна киселина),
- обработката с електродиализа не трябва да повлиява нейонните съставки на виното, по-специално полифенолите и полизахаридите,
- дифузията на малки молекули, като тези на етанола, трябва да е редуцирана и да не предизвиква намаляване на алкохолния градус на виното с повече от 0,1 об. %,
- съхраняването и почистването на тези мембрани трябва да бъде извършвано съгласно приетите методи и да се извършва с вещества, чието използване е разрешено при приготвянето на хранителни продукти,
- мембраните се маркират така, че да може да се контролира спазването на поредността им в стека,
- използваната апаратура се управлява от командно-контролна система, която отчита нестабилността, присъща на всяко вино, така че да се елиминира само пренасищането с калиев хидроген тартрат и калциеви соли,
- прилагането на обработката се ръководи от енолог или квалифициран специалист.

Тази обработка трябва да бъде вписана в регистъра, посочен в член 70, параграф 2 от Регламент (ЕИО) № 1493/1999.

ПРИЛОЖЕНИЕ XII

Изисквания относно уреазата

(Член 19 от настоящия регламент)

1. Международно кодифициране на уреазата: ЕС 3-5-1-5, CAS №: 9002-13-5.
2. Активност: уреазата (активна в кисела среда), разгражда уреята на амониак и въглероден диоксид. Обявената активност е минимум 5 единици на милиграм, като 1 единица е равна на количеството ензим, което освобождава един $\mu\text{mol NH}_3$ на минута при 37 °C от 5 g/l концентрат на уреята (при pH4).
3. Произход: *Lactobacillus fermentum*.
4. Област на прилагане: разграждане на уреята във вината, предназначени за продължително стареене, когато началната концентрация на уреята надвишава 1 милиграма на литър.
5. Максимално използвано количество: 75 милиграма ензимен препарат на литър третирано вино, като не трябва да се надвишават 375 единици уреазата на литър вино. В края на обработката всяка остатъчна ензимна дейност трябва да се прекрати чрез филтрация на виното (диаметър на порите по-малък от 1 μm).
6. Спецификации относно химическата и микробиологичната чистота:

Загуба на маса при сушене	под 10 %
Тежки метали	под 30 ppm
Олово	под 10 ppm
Арсен	под 2 ppm
Колиформни бактерии, общо количество	липсват
<i>Salmonella</i> spp	липсва при проба от 25 g
Аеробни бактерии, общо	под 5×10^4 бактерии/g

Уреазата, използвана за обработка на виното, трябва да бъде произвеждана при условия, сходни с условията относно уреазата, предмет на становището на Научния комитет по храните от 10 декември 1998 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ XIII

Изисквания за дъбова дървесина

(Член 22 от настоящия регламент)

ЦЕЛ, ПРОИЗХОД И ОБЛАСТ НА ПРИЛАГАНЕ

Парчета дъбова дървесина се използват за производството на вино и за внасянето във виното на някои съставни характеристики, присъщи на дъбовата дървесина.

Парчетата дъбовата дървесина трябва да произлизат изключително от видовете *Quercus*.

Парчетата дъбова дървесина или се оставят в естественото им състояние или се затоплят до лека, средна или висока степен, но не бива да се претърпели горене, включително повърхностно, не бива да са въглищни, нито да са трошливи на допир. Те не трябва да са претърпели други химични, ензимни или физични обработки, освен нагряване. Към тях не трябва да се добавя какъвто и да е било продукт, предназначен да увеличи тяхната естествена ароматизираща способност или техните извлекими фенолни съединения.

ЕТИКЕТИРАНЕ НА ПРОДУКТА

Етикетът трябва да отбелязва произхода на ботаническия вид или видове дъб и интензивността на евентуалното нагряване, условията на съхранение и указанията за безопасност.

РАЗМЕРИ

Размерите на дъбови стърготини трябва да са такива, че тепловно поне 95 % да бъдат задържани от ситото, разрезите на което са 2 mm (или 9 mesh).

ЧИСТОТА

Парчетата дъбовата дървесина не трябва да отделят вещества в концентрации, които биха предизвикали евентуални рискове за здравето.

