

I

(Актове, приети по силата на Договорите за ЕО/Евратом, чието публикуване е задължително)

РЕГЛАМЕНТИ

РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 606/2009 НА КОМИСИЯТА

от 10 юли 2009 година

относно определяне на някои правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 479/2008 на Съвета по отношение на категориите лозаро-винарски продукти, енологичните практики и приложимите ограничения

КОМИСИЯТА НА ЕВРОПЕЙСКИТЕ ОБЩНОСТИ,

като взе предвид Договора за създаване на Европейската общност,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 479/2008 на Съвета от 29 април 2008 г. относно общата организация на пазара на вино, за изменение на регламенти (ЕО) № 1493/1999, (ЕО) № 1782/2003, (ЕО) № 1290/2005 и (ЕО) № 3/2008 и за отмяна на регламенти (ЕО) № 2392/86 и (ЕО) № 1493/1999 ⁽¹⁾, и по-специално член 25, параграф 3 и член 32 от него,

като има предвид, че:

- (1) Определението на вино от точка 1, втора алинея, буква в), първо тире на приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008, което изрежда категориите лозаро-винарски продукти, предвижда общо алкохолно съдържание най-много 15 об. %. Тази горна граница обаче се премества до 20 об. % за вината без обогатяване, произведени в определени лозарски райони, които следва да се определят.
- (2) Глава II на дял III от Регламент (ЕО) № 479/2008, както и приложения V и VI към същия регламент определят общи правила за енологичните практики и обработки и препращат за останалото към подробни правила, които следва да бъдат приети от Комисията. Целесъобразно е да се определят ясно и точно разрешените енологични практики, включително подробните правила за подслаждането на вината, както и за определяне на граничните стойности при употребата на някои вещества и условията за употреба на някои от тях.

- (3) Приложение IV към Регламент (ЕО) № 1493/1999 на Съвета от 17 май 1999 г. относно общата организация на пазара на вино ⁽²⁾ изрежда разрешените енологични практики. Описанието на тези разрешени енологични практики, описани по по-прост и по-последователен начин в едно-единствено приложение, следва да се поддържа, като се допълва с оглед на развитието на технологиите.
- (4) Приложение V—А към Регламент (ЕО) № 1493/1999 определя за произведените в Общността вина максималните стойности на сулфити, които са по-високи от граничните стойности, определени от Международната организация по лозята и виното (OIV). Следва производството да бъде съобразено с граничните стойности на OIV, признати на международно равнище, а за някои специални сладки вина, произвеждани в малки количества, да се запазят необходимите дерогации за повишеното съдържание на захар в тях и за осигуряване на доброто им съхраняване. С оглед на резултатите от текущите научни изследвания за намалението и заместването на сулфити във виното и добавянето на сулфити във вината за консумация от човека, граничните стойности трябва да могат да бъдат преразглеждани в бъдеще с оглед на намаляването им.
- (5) За държавите-членки следва да се определят подробните правила за разрешаване от страна на държавите-членки на използването, за ограничен период от време и за експериментални цели, на някои енологични практики и обработки, които не са предвидени в законодателството на Общността.
- (6) Производството на пенливи вина, висококачествени пенливи вина и висококачествени пенливи ароматизирани вина изисква, освен разрешените енологични практики, съвкупност от специални практики. За по-голяма яснота тези практики трябва да се изредят в обособено приложение.

⁽¹⁾ ОВ L 148, 6.6.2008 г., стр. 1.

⁽²⁾ ОВ L 179, 14.7.1999 г., стр. 1

- (7) Производството на ликьорни вина изисква, освен разрешените енологични практики, съвкупност от специални практики, както и някои особености — за някои ликьорни вина със защитено наименование за произход. За по-голяма яснота тези практики и ограничения трябва да се изредят в обособено приложение.
- (8) Купажирането е широко разпространена енологична практика и с оглед на неговите възможни последици върху качеството на вината, е необходимо определението му да се уточни и използването му да се регулира, за да се избегнат злоупотребите и да се осигури високо качество на вината, съвместимо с все по-голямата конкурентоспособност на отрасъла. По същите причини, и при производството на вино розе, това използване следва да се регламентира, по-специално за някои вина, които не се подчиняват на разпоредбите на спецификация.
- (9) Спецификациите за чистота и идентичност за значително количество вещества, използвани в енологичните практики, са вече определени в рамките на законодателството на Общността относно хранителните продукти, както и в Международния енологичен кодекс на OIV. С оглед на хармонизацията и яснотата следва да се извършва позоваване преди всичко на тези спецификации, като същевременно се предвиди допълването им с правила, специфични за ситуацията в Общността.
- (10) Лозарско-винарските продукти, които не съответстват на разпоредбите на глава II от дял III от Регламент (ЕО) № 479/2008 или на тези, които следва да се предвидят в настоящия регламент, не могат да бъдат пускани на пазара. Въпреки това промишлената употреба на някои от тези продукти е възможна и следва да се уточнят подробните правила за това с оглед осигуряването на адекватен контрол на крайната им цел. Освен това с оглед избягването на икономически загуби за операторите, които разполагат с определени продукти, изработени преди датата на влизане в сила на настоящия регламент, следва да се предвиди, че продуктите, произведени съгласно правилата, съществуващи преди същата дата, могат да бъдат пуснати в потребление.
- (11) Буква Г 4 от приложение V към Регламент (ЕО) № 479/2008 предвижда компетентните органи да бъдат уведомявани за всички манипулации по обогатяване, повишаване или намаляване на киселинното съдържание. Това също се отнася до количествата захар, концентрирана гроздова мъст или ректифицирана концентрирана гроздова мъст, съхранявана от физически или юридически лица, предприемащи такива операции. Целта на такова уведомяване е да позволи съответните операции да бъдат контролирани. Следователно е необходимо уведомленията да бъдат адресирани до компетентните органи на държавата-членка, на чиято територия ще се извърши операцията, да бъдат възможно най-точни и компетентните органи следва да бъдат уведомени достатъчно рано, за да бъде извършена ефективна проверка от тяхна страна, когато се отнася до повишаване на алкохолното съдържание.
- (12) В случай на повишаване или намаляване на киселинното съдържание е достатъчна проверка след манипулацията. По тази причина и за да се опростят административните процедури, следва да се даде възможност такива декларации да се подават, с изключение на първата декларация за лозарската година, чрез актуализиране на информацията в регистрите, редовно проверявани от компетентните органи.
- В някои държави-членки компетентните органи извършват систематични аналитични проверки на всички партии продукти, предмет на винификация. Подаването на уведомление за намерение за обогатяване на вино не е необходимо, доколкото тези условия продължават да се прилагат.
- (13) Чрез дерогация от общото правило, определено в точка Г на приложение VI към Регламент (ЕО) № 479/2008, наливането на вино или на гроздова мъст върху винени утайки, върху джибри или върху намачкана пулпа от „aszú“ или „vűber“ представлява съществена характеристика при производството на някои унгарски и словашки вина. Особените условия на тази практика трябва да бъдат определени съгласно националните разпоредби, които са в сила в съответните държави-членки от 1 май 2004 г.
- (14) Член 31 от Регламент (ЕО) № 479/2008 предвижда, че методите на анализ за определяне състава на продуктите, обхванати от настоящия регламент, и правилата, по които може да се установи дали тези продукти са преминали през обработки, които противоречат на разрешените енологични практики, съответстват на препоръчаните и публикувани от OIV в „Сборник с международните методи за анализ на вината и видовете мъст“. В случаите, когато са необходими методи за анализ, специфични за определени лозаровинарски продукти от Общността и те не са установени от OIV, следва да се опишат тези методи, прилагани в Общността.
- (15) С цел осигуряване на по-добра прозрачност, трябва да се публикуват на общностно равнище списъкът и описанието на съответните методи за анализ.
- (16) В резултат на това трябва да се отменят Регламент (ЕИО) № 2676/90 на Комисията от 17 септември 1990 г. относно определяне на методи на Общността за анализ на вината ⁽¹⁾ и Регламент (ЕО) № 423/2008 на Комисията от 8 май 2008 г. 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 ⁽²⁾.
- (17) Мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на комитета, създаден съгласно член 113, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 479/2008,
- ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:
- Член 1
- Цел
- Настоящият регламент определя някои подробни правила за прилагане на дял III, глави I и II от Регламент (ЕО) № 479/2008.
- ⁽¹⁾ ОВ L 272, 3.10.1990 г., стр. 1.
- ⁽²⁾ ОВ L 127, 15.5.2008 г., стр. 13.

Член 2

Лозаро-винарски зони, чиито вина могат да имат общо алкохолно съдържание най-много 20 об. %

Лозаро-винарските зони, посочени в точка 1, втора алинея, буква в), първо тире от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008 са зоните В I, В II и В III, посочени в приложение IX към същия регламент, както и площите от зона Б, където могат да се произвеждат следните бели вина със защитени географски указания: „Vin de pays de Franche-Comté“ и „Vin de pays du Val de Loire“.

Член 3

Разрешени енологични практики и ограничения

1. Разрешените енологични практики и ограничения, приложими към производството и съхраняването на продуктите, обхванати от Регламент (ЕО) № 479/2008, посочени в член 29, параграф 1 от него, са определени в приложение I към настоящия регламент.
2. Разрешените енологични практики, условията за прилагането им и граничните стойности при употребата им са посочени в приложение I А.
3. Граничните стойности за съдържанието на серен диоксид във вината са показани в приложение I Б.
4. Граничните стойности за съдържанието на летливи киселини са показани в приложение I В.
5. Условията относно практиката за подслаждане са определени в приложение I Г.

Член 4

Експериментално използване на нови енологични практики

1. За експериментални цели, както са посочени в член 29, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 479/2008, всяка държава-членка може да разреши прилагането на определени енологични практики или обработки, които не са предвидени в Регламент (ЕО) № 479/2008 или в настоящия регламент максимум за три години, при условие че:
 - а) съответните практики или обработки отговарят на условията, определени в член 27, параграф 2 и на критериите, изредени в член 30, букви б) до д) от Регламент (ЕО) № 479/2008,
 - б) такива практики и обработки се прилагат към количества, ненадхвърлящи обем от най-много 50 000 хектолитра годишно за всеки експеримент,
 - в) съответната държава-членка информира Комисията и останалите държави-членки при започването на експеримента за условията, при които е дадено разрешение;
 - г) обработката подлежи на вписване в придружителния документ, посочен в член 112, параграф 1 и в регистъра, посочен в член 112, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 479/2008.

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

2. Продуктите, получени от експерименталното използване на такива практики или обработки, могат да бъдат пускани на пазара на други държави-членки, различни от съответната държава-членка, когато компетентните органи на държавата-членка по местоназначение са били предварително информирани от държавата-членка, разрешаваща експеримента, за условията на разрешаване и за съответните количества.

3. В течение на трите месеца след края на периода, посочен в параграф 1, съответната държава-членка изпраща на Комисията съобщение за разрешения експеримент и за резултатите от него, а Комисията съобщава на останалите държави-членки за резултатите от експеримента.

4. 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 период от най-много три години. Държавата-членка предоставя съответното досие в подкрепа на своето заявление. Комисията взема решение по отношение на заявлението за продължаване на експеримента в съответствие с процедурата, посочена в член 113, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 479/2008.

Член 5

Енологични практики, приложими към категориите пенливи вина

Разрешените енологични практики и ограниченията, в това число по отношение на обогатяване, повишаване или намаляване на киселинното съдържание на пенливи вина, висококачествени пенливи вина и висококачествени пенливи ароматизирани вина, посочени в член 32, втора алинея, буква б) от Регламент (ЕО) № 479/2008 са изредени в приложение II от настоящия регламент, без да се засягат общите енологични практики и ограничения, предвидени в Регламент (ЕО) № 479/2008 или в приложение I към настоящия регламент.

Член 6

Енологични практики, приложими към ликьорните вина

Разрешените енологични практики и ограниченията, отнасящи се до ликьорните вина, посочени в член 32, втора алинея, буква в) от Регламент (ЕО) № 479/2008, са изредени в приложение III към настоящия регламент, без да се засягат общите енологични практики и ограничения, предвидени в Регламент (ЕО) № 479/2008 или в приложение I към настоящия регламент.

Член 7

Определение на купажирането

1. По смисъла на член 32, втора алинея, буква г) от Регламент (ЕО) № 479/2008 под „купажиране“ се разбира сместа от вина или гроздова мъст с различен произход, различни сортове лози, различни реколти или различни категории вино или гроздова мъст.

2. Като различни категории вино и мът се разглеждат:
- а) червено вино, бяло вино и мът или вина, подходящи за получаване на една от тези категории вино;
 - б) вина без защитено наименование за произход/географско указание, вина със защитено наименование за произход (ЗНП) или защитено географско указание (ЗГУ), както и гроздова мът или вина, подходящи за получаване на една от тези категории вино.

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

3. Следните обработки не се разглеждат като купажиране:
- а) обогатяването с добавяне на концентрирана гроздова мът или ректифицирана концентрирана гроздова мът;
 - б) подслаждането.

Член 8

Общи правила относно смесването и купажирането

1. Вина могат да се получат със смесване или купажиране, само ако съставките на това смесване или на това купажиране притежават характеристики, предвидени за получаване на вино, и се подчиняват на разпоредбите на Регламент (ЕО) № 479/2008 и на настоящия регламент.

Купажирането на бяло вино, което не притежава ЗНП/ЗГУ, с червено вино, което не притежава ЗНП/ЗГУ, не може да доведе до получаването на вино розе.

Въпреки това разпоредбата, предвидена във втората алинея, не изключва купажиране от вида, предвиден в тази алинея, когато крайният продукт е предназначен за приготвяне на ферментационна смес съобразно определението ѝ в приложение I към Регламент (ЕО) № 479/2008 или е предназначен за производството на искрящи вина.

2. Забранява се купажирането на гроздова мът или вино, което е преминало енологичната практика, посочена в приложение I А, точка 14 от настоящия регламент с гроздова мът или вино, което не е преминало през тази енологична практика.

Член 9

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

1. Когато не са определени от Директива 2008/84/ЕО на Комисията ⁽¹⁾, спецификациите за чистота и идентичност на веществата, използвани в енологичните практики, посочени в член 32, втора алинея, буква д) от Регламент (ЕО) № 479/2008, са същите като определените и публикуваните в Международния енологичен кодекс на Международната организация по лозята и виното.

Там, където е необходимо, тези критерии за чистота се допълват със специфичните изисквания, предвидени в приложение I А към настоящия регламент.

⁽¹⁾ ОВ L 253, 20.9.2008 г., стр. 1.

2. Ензимите и ензимните препарати, използвани в разрешените енологични практики и процеси, изброени в приложение I А, отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 1332/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 г. относно ензимите в храните ⁽²⁾.

Член 10

Условия за държане, разпространение и използване на продукти, които не съответстват на разпоредбите на глава II от дял III от Регламент (ЕО) № 479/2008 или на настоящия регламент

1. Продуктите, които не съответстват на разпоредбите на глава II от дял III от Регламент (ЕО) № 479/2008 или на тези от настоящия регламент, 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 или предприятия, използващи ги за индустриални цели или продукти или в заводи за унищожаване.

3. Държавите-членки могат да разрешават добавянето на денатуриращи 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.

4. Вино, произведено преди 1 август 2009 г., може да бъде предложено или доставено за пряка консумация от човека, при условие че то отговаря на общностните правила или на националните правила, които са в сила преди тази дата.

Член 11

Общи условия относно манипулациите по обогатяване, повишаване и намаляване на киселинното съдържание на продуктите, различни от вино

Манипулациите, посочени в приложение V, точка Г 1 към Регламент (ЕО) № 479/2008, трябва да бъдат извършвани еднократно. Държавите-членки обаче могат да разрешат някои от тези операции да могат да бъдат извършвани многократно, когато това подобрява винификацията на съответния продукт. В такива случаи граничните стойности, предвидени в приложение V към Регламент (ЕО) № 479/2008, се прилагат към съответната манипулация в нейната цялост.

⁽²⁾ ОВ L 354, 31.12.2008 г., стр. 7.

