

Ta dokument je mišljen zgolj kot dokumentacijsko orodje in institucije za njegovo vsebino ne prevzemajo nobene odgovornosti

► **B**

UREDBA KOMISIJE (ES) št. 606/2009

z dne 10. julija 2009

o določitvi nekaterih podrobnih pravil za izvajanje Uredbe Sveta (ES) št. 479/2008 glede kategorij proizvodov vinske trte, enoloških postopkov in z njimi povezanih omejitev

(UL L 193, 24.7.2009, str. 1)

spremenjena z:

		Uradni list		
		št.	stran	datum
► M1	Uredba Komisije (ES) št. 1166/2009 z dne 30. novembra 2009	L 314	27	1.12.2009



UREDBA KOMISIJE (ES) št. 606/2009

z dne 10. julija 2009

o določitvi nekaterih podrobnih pravil za izvajanje Uredbe Sveta (ES) št. 479/2008 glede kategorij proizvodov vinske trte, enoloških postopkov in z njimi povezanih omejitev

KOMISIJA EVROPSKIH SKUPNOSTI JE –

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske skupnosti,

ob upoštevanju Uredbe Sveta (ES) št. 479/2008 z dne 29. aprila 2008 o skupni ureditvi trga za vino, spremembi uredb (ES) št. 1493/1999, (ES) št. 1782/2003, (ES) št. 1290/2005 in (ES) št. 3/2008 ter razveljavitvi uredb (EGS) št. 2392/86 in (ES) št. 1493/1999⁽¹⁾ ter zlasti člena 25(3) in člena 32 Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

- (1) V opredelitvi vina v prvi alineji točke (c) drugega pododstavka točke 1 Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008, v kateri so našteje kategorije proizvodov vinske trte, je določeno, da skupni delež alkohola znaša največ 15 vol. %. Ta zgornja meja je za vina, pridelana brez obogatitve v določenih vinorodnih območjih, ki jih je treba razmejiti, povišana na 20 vol. %.
- (2) V poglavju II naslova III Uredbe (ES) št. 479/2008 ter prilogah V in VI k tej uredbi so določena splošna pravila o enoloških postopkih in obdelavah, v preostalem pa vsebujejo napotitve na podrobna izvedbena pravila, ki jih sprejme Komisija. Treba je jasno in natančno opredeliti dovoljene enološke postopke s podrobnimi pravili o slajenju vin ter določiti omejitve uporabe nekaterih snovi in pogoje uporabe nekaterih od njih.
- (3) V Prilogi IV k Uredbi Sveta (ES) št. 1493/1999 z dne 17. maja 1999 o skupni ureditvi trga za vino⁽²⁾ so našteji dovoljeni enološki postopki. Seznam teh dovoljenih enoloških postopkov, ki so v eni sami prilogi opisani preprosteje in bolj usklajeno, je treba ohraniti in dopolniti, da se upošteva napredek pri metodah.
- (4) V delu A Priloge V k Uredbi (ES) št. 1493/1999 so bile za vina, proizvedena v Skupnosti, določene najvišje dovoljene vsebnosti sulfidov, ki so presegale omejitve Mednarodnega urada za vinsko trto in vino (OIV). Te omejitve morajo biti usklajene z mednarodno priznanimi omejitvami OIV, za nekatera posebna sladka vina, ki se proizvajajo v majhnih količinah, pa ohraniti odstopanja, ki so nujna zaradi višje vsebnosti sladkorja v teh vinih in zagotavljanja njihovega ustreznega shranjevanja. Glede na še nedokončane ugotovitve znanstvenih študij o zniževanju in nadomeščanju sulfidov v vinu ter vsebnosti sulfidov v vinu za prehrano ljudi je treba omogočiti naknadno vnovično proučitev najvišjih dovoljenih vsebnosti, da se lahko znižajo.
- (5) Treba je določiti postopke, na podlagi katerih države članice za omejen čas in v eksperimentalne namene dovolijo uporabo nekaterih enoloških postopkov ali obdelav, ki s predpisi Skupnosti niso predvideni.
- (6) Proizvodnja penečih vin, kakovostnih penečih vin in kakovostnih penečih vin aromatičnih sort poleg sicer dovoljenih enoloških postopkov zahteva celo vrsto posebnih postopkov. Te postopke je treba zaradi jasnosti navesti v ločeni prilogi.

⁽¹⁾ UL L 148, 6.6.2008, str. 1.

⁽²⁾ UL L 179, 14.7.1999.

▼B

- (7) Proizvodnja likerskih vin poleg sicer dovoljenih enoloških postopkov zahteva celo vrsto posebnih postopkov ter za proizvodnjo nekaterih likerskih vin z zaščiteno označbo porekla nekatere posebnosti. Te postopke in omejitve je treba zaradi jasnosti navesti v ločeni prilogi.
- (8) Rezanje je razširjen enološki postopek, zaradi posledic, ki jih lahko ima za kakovost vin, pa ga je treba opredeliti in urediti njegovo uporabo, da bi preprečili zlorabe in zagotovili visoko raven kakovosti vin ter hkrati spodbujali večjo konkurenčnost sektorja. Zaradi zgoraj navedenih razlogov je treba v zvezi s proizvodnjo rosé vina to uporabo bolj natančno urediti za nekatere vina, za katera ne veljajo določbe specifikacij.
- (9) Specifikacije čistosti in določanja snovi, uporabljenih v enoloških postopkih, so za številne snovi določene že s predpisi Skupnosti o živilih in v mednarodnem enološkem kodeksu OIV. Zaradi usklajenosti in jasnosti se je treba najprej sklicevati na te specifikacije, hkrati pa predvideti njihovo dopolnitev s posebnimi pravili glede na položaj v Skupnosti.
- (10) Vinski proizvodi, ki niso v skladu z določbami poglavja II naslova III Uredbe (ES) št. 479/2008 ali določbami, ki jih je treba predvideti v tej uredbi, se ne morejo dati na trg. Kljub temu je nekatere od teh proizvodov mogoče uporabljati v industrijske namene, zaradi zagotavljanja ustreznega nadzora nad njihovo končno namembnostjo pa je treba določiti podrobna pravila take uporabe. Nadalje, da bi preprečili gospodarske izgube izvajalcev zaradi nakopičenja zalog nekaterih proizvodov, proizvedenih pred datumom začetka uporabe navedene uredbe, je treba določiti, da se lahko proizvodi, proizvedeni v skladu s pravili, ki so veljala pred tem datumom, namenijo za porabo.
- (11) V skladu s točko 4 dela D Priloge V k Uredbi (ES) št. 479/2008 je treba o vsakem postopku obogatitve, dokisanja ali razkisanja uradno obvestiti pristojne organe. Enako velja za količine sladkorja, zgoščenega grozdnega mošta ali rektificiranega zgoščenega grozdnega mošta v lasti fizičnih ali pravnih oseb, ki izvajajo navedene postopke. Namen takega obveščanja je lažji nadzor nad zadevnimi postopki. Uradna obvestila je zato treba nasloviti na pristojni organ države članice, na ozemlju katere bo postopek potekal, biti pa morajo kar se da natančna. O povečanju volumenskega deleža alkohola mora biti pristojni organ obveščen dovolj zgodaj, da lahko izvede učinkovit pregled.
- (12) Pri postopku dokisanja ali razkisanja zadošča že pregled po opravljenem postopku. Zato in zaradi poenostavitve upravnih postopkov je treba omogočiti, da se tako uradno obvestilo, razen prvo obvestilo v vinskem letu, predloži s posodobitvijo dokumentacije, ki jo pristojni organ redno preverja. Pristojni organi v nekaterih državah članicah izvajajo sistematične analize pregledov vseh serij proizvodov, predelanih v vino. Izjave o nameri za obogatitev vina niso nujne, dokler so razmere enake.
- (13) Ne glede na splošno pravilo iz dela D Priloge VI k Uredbi (ES) št. 479/2008 je ležanje vina ali grozdnega mošta na vinskih drožeh, grozdnih tropinah ali stisnjeni „aszú“ ali „výber“ pulpi posebna značilnost proizvodnje nekaterih madžarskih in slovaških vin. Posebne pogoje za ta postopek je treba določiti v skladu z nacionalnimi določbami, ki so v obeh državah članicah veljale 1. maja 2004.
- (14) Člen 31 Uredbe (ES) št. 479/2008 določa, da so analize metode za določanje sestave proizvodov, zajetih v navedeni uredbi, in pravila, na podlagi katerih je mogoče ugotoviti, ali so bili pri teh proizvodih uporabljeni nedovoljeni enološki postopki, tisti, ki jih priporoči Mednarodni urad za vinsko trto in so objavljeni v zbirki mednarodnih analiznih metod za vino in mošt OIV. Če se pri nekaterih vinskih proizvodih zahtevajo posebne analize

▼B

metode, ki jih OIV ni navedel, je treba te metode Skupnosti opisati.

- (15) Zaradi večje preglednosti je treba seznam in opis zadevnih analiznih metod objaviti na ravni Skupnosti.
- (16) Zato je treba razveljaviti uredbi Komisije (EGS) št. 2676/90 z dne 17. septembra 1990 o določitvi metod Skupnosti za analizo vin ⁽¹⁾ in (ES) št. 423/2008 z dne 8. maja 2008 o določitvi nekaterih podrobnih pravil za izvajanje Uredbe Sveta (ES) št. 1493/1999 in vzpostavitvi kodeksa Skupnosti na področju enoloških postopkov in obdelav ⁽²⁾.
- (17) Ukrepi, predvideni s to uredbo, so v skladu z mnenjem regulatornega odbora iz člena 113(2) Uredbe (ES) št. 479/2008 –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Predmet urejanja

Ta uredba določa nekatera podrobna pravila za uporabo poglavij I in II naslova III Uredbe (ES) št. 479/2008.