Тази обработка трябва да бъде вписана в регистъра, посочен в член 70, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 1493/1999.

ПРИЛОЖЕНИЕ XIV

Дерогации по отношение на съдържанието на серен диоксид

(Член 23, параграф 1 от настоящия регламент)

Като допълнение към приложение V, буква А към Регламент (ЕО) № 1493/1999 максималната пределна стойност за съдържанието на серен диоксид по отношение на вината, които съдържат остатъчна захар, изразена в инвертирана захар, равна или надвишаваща 5 грама на литър, се определя на:

а) 300 милиграма на литър за:

- качествените бели вина, произведени в определен район, които имат право на контролираното наименование за произход Gaillac,
- качествените вина, произведени в определен район, които имат право на наименованието за произход Alto Adige и Trentino, придружавани от следното/ите обозначение/я: „passito“ или „vendemmia tardiva“,
- качествените вина, произведени в определен район „Colli orientali del Friuli“, придружени от термина „Picolit“,
- качествените вина, произведени в определен район, Moscato di Pantelleria naturale и Moscato di Pantelleria,
- следните трапезни вина с географско указание, когато общото обемно алкохолно съдържание е по-голямо от 15 об. % и съдържанието на остатъчна захар надвишава 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,
 - Vin de pays du Jardin de la France,
 - Vin de pays Portes de Méditerranée,
 - Vin de pays des comtés rhodaniens,
 - Vin de pays des côtes de Thongue,
 - Vin de pays de la Côte Vermeille,

— качествените вина, произведени в определен район, които се описват от термина „pozdní sběr“;

— качествените вина, произведени в определен район, които се описват от термина „neskorý zber“;

б) 400 милиграма на литър за:

— качествени бели вина, произведени в определен район, които имат правото да носят едно от следните контролирани наименования за произход: Alsace, Alsace grand cru, и са последвани от думите „vendanges tardives“ или „sélection de grains nobles“; Anjou-Coteaux de la Loire, Chaume-Premier cru des Coteaux du Layon, Coteaux du Layon, последвани от името на областта, откъдето произхождат, Coteaux du Layon, последвано от името Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh and Saussignac,

— сладките вина, произведени от презряло грозде, и сладките вина, произведени от стафидирано грозде с произход от Гърция, чието съдържание на остатъчна захар, изразена в инвертирана захар, е равно или надвишава 45 g/l, и които имат право на следните наименования за произход: Samos (Σάμος), Rhodes (Ρόδος), Patras (Πάτρα), Rio Patron (Ρίο Πατρών), Céphalonie (Κεφαλονία), Limnos (Λήμνος), Sitia (Σητεία), Santorin (Σαντορίνη), Néméa (Νεμέα), Daphnès (Δαφνές),

— качествените вина, произведени в определен район, които се описват от термините „výběr z bobulí“, „výběr z cibéb“, „ledové víno“ и „slámové víno“;

— качествените вина, произведени в определен район, които се описват от термините „bobulový výběr“, „hrozienský výběr“ и „ľadový výběr“;

— качествените вина, произведени в определен район, които имат правото да носят наименованието за произход „Albana di Romagna“, с описанието „passito“;

— качествените вина от Люксембург, произведени в определен район, които се описват с термините „vendanges tardives“, „vin de glace“ или „vin de paille“;

в) 350 грама за литър за:

— качествените вина, произведени в определен район, които се описват с термина „výběr z hroznů“;

— качествените вина, произведени в определен район, които се описват с термина „výběr z hrozna“.

В допълнение към приложение V, буква А към Регламент (ЕО) № 1493/1999, максималното съдържание на серен диоксид в белите вина с произход от Канада и с право на обозначение „Icewine“, с остатъчно съдържание на захар, изразено като инвертна захар, не по-малко от 5 g/l, се определя на 400 mg/l.