Член 12

Административни правила относно обогатяването

1. Съобщаването, посочено в приложение V, буква Г 4 към Регламент (ЕО) № 479/2008 по отношение на манипулации за повишаване на алкохолното съдържание, се извършва от физическите или юридическите лица, осъществяващи съответните манипулации, и в съответствие с целесъобразните срокове и условия за контрол, определени от компетентните органи на държавата-членка, на чиято територия се извършва манипулацията.

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

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

3. Държавите-членки могат да разрешат да бъдат изпратени на компетентните органи предварителни съобщения, отнасящи се до няколко операции или за определен период. Такива съобщения 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 съобщаваната операция, държавите-членки определят условията, съгласно които това лице трябва да изпрати ново съобщение до компетентните органи, така че необходимите проверки да могат да бъдат извършени.

5. Съобщението, посочено в параграф 1, не се изисква в държавите-членки, където компетентните органи извършват систематични аналитични проверки на всички партии продукти, предмет на винификация.

6. Вписването в регистрите, посочени в член 112, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 479/2008 на данните относно протичането на манипулациите по повишаване на алкохолното съдържание, се извършва незабавно след края на самата манипулация.

В случаите, в които предварителното съобщаване, отнасящо се до няколко операции, не посочва датата и часа, когато ще започнат манипулациите, трябва да бъде направено вписване в тези регистри преди започването на всяка манипулация.

Член 13

Административни правила, приложими при повишаване и при намаляване на киселинното съдържание

1. По отношение на повишаването и намаляването на киселинното съдържание операторите изпращат съобщението, посочено в приложение V, буква Г 4 към Регламент (ЕО) № 479/2008, не по-късно от втория ден, следващ първата извършена манипулация през всяка лозарска година. Това съобщение е валидно за всички манипулации през тази лозарска година.

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

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

3. Информацията относно протичането на всяка манипулация за повишаване или намаляване на киселинното съдържание трябва да се впише в регистрите, посочени в член 112, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 479/2008.

Член 14

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

Наливането на вино или на гроздова мъст върху винени утайки, върху джибри или върху намачкана пулпа от „aszú“/„ýer“, предвидено в приложение VI, точка Г 2, към Регламент (ЕО) № 479/2008, се извършва както следва, в съответствие с националните разпоредби, които са в сила на 1 май 2004 г.:

- а) „Tokaji fordítás“ или „Tokajský fordítás“ се приготвя, като се налива гроздова мъст или вино върху намачкана пулпа от „aszú“/„výber“;
- б) „Tokaji másolás“ или „Tokajský másolás“ се приготвя, като се налива гроздова мъст или вино върху винени утайки от „szamorodni“/„samorodné“ или от „aszú“/„výber“;

Съответните продукти трябва да са от една и съща реколта.

Член 15

Приложими общностни методи за анализ

1. Методите за анализ, посочени в член 31, втора алинея от Регламент (ЕО) № 479/2008, приложими за контрола на някои лозаро-винарски продукти или някои ограничения, определени на общностно ниво, са установени в приложение IV.

2. Комисията публикува в Официален вестник на Европейския съюз, серия С списъка и описанието на методите за анализ, посочени в член 31, първа алинея от Регламент (ЕО) № 479/2008 и описани в „Сборник с международните методи за анализ на вината и видовете мъст“ на OIV, които са приложими за контрола на ограниченията и на изискванията, определени в нормативната уредба на Общността за производството на лозаро-винарски продукти.

Член 16

Отмяна

Регламенти (ЕИО) № 2676/90 и (ЕО) № 423/2008 се отменят.

Позоваванията на отменените регламенти и на Регламент (ЕО) № 1493/1999 се тълкуват като позовавания на настоящия регламент и се четат съобразно таблицата на съответствието, дадена в приложение V.

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

Съставено в Брюксел на 10 юли 2009 година.

Член 17

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

Той се прилага от 1 август 2009 година.

За Комисията
Mariann FISCHER BOEL
Член на Комисията

ПРИЛОЖЕНИЕ I А

РАЗРЕШЕНИ ЕНОЛОГИЧНИ ПРАКТИКИ И ОБРАБОТКИ

1		2	3
Енологична практика		Условия за употреба ⁽¹⁾	Гранични стойности за използване
1	Аериране или окисляване с газообразен кислород;		
2	Термични обработки		
3	Центрофугиране и филтриране със или без инертна филтрираща добавка		Възможното използване на добавка не трябва да оставя нежелани остатъци в обработвания продукт
4	Употреба на въглероден диоксид, наричан също така въгледвуокис, аргон или азот, самостоятелно или в комбинация помежду им, с цел да се създаде инертна атмосфера, в която продуктът да се обработва в защитена от въздуха среда		
5	Използване на дрождени обвивки за винификация, сухи или във винена суспензия	Единствено за прясно грозде, за гроздова мъст, за частично ферментирала гроздова мъст, за частично ферментирала гроздова мъст от стафилирано грозде, за концентрирана гроздова мъст, за младо вино в процес на ферментация, както и за втората алкохолна ферментация на всички категории пенливи вина	
6	За да се благоприятства развитието на дрождите, използване на едно или повече от следните вещества, евентуално придружени от инертна база от микрокристална целулоза:		
	— добавяне на двуамониев фосфат или амониев сулфат	Единствено за прясно грозде, за гроздова мъст, за частично ферментирала гроздова мъст, за частично ферментирала гроздова мъст от стафилирано грозде, за концентрирана гроздова мъст, за младо вино в процес на ферментация, както и за втората алкохолна ферментация на всички категории пенливи вина	В съответната гранична стойност за употреба от 1 g/l (изразено в соли) ⁽²⁾ или от 0,3 g/l за втората ферментация на пенливите вина
	— добавка на амониев бисулфит.	Единствено за прясното грозде, гроздовата мъст, частично ферментиралата гроздова мъст, частично ферментиралата гроздова мъст, получена от стафилирано грозде, концентрирана гроздова мъст, младо вино в процес на ферментация:	В съответната гранична стойност за употреба от 0,2 g/l (изразена в соли) ⁽²⁾ и в граничните стойности, предвидени в точка 7.
	— добавка на тиаминов дихлорхидрат	Единствено за прясно грозде, за гроздова мъст, за частично ферментирала гроздова мъст, за частично ферментирала гроздова мъст от стафилирано грозде, за концентрирана гроздова мъст, за младо вино в процес на ферментация, както и за втората алкохолна ферментация на всички категории пенливи вина	В граничната използвана стойност от 0,6 mg/l (изразена в тиамин) за всяка обработка.
7	Използване на серен анхидрид, наричан още серен двуокис, калиев бисулфит или калиев метабисулфит, наричан още калиев дисулфит или калиев пиросулфит		Гранични стойности (максимално количество в пуснат на пазара продукт), предвидени в приложение I Б
8	Десулфитиране чрез физични методи	Единствено за прясното грозде, гроздовата мъст, частично ферментиралата гроздова мъст, частично ферментиралата гроздова мъст, получена от стафилирано грозде, концентрираната гроздова мъст, ректифицираната концентрирана гроздова мъст и младото вино в процес на ферментация	

1		2	3
Енологична практика		Условия за употреба ⁽¹⁾	Гранични стойности за използване
9	Обработка с активен въглен за енологична употреба	Единствено за гроздовата мъст и младите вина в процес на ферментация, ректифицираната концентрирана гроздова мъст и за белите вина	В граничната използвана стойност от 100 g сух продукт на hl
10	Избистряне с едно или повече от следните вещества за енологична употреба: — ядивен желатин, — белтъчни вещества от растителен произход, получени от пшеница или грах, — рибен клей, — калиев казеин и калиев казеинат, — яйчен албумин, — бентонит, — силициев диоксид във формата на гел или колоиден разтвор, — каолин, — танин, — пектолитни ензими, — ензимни заготовки на бетаглюнази	Условия за употреба на бетаглюнази, предвидени в допълнение 1	
11	Използване на сорбинова киселина под формата на калиев сорбат		Максимално количество сорбинова киселина в обработвания пуснат на пазара продукт: 200 mg/l
12	Използване на L(+) винена киселина, L-ябълчена киселина, D, L-ябълчена киселина или млечна киселина за повишаване на киселинното съдържание	Условия и гранични стойности, предвидени в приложение V, точки В и Г към Регламент (ЕО) № 479/2008 и в членове 11 и 13 от настоящия регламент. Спецификации за L(+) винена киселина, предвидени в допълнение 2, параграф 2	
13	Използване на едно или повече от следните вещества с цел намаляване на киселинното съдържание: — неутрален калиев тартрат, — калиев бикарбонат, — калциев карбонат, който може да съдържа малки количества двойна калциева сол на L (+) винена и L (-) ябълчена киселина, — калциев тартрат — L (+)-винена киселина, — хомогенен продукт на винена киселина и калциев карбонат в еднакви и фино пулверизирани пропорции	Условия и гранични стойности, предвидени в приложение V, точки В и Г към Регламент (ЕО) № 479/2008 и в членове 11 и 13 от настоящия регламент. За L(+) винена киселина, съобразно условията, предвидени в допълнение 2	
14	Добавяне на смола от алепски борове	Съобразно условията, предвидени в допълнение 3	

1		2	3
Енологична практика		Условия за употреба ⁽¹⁾	Гранични стойности за използване
15	Използване на препарати от клетъчни стени на дрожди		В граничната използвана стойност от 40 g/hl
16	Използване на поливинилполипиролон		В граничната използвана стойност от 80 g/hl
17	Използване на млечнокисели бактерии		
18	Добавяне на лизозим		В граничната използвана стойност от 500 mg/l (когато се добавя във виното и в мъстта, общото количество не трябва да надвишава 500 mg/l)
19	Добавяне на L-аскорбинова киселина		Максимално количество в обработвания пуснат на пазара продукт: 250 mg/l ⁽³⁾
20	Използване на йонообменните смоли	Единствено за гроздова мъст, предназначена за получаване на концентрирана ректифицирана гроздова мъст и при условията, определени в допълнение 4	
21	Използване в сухи вина от пресни, здрави и неразредени утайки, които съдържат дрожди, получени от скорошна винификация на сухо вино	За продуктите, установени в точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, и 9, 15 и 16 на приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008	Количества, не по-големи от 5 % от обема на обработвания продукт
22	Барботаж с помощта на аргон или азот		
23	Добавяне на въглероден диоксид	За частично ферментиралата гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние и продуктите, установени в точки 1, 7 и 9 от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008	За негазираните вина максималното количество въглероден диоксид в обработваното пуснато на пазара вино е 3 g/l, а свръхналягането, дължащо се на въглеродния диоксид, трябва да е под 1 бар при температура от 20 °C
24	Добавяне на лимонена киселина с цел стабилизация на виното	За частично ферментиралата гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние и продуктите, установени в точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16 от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008	Максимално количество в обработвания пуснат на пазара продукт: 1g/l
25	Добавяне на танини	За частично ферментиралата гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние и продуктите, установени в точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16 от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008	
26	Обработка: — на бели вина или на вина тип „розé“ с калиев фeroцианид, — на червените вина с калиев фeroцианид или с калиев фитат	За частично ферментиралата гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние и продуктите, установени в точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16 от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008, при условията, установени в допълнение 5	За калиевия фитат, в граничната използвана стойност от 8 g/hl
27	Добавяне на метавинена киселина	За частично ферментиралата гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние и продуктите, установени в точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16 от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008	В граничната използвана стойност от 100 mg/l

1		2	3
Енологична практика		Условия за употреба ⁽¹⁾	Гранични стойности за използване
28	Използване на арабска гума	За частично ферментиралата гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние и продуктите, установени в точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16 от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008	
29	Използване на D, L-винена киселина, наричана още рацемична киселина, или на нейна неутрална калиева сол с цел утаяване на излишния калций	За частично ферментиралата гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние и продуктите, установени в точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16 от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008 при условията, установени в допълнение 5	
30	Използване на винени соли за подпомагане на утаяването: — калиев битартрат или калиев хидроген тартрат, — калциев тартрат	За частично ферментиралата гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние и продуктите, установени в точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16 от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008	За калциевия тартрат, в граничната използвана стойност от 200 g/hl
31	Използване на меден сулфат или меден цитрат за отстраняване на недостатъци във вкуса или в миризмата на виното	За частично ферментиралата гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние и продуктите, установени в точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16 от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008	В граничната използвана стойност от 1 g/hl и при условие че обработваният продукт не съдържа повече от 1 mg/l мед
32	Добавяне на карамел, по смисъла на Директива (ЕО) 94/36/ЕО на Европейския парламент и на Съвета от 30 юни 1994 година относно оцветители за влагане в храни ⁽⁴⁾ , с цел подсилване на цвета	Единствено за ликьорните вина	
33	Използване на пити чист парафин, напоени с алил изотиоцианат за създаване на стерилна атмосфера	Единствено за частично ферментиралата гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние и за виното. Разрешено единствено в Италия, доколкото не е забранено от националното законодателство и единствено при съдове, съдържащи повече от 20 литра	Във виното не трябва да има никакви следи от алил изотиоцианат
34	Добавяне на диметил дикарбонат (DMDC) във виното за гарантиране на микробиологичната му стабилизация	За частично ферментиралата гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние и продуктите, установени в точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16 от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008 при условията, установени в допълнение 6	В граничната използвана стойност от 200 mg/l и остатъци, които не трябва да се отчитат във вино, което е пуснато на пазара
35	Добавяне на манопротеини от дрожди, за да се гарантира тартратна и протеинова стабилност на виното	За частично ферментиралата гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние и продуктите, установени в точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16 от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008	

1		2	3
Енологична практика		Условия за употреба ⁽¹⁾	Гранични стойности за използване
36	Обработка с електродиализа за стабилизиране на тартаратната стабилност на виното	За частично ферментиралата гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние и продуктите, установени в точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16 от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008 при условията, установени в допълнение 7	
37	Използване на уреaza за намаляване на нивото на уреята във виното	За частично ферментиралата гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние и продуктите, установени в точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16 от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008 при условията, установени в допълнение 8	
38	Използване на парчета дъбово дърво при производството и добиването на вина, включително за ферментацията на прясно грозде и гроздова мъст	Съобразно условията, предвидени в допълнение 9	
39	Употреба: — на калциев алгинат, или — калиев алгинат;	Единствено за производството на всички категории пенливи и искрящи вина, получени чрез ферментация в бутилки и за които сепарацията на утайката е извършена чрез дегоржаж.	
40	Частично намаляване на алкохолното съдържание на виното	Само за виното и при условията, посочени в допълнение 10	
41	Използване на кополимери поливинилмидазол — поливинилпириolidон (PVI/PVP) с цел намаляване на съдържанието на мед, желязо и тежки метали	Съобразно условията, предвидени в допълнение 11	В граничната използвана стойност от 500 mg/l (когато се използва във виното и в мъстта, общата доза не трябва да надвишава от 500 mg/l)
42	Добавяне на карбоксиметилцелулоза (целуозна гума) за гарантиране на тартаратната стабилност	Единствено за виното и всички категории пенливи и искрящи вина	В граничната използвана стойност от 100 mg/l
43	Обработка с катионообменители за гарантиране на тартаратната стабилност на виното	За частично ферментиралата гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние и продуктите, установени в точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16 от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008 при условията, установени в допълнение 12	

⁽¹⁾ Освен ако е споменато изрично, описаната практика или обработка може да се използва за прясно грозде, за гроздова мъст, за частично ферментирала гроздова мъст, за частично ферментирала гроздова мъст от стафилирано грозде, за концентрирана гроздова мъст, за младо вино в процес на ферментация, за частично ферментирала гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние, за вино, за всички категории пенливи вина, за искрящи вина, за газирани вина, за ликьорни вина, за вина от стафилирано грозде и за вина от презряло грозде.

⁽²⁾ Тези амониеви соли могат да се използват и комбинирано до една обща прагова стойност от 1 g/l, без да се нарушава определените по-горе специфични прагови стойности от 0,3 g/l или 0,2 g/l.

⁽³⁾ Граничната използвана стойност е 250 mg/l за всяка обработка.