Člen 2

Vinorodna območja, katerih vina imajo lahko delež skupnega alkohola največ 20 vol. %

Vinorodna območja iz prve alineje točke (c) drugega pododstavka točke 1 Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008 so vinorodna območja iz con C I, C II in C III, navedenih v Prilogi IX k navedeni uredbi, ter površine iz cone B, na katerih je mogoče proizvajati bela vina z naslednjima zaščitenima geografskima označbama: „Vin de pays de Franche-Comté“ in „Vin de pays du Val de Loire“.

Člen 3

Dovoljeni enološki postopki in omejitve

1. Dovoljeni enološki postopki in omejitve, ki veljajo za proizvodnjo in shranjevanje proizvodov, zajetih v Uredbi (ES) št. 479/2008 in navedenih v členu 29(1) Uredbe, so opredeljeni v Prilogi I k tej uredbi.
2. Dovoljeni enološki postopki ter pogoji in omejitve glede njihove uporabe so navedeni v Prilogi I A.
3. Omejitve glede vsebnosti žveplovega dioksida v vinih so navedene v Prilogi I B.
4. Omejitve glede vsebnosti hlapnih kislin so navedene v Prilogi I C.
5. Pogoji v zvezi s postopkom slajenja so določeni v Prilogi I D.

Člen 4

Poskusna uporaba novih enoloških postopkov

1. Vsaka država članica lahko zaradi poskusne uporabe iz člena 29(2) Uredbe (ES) št. 479/2008 za največ tri leta odobri uporabo nekaterih enoloških postopkov ali obdelav, ki niso predvideni v Uredbi (ES) št. 479/2008 ali tej uredbi, če:

⁽¹⁾ UL L 272, 3.10.1990, str. 1.

⁽²⁾ UL L 127, 15.5.2008, str. 13.

▼B

- (a) zadevni postopki ali obdelave izpolnjujejo zahteve iz člena 27(2) in merila iz člena 30(b) do (e) Uredbe (ES) št. 479/2008;
- (b) se taki postopki in obdelave izvajajo na količinah, ki ne presegajo 50 000 hektolitrov na leto in po posameznem poskusu;
- (c) zadevna država članica Komisijo in druge države članice na začetku poskusa obvesti o pogojih vsake odobritve;
- (d) se obdelava vpiše na spremni dokument iz člena 112(1) in v evidenco iz člena 112(2) Uredbe (ES) št. 479/2008.

Poskus pomeni postopek ali postopke, izvedene znotraj dobro opredeljenega raziskovalnega projekta z enim eksperimentalnim protokolom.

2. Proizvodi, pridobljeni s poskusno uporabo takih postopkov ali obdelav, se lahko dajo na trg v državi članici, ki ni zadevna država članica, če država članica, ki je odobrila poskus, pristojne organe namembne države članice predhodno obvesti o pogojih odobritve in zadevnih količinah.

3. Zadevna država članica v treh mesecih po koncu obdobja iz odstavka 1 Komisiji pošlje poročilo o odobrenem poskusu in njegovih rezultatih. Komisija druge države članice obvesti o rezultatih tega poskusa.

4. Zadevna država članica lahko po potrebi in glede na te rezultate Komisijo zaprosi za odobritev nadaljevanja poskusa, po možnosti z večjo količino kot pri prvem poskusu, in sicer največ za nadaljnja tri leta. Država članica v podporo svoji zahtevi predloži primerno dokumentacijo. Komisija o zahtevi za nadaljevanje poskusa odloči v skladu s postopkom iz člena 113(2) Uredbe (ES) št. 479/2008.

*Člen 5***Enološki postopki za kategorije penečih vin**

Dovoljeni enološki postopki in omejitve, tudi obogatitev, dokisanje in razkisanje penečih vin, kakovostnih penečih vin in kakovostnih penečih vin aromatičnih sort iz točke (b) drugega pododstavka člena 32 Uredbe (ES) št. 479/2008 so navedeni v Prilogi II k tej uredbi, ne da bi to vplivalo na splošne enološke postopke in omejitve iz Uredbe (ES) št. 479/2008 ali Priloge I k tej uredbi.

*Člen 6***Enološki postopki za likerska vina**

Dovoljeni enološki postopki in omejitve za likerska vina iz točke (c) drugega pododstavka člena 32 Uredbe (ES) št. 479/2008 so navedeni v Prilogi III k tej uredbi, ne da bi to vplivalo na splošne enološke postopke in omejitve iz Uredbe (ES) št. 479/2008 ali Priloge I k tej uredbi.

*Člen 7***Opredelitev rezanja**

1. „Rezanje“ v smislu točke (d) drugega pododstavka člena 32 Uredbe (ES) št. 479/2008 pomeni mešanje vin ali mostov različnega izvora, različnih sort vinske trte, različnih letnikov trgatev ali različnih kategorij vina ali mošta.

2. Kot različne kategorije vina ali mošta se pojmujejo:

- (a) rdeče vino, belo vino in mošti ali vina, primerna za pridobivanje ene od teh kategorij vina;

▼B

- (b) vino brez zaščitene označbe porekla/geografske označbe, vino z zaščiteno označbo porekla (ZOP) in vino z zaščiteno geografsko označbo (ZGO) ter mošti ali vina, primerna za pridobivanje ene od teh kategorij vina.

Za namene tega odstavka se rosé vino pojmuje kot rdeče vino.

3. Naslednji procesi se ne pojmujejo kot rezanje:

- (a) obogatitev z dodajanjem zgoščenega grozdnega mošta ali rektificiranega zgoščenega grozdnega mošta;
- (b) slajenje.

*Člen 8***Splošna pravila za mešanje in rezanje**

1. Vino je mogoče pridobiti z mešanjem ali rezanjem samo, če imajo pri tem uporabljene sestavine zahtevane značilnosti za pridobivanje vina ter so v skladu z določbami Uredbe (ES) št. 479/2008 in te uredbe.

Z rezanjem belega vina, ki nima označb ZOP in ZGO, z rdečim vinom, ki nima označb ZOP in ZGO, ni mogoče proizvesti rosé vina.

Vendar drugi pododstavek ne izključuje rezanje vrste iz tega pododstavka, če je končni proizvod namenjen za pripravo cuvéeja, kot je opredeljeno v Prilogi I k Uredbi (ES) št. 479/2008, ali če je namenjen za proizvodnjo penečih vin.

2. Rezanje grozdnega mošta ali vina, za katero je bil uporabljen enološki postopek iz točke 14 Priloge I A k tej uredbi, z grozdnim moštom ali vinom, za katero se ta postopek ni uporabil, je prepovedano.

*Člen 9***Specifikacije čistosti in določanja snovi, uporabljenih pri enoloških postopkih**

1. Če specifikacije čistosti in določanja snovi, uporabljenih pri enoloških postopkih, iz točke (e) drugega pododstavka člena 32 Uredbe (ES) št. 479/2008 niso določene z Direktivo Komisije 2008/84/ES ⁽¹⁾, se uporabijo specifikacije, ki so določene in objavljene v Mednarodnem enološkem kodeksu OIV

Ta merila čistosti se po potrebi dopolnijo s posebnimi zahtevami iz Priloge I A k tej uredbi.

2. Encimi in encimski pripravki, ki se uporabljajo v dovoljenih enoloških postopkih in obdelavah, navedenih v Prilogi I A, izpolnjujejo zahteve Uredbe (ES) št. 1332/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o encimih za živila ⁽²⁾.

*Člen 10***Pogoji za posest, promet in uporabo proizvodov, ki niso v skladu z določbami poglavja II naslova III Uredbe (ES) št. 479/2008 ali te uredbe**

1. Proizvodi, ki niso v skladu z določbami poglavja II naslova III Uredbe (ES) št. 479/2008 ali določbami te uredbe, se uničijo. Vendar pa države članice lahko dovolijo, da se nekateri proizvodi, katerih značilnosti določijo, uporabijo v destilarnah, kisarnah ali za industrijske namene.

⁽¹⁾ UL L 253, 20.9.2008, str. 1.

⁽²⁾ UL L 354, 31.12.2008, str. 7.

▼B

2. Proizvajalci ali trgovci takšnih proizvodov ne smejo hraniti brez utemeljenega razloga in jih lahko umaknejo samo v destilarne, kisarne ali obrate, ki jih uporabljajo za industrijske namene, ali v obrate za uničenje.
3. Države članice lahko vinom iz odstavka 1 dodajo denaturirana sredstva ali indikatorje, da jih je lažje prepoznati. Kjer je to upravičeno, lahko tudi prepovedo uporabo iz odstavka 1 in zahtevajo, naj se proizvodi uničijo.
4. Vino, proizvedeno pred 1. avgustom 2009, se lahko ponudi ali dobavi za neposredno prehrano ljudi, če izpolnjuje predpise Skupnosti ali nacionalne predpise, ki so veljali pred tem datumom.

*Člen 11***Splošna pravila, ki veljajo za obogatitev, dokisanje in razkisanje proizvodov, razen vina**

Procese iz točke 1 dela D Priloge V k Uredbi (ES) št. 479/2008 je treba izvajati z enkratnim postopkom. Vendar pa države članice lahko dovolijo izvedbo nekaterih od teh procesov z več postopki, kadar to izboljša vinifikacijo zadevnih proizvodov. V takšnih primerih mejne vrednosti, določene v Prilogi V k Uredbi (ES) št. 479/2008, veljajo za celotni zadevni postopek.