ПРИЛОЖЕНИЕ XV

Повишаване на максималното общо съдържание на серен диоксид в случаите, в които климатичните условия са го наложили*(Член 23, параграф 4 от настоящия регламент)*

	Година	Държава-членка	Лозарска/и зона/и	Вина, за които се отнася
1.	2000	Германия	Всички лозарски зони на немска територия	Всички вина, произведени от грозде от реколта 2000 г.
2.	2006	Германия	Лозарските зони на провинции Баден-Вюртемберг, Бавария, Хесен и Райнланд-Пфалц	Всички вина, произведени от грозде от реколта 2006 г.
3.	2006	Франция	Лозарските зони на департаментите Долен Рейн и Горен Рейн	Всички вина, произведени от грозде от реколта 2006 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ XVI

Съдържание на летливи киселини

(Член 24 от настоящия регламент)

Независимо от приложение V, буква Б, точка 1) към Регламент (ЕО) № 1493/1999 максималното съдържание на летливи киселини се определя:

а) за *германски вина*:

30 милиеквивалента на литър за качествените вина, произведени в определен район, които отговарят на условията, за да бъдат описани с обозначението „Eiswein“ или „Beerenauslese“;

35 милиеквивалента на литър за качествените вина, произведени в определен район, които отговарят на условията, за да бъдат описани с обозначението „Trockenbeerenauslese“;

б) за *френски вина*:

25 милиеквивалента на литър за следните качествени вина, произведени в определен район:

- 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, следвано от името на общината по произход,
- Coteaux du Layon, следвано от името Chaume,
- Quarts de Chaume,
- Coteaux de Saumur,
- Jurançon,
- Pacherenc du Vic Bilh,
- Alsace et Alsace grand cru, описвани и представяни с обозначението „vendanges tardives“ или „sélection de grains nobles“,
- Arbois, следвано от обозначението „vin de paille“,
- Côtes du Jura, следвано от обозначението „vin de paille“,
- L'Etoile, следвано от обозначението „vin de paille“,

- Hermitage, следвано от обозначението „vin de paille“,
- Chaume-Premier cru des Coteaux du Layon,
- Graves supérieurs,
- Saussignac.

за трапезни вина, имената на които съдържат едно от следните географски указания, когато общото обемно алкохолно съдържание е по-голямо от 15 об. % и съдържанието на остатъчна захар надвишава 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,
- Vin de pays du Jardin de la France, с изключение на вината, които са били произведени в зоната, която носи контролираното наименование за произход, и в областите, които са засадени със сорта Chenin в департаментите Maine et Loire и Indre et Loire,
- Vin de pays Portes de Méditerranée,
- Vin de pays des comtés rhodaniens,
- Vin de pays des côtes de Thongue,
- Vin de pays de la Côte Vermeille.

за следните качествени ликьорни вина, произведени в определен район, описвани и представяни с обозначението „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,
- Muscat du Cap Corse;

в) за италиански вина:

i) 25 милиеквивалента на литър за:

- v.l.q.p.r.d. Marsala,
- v.q.p.r.d. Moscato di Pantelleria naturale, Moscato di Pantelleria и Malvasia delle Lipari,
- v.q.p.r.d. Colli orientali del Friuli, обозначено с наименованието „Picolit“,
- v.q.p.r.d. и v.l.q.p.r.d., които отговарят на условията да носят обозначенията или едно от обозначенията: „vin santo“, „passito“, „liquoroso“ и „vendemmia tardiva“, с изключение на v.q.p.r.d., които имат право на наименованието за произход Alto Adige, придружавани от обозначенията или едно от обозначенията „passito“ и „vendemmia tardiva“,
- трапезните вина с географско указание, които отговарят на условията да носят обозначенията или едно от обозначенията: „vin santo“, „passito“, „liquoroso“ и „vendemmia tardiva“,
- трапезните вина, получени от сорта „Vernaccia di Oristano B“, събран в Сардиния, които отговарят на условията да носят обозначението „Vernaccia di Sardegna“;

ii) 40 милиеквивалента на литър за v.q.p.r.d., които имат право на наименованието за произход Alto Adige, придружавани от обозначенията или едно от обозначенията „passito“ или „vendemmia tardiva“;