⁽⁴⁾ ОВ L 237, 10.9.1994 г., стр. 13.

Допълнение 1

Изисквания относно бетаглюконазата

1. Международно кодифициране на бетаглюконазите: Е.С. 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 относно химическата и микробиологичната чистота:

Загуба при изсушаване	Под 10 %
Тежки метали	Под 30 ppm
Pb:	Под 10 ppm
As:	Под 3 ppm
Общи колиформени:	Няма
<i>Escherichia coli</i>	Няма в проба от 25 g
<i>Salmonella spp.</i>	Няма в проба от 25 g
Общи аеробни зародиши:	Под 5×10^4 зародиши/g

Допълнение 2

L (+)-винена киселина

1. Използването на винена киселина, чиято употреба за намаляване на киселинното съдържание е предвидена в приложение I А, точка 13, се разрешава само за продуктите:

които са произведени от сортовете лози Elbling и Riesling и

които са получени от грозде, събрано в следните лозарски райони на северната част на лозарска зона А:

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

2. Винената киселина, чиято употреба е предвидена в точки 12 и 13 от настоящото приложение, известна още като L(+)-винена киселина, трябва да бъде от земеделски произход, по-специално — извлечена от лозаро-винарски продукти. Тя трябва и да отговаря на критериите за чистота, установени в Директива 2008/84/ЕО.

Допълнение 3

Смола от алепски бор

1. Смола от алепски бор, чиято употреба е предвидена в приложение I А, точка 14, може да бъде използвана за производство само на вино „retsina“. Тази енологична практика може да бъде прилагана само:
 - а) на географската територия на Гърция;
 - б) като се използва гроздова мъст от сортове грозде, производствени области и лозарски области, които са определени в гръцките разпоредби, в сила от 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.
-

Допълнение 4

Йонообменни смоли

1. Йонообменните смоли, които могат да бъдат използвани в съответствие с приложение I А, точка 20 са стирен и дивинил-бензен кополимери, съдържащи групи сулфонова киселина или амониевни групи. Те трябва да бъдат съобразени с предписанията на Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾ и с националните и общностни разпоредби, приети в прилагане на последния. Освен това, когато се изпитват чрез метода за анализ, установен в параграф 2, те не трябва да губят повече от 1 mg/l от органичното вещество в никой от изброените разтворители. Те трябва да бъдат регенирирани 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.

2. Метод за анализ за определяне на загубата на органични вещества от йонообменните смоли:

1. ПРЕДМЕТ И ОБХВАТ

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. РЕАГЕНТИ

Всички реагенти трябва да бъдат с чистота за анализ.

Екстрахиращи разтворители.

4.1. Дестилирана вода или дейонизирана вода или 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 (т. 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 (т. 4.1).

5. ОБОРУДВАНЕ

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. Сушилня с устройство за термостатен контрол, регулиран на около 105 ± 2 °C.

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

5.6. Аналитична везна с точност до 0,1 милиграма.

5.7. Изпарител, нагревателна плоча или изпарител с инфрачервени лъчи.

(¹) ОВ L 338, 13.11.2004 г., стр. 4.

6. ПРОЦЕДУРА

- 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 обработена 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 подготовените за тази цел колони (точка 6.1) при дебит от 350 до 450 милилитра на час. Всеки път първият литър от елюата се изхвърля, а следващите два литра се събират в градуирани епруветки (точка 5.2). При катионните смоли през подготовените за тази цел колони се прекарват само двата разреждателя, посочени в точки 4.1 и 4.2.
- 6.3. Всеки от трите елюата 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 достигане на постоянно тегло (m_1).
- 6.4. След като се запише 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, се извършва 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 от йонообменните смоли органична материя, 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 от йонообменните смоли органична материя, 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 успоредни измервания, осъществени върху една и съща проба, не трябва да надвишава 0,2 милиграма на литър.

*Допълнение 5***Калиев фeroианид (жълта кръвна сол)****Калциев фитат****D,L-винена киселина**

Калиев фeroианид и калциев фитат, чието използване е предвидено в приложение I А, точка 26, или използването на D,L-винена киселина, предвидено в приложение I А, точка 29, 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 калиев фeroианид или калциев фитат виното трябва да съдържа следи от желязо.

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

Допълнение 6

Изисквания към диметилдикарбонат**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 по-голямо от 5 g/l,
 - използваният продукт трябва да отговаря на критериите за чистота, определени в Директива 2008/84/ЕО,
 - тази обработка трябва да бъде вписана в регистъра, посочен в член 112, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 479/2008.
-

Допълнение 7

Изисквания относно обработката с електродиализа

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 катионите: K^+ , 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 никакви вещества в количество, което може да представлява заплаха за здравето на хората или да повлияе на 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 обработвания продукт на нови съединения, които могат да имат токсичен характер.

Стабилността на новите мембрани за електродиализа трябва да се установява със симулатор, който има физикохимичен 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 буфериран спрямо рН и проводимостта на виното. Той има следния състав:

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

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. Веригата на елюата се активира чрез разтвор от 5 g/l калиев хлорид. Мигриращите вещества се анализират в симулатора и в оттока от електродиализата.

⁽¹⁾ ОВ L 220, 15.8.2002 г., стр. 18.

Органичните молекули, които влизат в състава на мембраната и които биха могли да мигрират в обработвания 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 обработката на тартаратната стабилност на виното 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 (милiekвивалента), изразени в оцетна киселина),
- обработката чрез електродиализа не трябва да повлиява на 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 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 112, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 479/2008.

Допълнение 8

Изисквания относно уреазата

1. Международно кодифициране на уреазата: EC 3-5-1-5, CAS №: 9002-13-5.
2. Дейност: уреаза (активна в кисела среда), разгражда уреята на амоняк 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 урея (при pH4).
3. Произход: *Lactobacillus fermentum*.
4. Област на приложение: разграждане на уреята във вината, предназначени за продължително стареене, когато началната концентрация на урея надвишава 1 милиграма на литър.
5. Максимално използвано количество: 75 милиграма ензимен препарат на литър обработвано вино, като не трябва да се надвишават 375 единици уреаза 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 при изсушаване	Под 10 %
Тежки метали	Под 30 ppm
Pb	Под 10 ppm
As	Под 2 ppm
Общи колиформени:	Няма
<i>Salmonella</i> spp:	Няма в проба от 25 g
Общи аеробни зародиши	Под 5×10^4 зародиши/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.

Допълнение 9

Изисквания за парчетата дъбово дърво**ЦЕЛ, ПРОИЗХОД И ОБЛАСТ НА ПРИЛАГАНЕ**

Парчетата дъбово дърво се използват при производството и добиването на вина, включително за ферментацията на прясно грозде и гроздова мъст и за внасянето във виното на някои съставни характеристики, присъщи на дъбовото дърво.

Парчетата дъбово дърво трябва да произлизат изключително от видовете *Quercus*.

Парчетата дъбово дърво 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 нагряването. Към тях не трябва да се добавя какъвто и да е било продукт, предназначен да увеличи тяхната естествена ароматизираща способност или техните извличими фенолни съединения.

ЕТИКЕТИРАНЕ НА ИЗПОЛЗВАНИЯ ПРОДУКТ

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 дървените частици трябва да са такива, че поне 95 % от теглото им да бъдат задържани от ситото, чиито отвори са 2 mm (или *светло сечение на сито № 9*).

ЧИСТОТА

Парчетата дъбово дърво 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 112, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 479/2008.

Допълнение 10

Изисквания за обработката за частично намаляване на алкохолното съдържание на виното

Тази обработка има за цел да се получи вино с частично намалено алкохолно съдържание чрез отстраняване на част от алкохола (етанола) във виното посредством техники за физическо отделяне.

Изисквания

- Обработваните вина не трябва да имат органолептични недостатъци и трябва да бъдат годни за пряка консумация от човека.
- Отстраняването на алкохола във виното не може да се прилага, ако върху някой от лозаро-винарските продукти, употребявани при производството на съответното вино, се използва една от манипулациите по обогатяване, предвидени в приложение V към Регламент (ЕО) № 479/2008.
- Намаляването на действителното алкохолно съдържание по обем не може да надвишава 2 % об. и действителното алкохолно съдържание по обем на крайния продукт трябва да е съобразено с това, което е определено в точка 1, втора алинея, буква а) към приложение IV от Регламент (ЕО) № 479/2008.
- Прилагането на обработката се възлага на енолог или квалифициран специалист.
- Тази обработка трябва да бъде вписана в регистъра, посочен в член 112, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 479/2008.
- Държавите-членки могат да предвидят тази обработка да стане предмет на декларация към компетентните органи.

Допълнение 11

Изисквания за обработката за кополимерите PVI/PVP

Тази обработка цели намаляването на извънредно завишените концентрации на метали и предотвратяването на недостатъците, причинени от твърде повишеното съдържание, например на желязо, посредством добавянето на кополимери, които поглъщат тези метали.

Изисквания

- добавяните към виното кополимери трябва да бъдат отстранявани чрез филтрация най-късно два дни след добавянето, като се прилага принципът на предпазните мерки.
- При мъстта кополимерите трябва да се добавят най-рано два дни преди филтрацията.
- Прилагането на обработката се възлага на енолог или квалифициран специалист.
- Използваните кополимери адсорбенти трябва да са съобразени с изискванията на Международния енологичен кодекс на OIV, по-специално за максималните гранични стойности за съдържание на мономери ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Обработката с кополимери PVI/PVP може да се използва само след определянето и публикацията на спецификациите за чистота и идентичност на разрешените кополимери в Международния енологичен кодекс на OIV.

Допълнение 12

Изисквания за обработка с катионообменители за гарантиране на тартаратната стабилност на виното

Тази обработка има за цел постигане на стабилизация на винения камък спрямо калиевия хидроген тартрат и калциевия тартрат (и други соли на калция).

Изисквания

1. Обработката трябва да обхваща само отстраняването на излишните катиони.
 - Виното се обработва със студ предварително.
 - Само малка част от виното, необходима за постигането на стабилност, се обработва с катионообменители.
2. Обработката се провежда върху смоли катионообменители, регенерирани киселинно.
3. Всички манипулации се ръководят от енолог или квалифициран специалист. Обработката трябва да бъде вписана в регистъра, посочен в член 112, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 479/2008.
4. Катионните смоли трябва да бъдат съобразени с предписанията на Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета ⁽¹⁾ и с националните и общностните разпоредби, приети в прилагане на последния и да отговарят на изискванията от аналитичен характер, посочени в допълнение 4 към настоящия регламент. Използването им не трябва да предизвиква прекомерни изменения във физикохимичния състав и в сетивните характеристики на виното и да се съобразяват с граничните стойности, определени в точка 3 на монографията „Смоли катионообменители“ на Международния енологичен кодекс на Международната организация по лозята и виното.

⁽¹⁾ ОВ L 338, 13.11.2004 г., стр. 4.

ПРИЛОЖЕНИЕ I—Б

ГРАНИЧНИ СТОЙНОСТИ ЗА СЪДЪРЖАНИЕТО НА СЕРЕН ДИОКСИД ВЪВ ВИНАТА

А. СЪДЪРЖАНИЕ НА СЕРЕН ДИОКСИД ВЪВ ВИНАТА

1. Общото съдържание на серен диоксид във вината, различни от пенливи и ликьорни вина не може да надвишава, при пускането им за пряка консумация от човека:
 - а) 150 mg на литър за червените вина;
 - б) 200 mg на литър за белите и вината тип „розé“.
2. Независимо от параграф 1, букви а) и б), максималната гранична стойност на съдържанието на серен диоксид по отношение на вината със съдържание на захар, изразена в сумата от глюкоза и фруктоза, равна или по-висока от 5 g на литър, достига до:
 - а) 200 mg на литър за червените вина и
 - б) 250 милиграма на литър за белите вина и вината тип „розé“;
 - в) 300 mg на литър за:
 - вината, които притежават правото за обозначението „Spätlese“ съгласно разпоредбите на Общността;
 - белите вина, които имат право на следните защитени наименования за произход: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Haut Montravel, Côtes de Montravel, Gaillac, Rosette и Savennières;
 - белите вина, които имат право на защитените наименования за произход Allela, Navarra, Penedès, Tarragona и Valencia, и вината, които имат право на защитено наименование за произход от Comunidad Autónoma del País Vasco и са обозначени с „vendimia tardia“;
 - сладките вина, които имат право на защитено наименование за произход „Binissalem-Mallorca“;
 - вината от Обединеното кралство, произведени съобразно британското законодателство, когато съдържанието на захар е по-високо от 45 g/l;
 - вината от Унгария със защитено наименование за произход „Tokaji“ и с наименованието според унгарското законодателство „Tokaji édes szamorodni“ или „Tokaji száraz szamorodni“;
 - вината, които имат право на защитените наименования за произход: Loazzolo, Alto Adige и Trentino, обозначени с едно от наименованията или с наименованията: „passito“ или „vendemmia tardiva“;
 - вината, които имат право на защитеното наименование за произход: „Colli orientali del Friuli“, обозначено с наименованието „Picolit“;
 - вината, които имат право на защитеното наименование за произход Moscato di Pantelleria naturale и Moscato di Pantelleria;
 - вината от Чешката република, които имат право на наименованието „pozdní sběr“;
 - вината от Словакия, които имат право на защитено наименование за произход и носят обозначението „neskorý zber“ и словашките токайски вина, които имат право на защитеното наименование за произход „Tokajské samorodné suché“ или „Tokajské samorodné sladké“;
 - вината от Словения, които имат право на защитено наименование за произход и носят обозначението „vrhunsko vino ZGP — pozna trgatev“;
 - следните бели вина с географско указание, когато общото алкохолно съдържание по обем е по-голямо от 15 об. % и съдържанието на 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 Val de Loire,
- Vin de pays de Méditerranée,
- Vin de pays des comtés rhodaniens,
- Vin de pays des côtes de Thongue,
- Vin de pays de la Côte Vermeille;
- сладки вина от Гърция, чието общо алкохолно съдържание по обем надвишава или е равно на 15 об. % и съдържанието на захар надвишава или е равно на 45 g/l и които имат право на едно от следните защитени географски указания:
 - Τοπικός Οίνος Τυρνάβου (регионално вино от Tyrnavos)
 - Αχαϊκός Τοπικός Οίνος (регионално вино от Ahaia)
 - Λακωνικός Τοπικός Οίνος (регионално вино от Lakonia)
 - Τοπικός Οίνος Φλώρινας (регионално вино от Florina)
 - Τοπικός Οίνος Κυκλάδων (регионално вино от Cyclades)
 - Τοπικός Οίνος Αργολίδας (регионално вино от Argolida)
 - Τοπικός Οίνος Πιερίας (регионално вино от Pieria)
 - Αγιορείτικος Τοπικός Οίνος (регионално вино от планината Атон — регионално вино от Свещената планина);
- сладки вина от Кипър, чието общо алкохолно съдържание по обем надвишава или е равно на 15 об. % и съдържанието на захар надвишава или е равно на 45 g/l и които имат право на защитеното наименование за произход Κουμανδάρια (Commandaria);
- сладки вина от Кипър, получени от презряло грозде или от стафидирано грозде, чието общо алкохолно съдържание по обем надвишава или е равно на 15 об. % и съдържанието на захар надвишава или е равно на 45 g/l и които имат право на едно от следните защитени географски указания:
 - Τοπικός Οίνος Λεμεσός (регионално вино от Lemesos)
 - Τοπικός Οίνος Πάφος (регионално вино от Pafos)

— Τοπικός Οίνος Λάρνακα (регионално вино от Larnaka)

— Τοπικός Οίνος Λευκωσία (регионално вино от Lefkosia);

г) 350 mg на литър за:

- вината, които притежават правото за обозначението „Auslese“ съгласно разпоредбите на Общността;
- румънските бели вина, които имат право на едно от следните защитени наименования за произход: Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa, Valea Călugărească;
- вината от Чешката република, които имат право на наименованието „výběr z hrozňů“;
- вината от Словакия, които имат право на защитено наименование за произход и носят обозначението „výber z hrozna“ и словашките токайски вина, които имат право на защитеното наименование за произход „Tokajský mäsäläs“ или „Tokajský fordítäs“;
- вината от Словения, които имат право на защитено наименование за произход и носят обозначението „vrhunsko vino ZGP — izbor“;