*Člen 12***Upravna pravila, ki veljajo za obogatitev**

1. Uradna obvestila iz točke 4 dela D Priloge V k Uredbi (ES) št. 479/2008 v zvezi s postopki za povečanje volumenskega deleža alkohola vložijo fizične ali pravne osebe, ki izvajajo postopke, ob upoštevanju primernih rokov in pogojev nadzora, ki jih postavijo pristojni organi države članice, na katere ozemlju se postopek izvaja.
2. Uradna obvestila iz odstavka 1 se oddajo v pisni obliki in vsebujejo naslednje podatke:
 - (a) ime in naslov osebe, ki vlaga uradno obvestilo;
 - (b) kraj, v katerem se bo postopek izvajal;
 - (c) datum in uro začetka postopka;
 - (d) poimenovanje proizvoda, podvrženega postopku;
 - (e) proces, uporabljen za postopek, s podrobnostmi glede vrste uporabljenega proizvoda.
3. Države članice lahko dovolijo, da se pristojnim organom pošiljajo predhodna uradna obvestila, ki zajemajo več postopkov ali opredeljeno obdobje. Takšna uradna obvestila se sprejmejo samo, če oseba, ki vlaga uradno obvestilo, vodi pisno evidenco o vsakem postopku obogatitve, kakor je opredeljeno v odstavku 6, in o podatkih, zahtevanih v odstavku 2.
4. Ko zadevni osebi višja sila prepreči pravočasno izvedbo priglašene postopka, države članice določijo pogoje, pod katerimi naj ta oseba vloži novo uradno obvestilo pristojnemu organu, tako da se lahko izvedejo potrebni pregledi.
5. Uradno obvestilo iz odstavka 1 se ne zahteva v državah članicah, v katerih pristojni nadzorni organi izvajajo sistematične analize pregledov vseh serij proizvodov, predelanih v vino.
6. Podrobnosti v zvezi s postopki za povečanje volumenskega deleža alkohola se vnesejo v evidenco iz člena 112(2) Uredbe (ES) št. 479/2008 takoj po koncu postopka.

▼B

Če v predhodnih uradnih obvestilih, ki zajemajo več postopkov, nista navedena datum in ura začetka postopka, je treba to vpisati v evidenco pred začetkom vsakega postopka.

*Člen 13***Upravna pravila, ki veljajo za dokisanje in razkisanje**

1. Izvajalci pri dokisanju in razkisanju vložijo uradna obvestila iz točke 4 dela D Priloge V k Uredbi (ES) št. 479/2008 najpozneje drugi dan po prvem postopku, izvedenem v vsakem vinskem letu. Takšna uradna obvestila veljajo za vse postopke v tem vinskem letu.
2. Uradna obvestila iz odstavka 1 se oddajo v pisni obliki in vsebujejo naslednje podatke:
 - (a) ime in naslov osebe, ki vlaga uradno obvestilo;
 - (b) tip zadevnega postopka;
 - (c) kraj, v katerem se je postopek izvajal.
3. Podrobnosti v zvezi s postopki za dokisanje in razkisanje se vnesejo v evidenco iz člena 112(2) Uredbe (ES) št. 479/2008.

*Člen 14***Ležanje vina ali grozdnega mošta na vinskih drožeh, grozdnih tropinah ali stisnjeni „aszú“/„výber“ pulpi**

Ležanje vina ali grozdnega mošta na vinskih drožeh, grozdnih tropinah ali stisnjeni „aszú“/„výber“ pulpi, predvideno v točki 2 dela D Priloge VI k Uredbi (ES) št. 479/2008, se izvede, kot je navedeno, v skladu z nacionalnimi določbami, ki so veljale 1. maja 2004:

- (a) „Tokaji fordítás“ ali „Tokajský fordítás“ se pripravlja z ležanjem mošta ali vina na stisnjeni „aszú“/„výber“ pulpi;
- (b) „Tokaji máslás“/„Tokajský másláš“ se pripravlja z ležanjem mošta ali vina na vinskih drožeh „szamorodni“/„samorodné“ ali „aszú“/„výber“.

Zadevni proizvodi morajo izhajati iz istega letnika trgatve.

*Člen 15***Analizne metode Skupnosti**

1. Analizne metode iz drugega pododstavka člena 31 Uredbe (ES) št. 479/2008, ki se uporabljajo pri nadzoru nad nekaterimi vinskimi proizvodi ali nekaterimi omejitvami na ravni Skupnosti, so navedene v Prilogi IV.
2. Komisija objavi v seriji C *Uradnega lista Evropske unije* seznam in opis analiznih metod, navedenih v prvem pododstavku člena 31 Uredbe (ES) št. 479/2008 in opisanih v zbirki mednarodnih analiznih metod za vino in mošt OIV, ki se uporabljajo pri nadzoru nad omejitvami in zahtevami, ki na podlagi predpisov Skupnosti veljajo za proizvodnjo vinskih proizvodov.

*Člen 16***Razveljavitev**

Uredbi (EGS) št. 2676/90 in (ES) št. 423/2008 se razveljavita.

▼B

Sklicevanja na razveljavljeni uredbi in Uredbo (ES) št. 1493/1999 se štejejo za sklicevanja na to uredbo in se berejo v skladu s korelacijsko tabelo iz Priloge V.

Člen 17

Ta uredba začne veljati sedmi dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Uporablja se od 1. avgusta 2009.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.



PRILOGA I A

DOVOLJENI ENOLOŠKI POSTOPKI IN OBDELAVE

1	2	3
Enološki postopek	Pogoji uporabe (1)	Omejitve uporabe
1 Zračenje ali dodajanje plinastega kisika		
2 Toplotna obdelava		
3 Centrifugiranje in filtracija z inertnim filtracijskim sredstvom ali brez njega		Po morebitni uporabi filtracijskega sredstva v obdelanem proizvodu ne sme biti nezaželenih ostankov
4 Uporaba ogljikovega dioksida, argona ali dušika, posamično ali v kombinaciji, da se ustvari inertna atmosfera in da se omogoči obdelava proizvodov, zaščitnih pred zrakom		
5 Uporaba kvasovk za proizvodnjo vina, suhih ali v vinski suspenziji	Samo pri svežem grozju, grozdnem moštu, delno prevretem grozdnem moštu, delno prevretem moštu iz sušenega grozolja, pri zgoščenem grozdnem moštu in novem vinu, ki še vre, ter pri sekundarnem alkoholnem vrenju vseh kategorij penečih vin	
6 Uporaba ene ali več naslednjih sestavin, po možnosti skupaj z mikrokristalinično celulozo kot inertnim medijem, za spodbujanje rasti kvasovk: — dodajanje diamonijevega fosfata ali amonijevega sulfata	Samo pri svežem grozju, grozdnem moštu, delno prevretem grozdnem moštu, delno prevretem moštu iz sušenega grozolja, pri zgoščenem grozdnem moštu in novem vinu, ki še vre, ter pri sekundarnem alkoholnem vrenju vseh kategorij penečih vin	Največ do vrednosti 1 g/l (izraženo v soli) (2) oziroma 0,3 g/l pri sekundarnem vrenju penečih vin
— dodajanje amonijevega bisulfita	Samo pri svežem grozju, grozdnem moštu, delno prevretem grozdnem moštu, delno prevretem moštu iz sušenega grozolja, pri zgoščenem grozdnem moštu in novem vinu, ki še vre	Največ do vrednosti 0,2 g/l (izraženo v soli) (2) in do zgornjih vrednosti iz točke 7
— dodajanje tiamin hidroklorida	Samo pri svežem grozju, grozdnem moštu, delno prevretem grozdnem moštu, delno prevretem moštu iz sušenega grozolja, pri zgoščenem grozdnem moštu in novem vinu, ki še vre, ter pri sekundarnem alkoholnem vrenju vseh kategorij penečih vin	Največ do vrednosti 0,6 mg/l (izraženo v tiaminu) pri posamezni obdelavi

▼B

1	2	3
Enološki postopek	Pogoji uporabe (!)	Omejitve uporabe
7 Uporaba žveplovega dioksida, kalijevega bisulfata ali kalijevega metabisulfata, ki se lahko imenuje tudi kalijev disulfit ali kalijev pirosulfit		Zgornje vrednosti (največja dovoljena količina v proizvodu, danem na trg), opredeljene v Prilogi I B
8 Odstranjevanje žveplovega dioksida s fizikalnimi postopki	Samo pri svežem grozdju, grozdnem moštu, delno prevretem grozdnem moštu, delno prevretem grozdnem moštu iz sušenega grozdja, pri rektificiranem zgoščenem grozdnem moštu in novem vinu, ki še vre	
9 Obdelava z ogljem za enološko uporabo (aktivno oglje)	Samo pri moštu in novem vinu, ki še vre, pri rektificiranem zgoščenem grozdnem moštu in pri belih vinih	Največ do vrednosti 100 g suhega proizvoda na hektoliter
10 Čiščenje z eno ali več naslednjimi snovmi za enološko uporabo: — jedlino želatino, — rastlinskimi bejakovinami iz žita ali graha — želatino iz ribjih mehurjev, — kazeinom in kalijevim kazeinatom, — jajčnim albuminom, — bentonitom, — silicijevim dioksidom v gelu ali koloidni raztopini, — kaolinom, — taninom, — pektolitičnimi encimi, — encimskimi pripravki beta-glukanaze	Pogoji za uporabo beta-glukanaze, določeni v Dodatku 1	
11 Uporaba sorbinske kisline v obliki kalijevega sorbata		Najvišja vsebnost sorbinske kisline v obdelanem proizvodu, danem na trg: 200 mg/l
12 Uporaba L-(+) vinske kisline za zakisanje, L-jabolčne kisline, D,L-jabolčne kisline ali mlečne kisline za zakisanje	Pogoji in omejitve, določeni v delih C in D Priloge V k Uredbi (ES) št. 479/2008 ter v členih 11 in 13 te uredbe Specifikacije za L-(+) vinsko kislino, opredeljene v odstavku 2 Dodatka 2	