г) за австрийски вина:

- 30 милиеквивалента на литър за качествени вина, произведени в определен район, които отговарят на условията, за да бъдат описани с обозначенията „Beerenauslese“ и „Eiswein“, с изключение на вината, описани с обозначението „Eiswein“ от 2003 реколтна година,
- 40 милиеквивалента на литър за качествени вина, произведени в определен район, които отговарят на условията, за да бъдат описани с обозначенията „Ausbruch“, „Troockenbeerenauslese“ и „Strohwein“, както и вината, описани с обозначението „Eiswein“ от 2003 реколтна година;

д) за вина с произход от Великобритания:

25 милиеквивалента на литър за качествените вина, произведени в определен район, описвани и представяни с термините „botrytis“ или с други еквивалентни термини, „noble late harvested“ или „special late harvested“, или „noble harvest“, и които отговарят на условията, за да бъдат обозначавани по този начин;

е) за вина с произход от Испания:

i) 25 милиеквивалента на литър за v.q.p.r.d., които отговарят на условията да носят обозначението „vendimia tardía“;

ii) 35 милиеквивалента на литър за:

— v.q.p.r.d. от презряло грозде, които имат право на наименованието за произход Ribeiro,

— v.l.q.p.r.d. които носят обозначението „generoso“ или „generoso de licor“ и имат право на наименованията за произход Condado de Huelva, Jerez-Xerez-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Málaga и Montilla-Moriles;

ж) за вина с произход от Канада:

35 милиеквивалента на литър за вина, които са описани с обозначението „Icewine“;

з) за унгарски вина:

25 милиеквивалента на литър за следните качествени вина, произведени в определен район:

— Tokaji másolás,

— Tokaji fordítás,

— aszúbor,

— töppedt szőlőből készült bor,

— Tokaji szamorodni,

— késői szüretelésű bor,

— válogatott szüretelésű bor.

35 милиеквивалента на литър за следните качествени вина, произведени в определен район:

— Tokaji aszú,

— Tokaji aszúeszencia,

— Tokaji eszencia;

и) за чешки вина:

30 милиеквивалента на литър за качествени вина, произведени в определен район, които се описват с обозначенията „výběr z bobulí“ и „ledové víno“;

35 милиеквивалента на литър за качествени вина, произведени в определен район, които се описват с обозначенията „slámové víno“ и „výběr z cibéb“;

й) за гръцки вина:

30 милиеквивалента на литър за следните качествени вина, произведени в определен район, с общо алкохолно обемно съдържание равно или по-голямо от 13 об. % и със съдържание на остатъчна захар не по-малко от 45 g/l:

— Samos (Σάμος),

- Rhodes (Ρόδος),
- Patras (Πάτρα),
- Rio Patron (Ρίο Πατρών),
- Cephalonie (Κεφαλονιά),
- Limnos (Λήμνος),
- Sitia (Σητεία),
- Santorini (Σαντορίνη),
- Nemea (Νεμέα),
- Daphnes (Δαφνές);

к) за кипърски вина:

25 милиеквивалента на литър за качествени ликьорни вина, произведени в определен район от вида „Κοιμандαρία“ (Commandaria);

л) за словашки вина:

25 милиеквивалента на литър за следните качествени вина, произведени в определен район:

- tokajské samorodné.

35 милиеквивалента на литър за:

- tokajský výber;

м) за словенски вина:

30 милиеквивалента на литър за следните качествени вина, произведени в определен район:

- vrhunsko vino ZGP - jagodni izbor,
- vrhunsko vino ZGP - ledeno vino.

35 милиеквивалента на литър за следните качествени вина, произведени в определен район:

- vrhunsko vino ZGP - suhi jagodni izbor;

н) за вина от Люксембург:

- 25 милиеквивалента на литър за качествени вина от Люксембург, произведени в определен район, които отговарят на условията, за да бъдат описани с обозначението „vendanges tardives“,
- 30 милиеквивалента на литър за качествени вина, произведени в определен район, които отговарят на условията, за да бъдат описани с обозначението „vin de paille“ и „vin de glace“;

о) за румънски вина:

- 25 милиеквивалента на литър за качествените вина, произведени в определен район, които отговарят на условията, за да бъдат описвани с обозначението „DOC-CT“,
- 30 милиеквивалента на литър за качествени вина, произведени в определен район, които отговарят на условията, за да бъдат описвани с обозначението „DOC-CIB“.