д) 400 mg на литър за:

- вината, които имат право на обозначението „Beerenauslese“, „Ausbruch“, „Ausbruchwein“, „Trockenbeerenauslese“, „Strohwein“, „Schilfwein“ и „Eiswein“ съгласно разпоредбите на Общността;
- белите вина, които имат право на следните защитени наименования за произход: Sauternes, Barsac, Cadillac, Cérons, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont, Monbazillac, Bonnezeaux, Quarts de Chaume, Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance, Graves Supérieures, Sainte-Foy Bordeaux, Saussignac, Jurançon, освен ако наименованието не е придружавано от текста „sec“, Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon, придружавано от името на съответната община, Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh, освен ако наименованието не е придружавано от текста „sec“, Alsace и Alsace grand cru, придружавани от текста „vendanges tardives“ или „sélection de grains nobles“;
- сладките вина, произведени от презряло грозде, и сладките вина, произведени от стафилирано грозде с произход от Гърция, чието съдържание на остатъчна захар, изразено в захар, е равно или надвишава 45 g/l, и които имат право на едно от следните защитени наименования за произход: Σάμος (Samos), Ρόδος (Rhodes), Πατρα (Patras), Ρίο Πατρών (Rio Patron), Κεφαλονία (Céphalonie), Λήμνος (Limnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorin), Νεμέα (Néméa), Δαφνές (Daphnès), и сладките вина, произведени от презряло грозде, и сладките вина, произведени от стафилирано грозде, които имат право на едно от следните защитени географски указания: Σιάτιστα (Siatista), Καστοριάς (Kastoria), Κυκλάδων (Cyclades), Μονεμβάσιος (Monemvasia), Αγιορείτικος (Планината Атон — Свещената планина);
- вината от Чешката република, които имат право на обозначенията „výběr z bobulí“, „výběr z cibéb“, „ledové víno“ или „slámové víno“;
- вината от Словакия, които имат право на защитено наименование за произход и носят обозначенията „bobulový výber“, „hroznový výber“, „cibébový výber“, „ľadové víno“ или „slamové víno“ и словашките токайски вина, които имат право на защитените наименования за произход „Tokajský výber“, „Tokajská esencia“, „Tokajská výberová esencia“;
- вината от Унгария, които имат право на защитено наименование за произход и които носят съобразно унгарското законодателство обозначението „Tokaji mäsäläs“, „Tokaji fordítäs“, „Tokaji aszúeszencia“, „Tokaji eszencia“, „Tokaji aszú“ или „Törpedit szőlőből készült bor“;
- вината, които имат право на защитеното наименование за произход „Albana di Romagna“ с обозначението „passito“;
- люксембургските вина, които имат право на защитено наименование за произход и които носят обозначенията „vendanges tardives“, „vin de glace“ или „vin de paille“;
- белите вина, които имат правото да носят защитеното наименование за произход „Dougo“, придружено от наименованието „colheita tardia“;
- вината от Словения, които имат право на защитено наименование за произход и носят обозначенията: „vrhunsko vino ZGP — jagodni izbor“, или „vrhunsko vino ZGP — ledeno vino“, или „vrhunsko vino ZGP — suhi jagodni izbor“;
- белите вина от Канада, които имат право да носят обозначението „Icewine“.

3. Списъците на вината, получили защитено наименование за произход или защитено географско указание, които се намират в параграф 2, букви в), г) и д) могат да бъдат изменяни, когато условията за производство на съответните вина се изменят или тяхното географско указание или наименование за произход се промени. Държавите-членки предоставят предварително всички необходими технически данни за съответните вина, включително спецификациите, както и годишно произвежданите количества.
4. Когато климатичните условия го налагат, Комисията може да вземе решение съобразно с процедурата, предвидена в член 113, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 479/2008 в определени лозарски зони на Общността съответните държави-членки да разрешават за вината, произведени на територията им, максималното съдържание на серния диоксид под 300 mg на литър, посочено в настоящата точка, да се увеличи максимум с 50 mg на литър. Случаите, в които държавите-членки могат да разрешават подобно увеличение, са посочени в приложение 1.
5. Държавите-членки могат да прилагат по-строги разпоредби за вината, произведени на територията им.

Б. СЪДЪРЖАНИЕ НА СЕРЕН ДИОКСИД В ЛИКЬОРНИТЕ ВИНА

Общото съдържание на серен диоксид в ликьорните вина не може да надвишава, при пускането им за пряка консумация от човека:

150 mg на литър, когато съдържанието на захар е под 5 g на литър;

200 mg на литър, когато съдържанието на захар надвишава или е равно на 5 g на литър.

В. СЪДЪРЖАНИЕ НА СЕРЕН ДИОКСИД В ПЕНЛИВИТЕ ВИНА

1. Общото съдържание на серен диоксид в пенливите вина не може да надвишава, при пускането им за пряка консумация от човека:
 - а) 185 милиграма на литър за всички категории качествени пенливи вина, и
 - б) 235 милиграма на литър за останалите пенливи вина.
2. Когато климатичните условия го налагат, в някои лозарски зони на Общността, съответните държави-членки могат да разрешат за пенливите вина, посочени в параграф 1, букви а) и б), които се произвеждат на тяхната територия, максималното общо съдържание на серен двуокис да се повиши с максимум 40 mg на литър, при положение че вината, които ползват разрешението, не се изнасят извън съответните държави-членки.

Допълнение 1

Повишаване на максималното общо съдържание на серен диоксид в случаите, в които климатичните условия са го наложили

(Приложение I Б към настоящия регламент)

	Година	Държава-членка	Лозарска(и) зона(и)	Вина, които са обект на настоящите разпоредби
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 райони на департаментите Bas-Rhin и Haut-Rhin	Всички вина, произведени от грозде от реколта 2006 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ I В

ГРАНИЧНИ СТОЙНОСТИ ЗА СЪДЪРЖАНИЕТО НА ЛЕТЛИВИ КИСЕЛИНИ ВЪВ ВИНАТА

1. Съдържанието на летливи киселини не може да надвишава:
 - а) 18 meq на литър за частично ферментиралата гроздова мъст;
 - б) 18 meq на литър за бели вина и вината тип „розé“; или
 - в) 20 meq на литър за червените вина.
2. Нивата, посочени в точка 1, се прилагат за:
 - а) продуктите, получени от грозде, добито в Общността по време на производството му и при всички етапи на продажбата,
 - б) за частично ферментиралата гроздова мъст и вината, които произхождат от трети страни, на всички етапи, още с влизането им на географската територия на Общността.
3. Може да се предвидят дерогации спрямо точка 1 по отношение на:
 - а) някои вина със защитено наименование за произход (ЗНП) или защитено географско указание (ЗГУ),
 - ако са преминали период на стареене поне в продължение на две години или
 - ако са били произведени по специални методи;
 - б) вината с общо алкохолно съдържание, равно или надвишаващо 13 об. %.

Държавите-членки уведомяват за тези дерогации Комисията, която от своя страна съобщава тази информация на останалите държави-членки.

ПРИЛОЖЕНИЕ I Г

ГРАНИЧНИ СТОЙНОСТИ И УСЛОВИЯ ЗА ПОДСЛАЖДАНЕ НА ВИНАТА

1. Подслаждането на вината се разрешава само ако се извършва посредством един или няколко от следните продукти:

- а) гроздова мъст,
- б) концентрирана гроздова мъст,
- в) ректифицирана концентрирана гроздова мъст.

Общото алкохолно съдържание по обем на съответното вино не може да се повишава с повече от 4 об. %.

2. Подслаждането на вносните вина, предназначени за пряка консумация от човека и обозначени с географско наименование, се забранява на територията на Общността. Подслаждането на другите вносни вина се подчинява на същите условия като тези, приложими за вината, произведени в Общността.

3. Подслаждането на вино със запазено наименование за произход може да бъде разрешено от дадена държава-членка единствено, ако се извършва:

- а) при спазване на условията и граничните стойности, определени в настоящото приложение;
- б) във вътрешността на района, откъдето произхожда съответното вино или от район в непосредствена близост.

Гроздовата мъст и концентрираната гроздова мъст, посочени в точка 1, трябва да произхождат от същия район като този на виното, за чието подслаждане са използвани.

4. Подслаждането на вината се разрешава само по време на етапите на производство и на търговия на едро.

5. Подслаждането на вината трябва да се извършва, като се спазват следните конкретни административни правила:

- а) Всяко физическо или юридическо лице, което има намерение да извърши операция по подслаждане, декларира това пред компетентните органи на държавата-членка, на чиято територия ще бъде извършена операцията по подслаждане.
- б) Тези декларации се представят в писмена форма. Те трябва да стигнат до компетентния орган най-малко 48 часа преди деня, в който ще бъде извършена операцията.
- в) 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 подслаждане и регистрира информацията, изисквана съгласно буква г).
- г) Декларациите включват следната информация:
 - обема и общото и действителното алкохолно съдържание на използваното вино;
 - обема и общото и действителното алкохолно съдържание на гроздовата мъст или обема и гъстотата на концентрираната гроздова мъст или на концентрираната ректифицирана гроздова мъст, която се добавя, в зависимост от случая;
 - общото и действителното алкохолно съдържание на виното след подслаждането.

Лицата, посочени в буква а), водят входящи и изходящи регистри за стоката, в които са посочени количествата на гроздова мъст, концентрирана гроздова мъст или концентрирана ректифицирана гроздова мъст, които те държат за извършване на подслаждането.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

РАЗРЕШЕНИ ЕНОЛОГИЧНИ ПРАКТИКИ И ОГРАНИЧЕНИЯ, ПРИЛОЖИМИ КЪМ ПЕНЛИВИТЕ ВИНА, КЪМ ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИТЕ ПЕНЛИВИ ВИНА И КЪМ ВИСОКОКАЧЕСТВЕНИТЕ АРОМАТИЗИРАНИ ПЕНЛИВИ ВИНА**A. Пенливи вина**

1. За целите на настоящата точка, както и на точки Б и В от настоящото приложение:
 - а) „тиражен ликьор“ е
продуктът, предназначен за добавяне към ферментационната смес за отнемане на пияната;
 - б) „експедиционен ликьор“ е
продуктът, предназначен за добавяне към пенливи вина, за да им придаде особени вкусови характеристики.
2. Експедиционният ликьор може да се състои единствено от:
 - захароза,
 - от гроздова мъст,
 - частично ферментирала гроздова мъст,
 - концентрирана гроздова мъст,
 - ректифицирана концентрирана гроздова мъст,
 - вино или
 - смесването им,към които евентуално е добавен винен дестилат.
3. Без да се нарушава разрешеното обогатяване в съответствие с Регламент (ЕО) № 479/2008 за съставките на ферментационната смес, забранява се всяко обогатяване на ферментационна смес.
4. Въпреки това по отношение на районите и лозовите насаждения, за които е оправдано от техническа гледна точка, всяка държава-членка може да разрешава обогатяването на ферментационната смес на местата, където се произвежда пенливо вино при условие че:
 - а) никоя от съставните части на ферментационната смес вече не е претърпявала обогатяване;
 - б) посочените съставни части са извлечени единствено от грозде, събрано на нейна територия;
 - в) обогатяването е извършено с една-единствена операция;
 - г) следните гранични стойности не са превишени:
 - i) 3 об. % за ферментационната смес, включваща съставни части от лозарска зона А;
 - ii) 2 об. % за ферментационната смес, включваща съставни части от лозарска зона Б;
 - iii) 1,5 об. % за ферментационната смес, включваща съставни части от лозарска зона В;
 - д) използваният метод е добавка на захароза, на концентрирана гроздова мъст или на ректифицирана концентрирана гроздова мъст.
5. Добавянето на тиражен ликьор и експедиционен ликьор не се смятат нито за обогатяване, нито за подслаждане. Добавянето на тиражен ликьор не може да доведе до повишаване на общото алкохолно съдържание по обем на ферментационната смес с повече от 1,5 об. %. Това повишаване се измерва, като се изчисли отклонението между общото алкохолно съдържание по обем на ферментационната смес и общото алкохолно съдържание по обем на пенливото вино преди евентуалното добавяне на експедиционен ликьор.

6. Добавянето на експедиционен ликьор се осъществява по начин, при който действителното алкохолно съдържание по обем на пенливите вина не се повишава с повече от 0,5 об. %.
7. Забранява се подслаждането на ферментационната смес и нейните съставки.
8. Освен възможните повишаване или намаляване на киселинното съдържание, практикувани съгласно разпоредбите на Регламент (ЕО) № 479/2008 относно съставките, ферментационната смес може да бъде предмет на повишаване или намаляване на киселинното съдържание. Повишаването или намаляването на киселинното съдържание на ферментационната смес взаимно се изключват. Повишаването на киселинното съдържание може да се осъществи единствено при гранична стойност от 1,50 g на литър, изразено като винена киселина, т.е. 20 meq на литър.
9. През годините с изключителни климатични условия максималната гранична стойност от 1,50 g на литър, или 20 meq на литър, може да достигне до 2,50 g на литър, или 34 meq на литър, при условие че естествената киселинност на продуктите не е по-ниска от 3 g на литър, изразено във винена киселина — 40 meq на литър.
10. Въглеродният диоксид, който се съдържа в пенливото вино, може да се получава единствено от ферментационната смес, от която е получено съответното вино.

Тази ферментация, освен ако се отнася за тази, която е предназначена за трансформиране на гроздето, гроздовата мъст или частично ферментиралата гроздова мъст направо във пенливо вино, може да се получи единствено при добавянето на тиражен ликьор. Тя може да се осъществява единствено в бутилки или в затворена бъчва.

Използването на въглероден диоксид при процедурата преливане от един съд в друг чрез противоналягане е разрешено, под контрола и при условие че налягането на въглеродния диоксид в пенливото вино не е повишено.

11. По отношение на пенливите вина, различни от пенливите вина със защитено наименование за произход:
 - а) тиражният ликьор, предназначен за тяхното производство, може да се състои единствено от:
 - от гроздова мъст,
 - частично ферментирала гроздова мъст,
 - концентрирана гроздова мъст,
 - ректифицирана концентрирана гроздова мъст или
 - захароза и вино;
 - б) действителното алкохолно съдържание по обем, включително и съдържанието на алкохол в експедиционния ликьор, който може да се добави, е минимум 9,5 об. %.

Б. Висококачествени пенливи вина

1. Тиражният ликьор, предназначен за производството на висококачествено пенливо вино, може да съдържа единствено:
 - а) захароза,
 - б) концентрирана гроздова мъст,
 - в) ректифицирана концентрирана гроздова мъст,
 - г) гроздова мъст или частично ферментирала гроздова мъст или
 - д) вино.
2. Държавите-членки производители могат да определят всички допълнителни или по-строги характеристики или условия за производство и разпространяване на висококачествените пенливи вина, посочени в настоящия дял и произвеждани на територията им.
3. Освен това в производството на висококачествените пенливи вина се прилагат правилата, посочени в:
 - точка А, параграфи от 1 до 10;
 - в точки В 3 за действителното алкохолно съдържание по обем, В 5 за минималното свръхналягане и точки В 6 и В 7 за минималните срокове за производствените процеси, без да се засягат на настоящата точка Б 4 г) по-долу.

4. Относно висококачествените ароматизирани пенливи вина:

- а) освен ако е предвидена дерогация, те могат да се получат единствено чрез използване за образуване на ферментационна смес, предимно от гроздова мъст или частично ферментирала гроздова мъст, които са получени от сортове лози от списъка, посочен в допълнение 1. При все това висококачествените ароматизирани пенливи вина могат да бъдат произведени по традиционен начин чрез използване, в качеството им на елементи на ферментационната смес, на вина, получени от грозде от сорт „Prosecco“, набрано от районите Trentino — Alto Adige, Veneto и Friuli-Venezia Giulia;
- б) контролирането на ферментационния процес преди и след образуването на ферментационна смес, за да я направи пенлива, може да се осъществи чрез охлаждане или чрез други физични процеси;
- в) забранява се добавянето на експедиционен ликьор;
- г) продължителността на процеса на производство на висококачествени ароматизирани пенливи вина не може да бъде по-малка от месец.