▼B

1	2	3
Enološki postopek	Pogoji uporabe (1)	Omejitve uporabe
13 Uporaba ene ali več naslednjih snovi za razkisanje: <ul style="list-style-type: none"> — nevtralnega kalijevega tartrata, — kalijevega bikarbonata, — kalcijevega karbonata, ki lahko vsebuje majhne količine dvojne kalcijeve soli L(+) vinske in L(-) jabolčne kisline, — kalcijevega tartrata, — L(+) vinske kisline, — homogenega pripravka vinske kisline in kalcijevega karbonata v enakih delih in v obliki finega prahu 	Pogoji in omejitve, določeni v delih C in D Priloge V k Uredbi (ES) št. 479/2008 ter v členih 11 in 13 te uredbe Za L(+) vinsko kislino pod pogoji iz Dodatka 2	
14 Dodajanje smole alepskega bora	Pod pogoji iz Dodatka 3	
15 Uporaba pripravkov celičnih sten kvasovk		Največ do vrednosti 40 g/hl
16 Uporaba polivinilpolipirolidona		Največ do vrednosti 80 g/hl
17 Uporaba mlečnokislinskih bakterij		
18 Dodajanje lizocima		Največ do vrednosti 500 mg/l (kadar se dodaja v mošt in vino, skupna količina ne sme preseči 500 mg/l)
19 Dodajanje L-askorbinske kisline		Najvišja vsebnost v obdelanem vinu, danem na trg: 250 mg/l (2)
20 Uporaba ionskih izmenjevalnih smol	Samo pri grozdnem moštu za proizvodnjo rektificiranega zgoščenega grozdnega mošta in pod pogoji iz Dodatka 4	
21 Pri suhih vinih uporaba svežih, zdravih in nerazredčenih droži, ki vsebujejo kvasovke, nastale pri nedavni vinfikaciji suhega vina	Pri proizvodih, opredeljenih v točkah 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8 in 9, 15 in 16 Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008	Količine ne presegajo 5 % količine obdelanega proizvoda
22 Uvajanje argona ali azota		
23 Dodajanje ogljikovega dioksida	Pri delno prevretem grozdnem moštu za neposredno prehrano ljudi in proizvodih, opredeljenih v točkah 1, 7 in 9 Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008	Pri mirnih vinih je najvišja vsebnost ogljikovega dioksida v obdelanem vinu, danem na trg, 3 g/l, nadpritisk zaradi ogljikovega dioksida pa mora biti nižji od 1 bara pri temperaturi 20 °C

▼B

1	2	3
Enološki postopek	Pogoji uporabe (1)	Omejitve uporabe
24 Dodajanje citronske kisline za zagotavljanje stabilnosti vina	Pri delno prevretem grozdnem moštu za neposredno prehrano ljudi in proizvodih, opredeljenih v točkah 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 in 16 Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008	Najvišja vsebnost v obdelanem vinu, danem na trg: 1 g/l
25 Dodajanje taninov	Pri delno prevretem grozdnem moštu za neposredno prehrano ljudi in proizvodih, opredeljenih v točkah 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 in 16 Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008	
26 Obdelava: — belih in rosé vin s kalijevim ferociamidom, — rdečih vin s kalijevim ferociamidom ali kalijevim fitatom	Pri delno prevretem grozdnem moštu za neposredno prehrano ljudi in proizvodih, opredeljenih v točkah 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 in 16 Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008, pod pogoji iz Dodatka 5	Za kalcijev fitat največ do vrednosti 8 g/hl
27 Dodajanje metavinske kisline	Pri delno prevretem grozdnem moštu za neposredno prehrano ljudi in proizvodih, opredeljenih v točkah 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 in 16 Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008	Največ do vrednosti 100 g/hl
28 Uporaba gumiarabikuma	Pri delno prevretem grozdnem moštu za neposredno prehrano ljudi in proizvodih, opredeljenih v točkah 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 in 16 Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008	
29 Uporaba D,L-vinske kisline, imenovane tudi grozdna kislina, ali njene nevtralne kalijeve soli, za obarjanje presežnega kalcija	Pri delno prevretem grozdnem moštu za neposredno prehrano ljudi in proizvodih, opredeljenih v točkah 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 in 16 Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008, pod pogoji iz Dodatka 5	
30 Uporaba za pospešitev izločanja vinskega kama: — kalijevega bitartrata ali kalijevega hidrogenotartrata, — kalcijevega tartrata	Pri delno prevretem grozdnem moštu za neposredno prehrano ljudi in proizvodih, opredeljenih v točkah 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 in 16 Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008	Za kalcijev tartrat največ do vrednosti 200 g/hl
31 Uporaba bakrovega sulfata ali bakrovega citrata za odstranjevanje napak v okusu ali vonju vina	Pri delno prevretem grozdnem moštu za neposredno prehrano ljudi in proizvodih, opredeljenih v točkah 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 in 16 Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008	Največ do vrednosti 1 g/hl in če vsebnost bakra v obdelanem proizvodu ne preseže 1 mg/l

▼B

1	2	3
Enološki postopek	Pogoji uporabe (1)	Omejitve uporabe
32 Dodajanje karamela za okrepitev barve v smislu Direktive Evropskega parlamenta in Sveta 94/36/ES z dne 30. junija 1994 o barvilih za uporabo v živilih (4)	Samo pri likerskih vinih	
33 Uporaba ploščic iz čistega parafina, impregniranih z alilzotiocianatom za ustvarjanje sterilne atmosfere	Samo pri delno prevretem grozdnem moštu za neposredno prehrano ljudi in vinu Dovoljeno izključno v Italiji, če ni prepovedano z nacionalno zakonodajo, in samo v embalaži s prostornino več kot 20 litrov	V vinu ne sme biti sledov alilzotiocianata
34 Dodajanje dimefil dikarbonata (DMDC) za zagotavljanje mikrobiološke stabilnosti vina	Pri delno prevretem grozdnem moštu za neposredno prehrano ljudi in proizvodih, opredeljenih v točkah 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 in 16 Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008, ter pod pogoji iz Dodatka 6	Največ do vrednosti 200 mg/l in nezaznavni ostanki v vinih, damih na trg
35 Dodajanje manoproteinov kvasovk za zagotavljanje stabilnosti vina na vinski kamen in beljakovine	Pri delno prevretem grozdnem moštu za neposredno prehrano ljudi in proizvodih, opredeljenih v točkah 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 in 16 Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008	
36 Obdelava z elektrodializo za zagotavljanje stabilnosti vina na vinski kamen	Pri delno prevretem grozdnem moštu za neposredno prehrano ljudi in proizvodih, opredeljenih v točkah 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 in 16 Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008, ter pod pogoji iz Dodatka 7	
37 Uporaba ureaze za zmanjšanje vsebnosti sečnine v vinu	Pri delno prevretem grozdnem moštu za neposredno prehrano ljudi in proizvodih, opredeljenih v točkah 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 in 16 Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008, pod pogoji iz Dodatka 8	
38 Uporaba trsk iz hrastovega lesa pri proizvodnji in negovanju vina, tudi pri vrenju svežega grozolja in grozdnega mošta	Pod pogoji iz Dodatka 9	

▼B

1	2	3
Enološki postopek	Pogoji uporabe (1)	Omejitve uporabe
39 Uporaba: — kalijevega alginata ali — kalijevega alginata	Samo pri proizvodnji vseh kategorij penečih in biser vin, ki se pridobivajo z vrenjem v steklenicah in pri katerih se kvasovke odstranijo z degoržiranjem	
40 Delna dealkoholizacija vin	Samo pri vinu in pod pogoji iz Dodatka 10	
41 Uporaba kopolimerov polivinilimidazola – polivinilpirolidona (PVI/PVP) za zmanjšanje vsebnosti bakra, železa in težkih kovin	Pod pogoji iz Dodatka 11	Največ do vrednosti 500 mg/l (kadar se dodaja v mošt in vino, skupni odnerek ne sme preseči 500 mg/l)
42 Dodajanje karboksimetil celuloze (celulozni gumi) za zagotavljanje stabilnosti vina na vinski kamen	Samo pri vinu ter vseh kategorijah penečih in biser vin	Največ do vrednosti 100 g/hl
43 Obdelava s kationskimi izmenjevalci za zagotavljanje stabilnosti vina na vinski kamen	Pri delno prevretem grozdnem moštu za neposredno prehrano ljudi in proizvodih, opredeljenih v točkah 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 in 16 Priloge IV k Uredbi Sveta (ES) št. 479/2008, pod pogoji iz Dodatka 12	

(1) Razen, če ni izrecno navedeno, se opisani postopek ali obdelava lahko uporablja za sveže grozdje, grozdni mošt, delno prevreti grozdni mošt, delno prevreti grozdni mošt iz sušenega grozdja, zgoščeni grozdni mošt, novo vino, ki še vre, delno prevreti grozdni mošt za neposredno prehrano ljudi, vino, vse kategorije penečih vin, biser vino, gazirano biser vino, likerska vina, vino iz sušenega grozdja in vino iz prezrelega grozdja.

(2) Te amonijeve soli se lahko uporabijo tudi v kombinaciji do splošne mejne vrednosti 1 g/l, ne glede na zgoraj navedeni mejni vrednosti 0,3 g/l ali 0,2 g/l.

(3) Najvišja vrednost je 250 g/l za vsako obdelavo.

(4) UL L 237, 10.9.1994, str. 13.