ПРИЛОЖЕНИЕ XVII

Обогатяване при изключително неблагоприятни климатични условия

(Член 27 от настоящия регламент)

	Година	Лозарска зона	Географски район	Сорт (където е приложимо)
1.	2000	A	Англия, Уелс	Auxerrois, Chardonnay, Ehrensfelser, Faber, Huxelrebe, Kerner, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir, Riesling, Schonburger, Scheurebe, Seyval Blanc и Wurzer

ПРИЛОЖЕНИЕ XVIII

Случаи, в които се разрешава подкисляване и обогатяване на един и същ продукт

(Член 31 от настоящия регламент)

(p.m.)

ПРИЛОЖЕНИЕ XIX

Дати, преди които поради изключително неблагоприятни климатични условия могат да бъдат извършени операции по обогатяване, подкисляване и откисляване

(Член 33 от настоящия регламент)

(p.m.)

ПРИЛОЖЕНИЕ XX

Характеристики на винените дестилати или на сухото грозде, които могат да бъдат добавяни към ликьорните вина и към някои качествени ликьорни вина, произведени в определен район*(Член 40 от настоящия регламент)*

1. Органолептични характеристики	не се открива никакъв несвойствен вкус по отношение на суровината
2. Обемно алкохолно съдържание	
минимално	52 об. %
максимално	86 об. %
3. Общо количество летливи вещества, различни от етиловия и метиловия алкохол	Равно или повече от 125 g/hl алкохол на 100 об. %
4. Максимално съдържание на метилов алкохол	< 200 g/hl алкохол на 100 об. %

ПРИЛОЖЕНИЕ XXI

Списък на качествените ликьорни вина, произведени в определен район, за производството на които се прилагат специални правила**А. СПИСКЪК НА КАЧЕСТВЕНИТЕ ЛИКЬОРНИ ВИНА, ПРОИЗВЕДЕНИ В ОПРЕДЕЛЕН РАЙОН, ЗА ПРОИЗВОДСТВОТО НА КОИТО СЕ ИЗПОЛЗВА ГРОЗДОВА МЪСТ ИЛИ СМЕС ОТ ТОЗИ ПРОДУКТ С ВИНО**

(Член 41, параграф 1 от настоящия регламент)

ГЪРЦИЯ

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Favras Muscatel), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Rio Patron Muscatel), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Kefallonia Muscatel), Μοσχάτος Ρόδου (Rhodes Muscatel), Μοσχάτος Λήμνου (Lemnos Muscatel), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemea), Σαντορίνη (Santorini), Δάφνες (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne of Pairas), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne w Kefallonia)

ИСПАНИЯ

Качествени ликьорни вина, произведени в определен район	Обозначение на продукта, установено в общностното законодателство или в законодателството на държавата-членка
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

ИТАЛИЯ

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, Oltrepò Pavese moscato, San Martino della Battaglia, Trentino, Vesuvio Lacrima Christi.

Б. СПИСКЪК НА КАЧЕСТВЕНИТЕ ЛИКЬОРНИ ВИНА, ПРОИЗВЕДЕНИ В ОПРЕДЕЛЕН РАЙОН, ПРИ ПРОИЗВОДСТВОТО НА КОИТО СЕ ДОБАВЯТ ПРОДУКТИ, ПОСОЧЕНИ В ПРИЛОЖЕНИЕ V, БУКВА К, ТОЧКА 2, БУКВА Б КЪМ РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 1493/1999

(Член 41, параграф 2 от настоящия регламент)

1. Списък на качествените ликьорни вина, произведени в определен район, при производството на които се добавя винен спирт или спирт, получен от сухо грозде, чието алкохолното съдържание е равно или по-високо от 95 об. % и по-ниско или равно на 96 об. %

(Приложение V, буква К, точка 2, буква б), ii), първо тире към Регламент (ЕО) № 1493/1999)

ГЪРЦИЯ

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Favras Muscatel), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Rio Patron Muscatel), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Kefallonia Muscatel), Μοσχάτος Ρόδου (Rhodes Muscatel), Μοσχάτος Λήμνου (Lemnos Muscatel), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δάφνες (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne of Pairas), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne w Kefallonia).