В. Пенливи вина и висококачествени пенливи вина със защитено наименование за произход

1. Общото алкохолно съдържание по обем на ферментационната смес, предназначена за производството на висококачествени пенливи вина със защитено наименование за произход е минимум:

- 9,5 об. % в лозарските зони С III,
- 9 об. % в другите лозарски зони.

2. Въпреки това ферментационната смес, предназначена за производството на качествени пенливи вина със защитено наименование за произход „Prosecco di Conegliano Valdobbiadene“ и „Montello e Colli Asolani“ и произведени само от един лозов сорт, може да има общо алкохолно съдържание по обем, не по-ниско от 8,5 об. %.

3. Действителното алкохолно съдържание по обем на висококачествени пенливи вина със защитено наименование за произход, включително и съдържанието на алкохол в експедиционния ликьор, който може да се добави, е минимум 10 об. %

4. Тиражният ликьор за пенливите вина и висококачествените пенливи вина със защитено наименование за произход може да съдържа единствено:

- а) захароза,
- б) концентрирана гроздова мъст,
- в) ректифицирана концентрирана гроздова мъст,
- и
- а) гроздова мъст,
- б) частично ферментирала гроздова мъст,
- в) вино,

годни за производството на същото пенливо вино или същото висококачествено пенливо вино със защитено наименование за произход като това, към което се добавя тиражният ликьор.

5. Чрез дерогация от точка 5, буква в) от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008 висококачествените пенливи вина със защитено наименование за произход в затворени съдове с капацитет под 25 cl могат да покажат минимално свръхналягане от 3 бара, когато се съхраняват при температура от 20 °C.

6. Продължителността на производствения процес на висококачествените пенливи вина със защитено наименование за произход, включително стареенето в производственото предприятие, считано от началото на ферментацията, предназначена за постигане на пенливост на сместа, е не по-малка от:

- а) шест месеца, когато ферментацията, предназначена за постигане на пенливост, се извършва в затворена бъчва;
- б) девет месеца, когато ферментацията, предназначена за постигането на пенливост, се извършва в бутилка.

7. Продължителността на ферментацията, предназначена за превръщането на ферментационната смес в пенлива и продължителността на престоя на тази смес във винената утайка са минимум, както следва:
- 90 дни,
 - 30 дни, в случай че ферментацията се извършва в съдове, снабдени с приспособления за разклатяване.
8. Правилата, изброени в точки А, 1—10 и Б 2 се прилагат също за пенливите вина и висококачествените пенливи вина със защитено наименование за произход.
9. Относно висококачествените ароматизирани пенливи вина със защитено наименование за произход:
- а) те могат да се получат единствено, като за образуването на ферментационна смес се използват предимно гроздова мъст или частично ферментирала гроздова мъст, получени от сортове лози от списъка, посочен в допълнение 1 и доколкото тези сортове са признати като годни за производството на висококачествени пенливи вина със защитено наименование за произход в района, чието наименование носят висококачествените пенливи вина със защитено наименование за произход. По изключение може да бъде произведено висококачествено ароматично пенливо вино със защитено наименование за произход, като за създаване на ферментационната смес се използват вина, получени от грозде от сорта лоза „Prosecco“, набрано в районите с наименования за произход „Conegliano-Valdobbiadene“ и „Montello e Colli Asolani“;
 - б) контролирането на ферментационния процес преди и след образуването на ферментационна смес, за да я направи пенлива, може да се осъществи чрез охлаждане или чрез други физични процеси;
 - в) забранява се добавянето на експедиционен ликьор;
 - г) действителното алкохолно съдържание по обем на висококачествените ароматизирани пенливи вина със защитено наименование за произход не може да бъде под 6 об. %;
 - д) общото алкохолно съдържание по обем на висококачествените ароматизирани пенливи вина със защитено наименование за произход не може да бъде под 10 об. %;
 - е) висококачествените ароматизирани пенливи вина със защитено наименование за произход показват свръхналягане не по-ниско от 3 бара; когато са съхранявани в затворени съдове при температура 20 °C;
 - ж) чрез дерогация от точка В 6 продължителността на процеса на производство на висококачествени ароматизирани пенливи вина със защитено наименование за произход не може да бъде по-малка от месец.
-

Допълнение 1

Списък на сортовете лози, чието грозде може да бъде използвано за създаване на ферментационна смес за висококачествени ароматизирани пенливи вина и висококачествени ароматизирани пенливи вина със защитено наименование за произход

Airén	Всички видове Malvoisie
Aleatico N	Mauzac blanc и rosé
Alvarinho	Monica N
Ασσύρτικο (Assyrtiko)	Μοσχοφίλερο (Moschofilero)
Bourboulenc B	Müller-Thurgau B
Brachetto N.	Всички видове Muscat
Busuioacă de Bohotin	Manzoni moscato
Clairette B	Nektár
Colombard B	Pálava B
Csaba gyöngye B	Parellada B
Cserszegi fűszeres B	Perle B
Devín	Piquepoul B
Fernão Pires	Poulsard
Freisa N	Prosecco
Gamay N	Ροδίτης (Roditis)
Gewürztraminer Rs	Scheurebe
Girò N	Tămâioasă românească
Γλυκερύθρα (Glykerythra)	Torbato
Huxelrebe	Touriga Nacional
Irsai Olivér B	Verdejo
Macabeu B	Zefír B

ПРИЛОЖЕНИЕ III

РАЗРЕШЕНИ ЕНОЛОГИЧНИ ПРАКТИКИ И ОГРАНИЧЕНИЯ, ПРИЛОЖИМИ КЪМ ЛИКЬОРНИТЕ ВИНА И КЪМ ЛИКЬОРНИТЕ ВИНА СЪС ЗАЩИТЕНО НАИМЕНОВАНИЕ ЗА ПРОИЗХОД ИЛИ ЗАЩИТЕНО ГЕОГРАФСКО УКАЗАНИЕ**A. Ликьорни вина**

1. Продуктите, посочени в точка 3, буква в) от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008, които се използват за производството на ликьорни вина и на ликьорни вина със защитено наименование за произход или защитено географско указание, могат да са били предмет единствено на енологични практики и обработки, посочени в Регламент (ЕО) № 479/2008 или в настоящия регламент.
2. Все пак:
 - а) повишаването на естественото алкохолно съдържание по обем може да е постигнато единствено от използването на продуктите, посочени в точка 3, букви д) и е) от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008 и,
 - б) чрез дерогация на Испания се разрешава да позволи използването на калциев сулфат за испанските вина, обозначени с традиционното наименование „vino generoso“ или „vino generoso de licor“, когато тази практика е традиционна, и при условие че съдържанието на сулфат в така обработвания продукт не надвишава 2,5 g на литър, изразено в калиев сулфат. Така получените вина могат да бъдат подложени на допълнително повишаване на киселинното съдържание в максималната гранична стойност от 1,5 g на литър.
3. Без да се нарушават по-строгите разпоредби, които държавите-членки могат да приемат за ликьорните вина и ликьорните вина със защитено наименование за произход или защитено географско указание, произвеждани на територията им, за тези продукти са разрешени енологичните практики, посочени в Регламент (ЕО) № 479/2008 или в настоящия регламент.
4. Разрешават се следните манипулации:
 - а) подслаждането, при условие че е предмет на декларация и поддържане на регистри, когато използваните продукти не са подлагани на обогатяване чрез концентрирана гроздова мъст с помощта на:
 - концентрирана гроздова мъст или ректифицирана концентрирана гроздова мъст, при условие че повишаването на общото алкохолно съдържание по обем на съответното вино не е по-високо от 3 об. %,
 - концентрирана гроздова мъст, ректифицирана концентрирана гроздова мъст или частично ферментирала гроздова мъст, получена от пресовано грозде, за испанското вино, обозначено с традиционното наименование „vino generoso de licor“, при условие че повишаването на общото алкохолно съдържание не е по-високо от 8 об. %,
 - концентрирана гроздова мъст или ректифицирана концентрирана гроздова мъст за ликьорните вина със защитено наименование за произход „Madeira“, при условие че повишаването на общото алкохолно съдържание по обем на съответното вино не е по-високо от 8 об. %;
 - б) добавянето на алкохол, дестилат или спиртни напитки, посочени в точка 3, букви д) и е) от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008, за да се компенсират загубите, дължими на изпаряването по време на стареенето;
 - в) стареенето в съдове, поставени при температура, не по-висока от 50 °C, за ликьорните вина със защитено наименование за произход „Madeira“.
5. Сортите лози, от които произхождат продуктите, посочени в точка 3, буква в) от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008, използвани за производството на ликьорните вина и ликьорните вина със защитено наименование за произход или защитено географско указание, се избират измежду тези, които са посочени в член 24, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 479/2008.
6. Естественото алкохолно съдържание по обем на продуктите, посочени в точка 3, буква в) от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008, използвани за производството на дадено ликьорно вино, различно от ликьорно вино със защитено наименование за произход или защитено географско указание, не може да бъде по-ниско от 12 об. %.

Б. Ликьорни вина със защитено наименование за произход (разпоредби, различни от предвидените в точка А от настоящото приложение и по-специално относно ликьорните вина със защитено наименование за произход)

1. Списъкът с ликьорните вина със защитено наименование за произход, чието производство се състои от използване на гроздова мъст или на смес от гроздова мъст и вино, посочени в точка 3, буква в), четвърто тире от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008, се намира в допълнение 1, част А от настоящото приложение.

2. Списъкът с ликьорните вина със защитено наименование за произход, към които могат да бъдат добавени продуктите, посочени в точка 3, буква е), от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008, се намира в допълнение 1, част Б от настоящото приложение.
3. Продуктите, посочени в точка 3, буква в) от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008, както и концентрираната гроздова мъст и частично ферментиралата гроздова мъст, получена от стафидирано грозде, посочени в точка 3, буква е), подточка iii) от същото приложение IV, използвани за производството на дадено ликьорно вино със защитено наименование за произход, трябва да произхождат от района, чието защитено наименование за произход носи съответното ликьорно вино.

Въпреки това по отношение на ликьорните вина със защитено наименование за произход „Málaga“ и „Jerez-Xérès-Sherry“, гроздовата мъст, концентрираната гроздова мъст и, в прилагане на точка Б 4 от приложение VI към Регламент (ЕО) № 479/2008, частично ферментиралата гроздова мъст, получена от стафидирано грозде, посочена в точка 3, буква е), подточка iii) от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008, произхождащи от сорта лоза Pedro Ximénez, могат да произлизат от района „Montilla-Moriles“.

4. Манипулациите, посочени в точки А 1 до А 4 от настоящото приложение, предназначени за получаване на ликьорно вино със защитено наименование за произход не могат да се извършват извън района, посочен в точка 3.

Въпреки това по отношение на ликьорното вино със защитено наименование за произход, за което наименованието „Porto“ е запазено за продукта, приготвян от грозде, добито в района с наименование „Douro“, допълнителното производство и процесът на стареене могат да се провеждат в горечитирания определен район или в района на Vila Nova на Gaia — Porto.

5. Без да се засягат по-рестриктивните разпоредби, които могат да приемат държавите-членки за ликьорните вина със защитено наименование за произход, произвеждани на тяхната територия:

- a) естественото алкохолно съдържание по обем на продуктите, използвани за производството на дадено ликьорно вино със защитено наименование за произход, посочени в точка 3, буква в) от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008, не може да бъде по-ниско от 12 об. %. Въпреки това някои ликьорни вина със защитено наименование за произход, фигуриращи в един от списъците в допълнение 2, част А от настоящото приложение, могат да се добиват:

- i) или от гроздова мъст с естествено алкохолно съдържание по обем, което е равно поне на 10 об. %, ако се отнасят до ликьорни вина със защитено наименование за произход, получени чрез добавяне на спиртни напитки, получени чрез дестилация от вино или от гроздови джибри с наименование за произход и по възможност от същото стопанство;

- ii) или от гроздова мъст в процес на ферментация — или, по отношение на второто тире по-долу, от вино, — чието първоначално естествено алкохолно съдържание по обем е равно поне на:

— 11 об. % за ликьорните вина със защитено наименование за произход, получени чрез добавяне на неутрален алкохол, на винен дестилат с действително алкохолно съдържание по обем, не по-ниско от 70 об. % или на спиртна напитка от винен произход,

— 10,5 об. % за вината, получени от бяла гроздова мъст, фигуриращи в списък 3 на допълнение 2, част А,

— 9 об. % за португалските ликьорни вина със защитено наименование за произход „Madeira“ с традиционно производство и употреба в съответствие с националното законодателство, което специално го предвижда;

- б) списъкът на ликьорните вина със защитено наименование за произход, който има, чрез дерогация от точка 3, буква б) от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008, общо алкохолно съдържание по обем, по-ниско от 17,5 об. %, но не по-ниско от 15 об. %, като националното законодателство, приложимо за тях преди 1 януари 1985 г., го предвиждаше изрично, е изреден в допълнение 2, част Б.

6. Специфичните традиционни наименования „οἶνος ὑλκός φυσικός“, „vino dulce natural“, „vino dolce naturale“, „vinho doce natural“ са запазени за ликьорни вина със защитено наименование за произход:

— получени от гроздовата реколта с поне 85 % сортове лози от списъка, фигуриращ в допълнение 3,

— извлечени от мъст с първоначално съдържание на захар от минимум 212 грама на литър,

— получени, без никакво друго обогатяване, от добавяне на алкохол, дестилат или спиртни напитки, посочени в точка 3, букви д) и е) от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008

7. Доколкото традиционните практики на производството го налагат, държавите-членки могат по отношение на ликьорните вина със защитено наименование за произход, произведени на територията им, да предвидят специфичното традиционно наименование „vin doux naturel“ да е запазено за ликьорните вина със защитено наименование за произход, които са:
- произведени пряко от производители, извършващи прибирането на реколтата, при условие че произлизат изключително от тяхната реколта от Muscat, Grenache, Maccabéo или Malvoisie; въпреки това се допуска реколтата, получена от парцели, които са засадени с гроздови сортове, различни от горепосочените четири, в границите на 10 % от общия брой лози;
 - получени в границата на добива на хектар от 40 hl гроздова мъст, посочена в приложение IV, точка 3, буква в), първо и четвърто тире от Регламент (ЕО) № 479/2008, като всяко надвишаване на този добив води до изгубване правото на ползване, за цялата реколта, на наименованието „vin doux naturel“;
 - получени от горещитираната гроздова мъст с първоначално съдържание на захар от минимум 252 g на литър,
 - получени, като се изключи всякакво друго обогатяване, чрез добавяне на алкохол от гроздов произход, който, изразен в чист алкохол, отговаря на минимум 5 % от обема на ползваната горепосочена гроздова мъст и максимум на по-ниската от двете пропорции, както следва:
 - или 10 % от обема на ползваната горещитирана гроздова мъст,
 - или 40 % от общото алкохолно съдържание по обем на крайния продукт, изразено като сбор от действителното алкохолно съдържание по обем и еквивалента на потенциалното алкохолно съдържание по обем, изчислено на основата на 1 об. % чист алкохол на 17,5 грама остатъчна захар на литър.
8. Специфичното традиционно наименование „vino generoso“ е запазено за сухото ликьорно вино със защитено наименование за произход, изцяло или частично произведено „под покривка“ и:
- получено от бяло грозде от сортовете Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema и Garrido Fino,
 - предлагано за консумация след средно две години стареене в дъбови бурета.
- Производството „под покривка“, посочено в първа алинея, се приема като биологичен процес, който се появява по време на спонтанното развитие на покривката от характерни дрожди на свободната повърхност на виното след пълната алкохолна ферментация на мъстта и придава на продукта специфични аналитични и органолептични характеристики.
9. Специфичното традиционно означение „vinho generoso“ се запазва за ликьорните вина със защитено наименование за произход „Porto“, „Madeira“, „Moscatel de Setúbal“ и „Carcavelos“ в съчетание със съответното наименование за произход.
10. Специфичното традиционно наименование „vinho generoso de licor“ се запазва за ликьорните вина със защитено наименование за произход:
- получени от „vinho generoso“, посочено в точка 8 или от вино „под покривка“, подходящо за получаване на такова „vinho generoso“, което е преминало през добавяне или на частично ферментирала гроздова мъст от пресовано грозде, или от концентрирана гроздова мъст,
 - предлагано за консумация след средно две години стареене в дъбови бурета.