Dodatek 1

Zahteve za beta-glukanazo

1. Mednarodna šifra za beta-glukanazo: E.C. 3–2–1–58
2. Beta-glukan hidrolaza (razgrajevanje glukana v botritisu (*Botrytis cinerea*))
3. Izvor: *Trichoderma harzianum*
4. Področje uporabe: razgradnja beta-glukanov, navzočih v vinu, zlasti tistih, ki so proizvedeni iz grozdja z botritisom
5. Največji odmerek: 3 g encimskega preparata, ki vsebuje 25 % skupnih organskih trdnih snovi (TOS) na hektoliter
6. Kemične in mikrobiološke specifikacije glede čistosti:

Izguba pri sušenju:	Manj kakor 10 %
Težke kovine:	Manj kakor 30 ppm
Svinec:	Manj kakor 10 ppm
Arzen:	Manj kakor 3 ppm
Skupni koliformi:	Jih ni
<i>Escherichia coli</i>	Je ni v 25 g vzorca
<i>Salmonella</i> spp:	Je ni v 25 g vzorca
Število aerobov:	Manj kakor 5×10^4 celic/g

▼B*Dodatek 2***L(+) vinska kislina**

1. Vinska kislina, katere uporaba za razkis je predvidena v točki 13 Priloge I A, se lahko uporabi samo za proizvode, ki so:
iz sort vinske trte elbling in rizling ter
pridobljeni iz grozdja, pridelanega na naslednjih vinorodnih območjih v severnem delu vinorodne cone A:
 - Ahr,
 - Rheingau,
 - Mittelrhein,
 - Mosel,
 - Nahe,
 - Rheinhessen,
 - Pfalz,
 - Moselle luxembourgeoise.
2. Vinska kislina, uporaba katere je določena v točkah 12 in 13 te priloge, imenovana tudi L(+) vinska kislina, mora biti kmetijskega izvora in ekstrahirana iz proizvodov grozdja in vina. Prav tako mora biti v skladu z merili čistosti, določenimi v Direktivi 2008/84/ES.

*Dodatek 3***Smola alepskega bora**

1. Smola alepskega bora, katere uporaba je predvidena v točki 14 Priloge I A, se lahko uporabi samo za proizvodnjo vina „retsina“. Ta enološki postopek se lahko izvaja samo:
 - (a) na geografskem ozemlju Grčije;
 - (b) z uporabo grozdnega mošta iz sort vinske trte s proizvodnih območij in vinorodnih območij, kakor so opredeljena v grških določbah, veljavnih na dan 31. decembra 1980;
 - (c) z dodatkom 1 000 gramov ali manj smole na hektoliter uporabljenega proizvoda pred fermentacijo, ali kjer volumenski delež dejanskega alkohola ne presega tretjine volumenskega deleža skupnega alkohola, med fermentacijo.
2. Grčija Komisijo vnaprej uradno obvesti, če namerava spremeniti določbe iz točke (b) prvega odstavka. Če Komisija ne odgovori v dveh mesecih po uradnem obvestilu, lahko Grčija izvaja načrtovane spremembe.



Dodatek 4

Ionske izmenjevalne smole

1. Ionske izmenjevalne smole, ki se lahko uporabijo v skladu s točko 20 Priloge I A, so kopolimeri stirena in divinilbenzena, ki vsebujejo sulfonsko kislino ali amonijeve skupine. Izpolnjevati morajo zahteve, določene v Uredbi Evropskega parlamenta in Sveta (ES) št. 1935/2004⁽¹⁾ ter v nacionalnih določbah in določbah Skupnosti, sprejetih za njeno izvajanje. Poleg tega pri preskušanju z analiznim postopkom, določenim v odstavku 2, ne smejo izgubiti več kakor 1 mg/l organske snovi v nobenem od navedenih topil. Regenerirane morajo biti s snovmi, dovoljenimi za uporabo pri pripravi živil.

Te smole se lahko uporabijo samo pod nadzorom enologa ali tehnika in v obratih, ki jih odobrijo organi držav članic, na katerih ozemlju se uporabljajo. Ti organi določijo dolžnosti in odgovornosti odobrenih enologov in tehnikov.

2. Analizna metoda za določanje izgube organske snovi pri ionskih izmenjevalnih smolah:

1. NAMEN IN PODROČJE UPORABE

S tem postopkom določimo izgubo organske snovi pri ionskih izmenjevalnih smolah.

2. OPREDELITEV

Izguba organske snovi pri ionskih izmenjevalnih smolah. Izguba organske snovi se določi s spodaj opredeljenim postopkom.

3. PRINCIP

Topila za izločanje gredo skozi pripravljene smole in teža izločene organske snovi se določi gravimetrično.

4. REAGENTI

Reagenti morajo biti analitične kakovosti.

Ekstrakcijska topila.

4.1 Destilirana ali deionizirana voda ali voda enakoredne čistosti.

4.2 Etanol, 15 % v/v. Pripravimo ga z mešanjem 15 delov absolutnega etanola s 85 deli vode (točka 4.1).

4.3 Ocetna kislina, 5 % v/v. Pripravimo jo z mešanjem 5 delov ledoceta s 95 deli vode (točka 4.1).

5. APARATURA

5.1 Kolone za ionsko izmenjevalno kromatografijo.

5.2 Merilni valji prostornine 2 l.

5.3 Izparilnice, ki lahko prenesejo 850 °C v talilni peči.

5.4 Sušilna peč, termostatsko uravnana pri 105 ± 2 °C.

5.5 Talilna peč, termostatsko uravnana pri 850 ± 25 °C.

5.6 Analitična tehtnica, natančna do 0,1 mg.

5.7 Izparilnik z grelno ploščo ali infrardeči izparilnik.

6. POSTOPEK

6.1 V vsako od treh ločenih kolon za ionsko izmenjevalno kromatografijo (točka 5.1) dodamo 50 ml preskusne ionske izmenjevalne smole, ki smo jo oprali in obdelali v skladu s proizvajalčevimi navodili za pripravo smol, ki se uporabljajo v prehrani.

6.2 Pri anionskih smolah tri ekstrakcijska topila (točke 4.1, 4.2 in 4.3) ločeno pošljemo skozi pripravljene kolone (točka 6.1) pri stopnji pretoka od 350 do 450 ml/h. V vsakem primeru prvi liter izpirka zavržemo in zberemo naslednja dva litra v merilne valje (točka 5.2). Pri kationskih smolah skozi pripravljene kolone pošljemo samo topila iz točk 4.1 in 4.2.

⁽¹⁾ UL L 338, 13.11.2004, str. 4.

▼B

- 6.3 Vse tri izpirke izparevamo na grelni plošči ali z infrardečim izparilnikom (točka 5.7) v posebnih izparilnicah (točka 5.3), ki smo jih prej očistili in stehtali (m_0). Izparilnice damo v peč (točka 5.4) in sušimo do konstantne mase (m_1).
- 6.4 Ko smo zapisali konstantno težo (točka 6.3), damo izparilnico v talilno peč (točka 5.5) in upepeljujemo do konstantne mase (m_2).
- 6.5 Izračunamo izločeno organsko snov (točka 7.1). Če rezultat presega 1 mg/l, izvedemo slepi poskus z reagenti in vnovič izračunamo maso izločene organske snovi.

Slepi poskus izvedemo s ponavljanjem točk 6.3 in 6.4, vendar z uporabo dveh litrov ekstrakcijskega topila, da v točkah 6.3 oziroma 6.4 dobimo teži m_3 oziroma m_4 .

7. PRIKAZ REZULTATOV**7.1 Formula in izračun rezultatov.**

Organska snov, izločena pri ionskih izmenjevalnih smolah, v mg/l, je dana z:

$$500 (m_1 - m_2),$$

pri čemer sta m_1 in m_2 izraženi v gramih.

Popravljen težo (mg/l) organske snovi, izločene pri ionskih izmenjevalnih smolah, je dana z:

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

pri čemer so m_1 , m_2 , m_3 in m_4 izražene v gramih.

- 7.2 Razlika med rezultatoma dveh vzporednih določitev na istem vzorcu ne sme presegati 0,2 mg/l.

▼B*Dodatek 5***Kalijev ferocianid****Kalcijev fitat****D, L-vinska kislina**

Kalijev ferocianid in kalcijev fitat, katerih uporaba je predvidena v točki 26 Priloge I A, in D, L-vinska kislina, katere uporaba je predvidena v točki 29 Priloge I A, se lahko uporabijo samo pod nadzorom enologa ali tehnika z uradno odobritvijo organa države članice, na katere ozemlju se izvaja proces, temu enologu ali tehniku pa zadevna država članica po potrebi določi obseg pristojnosti.

Po obdelavi s kalijevim ferocianidom ali kalcijevim fitatom mora vino vsebovati sledi železa.

Nadzor nad uporabo proizvodov, zajetih v prvem pododstavku, se ureja z določbami, ki jih sprejmejo države članice.

▼B

Dodatek 6

Zahteve za dimetil dikarbonat

PODROČJE UPORABE

Dimetil dikarbonat se lahko doda vinu za naslednji namen: zagotovitev mikrobiološke stabilnosti ustekleničenega vina z vsebnostjo fermentirnega sladkorja.

ZAHTEVE

- Dodajanje se izvaja le malo pred ustekleničenjem, opredeljenim kot polnjenje zadevnega proizvoda v posode s prostornino največ 60 litrov za komercialne namene.
- Obdelajo se lahko le vina z vsebnostjo sladkorja vsaj 5 g/l.
- Uporabljeni proizvod mora izpolnjevati merila čistosti, predpisana v Direktivi 2008/84/ES.
- Obdelava se vpiše v evidenco iz člena 112(2) Uredbe (ES) št. 479/2008.



Dodatek 7

Zahteve za obdelavo z elektrolizo

Namen je zagotoviti stabilnost tartratov v vinu, in to kalijevega hidrogentartrata in kalcijevega tartrata (ter drugih kalcijevih soli), z izločanjem prenasičenih ionov v vinu ob delovanju električnega polja in uporabi membran, ki so prepustne za anione ali katione.