ИСПАНИЯ

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

КИПЪР

Κομμανδάρια (Commandaria).

2. **Списък на качествените ликьорни вина, произведени в определен район, при производството на които се добавя винен дестилат или алкохол, дестилиран от гроздови джибри, алкохолното съдържание на които е равно или по-високо от 52 об. % и по-ниско или равно на 86 об. %**

(Приложение V, буква К, точка 2, буква б), ii), второ тире от Регламент (ЕО) № 1493/1999)

ГЪРЦИЯ

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

ФРАНЦИЯ

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

КИПЪР

Κοιμандάρια (Commandaria).

3. **Списък на качествените ликьорни вина, произведени в определен район, при производството на които се добавя алкохол, дестилиран от сухо грозде, алкохолното съдържание на които е равно или по-високо от 52 об. % и по-ниско от 94,5 об. %**

(Приложение V, буква К, точка 2, буква б), ii), трето тире към Регламент (ЕО) № 1493/1999)

ГЪРЦИЯ

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

4. **Списък на качествените ликьорни вина, произведени в определен район, при производството на които се добавя частично ферментирала гроздова мъст от стафидирано грозде**

(Приложение V, буква К, точка 2, буква б), iii), първо тире от Регламент (ЕО) № 1493/1999)

ИСПАНИЯ

Качествени ликьорни вина, произведени в определен район	Обозначение на продукта, установено в общностното законодателство или в законодателството на държавата-членка
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ИТАЛИЯ

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

КИПЪР

Κοιμандάρια (Commandaria).

5. **Списък на качествените ликьорни вина, произведени в определен район, при производството на които се добавя концентрирана гроздова мъст, получена чрез въздействието на пряк огън, която с изключение на тази операция отговаря на определенията за концентрирана гроздова мъст**

(Приложение V, буква К, точка 2, буква б), iii), второ тире към Регламент (ЕО) № 1493/1999)

ИСПАНИЯ

Качествени ликьорни вина, произведени в определен район	Обозначение на продукта, установено в общностното законодателство или в законодателството на държавата-членка
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

ИТАЛИЯ

Marsala.

6. Списък на качествените ликьорни вина, произведени в определен район, при производството на които се добавя концентрирана гроздова мъст

(Приложение V, буква К, точка 2, буква б), iii), трето тире от Регламент (ЕО) № 1493/1999)

ИСПАНИЯ

Качествени ликьорни вина, произведени в определен район	Обозначение на продукта, установено в общностното законодателство или в законодателството на държавата-членка
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ИТАЛИЯ

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

ПРИЛОЖЕНИЕ XXII

Отмененият регламент и списък на неговите последователни изменения

Регламент (ЕО) № 1622/2000 на Комисията
(ОВ L 194, 31.7.2000 г., стр. 1)

Регламент (ЕО) № 2451/2000
(ОВ L 282, 8.11.2000 г., стр. 7)

Регламент (ЕО) № 885/2001
(ОВ L 128, 10.5.2001 г., стр. 54)

единствено член 2

Регламент (ЕО) № 1609/2001
(ОВ L 212, 7.8.2001 г., стр. 9)

Регламент (ЕО) № 1655/2001
(ОВ L 220, 15.8.2001 г., стр. 17)

Регламент (ЕО) № 2066/2001
(ОВ L 278, 23.10.2001 г., стр. 9)

Регламент (ЕО) № 2244/2002
(ОВ L 341, 17.12.2002 г., стр. 27)

Регламент (ЕО) № 1410/2003
(ОВ L 201, 8.8.2003 г., стр. 9)