Допълнение 1

Списък на ликьорните вина със защитено наименование за произход, за производството на които се прилагат специални правила**А. СПИСЪК НА ЛИКЬОРНИТЕ ВИНА СЪС ЗАЩИТЕНО НАИМЕНОВАНИЕ ЗА ПРОИЗХОД, ЗА ПРОИЗВОДСТВОТО НА КОИТО СЕ ИЗПОЛЗВА ГРОЗДОВА МЪСТ ИЛИ СМЕСТА ОТ ТОЗИ ПРОДУКТ С ВИНО**

(Точка Б.1 от настоящото приложение)

ГЪРЦИЯ

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

ИСПАНИЯ

Ликьорни вина със защитено наименование за произход	Описание на продукта, установено от законодателството на Общността или на държавата-членка
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Malaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez Moscatel
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

ИТАЛИЯ

Cannonau di Sardegna, Giró di Cagliari, Malvasia di Bosa, Malvasia di Cagliari, Marsala, Monica di Cagliari, Moscato di Cagliari, Moscato di Sorso-Sennori, Moscato di Trani, Masco di Cagliari, Oltrepó Pavese Moscato, San Martino della Battaglia, Trentino, Vesuvio Lacrima Christi.

Б. СПИСЪК НА ЛИКЬОРНИТЕ ВИНА СЪС ЗАЩИТЕНО НАИМЕНОВАНИЕ ЗА ПРОИЗХОД, ЗА ПРОИЗВОДСТВОТО НА КОИТО СЕ ИЗПОЛЗВА ДОБАВЯНЕТО НА ПРОДУКТИТЕ, ПОСОЧЕНИ В ПРИЛОЖЕНИЕ IV, ТОЧКА 3, БУКВА Е) КЪМ РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 479/2008

(Точка Б.2 от настоящото приложение)

1. Списък на ликьорните вина със защитено наименование за произход, при производството на които се добавя винен алкохол или алкохол от сушено грозде, притежаващ алкохолно съдържание, равно или по-високо от 95 обемни процента и равно или по-ниско от 96 обемни процента

(Приложение IV, точка 3, буква е), ii), първо тире към Регламент (ЕО) № 479/2008)

ГЪРЦИЯ

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

ИСПАНИЯ

Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Málaga, Montilla-Moriles, Rueda, Terra Alta.

КИПЪР

Κοιμандάρια (Commandaria)

2. **Списък на ликьорните вина със защитено наименование за произход, при производството на които се добавят спиртни напитки, получени чрез дестилация от вино или от гроздови джибри, притежаващи алкохолно съдържание, равно или по-високо от 52 обемни процента и по-ниско или равно на 86 обемни процента**

(Приложение IV, точка 3, буква е), ii), второ тире към Регламент (ЕО) № 479/2008)

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 ликьорните вина със защитено наименование за произход, при производството на които се добавят спиртни напитки, получени чрез дестилация от сушено грозде, притежаващи алкохолно съдържание, равно или по-високо от 52 обемни процента и по-ниско от 94,5 обемни процента**

(Приложение IV, точка 3, буква е), ii), трето тире към Регламент (ЕО) № 479/2008)

ГЪРЦИЯ

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

4. **Списък на ликьорните вина със защитено наименование за произход, при производството на които се добавя частично ферментирала гроздова мъст от стафидирано грозде**

(Приложение IV, точка 3, буква е), iii), първо тире към Регламент (ЕО) № 479/2008)

ИСПАНИЯ

Ликьорни вина със защитено наименование за произход	Описание на продукта, установено от законодателството на Общността или на държавата-членка
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ИТАЛИЯ

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

КИПЪР

Κοιμандάρια (Commandaria).

5. **Списък на ликьорните вина със защитено наименование за произход, при производството на които се добавя концентрирана гроздова мъст, получена чрез директно нагряване, която отговаря, като се изключи тази манипулация, на определението за концентрирана гроздова мъст**

(Приложение IV, точка 3, буква е), iii), второ тире към Регламент (ЕО) № 479/2008)

ИСПАНИЯ

Ликьорни вина със защитено наименование за произход	Описание на продукта, установено от законодателството на Общността или 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 ликьорните вина със защитено наименование за произход, при производството на които се добавя концентрирана гроздова мъст**

(Приложение IV, точка 3, буква е), iii), трето тире към Регламент (ЕО) № 479/2008)

ИСПАНИЯ

Ликьорни вина със защитено наименование за произход	Описание на продукта, установено от законодателството на Общността или на държавата-членка
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ИТАЛИЯ

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

Допълнение 2

А. Списъци, посочени в приложение III — Б, точка 5, буква а)

1. Списък на ликьорните вина със защитено наименование за произход, приготвени от гроздова мъст с естествено алкохолно съдържание по обем, равно поне на 10 обемни процента, получени чрез добавяне на спиртни напитки, получени чрез дестилация от вино или от гроздови джибри с наименование за произход и по възможност от същото стопанство

ФРАНЦИЯ

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

2. Списък на ликьорните вина със защитено наименование за произход, приготвени от гроздова мъст в процес на ферментация с първоначално естествено алкохолно съдържание по обем, равно поне на 11 обемни процента, получено чрез добавяне на неутрален алкохол или на винен дестилат с действително алкохолно съдържание по обем, не по-ниско от 70 обемни процента или на спиртна напитка от винен произход

ПОРТУГАЛИЯ

Porto — Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro.

ИТАЛИЯ

Moscato di Noto

Trentino

3. Списък на ликьорните вина със защитено наименование за произход, приготвени от вино с първоначално естествено алкохолно съдържание по обем, равно поне на 10,5 обемни процента

ИСПАНИЯ

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda

4. Списък на ликьорните вина със защитено наименование за произход, приготвени от гроздова мъст в процес на ферментация с първоначално естествено алкохолно съдържание, равно поне на 9 обемни процента

ПОРТУГАЛИЯ

Madeira.

Б. Списъци, посочени в приложение III — Б, точка 5, буква б)

Списък на ликьорните вина със защитено наименование за произход, които имат общо алкохолно съдържание по обем, по-ниско от 17,5 обемни процента, но не по-ниско от 15 обемни процента, когато националното законодателство, приложимо към тях преди 1 януари 1985 г., изрично предвижда това

[Точка 3, буква б) от приложение IV към Регламент (ЕО) № 479/2008]

ИСПАНИЯ

Ликьорни вина със защитено наименование за произход	Описание на продукта, установено от законодателството на Общността или на държавата-членка
Condado de Huelva	Vino generoso
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso
Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda	Vino generoso
Málaga	Seco
Montilla-Moriles	Vino generoso
Priorato	Rancio seco
Rueda	Vino generoso
Tarragona	Rancio seco

ИТАЛИЯ

Trentino

ПОРТУГАЛИЯ

Ликьорни вина със защитено наименование за произход	Описание на продукта, установено от законодателството на Общността или на държавата-членка
Porto — Port	Branco leve seco

Допълнение 3

Списък на сортовете лози, които могат да бъдат използвани за производството на ликьорни вина със защитено наименование за произход, съдържащи специфичните традиционни наименования „vino dulce natural“, „vino dulce naturale“, „vinho doce natural“ и „οἶνος ὑλυκος φυσικος“

Muscats — Grenache — Garnacha Blanca — Garnacha Peluda — Listán Blanco — Listán Negro-Negramoll — Maccabéo — Malvoisies — Mavrodaphne — Assirtiko — Liatiko — Garnacha tintorera — Monastrell — Palomino — Pedro Ximénez — Albarola — Aleatico — Bosco — Cannonau — Corinto nero — Giró — Monica — Nasco — Primitivo — Vermentino — Zibibbo.

ПРИЛОЖЕНИЕ IV

СПЕЦИФИЧНИ ОБЩНОСТНИ МЕТОДИ ЗА АНАЛИЗ

А. АЛИЛ ИЗОТИОЦИАНАТ

1. Принцип на метода

Алил изотиоцианатът, съдържащ се във виното, се изолира чрез дестилация и се определя посредством газова хроматография.

2. Реагенти

2.1. Абсолютен етанол.

2.2. *Стандартен* разтвор: разтвор на алил изотиоцианат в абсолютен алкохол, съдържащ 15 mg/l активен алил изотиоцианат.

2.3. Смес-замразител, състоящ се от етанол и сух лед (температура – 60 °C).

3. Апаратура

3.1. Дестилационен апарат с непрекъснат поток на азот, както е показано на схемата.

3.2. Подгряващ кожух с термостатичен регулатор.

3.3. Дебитометър.

3.4. Газов хроматограф с пламъко-фотометричен детектор, снабден със селективен филтър за съединенията на сяра ($\lambda = 394 \text{ nm}$), или друг подходящ детектор.

3.5. Хроматографска колона от неръждаема стомана с вътрешен диаметър 3 mm и дължина 3 m; пълна с Carbowax 20 M върху 10 % на Chromosorb WHP, 80—100 светло сечение на сито.

3.6. Микроспринцовка от 10 μl

4. Процедура

В дестилационната колба се наливат 2 l вино. В двете епруветки за събиране на дестилат се добавят няколко милилитра етанол (точка 2.1.), така че порьозните части на тръбите за газова дисперсия да бъдат напълно покрити. Двете епруветки се изстудяват външно със сместа-замразител. Колбата се свързва с епруветките за събиране на дестилата и се пропуска азот с дебит 3 l на час. Виното се загрява до 80°C с подходящо регулиране на температурата на загряващия кожух и се отделят 45—50 ml от дестилата.

Хроматографът се стабилизира; препоръчва се да се използват следните параметри:

— температура на инжектора: 200 °C,

— температура на колоната: 130 °C,

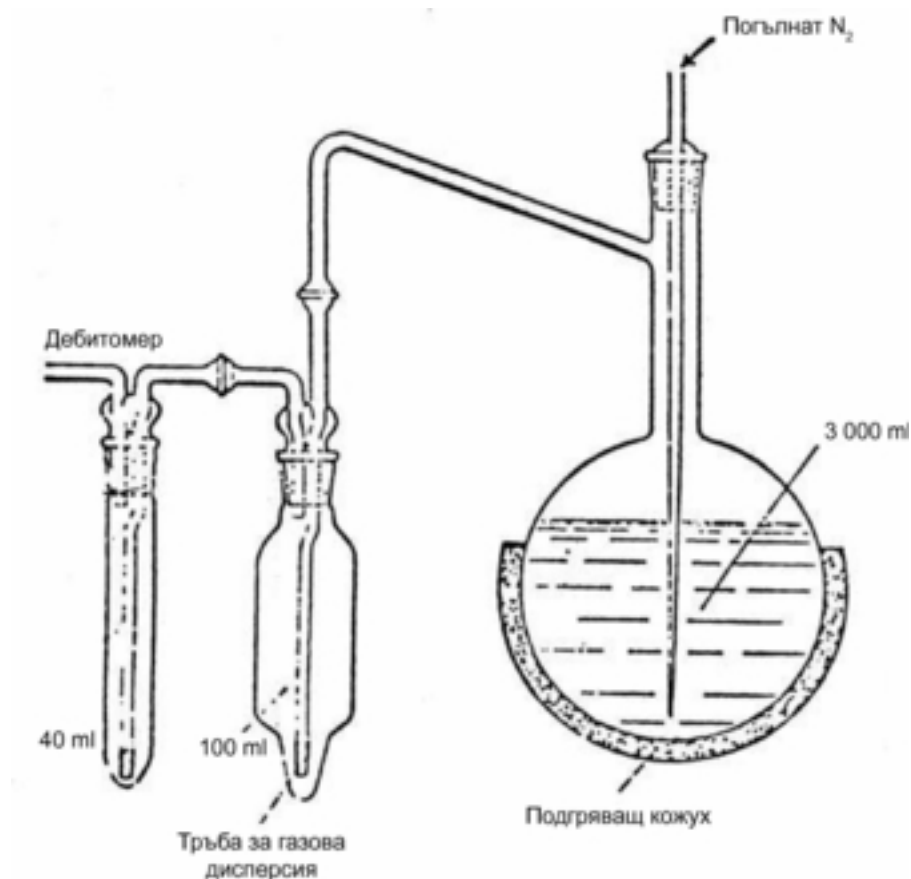
— газ-носител хелий с дебит 20 ml/min.

С помощта на микроспринцовка се въвежда определено количество *стандартен* разтвор, така че пикът, съответстващ на алил изотиоцианата, да се открои лесно на хроматограмата.

По същия начин в хроматографа се въвежда и алиquotно количество от дестилата. Прави се проверка дали времето на задържане на получения пик съответства на времето на задържане на алил изотиоцианата.

При описаните за опита условия никоя естествена съставка на виното не води до интерференция, съответстваща на времето на задържане на изследваното вещество.

Апарат за дестилация в поток от азот



Б. СПЕЦИФИЧНИ МЕТОДИ ЗА АНАЛИЗ НА РЕКТИФИЦИРАНАТА КОНЦЕНТРИРАНА ГРОЗДОВА МЪСТ

а) *Общи катиони*1. **Принцип**

Пробата се третира през силно кисела катионообменна смола. Катионите се обменят срещу H^+ . Общите катиони се представят като разликата между общата киселинност на елюата и тази на анализираната проба.

2. **Оборудване**

- 2.1. Стъклена колона с вътрешен диаметър 10—11 mm и дължина приблизително 300 mm с канюла за изтичане.
- 2.2. рН-метър със скала, разграфена най-малко в 0,1 рН мерни единици.
- 2.3. Електроди:
 - стъклен електрод, съхраняван в дестилирана вода;
 - каломелов електрод/референтен електрод с наситен калиев хлорид, съхраняван в наситен разтвор калиев хлорид;
 - или комбиниран електрод, съхраняван в дестилирана вода.

3. **Реагенти**

- 3.1. Силно кисела катионообменна смола в H^+ форма. Смолата е предварително на кисната във вода за една нощ, за да набъбне.
- 3.2. 0,1 M разтвор на натриев хидроксид.
- 3.3. Хартиен рН-индикатор.

4. Процедура**4.1. Приготвяне на пробата за анализ**

Използва се разтвор, получен от разреждането на ректифицирана концентрирана мъст до 40 % (m/v): вкарват се 200 g концентрирана ректифицирана мъст, прецизно претеглена в меритарна колба от 500 ml, допълва се с вода до чертичката и се хомогенизира.

4.2. Подготовка на йонообменната колона

В колоната се поставят приблизително 10 ml от предварително набъбнала йонообмена смола в H⁺ форма; колоната се изплаква с дестилирана вода до пълното изчезване на киселинността, като за проверка се използва хартиен индикатор.

4.3. Йонен обмен

През колоната се пропускат 100 ml от развора на ректифицираната концентрирана мъст, приготвен съгласно точка 4.1, със скорост една капка на секунда. Елюатът се събира в бехерова чаша. Колоната се изплаква с 50 ml дестилирана вода. Киселинността на елюата (включително водата от изплакването) се титрува с 0,1 M разтвор на натриев хидроксид, докато pH достигне 7 при температура 20°C. Алкалният разтвор се прибавя бавно, а полученият разтвор се разклаща продължително. С n ml се обозначава обемът на използвания 0,1 M разтвор на натриев хидроксид.

5. Изразяване на резултатите

Общите катиони в елюата се изразяват в милиеквиваленти на килограм обща захар с точност до първия десетичен знак.

5.1. Изчисления:

— Киселинността на елюата се изразява в милиеквиваленти на килограм ректифицирана концентрирана мъст по формулата:

$$E = 2,5 \text{ n.}$$

— Общата киселинност, изразена в милиеквиваленти на килограм ректифицирана концентрирана мъст, се определя по формулата: a.