1. ZAHTEVE ZA MEMBRANE

- 1.1 Membrane morajo biti nameščene izmenično na način stiskanja in filtriranja ali na drug primeren način, pri katerem se ločita obdelani (vino) in koncentrirani del (odpadna voda).
- 1.2 Membrane, prepustne za katione, morajo biti oblikovane za izločanje zgolj kationov, zlasti K^+ in Ca^{++} .
- 1.3 Membrane, prepustne za anione, morajo biti oblikovane za izločanje zgolj anionov, zlasti tartratnih anionov.
- 1.4 Membrane ne smejo preveč spremeniti fizikalno-kemične sestave in senzoričnih značilnosti vina. Izpolnjevati morajo naslednje zahteve:

- proizvedene morajo biti z dobro proizvodno prakso iz snovi, ki so odobrene za proizvodnjo plastičnih materialov, namenjenih za stik z živili, kakor so navedeni v Prilogi II k Direktivi Komisije 2002/72/ES⁽¹⁾;
- uporabnik opreme za elektrodializo mora dokazati, da uporabljene membrane izpolnjujejo zgornje zahteve in da je morebitne zamenjave izvedlo specializirano osebje;
- ne smejo prepuščati nobene snovi v tolikšni količini, da bi to ogrozilo zdravje ljudi oziroma vplivalo na okus ali vonj živil, in morajo izpolnjevati merila, določena v Direktivi 2002/72/ES;
- njihova uporaba ne sme sprožiti reakcij med njihovimi sestavinami in vinom, katerih posledica bi bil lahko nastanek novih spojin v obdelanem proizvodu, ki bi utegnile biti toksične.

Stabilnost svežih membran za elektrodializo se določi z uporabo simulanta, ki reproducira fizikalno-kemično sestavo vina, da bi se proučila morebitna migracija nekaterih snovi iz njih.

Priporočen je naslednji preskusni postopek:

Simulant je raztopina vode in alkohola z dodanim puferjem na pH in prevodnost vina. Njena sestava je naslednja:

- absolutni etanol: 11 l,
- kalijev hidrogentartrat: 380 g,
- kalijev klorid: 60 g,
- koncentrirana žveplova kislina: 5 ml,
- destilirana voda: da nastane 100 l.

Ta raztopina se uporablja za preskuse migracije v zaprtem tokokrogu na plasti elektrodializnih celic pod napetostjo (1 volt/celico), na podlagi 50 l/m² anionskih in kationskih membran, do 50-odstotne demineralizacije raztopine. Odpadni tokokrog začne raztopina kalijevega klorida 5 g/l. Snovi, ki migrirajo, se preskusijo za simulant, pa tudi za elektrodializni tokokrog.

Določijo se organske molekule, ki vstopajo v sestavo membrane in utegnejo migrirati v obdelano raztopino. Za vsako od teh sestavin odobreni laboratorij izvede specifično določitev. ► **M1** Vsebnost vseh določenih sestavin v simulantu ne sme presežati 50 µg/l. ◀

Za te membrane morajo veljati splošni predpisi o pregledih materialov v stiku z živili.

⁽¹⁾ UL L 220, 15.8.2002, str. 18.

▼B

2. ZAHTEVE ZA UPORABO MEMBRAN

Membranski par za stabilizacijo vina na vinski kamen z elektrodializo je oblikovan tako, da so izpolnjeni naslednji pogoji:

- zmanjšanje pH vina ne sme preseči 0,3 pH enote,
- zmanjšanje vsebnosti hlapnih kislin mora biti manj kakor 0,12 g/l (2 meq, izraženo kot očetna kislina),
- obdelava z elektrodializo ne sme vplivati na neionske sestavine vina, zlasti polifenole in polisaharide,
- razpršenost majhnih molekul, kakor je etanol, naj se zmanjša in ne sme povzročiti zmanjšanja alkoholne stopnje za več kakor 0,1 vol. %,
- membrane morajo biti hranjene in čiščene z odobrenimi postopki in s snovmi, odobrenimi za uporabo pri pripravi živil,
- membrane so označene, tako da se lahko preverijo spremembe v plasteh,
- oprema naj deluje prek upravljalnega in nadzornega mehanizma, ki bo upošteval nestabilnost posameznega vina, tako da bo odpravil samo prenasičenost kalijevega hidrogenatratata in kalcijevih soli,
- obdelava naj se izvaja na odgovornost enologa ali usposobljenega tehnika.

Obdelava se vpiše v evidenco iz člena 112(2) Uredbe (ES) št. 479/2008.



Dodatek 8

Zahteve za ureazo

1. Mednarodna šifra za ureazo: EC 3–5–1–5, CAS št. 9002–13–5.
2. Aktivnost: aktivnost ureaze (aktivna pri kislih pH) za razgrajevanje sečnine na amonijak in ogljikov dioksid. Navedena aktivnost ni manj kakor 5 enot/mg, če je enota opredeljena kot količina, ki proizvede en μmol amonijaka (NH_3) na minuto pri 37 °C iz 5 g/l sečnine s pH 4.
3. Izvor: *Lactobacillus fermentum*.
4. Področje uporabe: razgrajevanje sečnine, navzoče v vinu, namenjenem za daljše staranje, če je njegova začetna koncentracija sečnine višja od 1 mg/l.
5. Največja uporabljena količina: 75 mg encimskega preparata na liter obdelanega vina, vendar ne več kakor 375 enot ureaze na liter vina. Po obdelavi mora biti vsa preostala encimska aktivnost odpravljena s filtriranjem vina (velikost luknjic < 1 μm).
6. Kemične in mikrobiološke specifikacije glede čistosti:

Izguba pri sušenju:	Manj kakor 10 %
Težke kovine:	Manj kakor 30 ppm
Svinec:	Manj kakor 10 ppm
Arzen:	Manj kakor 2 ppm
Skupni koliformi:	Jih ni
<i>Salmonella</i> spp:	Je ni v 25 g vzorca
Število aerobov:	Manj kakor 5×10^4 celic/g

Ureaza, uporabljena za obdelavo vina, mora biti pripravljena pod podobnimi pogoji kakor ureaza, ki jo zajema mnenje Znanstvenega odbora za prehrano z dne 10. decembra 1998.

*Dodatek 9***Zahteve za trske iz hrastovega lesa****PREDMET, POREKLO IN PODROČJE UPORABE**

Trske iz hrastovega lesa se uporabljajo za pridelavo in negovanje vin skupaj s fermentacijo svežega grozdja in grozdnega mošta ter za prenos nekaterih lastnosti hrastovega lesa na vino.

Trske morajo izvirati izključno iz vrste *Quercus*.

Biti morajo v naravnem stanju ali pa lahno, srednje ali močno segrete, vendar ne smejo biti ožgane po površini, niti oglene ali drobljive na otip. Ne smejo biti kemijsko, encimsko ali fizično obdelane, razen segrete. Dodan jim ne sme biti noben proizvod za povečanje njihove naravne arome ali njihovih fenolnih spojin, ki jih je mogoče ekstrahirati.

OZNAČEVANJE UPORABLJENEGA PROIZVODA

Na oznaki morajo biti navedeni poreklo botanične vrste hrasta in intenzivnost morebitnega segretja, pogoji shranjevanja ter varnostna navodila.

VELIKOST

Velikost delcev mora biti taka, da sito z dvomilimetrskimi mrežnimi očesi zadrži najmanj 95 % mase (tj. mrežna očesa 9).

ČISTOST

Trske iz hrastovega lesa ne smejo sproščati snovi v koncentracijah, ki bi lahko bile škodljive zdravju.

Obdelava se vpiše v evidenco iz člena 112(2) Uredbe (ES) št. 479/2008.

*Dodatek 10***Zahteve za delno dealkoholizacijo vin**

Pri tej obdelavi dobimo delno dealkoholizirano vino, in sicer tako, da z uporabo fizikalnih postopkov ločevanja iz vina odstranimo del alkohola (etanola).

Zahteve

- Obdelana vina ne smejo imeti organoleptičnih pomanjkljivosti in morajo biti primerna za neposredno prehrano ljudi.
- Odstranitev alkohola iz vina ni mogoča, če se je na enem od vinskih proizvodov, uporabljenih pri proizvodnji zadevnega vina, izvedel eden od postopkov obogatitve, navedenih v Prilogi V k Uredbi (ES) št. 479/2008.
- Zmanjšanje volumenskega deleža dejanskega alkohola ne sme presežati 2 vol. %, volumenski delež dejanskega alkohola končnega proizvoda pa mora biti v skladu z deležem iz točke (a) drugega pododstavka točke 1 Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008.
- Obdelava se izvaja na odgovornost enologa ali usposobljenega tehnika.
- Obdelava se vpiše v evidenco iz člena 112(2) Uredbe (ES) št. 479/2008.
- Države članice lahko določijo, da je treba o tej obdelavi uradno obvestiti pristojne organe.

*Dodatek 11***Zahteve za obdelavo s kopolimeroma PVI/PVP**

Namen te obdelave je znižati previsoke koncentracije kovin in preprečiti napake, kot je beli ali sivi lom, zaradi teh previsokih vsebnosti z dodajanjem kopolimerov, ki te kovine adsorbirajo.

Zahteve

- Kopolimere, dodane vinu, je treba s filtracijo odstraniti najpozneje v dveh dneh po dodajanju, ob upoštevanju previdnostnega načela.
- Moštu je treba kopolimere dodati najmanj dva dneva pred filtracijo.
- Obdelava se izvaja na odgovornost enologa ali usposobljenega tehnika.
- Uporabljeni adsorpcijski kopolimeri morajo izpolnjevati zahteve iz mednarodnega enološkega kodeksa, ki ga je objavil OIV, zlasti glede najvišjih dovoljenih vsebnosti monomerov ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Obdelava s kopolimeroma PVI/PVP se lahko uporabi šele potem, ko se za dovoljene kopolimere določijo in v mednarodnem enološkem kodeksu OIV objavijo specifikacije čistosti in določanja snovi.

*Dodatek 12***Zahteve za obdelavo s kationskimi izmenjevalci za zagotovitev stabilnosti vina na vinski kamen**

Namen te obdelave je zagotoviti stabilnost tartratov v vinu, in to kalijevega hidrogentartrata in kalcijevega tartrata (ter drugih kalcijevih soli).