Точка 6.A.30 от приложение II към Акта за присъединяване от 2003 г.
(ОВ L 236, 23.9.2003 г., стр. 346)

Регламент (ЕО) № 1427/2004
(ОВ L 263, 10.8.2004 г., стр. 3)

Регламент (ЕО) № 1428/2004
(ОВ L 263, 10.8.2004 г., стр. 7)

Регламент (ЕО) № 1163/2005
(ОВ L 188, 20.7.2005 г., стр. 3)

Регламент (ЕО) № 643/2006
(ОВ L 115, 28.4.2006, стр. 6)

единствено член 1

Регламент (ЕО) № 1507/2006
(ОВ L 280, 12.10.2006 г., стр. 9)

единствено член 1

Регламент (ЕО) № 2030/2006
(ОВ L 414, 30.12.2006 г., стр. 40)

единствено член 2

Регламент (ЕО) № 388/2007
(ОВ L 97, 12.4.2007 г., стр. 3)

Регламент (ЕО) № 389/2007
(ОВ L 97, 12.4.2007 г., стр. 5)

Регламент (ЕО) № 556/2007
(ОВ L 132, 24.5.2007 г., стр. 3)

Регламент (ЕО) № 1300/2007
(ОВ L 289, 7.11.2007 г., стр. 8)

ПРИЛОЖЕНИЕ XXIII

Таблица на съответствието

Регламент (ЕО) № 1622/2000	Настоящият регламент
Членове 1—7	Членове 1—7
Член 8, първа алинея, уводни думи	Член 8, параграф 1, уводни думи
Член 8, първа алинея, първо тире	Член 8, параграф 1, буква а)
Член 8, първа алинея, второ тире	Член 8, параграф 1, буква б)
Член 8, втора алинея	Член 8, параграф 2
Член 9, първа алинея, уводни думи	Член 9, параграф 1, уводни думи
Член 9, първа алинея, първо тире	Член 9, параграф 1, буква а)
Член 9, първа алинея, второ тире	Член 9, параграф 1, буква б)
Член 9, първа алинея, трето тире	Член 9, параграф 1, буква в)
Член 9, втора алинея	Член 9, параграф 2
Членове 10 и 11	Членове 10 и 11
Член 11а	Член 12
Член 12	Член 13
Член 13	Член 14
Член 14	Член 15
Член 15	Член 16
Член 15а	Член 17
Член 16	Член 18
Член 17	Член 19
Член 18	Член 20
Член 18а	Член 21
Член 18б	Член 22
Член 19	Член 23
Член 20	Член 24
Член 21	Член 25
Член 22	Член 26
Член 23	Член 27
Член 24, уводни думи	Член 28, първа алинея, уводни думи
Член 24, буква а)	Член 28, първа алинея, буква а)
Член 24, буква б)	Член 28, първа алинея, буква б)
Член 24, буква в)	Член 28, първа алинея, буква в)
Член 24, буква г), уводни думи	Член 28, първа алинея, буква г), уводни думи
Член 24, буква г), първо тире	Член 28, първа алинея, буква г), i)
Член 24, буква г), второ тире	Член 28, първа алинея, буква г), ii)
Член 24, буква г), трето тире	Член 28, първа алинея, буква г), iii)
Член 24, буква г), заключително изречение	Член 28, втора алинея
Член 24, буква д)	Член 28, първа алинея, буква д)