— Общите катиони се изразяват в милиеквиваленти на килограм обща захар:

$$((2,5 \text{ n} - a)/(P)) \times 100, \text{ където}$$

P = концентрация на обща захар (m/m), изразена в проценти.

б) Проводимост**1. Принцип**

Електропроводимостта на течна колона, определена от два паралелни платинени електрода в двата ѝ края, се измерва посредством едно от рамената на Уитстонов мост.

Проводимостта варира според температурата. Стойността ѝ се изразява при температура 20 °C.

2. Апаратура

2.1. Кондуктометър, позволяващ измерванията на проводимостта да се извършват в обхват от 1 до 1 000 микросименса на сантиметър.

2.2. Водна баня за довеждане на температурата на анализираната проба до около 20 °C (20 ± 2 °C).

3. Реагенти

3.1. Дейонизирана вода със специфична проводимост под 2 микросименса на сантиметър при температура 20 °C.

3.2. Референтен разтвор на калиев хлорид

В дейонизирана вода (точка 3.1) се разтварят 0,581 g калиев хлорид (KCl), предварително изсушен до постоянна маса при температура 105 °C. Допълва се до един литър с дейонизирана вода (точка 3.1). Разтворът има проводимост от 1 000 микросименса на сантиметър при температура 20°C и е годен за употреба в продължение на не повече от три месеца.

4. Процедура

4.1. Приготвяне на пробата за анализ

Използва се разтвор с концентрация на обща захар 25 % (m/m) (25°Brix): измерва се маса, равна на 2500/P и се долива до 100 g с вода (точка 3.1), като P = концентрация в проценти (m/m) на обща захар в ректифицираната мъст.

4.2. Определяне на проводимостта

Температурата на пробата за анализ се довежда до 20 °C, като се постави във водна баня. Поддържа се с точност до $\pm 0,1$ °C.

Клетката за проводимост се промива два пъти с тест-разтвора.

Измерва се проводимостта. Полученият резултат се изразява в микросименси на сантиметър.

5. Изразяване на резултатите

Резултатът, получен за разтвора на ректифицирана концентрирана мъст с концентрация 25 % (m/m) (25° Brix), се изразява в микросименси на сантиметър ($\mu\text{S cm}^{-1}$) при температура 20 °C.

5.1. Изчисления:

Ако апаратът не е снабден с компенсатор на температурата, проводимостта се коригира, като се използва таблица I. Ако температурата е по-ниска от 20°C, корекцията се добавя; ако температурата е по-висока от 20°C, корекцията се изважда.

Таблица I

Корекция на проводимостта за температури, различни от 20 °C, (в $\mu\text{S cm}^{-1}$)

Проводимост	Температури									
	20,2 19,8	20,4 19,6	20,6 19,4	20,8 19,2	21,0 19,0	21,2 18,8	21,4 18,6	21,6 18,4	21,8 18,2	22,0 ⁽¹⁾ 18,0 ⁽²⁾
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
50	0	0	1	1	1	1	1	2	2	2
100	0	1	1	2	2	3	3	3	4	4
150	1	1	2	3	3	4	5	5	6	7
200	1	2	3	3	4	5	6	7	8	9
250	1	2	3	4	6	7	8	9	10	11
300	1	3	4	5	7	8	9	11	12	13
350	1	3	5	6	8	9	11	12	14	15
400	2	3	5	7	9	11	12	14	16	18
450	2	3	6	8	10	12	14	16	18	20
500	2	4	7	9	11	13	15	18	20	22
550	2	5	7	10	12	14	17	19	22	24
600	3	5	8	11	13	16	18	21	24	26

⁽¹⁾ Изваждане на корекцията.

⁽²⁾ Добавяне на корекцията.

в) Хидроксиметилфурфурол (HMF)

1. Принцип на метода

1.1. Колориметричен метод

Алдехидните производни на фурана, най-важният от които е хидроксиметилфурфуролът, реагират с барбитуровата киселина и паратолуидина, при което се получава червено съединение. Определя се чрез колориметрия при дължина на вълната 550 nm.

1.2. Високоэффективна течна хроматография (HPLC)

Изолиране чрез пропускане през хроматографска колона с обърната фаза и определяне при дължина на вълната 280 nm.

2. Колориметричен метод

2.1. Апаратура

2.1.1. Спектрофотометър за измервания при дължина на вълната между 300 и 700 nm.

2.1.2. Стъклени кювети с дължина на оптичния път един сантиметър.

2.2. Реагенти

2.2.1. Разтвор на барбитурова киселина, 0,5 % (m/v).

В дестилирана вода се разтварят 500 mg барбитурова киселина ($C_4O_3N_2H_4$). Разтворът се загрява леко на водна баня при температура 100 °C; долива се с дестилирана вода до 100 ml. Годен е за употреба в продължение на една седмица.

2.2.2. Разтвор на паратулоидин 10 % (m/v).

10 g паратулоидин, $C_6H_4(CH_3)NH_2$ се слагат в мерителна колба от 100 ml; добавят се 50 ml изопропанол, $CH_3CH(OH)CH_3$ и 10 ml ледена оцетна киселина, CH_3COOH ($\rho_{20} = 1,05$ g/ml); полученият обем се довежда до 100 ml чрез добавяне на изопропанол. Разтворът се подновява всеки ден.

2.2.3. Воден разтвор на етанал (CH_3CHO), 1 % (m/v).

Приготвя се непосредствено преди употреба.

2.2.4. Воден разтвор на хидроксиметилфурфурол ($C_6O_3H_6$), 1 g/l.

Чрез поредни разреждания се приготвят разтвори, съдържащи съответно 5—10—20—30 и 40 mg/l. Разтворът с концентрация 1 g/l и разредените разтвори се приготвят непосредствено преди употреба.

2.3. Начин на работа

2.3.1. Приготвяне на пробата за анализ

Използва се разтвор, получен от разреждането на ректифицирана концентрирана мъст до 40 % (m/v): вкарват се 200 g концентрирана ректифицирана мъст, прецизно претеглена в мерителна колба от 500 ml, допълва се с вода до чертичката и се хомогенизира. Анализът се извършва за 2 ml от разтвора.

2.3.2. Колориметрично определяне

В две колби „а“ и „б“ с обем 25 ml със запушалки от шлифовано стъкло се поставят по 2 ml от пробата, приготвена съгласно инструкциите в точка 2.3.1. Във всяка от тях се добавят по 5 ml разтвор на паратулоидин (точка 2.2.2); разбърква се. Доливат се един милилитър дестилирана вода в колба „б“ (празна проба) и един милилитър барбитурова киселина (точка 2.2.1) в колба „а“. Хомогенизират се с разклащане. Съдържанието на колбите се прехвърля в спектрофотометрични кювети с дължина на оптичния път един сантиметър. Скалата за отчитане на абсорбцията се нулира, като се използва съдържанието на колба „б“ за дължина на вълната 550 nm. Проследяват се колебанията в абсорбцията на съдържанието в колба „а“; записва се максималната стойност на абсорбция А, която се достига след две до пет минути.

Пробите с концентрация на хидроксиметилфурфурол, по-голяма от 30 mg/l, се разреждат преди анализа.

2.3.3. Построяване на калибровъчна крива

В два набора от колби „а“ и „б“, всяка от които с обем 25 ml, се прехвърлят 2 ml от разтворите на хидроксиметилфурфурол с концентрация съответно 5, 10, 20, 30, и 40 mg/l (точка 2.2.4), след което работата продължава съгласно указанията, дадени в точка 2.3.2.

Графиката с измененията в абсорбцията при концентрация на хидроксиметилфурфурол, изразена в милиграми на литър, е права линия, преминаваща през центъра на координатната система.

2.4. Изразяване на резултатите

Съдържанието на хидроксиметилфурфурол в ректифицираната концентрирана мъст се изразява в милиграми на килограм обща захар.

2.4.1. Метод за изчисляване

Концентрацията на хидроксиметилфурфурол С mg/l в анализираната проба е отчетената на калибровъчната крива концентрация, която съответства на измерената от пробата абсорбция А.

концентрацията на хидроксиметилфурфурол, изразена в милиграми на килограм обща захар, е равна на:

$$250 \times ((C)/(P)), \text{ където}$$

P = концентрация на обща захар (m/m) в ректифицираната концентрирана мъст в проценти.

3. Високоэффективна течна хроматография

3.1. Апаратура

3.1.1. Високоэффективен течен хроматограф, снабден със:

- инжектор — йозе, 5 μl или 10 μl ;
- спектрофотометричен детектор за измервания при дължина на вълната 280 nm;
- колона от силициев диоксид с октадецилова връзка (например: Bondapak C_{18} — Corasil, Waters Ass.);
- записващо устройство, по възможност интегратор.

Скорост на потока на подвижната фаза: 1,5 ml/min,

3.1.2. Мембранен филтър с диаметър на порите 0,45 μm

3.2. Реагенти

3.2.1. Двойно дестилирана вода.

3.2.2. Метанол (CH_3OH), разреден или за HPLC.

3.2.3. Оцетна киселина, CH_3COOH ($\rho_{20} = 1,05 \text{ g/ml}$).

3.2.4. Подвижна фаза: вода-метанол (точка 3.2.2) и оцетна киселина (точка 3.2.3), предварително филтрирани през мембранен филтър (0,45 μm), (40:9:1 v/v).

Подвижната фаза се приготвя всеки ден и се дегазира преди употреба.

3.2.5. Референтен разтвор на хидроксиметилфурфурол, 25 mg/l (v/v).

В мерителна колба с обем 100 ml се поставят 25 mg точно претеглен хидроксиметилфурфурол ($\text{C}_6\text{H}_8\text{O}_6$) и се долива до чертата с метанол (точка 3.2.2). Разтворът се разрежда с метанол (точка 3.2.2) в съотношение 1:10^e и се филтрира през мембранен филтър (0,45 μm).

Съхраняван в хладилник в кафяво херметически запечатано стъкло шише, разтворът има трайност от два до три месеца.

3.3. Начин на работа

3.3.1. Приготвяне на пробата за анализ

Използва се разтвор, получен от разреждането на ректифицирана концентрирана гроздова мъст до 40 % (m/v) (вкарват се 200 g концентрирана ректифицирана гроздова мъст, прецизно претеглена в мерителна колба от 500 ml, допълва се с вода до чертичката и се хомогенизира) и се филтрира през мембранен филтър (0,45 μm).

3.3.2. Хроматографски анализ

В хроматографа се инжектират 5 (или 10) μl от пробата, приготвена съгласно точка 3.3.1, и 5 (или 10) μl от референтния разтвор на хидроксиметилфурфурол (точка 3.2.5). Записва се хроматограмата.

Времето на задържане на хидроксиметилфурфуrolа е приблизително 6—7 минути.

3.4. Изразяване на резултатите

Съдържанието на хидроксиметилфурфурол в ректифицираната концентрирана мъст се изразява в милиграми на килограм обща захар.

3.4.1. Метод за изчисляване

Ако C в mg/l е концентрацията на хидроксиметилфурфурол в разтвор 40 % (m/v) на ректифицирана концентрирана мъст,

концентрацията на хидроксиметилфурфурол, изразена в милиграми на килограм обща захар, е равна на:

$$250 \times ((C)/(P)), \text{ където}$$

P = концентрация на обща захар (m/m) в ректифицираната концентрирана мъст в проценти.

г) **Тежки метали**1. **Принцип на метода**I. *Бърз метод за оценка на тежки метали*

Тежките метали се откриват в подходящо разредена ректифицирана концентрирана мъст по оцветяването, получено вследствие образуването на сулфиди. Те се анализират въз основа на сравнение със стандартен разтвор на олово, отговарящ на максимално допустимата концентрация.

II. *Определяне съдържанието на олово с атомно-абсорбционна спектрофотометрия*

Полученият от взаимодействието на олово и амониев пиридиндитиокарбамат хелат се екстрахира с помощта на метилизобутилкетон. Абсорбцията се измерва при дължина на вълната 283,3 nm. Съдържанието на олово се определя, като се използват допълнителни количества от метала, участващи в серия референтни разтвори.

2. **Бърз метод за оценка на тежки метали**2.1. *Реагенти*

2.1.1. Разредена солна киселина, 70 % (m/v)

Разреждат се 70 g солна киселина (HCl), ($\rho_{20} = 1,16—1,19$ g/ml) и се допълват с вода до обем от 100 ml.

2.1.2. Разредена солна киселина, 20 % (m/v)

Разреждат се 20 g солна киселина (HCl), ($\rho_{20} = 1,16—1,19$ g/ml) и се допълват с вода до обем от 100 ml.

2.1.3. Разреден амоняк

Разреждат се 14 g амоняк (NH_3) ($\rho_{20} = 0,931—0,934$ g/ml) и се допълват с вода до обем 100 ml.

2.1.4. Буферен разтвор с pH 3,5

В 25 ml вода се разтварят 25 g амониев ацетат ($\text{CH}_3\text{COONH}_4$) и към тях се прибавят 38 ml разредена солна киселина (точка 2.1.1). Ако е необходимо, pH се коригира с разредена солна киселина (точка 2.1.2) или разреден амоняк (точка 2.1.3). Допълва се с вода до 100 ml.

2.1.5. Разтвор на тиаоацетамид ($\text{C}_2\text{H}_5\text{SN}$), 4 % (m/v).2.1.6. Разтвор на глицерол ($\text{C}_3\text{H}_8\text{O}_3$), 85 % (m/v)

($n_D^{20\text{ }^\circ\text{C}} = 1,449—1,455$).

2.1.7. Реагент на тиаоацетамид

Към 0,2 ml разтвор на тиаоацетамид (точка 2.1.5) се прибавя 1 ml смес, приготвена от 5 ml вода, 15 ml разтвор на 1 M натриев хидроксид и 20 ml глицерол (точка 2.1.6). Загрява се на водна баня при температура 100°C в продължение на 20 секунди. Приготвя се непосредствено преди употреба.

2.1.8. Разтвор, съдържащ 0,002 g олово на литър.

Разтворът на олово с концентрация 1 g/l се приготвя, като във вода се разтварят 0,400 g оловен нитрат ($\text{Pb}(\text{NO}_3)_2$) и се долее до 250 ml с вода. По време на работата разтворът се разрежда с вода на две части в 1 000 (v/v) за да се получи разтвор на олово с концентрация 0,002 g/l.

2.2. *Начин на работа*

Тест-проба с 10 g ректифицирана концентрирана мъст се разтваря в 10 ml вода. Добавят се 2 ml от буферния разтвор с pH 3,5 (точка 2.1.4); разбърква се. Прибавят се 1,2 ml реагент — тиаоацетамид (точка 2.1.7). Разбърква се незабавно. Контролната проба се приготвя по същия начин, като се използват 10 ml разтвор на олово с концентрация 0,002 g/l (точка 2.1.8).

След 2 минути възможното оцветяване в кафяво на ректифицираната концентрирана мъст не трябва да бъде по-наситено от оцветяването на контролната проба.

2.3. *Изчисления:*

При гореописаните условия на работа контролната проба отговаря на максимално допустимата концентрация за тежките метали, изразена като олово — 2 mg/kg ректифицирана концентрирана гроздова мъст.

3. Определяне съдържанието на олово с атомно-абсорбционна спектрофотометрия

3.1. Апаратура

3.1.1. Атомно-абсорбционен спектрофотометър, снабден с горелка въздух-ацетилен.

3.1.2. Лампа с кух катод за определяне на олово.

3.2. Реагенти

3.2.1. Разрежена оцетна киселина.

Отмерват се 12 g ледена оцетна киселина ($\rho_{20} = 1,05 \text{ g/ml}$) и полученият обем се долива до 100 ml с вода.

3.2.2. Разтвор на амониев пиридиндитиокарбамат ($\text{C}_5\text{H}_{12}\text{N}_2\text{S}_2$), 1 % (m/v).

3.2.3. Метилизобутилкетон, $(\text{CH}_3)_2\text{CHCH}_2\text{COCH}_3$.

3.2.4. Разтвор с 0,010 g/l олово.

Разтворът с концентрация 1 g/l (точка 2.1.8) се разрежда до 1 % (v/v).