Zahteve

1. Obdelava vključuje samo odstranitev presežnih kationov.
 - Vino je treba predhodno ohladiti.
 - S kationskimi izmenjevalci se obdela samo najmanjša količina vina, potrebna za zagotovitev stabilnosti.
2. Obdelava se izvede na kationskih izmenjevalnih smolah, ki se regenerirajo s kislino.
3. Vsi postopki se izvajajo na odgovornost enologa ali usposobljenega tehnika. Obdelavo je treba zabeležiti v registru iz člena 112(2) Uredbe (ES) št. 479/2008.
4. Kationske smole morajo biti v skladu z zahtevami iz Uredbe (ES) št. 1935/2004 Evropskega parlamenta in Sveta ⁽¹⁾, določbami Skupnosti in nacionalnimi določbami, sprejetimi v navedeni uredbi, ter analitičnimi zahtevami iz dodatka 4 k tej uredbi. Njihova uporaba ne sme preveč spreminjati fizikalno-kemične sestave in senzoričnih značilnosti vina, hkrati mora biti v skladu z omejitvami iz točke 3 monografije „Ionske smole za izmenjavo kationov“ mednarodnega enološkega kodeksa, ki ga je objavil OIV.

⁽¹⁾ UL L 338, 13.11.2004, str. 4.



PRILOGA I B

OMEJITVE GLEDE VSEBNOSTI ŽVEPLOVEGA DIOKSIDA V VINIH

A. VSEBNOST ŽVEPLOVEGA DIOKSIDA V VINIH

1. Vsebnost skupnega žveplovega dioksida v vinih, razen penečih in likerskih vinih, ob sprostitvi na trg za neposredno prehrano ljudi ne sme presežati:
 - (a) 150 miligramov na liter pri rdečih ter
 - (b) 200 miligramov na liter pri belih in rosé vinih.
2. Ne glede na odstavek 1(a) in (b) se najvišja vsebnost žveplovega dioksida pri vinih z vsebnostjo sladkorjev, izraženo z vsoto glukoze in fruktoze, ki je najmanj pet gramov na liter, poveča na:
 - (a) 200 miligramov na liter za rdeča vina ter
 - (b) 250 miligramov na liter za bela in rosé vina;
 - (c) 300 miligramov na liter za:
 - vina, ki so v skladu s predpisi Skupnosti upravičena do oznake „Spätlese“;
 - bela vina, ki so upravičena do naslednjih zaščiteneh označb porekla: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Haut Montravel, Côtes de Montravel, Gaillac, Rosette in Savennières,
 - bela vina, ki so upravičena do zaščiteneh označb porekla Allela, Navarra, Penedès, Tarragona in Valencia, ter vina, ki so upravičena do zaščitene označbe porekla, izvirajo iz regije Comunidad Autónoma del País Vasco in nosijo oznako „vendimia tardía“;
 - sladka vina, upravičena do zaščitene označbe porekla „Binissalem-Mallorca“;
 - vina, ki izvirajo iz Združenega kraljestva in so proizvedena v skladu z britansko zakonodajo, če vsebnost sladkorja presega 45 g/l,
 - vina, ki izvirajo iz Madžarske, z zaščiteno označbo porekla „Tokaji“, in ki v skladu z madžarskimi predpisi nosijo oznako „Tokaji édes szamorodni“ ali „Tokaji szász szamorodni“;
 - vina, ki so upravičena do zaščitene označbe porekla: Loazzolo, Alto Adige in Trentino, ter nosijo oznaki ali eno od oznak: „passito“ ali „vendemmia tardiva“;
 - vina, ki so upravičena do zaščitene označbe porekla: „Colli orientali del Friuli“ skupaj z navedbo „Picolit“;
 - vina, ki so upravičena do zaščitene označbe porekla Moscato di Pantelleria naturale in Moscato di Pantelleria,
 - vina, ki izvirajo iz Češke republike in so upravičena do oznake „pozdní sběr“;
 - vina, ki izvirajo iz Slovaške in so upravičena do zaščitene označbe porekla z oznako „neskorý zber“, ter slovaška vina tokaj, ki so upravičena do zaščitene označbe porekla „Tokajské samorodné suché“ ali „Tokajské samorodné sladké“;
 - vina, ki izvirajo iz Slovenije in so upravičena do zaščitene označbe porekla ter nosijo oznako „vrhunsko vino ZGP – pozna trgatév“;
 - bela vina z naslednjimi zaščitnimi geografskimi označbami, če volumenski delež skupnega alkohola znaša več kot 15 vol. %, vsebnost sladkorjev pa je večja od 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,

▼B

- 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;
- sladka vina s poreklom iz Grčije, katerih volumenski delež skupnega alkohola je najmanj 15 vol. %, z vsebnostjo sladkorjev najmanj 45 g/l, in ki so upravičena do ene od naslednjih zaščiteneh geografskih označb:
- Τοπικός Οίνος Τυρνάβου (Regional wine of Tymavos),
 - Αχαϊκός Τοπικός Οίνος (Regional wine of Ahaia),
 - Λακωνικός Τοπικός Οίνος (Regional wine of Lakonia),
 - Τοπικός Οίνος Φλώρινας (Regional wine of Florina),
 - Τοπικός Οίνος Κυκλάδων (Regional wine of Cyclades),
 - Τοπικός Οίνος Αργολίδας (Regional wine of Argolida),
 - Τοπικός Οίνος Περείας (Regional wine of Pieria),
 - Αγιορείτικος Τοπικός Οίνος (Regional wine of Mount Athos – Regional wine of Holy Mountain);
- sladka vina s poreklom s Cipra, katerih volumenski delež dejanskega alkohola je največ 15 vol. %, z vsebnostjo sladkorjev najmanj 45 g/l, in ki so upravičena do zaščitene označbe porekla Κουμανδάρια (Commandaria);
- sladka vina s poreklom s Cipra, ki so proizvedena iz prezrelega ali sušenega grozdja in katerih volumenski delež skupnega alkohola je najmanj 15 vol. %, z vsebnostjo sladkorjev najmanj 45 g/l, in ki so upravičena do ene od naslednjih zaščiteneh geografskih označb:
- Τοπικός Οίνος Λεμεσός (Regional wine of Lemesos),
 - Τοπικός Οίνος Πάφος (Regional wine of Pafos),
 - Τοπικός Οίνος Λάρνακα (Regional wine of Larnaka),
 - Τοπικός Οίνος Λευκωσία (Regional wine of Lefkosia);
- (d) 350 miligramov na liter za
- vina, ki so v skladu s predpisi Skupnosti upravičena do oznake „Auslese“,
 - bela romunska vina, ki so upravičena do ene od naslednjih zaščiteneh označb porekla: Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa, Valea Călu-gărească,
 - vina, ki izvirajo iz Češke republike in so upravičena do oznake „výběr z hroznů“,
 - vina, ki izvirajo iz Slovaške in so upravičena do zaščitene označbe porekla ter nosijo oznako „výber z hrozna“, ter slovaška vina tokaj,

▼B

- ki so upravičena do zaščitene označbe porekla „Tokajský mászlás“ ali „Tokajský fordítás“;
- vina, ki izvirajo iz Slovenije in so upravičena do zaščitene označbe porekla ter nosijo oznako „vrhunsko vino ZGP – izbor“;
- (e) 400 miligramov na liter za:
- vina, ki so v skladu s predpisi Skupnosti upravičena do oznak „Beereauslese“, „Ausbruch“, „Ausbruchwein“, „Trockenbeereauslese“, „Strohwein“, „Schilfwein“ in „Eiswein“;
 - bela vina, ki so upravičena do naslednjih zaščiteneh označb porekla: 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, razen če ji sledi oznaka „sec“, Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon, ki ji sledi ime občine izvora, Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh, razen če ji sledi oznaka „sec“, Alsace in Alsace grand cru, ki ji sledi oznaka „vendanges tardives“ ali „sélection de grains nobles“;
 - sladka vina iz prezrelega grozdja in sladka vina iz sušenega grozdja s poreklom iz Grčije, katerih vsebnost reducirajočih sladkorjev, izražena v sladkorju, je najmanj 45 g/l in ki so upravičena do ene od naslednjih zaščiteneh označb porekla: Σάμος (Samos), Ρόδος (Rodos), Πατρα (Patras), Ρίο Πατρών (Rio Patron), Κεφαλονία (Kefalonija), Λήμνος (Limnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Νεμέα (Nemea), Δαφνές (Dafnes), ter sladka vina iz prezrelega grozdja in sladka vina iz sušenega grozdja, ki so upravičena do ene od naslednjih zaščiteneh geografskih označb: Σιάτιστας (Siatista), Καστοριάς (Kastoria), Κυκλάδων (Kiklade), Μονεμβάσιος (Monemvasia), Αγιορείτικος (Mount Athos – Holy Mountain),
 - vina, ki izvirajo iz Češke republike in so upravičena do oznak „výběr z bobulí“, „výběr z cibéb“, „ledové víno“ ali „slámové víno“;
 - vina, ki izvirajo iz Slovaške in so upravičena do zaščitene označbe porekla ter nosijo oznake „bobul'ový výber“, „hrozienský výber“, „cibébový výber“, „ľadové víno“ ali „slamové víno“, ter slovaška vina tokaj, ki so upravičena do zaščitene označbe porekla „Tokajský výber“, „Tokajská esencia“, „Tokajská výberová esencia“;
 - vina, ki izvirajo iz Madžarske in so upravičena do zaščitene označbe porekla ter v skladu z madžarskimi predpisi nosijo oznako „Tokaji mászlás“, „Tokaji fordítás“, „Tokaji aszúeszencia“, „Tokaji eszencia“, „Tokaji aszú“ ali „Töppedt szőlőből készült bor“;
 - vina, ki so upravičena do zaščitene označbe porekla „Albana di Romagna“ in nosijo oznako „passito“;
 - luksemburška vina, ki so upravičena do zaščitene označbe porekla in nosijo oznako „vendanges tardives“, „vin de glace“ ali „vin de paille“;
 - bela vina, ki so upravičena do zaščitene označbe porekla „Douro“, ki ji sledi oznaka „colheita tardia“;
 - vina, ki izvirajo iz Slovenije in so upravičena do zaščitene označbe porekla ter nosijo oznake: „vrhunsko vino ZGP – jagodni izbor“, „vrhunsko vino ZGP – ledeno vino“ ali „vrhunsko vino ZGP – suhi jagodni izbor“;
 - bela vina s poreklom iz Kanade, ki so upravičena do oznake „Icewine“.
3. Sezname vin, ki so upravičena do zaščitene označbe porekla ali zaščitene geografske označbe in so navedena v odstavku 2(c), (d) in (e), se lahko spremenijo, če se spremenijo pogoji proizvodnje zadevnih vin ali če se spremeni njihova označba porekla ali geografska označba. Države članice za zadevna vina predhodno predložijo vse potrebne tehnične informacije, vključno s specifikacijami in letno proizvedenimi količinami.
4. Če je to potrebno zaradi vremenskih razmer, lahko Komisija na podlagi postopka iz člena 113(2) Uredbe (ES) št. 479/2008 na nekaterih vinorodnih območjih Skupnosti zadevnim državam članicam dovoli, da za vina, proizvedena na njihovem ozemlju, odobrijo zvišanje najvišje skupne vsebnosti žveplovega dioksida, ki je v tej točki določena na manj kot 300 miligramov