Регламент (ЕО) № 1622/2000	Настоящият регламент
Член 25, параграф 1	Член 29, параграф 1
Член 25, параграф 2, уводни думи	Член 29, параграф 2, уводни думи
Член 25, параграф 2, първо тире	Член 29, параграф 2, буква а)
Член 25, параграф 2, второ тире	Член 29, параграф 2, буква б)
Член 25, параграф 2, трето тире	Член 29, параграф 2, буква в)
Член 25, параграф 2, четвърто тире	Член 29, параграф 2, буква г)
Член 25, параграф 2, пето тире	Член 29, параграф 2, буква д)
Член 25, параграфи 3—6	Член 29, параграфи 3—6
Член 26, параграф 1	Член 30, параграф 1
Член 26, параграф 2, уводни думи	Член 30, параграф 2, уводни думи
Член 26, параграф 2, първо тире	Член 30, параграф 2, буква а)
Член 26, параграф 2, второ тире	Член 30, параграф 2, буква б)
Член 26, параграф 2, трето тире	Член 30, параграф 2, буква в)
Член 26, параграф 3	Член 30, параграф 3
Член 27	Член 31
Член 28	Член 32
Член 29	Член 33
Член 30	Член 34
Член 31	Член 35
Член 32	Член 36
Член 33	Член 37
Член 34, параграф 1	Член 38, параграф 1
Член 34, параграф 2, уводни думи	Член 38, параграф 2, уводни думи
Член 34, параграф 2, първо тире	Член 38, параграф 2, буква а)
Член 34, параграф 2, второ тире	Член 38, параграф 2, буква б)
Член 34, параграф 2, заключително изречение	Член 38, параграф 2, заключително изречение
Член 34, параграф 3	Член 38, параграф 3
Член 35, параграф 1, уводни думи	Член 39, параграф 1, уводни думи
Член 35, параграф 1, първо тире	Член 39, параграф 1, буква а)
Член 35, параграф 1, второ тире	Член 39, параграф 1, буква б)
Член 35, параграф 1, трето тире	Член 39, параграф 1, буква в)
Член 35, параграф 1, заключителни думи	Член 39, параграф 1, уводни думи
Член 35, параграфи 2 и 3	Член 39, параграфи 2 и 3
Член 35, параграф 4, уводни думи	Член 39, параграф 4, уводни думи
Член 35, параграф 4, буква а)	Член 39, параграф 4, буква а)
Член 35, параграф 4, буква б), уводни думи	Член 39, параграф 4, буква б), уводни думи
Член 35, параграф 4, буква б), първо тире	Член 39, параграф 4, буква б), i)
Член 35, параграф 4, буква б), второ тире	Член 39, параграф 4, буква б), ii)
Член 35, параграф 5	Член 39, параграф 5
Член 37	Член 40

Регламент (ЕО) № 1622/2000	Настоящият регламент
Член 38	Член 41
Член 39	Член 42
Член 40	Член 43
Член 41, параграф 1, първа алинея, уводни думи	Член 44, параграф 1, първа алинея, уводни думи
Член 41, параграф 1, първа алинея, първо тире	Член 44, параграф 1, първа алинея, буква а)
Член 41, параграф 1, първа алинея, второ тире	Член 44, параграф 1, първа алинея, буква б)
Член 41, параграф 1, първа алинея, трето тире	Член 44, параграф 1, първа алинея, буква в)
Член 41, параграф 1, първа алинея, четвърто тире	Член 44, параграф 1, първа алинея, буква г)
Член 41, параграф 1, втора алинея	Член 44, параграф 1, втора алинея
Член 41, параграфи 2, 3 и 4	Член 44, параграфи 2, 3 и 4
Член 42	Член 45
Член 43	Член 46
Член 44, параграф 1	—
Член 44, параграф 2	Член 47
—	Член 48
Член 45	Член 49
Приложение I	Приложение I
Приложение II	Приложение II
Приложение III	Приложение III
Приложение IV	Приложение IV
Приложение VI	Приложение V
Приложение VII	Приложение VI
Приложение VIII	Приложение VII
Приложение VIIa	Приложение VIII
Приложение IX	Приложение IX
Приложение IXa	Приложение X
Приложение X	Приложение XI
Приложение XI	Приложение XII
Приложение XIa	Приложение XIII
Приложение XII	Приложение XIV
Приложение XIIa	Приложение XV
Приложение XIII	Приложение XVI
Приложение XIV	Приложение XVII
Приложение XV	Приложение XVIII
Приложение XVI	Приложение XIX
Приложение XVII	Приложение XX
Приложение XVIII	Приложение XXI
—	Приложение XXII
—	Приложение XXIII