3.3. Начин на работа

3.3.1. Приготвяне на разтвора за анализ

Разтварят се 10 g от ректифицираната концентрирана мъст в смес от равни части разрежена оцетна киселина (точка 3.2.1) и вода и се долива се до 100 ml със същата смес.

Добавят се 2 ml от разтвора на амониев пиридиндитиокарбамат (точка 3.2.2) и 10 ml метилизобутилкетон (точка 3.2.3). Предпазван от ярка светлина, разтворът се разклаща в продължение на 30 секунди. Остава се да се отделят двата слоя. Използва се метилизобутилкетоновият слой.

3.3.2. Приготвяне на референтните разтвори

Приготвят се три референтни разтвора, които освен 10 g ректифицирана концентрирана гроздова мъст, съдържат още и съответно 1, 2 и 3 ml разтвор на олово с концентрация 0,010 g/l (точка 3.2.4). Третира се по същия начин като разтвора за анализ.

3.3.3. Контролна проба

Контролната проба се приготвя при същите условия, описани в точка 3.3.1 за разтвора за анализ, но без добавяне на ректифицирана концентрирана мъст.

3.3.4. Определяне

Избира се дължина на вълната от 283,3 nm.

Метилизобутилкетонът от контролната проба се атомизира в пламъка на горелката и се нулира скалата за отчитане на абсорбцията.

Определя се абсорбцията на разтвора за анализ и референтните разтвори, като се работи със съответните екстракти на разтворителите.

3.4. Изразяване на резултатите

Съдържанието на олово се изразява в милиграми на килограм ректифицирана концентрирана мъст с точност до първия десетичен знак.

3.4.1. Изчисления:

Построява се крива с измененията в абсорбцията като функция от концентрацията на олово, добавено към референтните разтвори. В началото на координатната система (0) се нанася концентрацията на разтвора за анализ.

Екстраполира се правата линия, свързваща точките, до пресичането ѝ с отрицателните стойности по оста на концентрация. Концентрацията на олово в разтвора за анализ се изчислява от разстоянието между точката на пресичане и началото на координатната система.

д) **Химично определяне на етанол**

Методът се използва за определяне на съдържанието на алкохол в нискоалкохолни течности като мъст, концентрирана мъст и ректифицирана концентрирана мъст.

1. Принцип

Обикновена дестилация. Окисляване на етанола в дестилата с калиев бихромат. Титруване на излишъка от бихромат с разтвор на желязо (II).

2. Апаратура

- 2.1. Дестилационна апаратура, използвана за измерване на алкохолното съдържание

3. Реагенти**3.1. Разтвор на калиев бихромат**

33,600 g калиев бихромат ($K_2Cr_2O_7$) се разтварят в количество вода, достатъчно, за да се получи един литър разтвор при температура 20 °C.

Един милилитър от този разтвор окислява 7,8924 mg алкохол.

3.2. Разтвор на феро (II) амониев сулфат

135 g феро (II) амониев сулфат, $FeSO_4 \cdot (NH_4)_2SO_4 \cdot 6 H_2O$ се разтварят в количество вода, достатъчно, за да се получи един литър разтвор. Доливат се 20 ml концентрирана сярна киселина (H_2SO_4) ($\rho_{20} = 1,84 \text{ g/ml}$). До голяма степен полученият разтвор съответства на половината обем на разтвора от бихромат, когато е прясно приготвен. Окислява се бавно с течение на времето.

3.3. Разтвор на калиев перманганат

В достатъчно количество вода, за да се получи един литър разтвор, се разтварят 1,088 g калиев перманганат ($KMnO_4$).

3.4. Сярна киселина, разредена в съотношение 1:2 (v/v)

На малки части при непрекъснато разбъркване към 500 ml вода се прибавят 500 ml сярна киселина (H_2SO_4) ($\rho_{20} = 1,84 \text{ g/ml}$).

3.5. Реагент на железен ортофенантролин

В 100 ml вода се разтварят 0,695 g железен сулфат ($FeSO_4 \cdot 7 H_2O$). Добавя се 1,485 g ортофенантролинов монохидрат ($C_{12}H_8N_2 \cdot H_2O$). Съдържанието се загрява, за да се улесни разтварянето. Полученият яркочервен разтвор има добра трайност.

4. Процедура**4.1. Дестилация**

В дестилационна колба се поставят 100 g ректифицирана концентрирана гроздова мъст и 100 ml вода. Дестилира се и дестилатът се събира в мерителна колба с обем 100 ml, след което се допълва до чертата с вода.

4.2. Окисляване

В колба със запушалка от шлифовано стъкло от 300 ml и широко гърло, което позволява да бъде промивано без загуба на вещество се поставят 20 ml от разтвора за титруване — калиев бихромат (точка 3.1), 20 ml от разредената сярна киселина 1/2 (v/v) (точка 3.4) и се разклаща. Добавят се 20 ml от дестилата. Колбата се запушва и отново се разклаща. Изчаква се най-малко 30 минути, като периодически се разклаща (това е колбата с разтвор за измерване).

Разтворът на феро (II) амониев сулфат (точка 3.2) се титрува спрямо разтвор на калиев бромат, като за целта в идентична колба се поставят същите количества от реагентите, но дестилатът (20 ml) се заменя с 20 ml дестилирана вода (това е контролната проба).

4.3. Титруване

Към съдържанието на колбата с пробата, приготвена за измерване, се добавят 4 капки от ортофенантролиновия разтвор (точка 3.5). Излишният бихромат се титрува чрез добавяне на феро (II) амониев сулфат (точка 3.2). Добавянето на разтвора от желязо се преустановява, когато сместа промени цвета си от зеленосин на кафяв.

За по-точното определяне на края на титруването, цветът на сместа се възстановява, т.е. променя се от кафяв в зеленосин, с разтвор на калиев перманганат (точка 3.3). От обема на добавения феро (II) амониев сулфат се изважда една десета от обема на използвания разтвор. С n ml се означава разликата между обемите.

По същия начин се работи и с контролната проба. Разликата в обемите се обозначава с n' ml.

5. Изразяване на резултатите

Съдържанието на етанол се изразява в грамове на килограм обща захар и се определя с точност до първия десетичен знак.

5.1. Метод за изчисляване

n' ml от разтвора на желязо редуцира 20 ml от обема на бихроматния разтвор, който от своя страна води до окисляването на 157,85 mg чист етанол.

Един милилитър от разтвора на двувалентно желязо има същата редуцираща сила като:

$$((157,85)/(n')) \text{ mg етанол}$$

$n' - n$ ml от разтвора на двувалентно желязо има същата редуцираща сила като:

$$157,85 \times ((n' - n)/(n')) \text{ mg етанол.}$$

Концентрацията на етанол в грамове на килограм ректифицирана концентрирана мъст се изчислява по формулата:

$$7,892 \times ((n' - n)/(n'))$$

Концентрацията на етанол в грамове на килограм обща захар се изчислява по формулата:

$$789,2 \times ((n' - n)/(n' \times P)),$$

P = концентрация на обща захар (m/m) в ректифицираната концентрирана мъст в проценти.

e) Мезо-инозитол, сцило-инозитол и захароза

1. Принцип

Газова хроматография на силанови производни.

2. Реагенти

2.1. Вътрешен стандарт: ксилитол (воден разтвор от около 10 g/l, към който с върха на шпатула е добавен натриев азид)

2.2. Бис-триметилсилил-трифлуорацетамид — BSTFA — ($C_8H_{18}F_3NOSi_2$)

2.3. Триметилхлоросилан (C_3H_9ClSi)

2.4. Пиридин р.а. (C_5H_5N)

2.5. Мезо-инозитол ($C_6H_{12}O_6$)

3. Оборудване

3.1. Газов хроматограф, оборудван със:

3.2. Капилярна колона (например: в разтопен кварц с размери: дължина 25 m и вътрешен диаметър 0,3 mm, покрита с филм OV 1 с дебелина 0,15 μm).

Експериментални условия: газ-носител: водород и хелий

— дебит на газа носител: около 2 ml/min,

— температура на инжектора и на детектора: 300 °C,

— програмиране на температурата: 1 минута при 160 °C, 4 °C на минута до 260 °C, поддържане на постоянна температура от 260 °C в продължение на 15 минути,

— съотношение на разделяне: около 1:20.

3.3. Интегратор.

3.4. Микроспринцовка — 10 μl .

- 3.5. Микропипети — 50, 100 и 200 µl.
- 3.6. Колба с обем 2 ml с тефлонова запушалка.
- 3.7. Сушилня.

4. Процедура

Прецизно претеглена проба от приблизително 5 g ректифицирана концентрирана гроздова мъст се поставя в колба с обем 50 ml. Добавя се един милилитър от стандартен разтвор на ксилитол (точка 2.1) и вода до чертата. След хомогенизиране на пробата 100 µl от разтвора се поставят в колба (точка 3.6), където се изсушават на слаба въздушна струя. Ако е необходимо, могат да се прибавят 100 µl чист етилов алкохол за улесняване на изпаряването.

Утайката се разтваря внимателно в 100 µl пиридин (точка 2.4). Добавят се 100 µl бис-триметилсилил-трифлуорацетамид (точка 2.2) и 10 µl триметилхлорсилан (точка 2.3). Колбата се запушва с тефлонова запушалка и се нагрява в сушилня до температура 60 °C в продължение на един час.

С помощта на нагрятата куха игла се инжектират 0,5 µl от бистрата течност в хроматографа, като се спазва установеното по-горе съотношение на разделяне.

5. Изчисляване на резултатите

- 5.1. Приготвя се разтвор, съдържащ:

60 g/l глюкоза, 60 g/l фруктоза, 1 g/l мезо-инозитол и 1 g/l захароза.

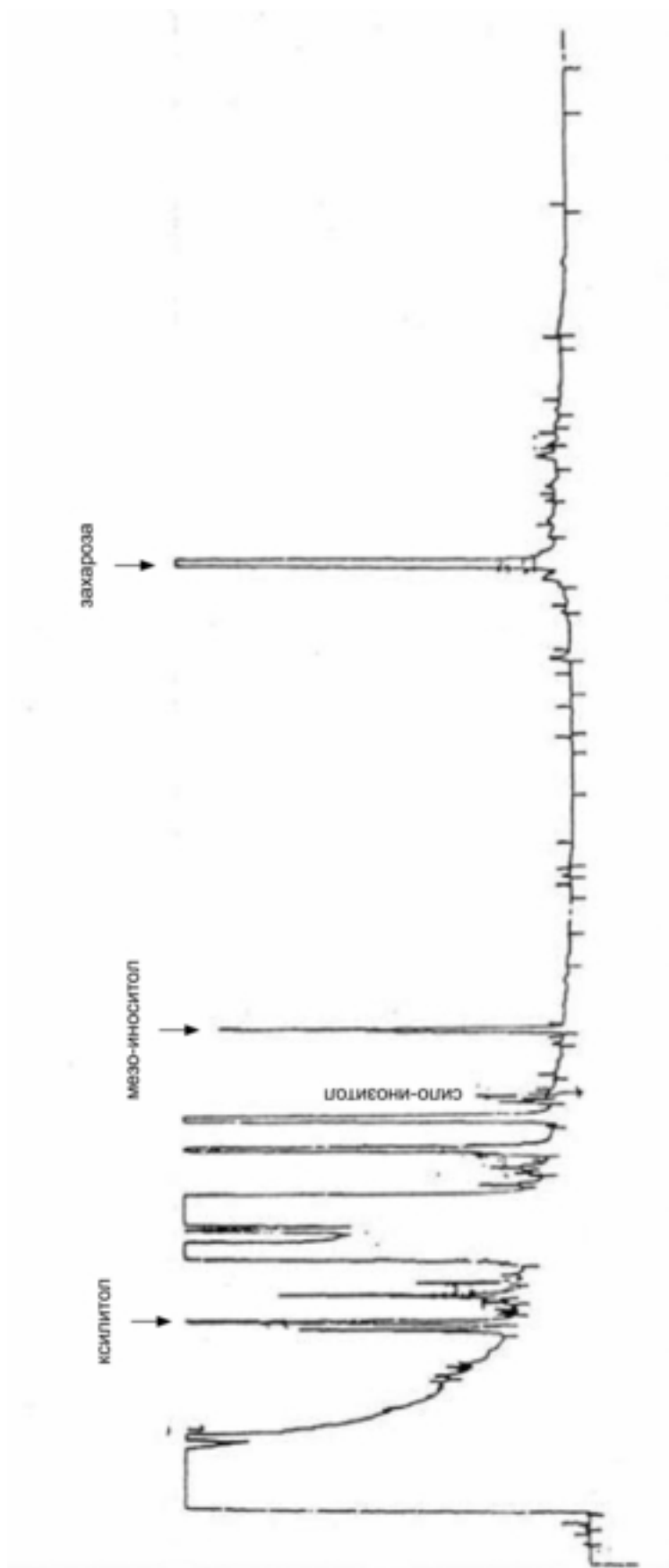
Претеглят се 5 g от разтвора и се следва процедурата, описана в точка 4. От получената хроматограма се изчисляват резултатите за мезо-инози́тола и захарозата по отношение на ксилито́ла.

За сцило-инози́тола, който не се предлага в готов вид в търговската мрежа и има време на задържане, намиращо се между последния пик на аномеричната форма на глюкозата и пика на мезо-инози́тола (виж приложената диаграма), се взима същият резултат като за мезо-инози́тола.

6. Изразяване на резултатите

- 6.1. Мезо-инози́толът и сцило-инози́толът се изразяват в милиграми на килограм обща захар.

Захарозата се изразява в грамове на килограм гроздова мъст.



ПРИЛОЖЕНИЕ V

ТАБЛИЦА НА СЪОТВЕТСТИЕТО, ПОСОЧЕНА В ЧЛЕН 16, ВТОРА АЛИНЕЯ

Регламент (ЕО) № 1493/1999	Регламент (ЕИО) № 2676/90	Регламент (ЕО) № 423/2008	Настоящият регламент
—	—	Член 1	Член 1
—	—	—	Член 2
Член 43, параграф 1	—	Член 5	Член 3, параграф 1
Член 43, параграф 2, първо тире	—	Член 23	Член 3, параграф 2
Член 43, параграф 2, първо тире	—	Член 24	Член 3, параграф 3
Член 43, параграф 2, първо тире	—	Членове 34, 35 и 36	Член 3, параграф 4
—	—	Член 44	Член 4
Член 43, параграф 2, второ тире	—	—	Член 5
Член 43, параграф 2, трето тире	—	—	Член 6
—	—	Член 38	Член 7
Член 42, параграф 6	—	Член 39	Член 8
—	—	Член 6	Член 9
—	—	Член 46	Член 10, параграф 1
—	—	Член 45	Член 10, параграф 2
—	—	Член 32	Член 11
—	—	Член 29	Член 12
—	—	Член 30	Член 13
—	—	Член 21	Член 14
—	Член 1, параграф 1	Член 47	Член 15
—	—	Член 48	Член 16
Приложение IV	—	Членове 7 и 12	Приложение I—А
—	—	Член 10	Приложение I—А, допълнение 1
—	—	Член 8	Приложение I—А, допълнение 2
—	—	Член 9	Приложение I—А, допълнение 3
—	—	Член 13	Приложение I—А, допълнение 4
—	—	Членове 14, 15 и 16	Приложение I—А, допълнение 5
—	—	Член 17	Приложение I—А, допълнение 6
—	—	Член 18	Приложение I—А, допълнение 7
—	—	Член 19	Приложение I—А, допълнение 8
—	—	Член 22	Приложение I—А, допълнение 9
Приложение V—А	—	—	Приложение I—Б
Приложение V—Б	—	—	Приложение I—В
Приложение V—Е	—	—	Приложение I—Г
Приложение V—З	—	Член 28	приложение II—А
Приложение V—И	—	Член 4	Приложение II—Б
Приложение VI—К	—	—	Приложение II В
Приложение V—Й	—	Членове 25 и 37	приложение III-А
—	—	Член 43	приложение III-А
Приложение VI—Л	—	Членове 40 и 41	Приложение III-Б
—	Приложение, точка 39	—	Приложение IV А
—	Приложение, точка 42	—	Приложение IV Б