▼B

na liter, in sicer za največ 50 miligramov na liter. Države članice lahko odobrijo tako povečanje samo v primerih, naštetih v Dodatku 1.

5. Države članice lahko uporabijo strožje določbe za vina, proizvedena na njihovem ozemlju.

B. VSEBNOST ŽVEPLOVEGA DIOKSIDA V LIKERSKIH VINIH

Vsebnost skupnega žveplovega dioksida v likerskih vinih ob sprostitvi na trg za neposredno prehrano ljudi ne sme presegati:

150 miligramov na liter, če je vsebnost sladkorja manjša od 5 gramov na liter;

200 miligramov na liter, če je vsebnost sladkorja najmanj 5 gramov na liter.

C. VSEBNOST ŽVEPLOVEGA DIOKSIDA V PENEČIH VINIH

1. Vsebnost skupnega žveplovega dioksida v penečih vinih ob sprostitvi na trg za neposredno prehrano ljudi ne sme presegati:

(a) 185 miligramov na liter za vse kategorije kakovostnih penečih vin in

(b) 235 miligramov na liter za vsa druga peneča vina.

2. Če je to na nekaterih vinorodnih območjih Skupnosti potrebno zaradi vremenskih razmer, lahko zadevne države članice dovolijo, da se najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida za peneča vina iz odstavka 1(a) in (b), proizvedena na njihovem ozemlju, poviša za največ 40 miligramov na liter, če vina, za katera velja to dovoljenje, ne zapustijo ozemlja zadevne države članice.

▼B*Dodatek 1***Povišanje najvišje vsebnosti skupnega žveplovega dioksida, če je to potrebno zaradi vremenskih razmer**

(Priloga I B k tej uredbi)

	Leto	Država članica	Vinorodno(-a) območje(-a)	Zadevna vina
1.	2000	Nemčija	Vsa vinorodna območja v Nemčiji	Vsa vina, pridobljena iz grozdja, pridelanega v letu 2000
2.	2006	Nemčija	Vinorodna območja dežel Baden-Württemberg, Bavarska, Hessen in Porenje – Pfalz	Vsa vina, pridobljena iz grozdja, pridelanega v letu 2006
3.	2006	Francija	Vinorodna območja departmajev Bas-Rhin in Haut-Rhin	Vsa vina, pridobljena iz grozdja, pridelanega v letu 2006

*PRILOGA I C***OMEJITVE GLEDE VSEBNOSTI Hlapnih KISLIN V VINIH**

1. Vsebnost hlapnih kislin ne sme biti višja od:
 - (a) 18 miliekvivalentov na liter za delno prevreti grozdni mošt;
 - (b) 18 miliekvivalentov na liter za bela in rosé vina ali
 - (c) 20 miliekvivalentov na liter za rdeča vina.
2. Najvišje vsebnosti iz točke 1 se uporabljajo:
 - (a) za proizvode iz grozdja, pridelanega v Skupnosti, na proizvodni stopnji in vseh stopnjah trženja,
 - (b) za delno prevreti grozdni mošt in vina s poreklom iz tretjih držav na vseh stopnjah po vstopu na geografsko območje Skupnosti.
3. Odstopanja od točke 1 se lahko določijo za:
 - (a) nekatera vina, upravičena do zaščitene označbe porekla (ZOP), in nekatera vina, upravičena do zaščitene geografske označbe (ZGO),
 - če so bila starana najmanj dve leti ali
 - če so bila proizvedena po posebnih postopkih;
 - (b) vina, katerih volumenski delež skupnega alkohola je najmanj 13 vol. %.

Države članice ta odstopanja sporočijo Komisiji, ta pa o njih obvesti druge države.



PRILOGA I D

OMEJITVE IN POGOJI ZA SLAJENJE VIN

1. Slajenje vina je dovoljeno samo, če se pri tem uporabi vsaj eden od naslednjih proizvodov:
 - (a) grozdni mošt;
 - (b) zgoščeni grozdni mošt;
 - (c) rektificirani zgoščeni grozdni mošt.

Volumenski delež skupnega alkohola v zadevnem vinu se lahko poveča za največ 4 vol. %.

2. Slajenje uvoženih vin, ki so namenjena za neposredno prehrano ljudi in nosijo geografsko označbo, je na območju Skupnosti prepovedano. Za slajenje drugih uvoženih vin veljajo enaki pogoji kot za vina, proizvedena v Skupnosti.
3. Slajenje vina z zaščiteno označbo porekla lahko država članica dovoli samo, če se izvede:
 - (a) ob upoštevanju pogojev in omejitev, določenih drugje v tej prilogi;
 - (b) na območju, s katerega izhaja zadevno vino, ali v njegovi neposredni bližini.

Grozdni mošt in zgoščeni grozdni mošt iz točke 1 morata izvirati z istega območja kot vino, za katerega slajenje se uporabita.

4. Slajenje vin je dovoljeno samo na proizvodni in grosistični stopnji.
5. Pri postopku slajenja vin je treba upoštevati naslednje posebne upravne predpise:
 - (a) Katera koli fizična ali pravna oseba, ki namerava izvesti postopek slajenja, uradno obvesti pristojni organ države članice, na katere ozemlju bo izveden postopek.
 - (b) Uradna obvestila se vložijo v pisni obliki in jih mora pristojni organ prejeti vsaj 48 ur pred dnem, ko se izvede postopek.
 - (c) Vendar pa lahko države članice v primerih, ko obrat pogosto ali stalno izvaja postopke slajenja, dovolijo, da se pristojnim organom pošlje uradno obvestilo, ki zajema več postopkov ali opredeljeno obdobje. Takšno uradno obvestilo se sprejme samo če vodi obrat pisno evidenco za vsak postopek slajenja in evidentira podatke iz točke (d).
 - (d) Uradna obvestila vsebujejo naslednje podatke:
 - količino in volumenski delež skupnega in dejanskega alkohola vina, ki se bo sladilo;
 - količino in volumenski delež skupnega in dejanskega alkohola dodanega grozdnega mošta ali količino in gostoto dodanega zgoščenega grozdnega mošta ali rektificiranega zgoščenega grozdnega mošta, odvisno od primera;
 - volumenski delež skupnega in dejanskega alkohola v vinu po slajenju;

Osebe iz točke (a) vodijo evidence dobav in odprem blaga, v katerih so evidentirane količine grozdnega mošta, zgoščenega grozdnega mošta ali rektificiranega zgoščenega grozdnega mošta, ki ga hranijo za postopke slajenja.



PRILOGA II

DOVOLJENI ENOLOŠKI POSTOPKI IN OMEJITVE ZA PENEČA VINA, KAKOVOSTNA PENEČA VINA IN KAKOVOSTNA PENEČA VINA AROMATIČNIH SORT

A. Peneča vina

1. V tej točki ter v točkah B in C te priloge
 - (a) „vrelni liker“ pomeni:

proizvod, ki se doda cuvéeju, da sproži sekundarno vrenje;
 - (b) „sladilni liker“ pomeni:

proizvod, ki se doda penečim vinom, da dobijo značilen okus.
2. Sladilni liker sme vsebovati le:
 - saharozo,
 - grozdni mošt,
 - delno prevreti grozdni mošt,
 - zgoščeni grozdni mošt,
 - rektificirani zgoščeni grozdni mošt,
 - vino ali
 - njihovo kombinacijo

z možnim dodatkom vinskega destilata.
3. Ne glede na dovoljeno obogatitev sestavin cuvéeja v skladu z Uredbo (ES) št. 479/2008 je vsaka obogatitev cuvéeja prepovedana.
4. Vendar lahko vsaka država članica za območja in sorte, za katere je to tehnično upravičljivo, odobri obogatitev cuvéeja na kraju proizvodnje penečih vin, če:
 - (a) prej ni bila obogatena nobena sestavina cuvéeja;
 - (b) izvirajo navedene sestavine izključno iz grozdja, pridelanega na njenem ozemlju;
 - (c) se obogatitev izvede z enkratnim postopkom;
 - (d) niso presežene naslednje mejne vrednosti:
 - (i) 3 vol. % za cuvée, ki vsebuje sestavine iz vinorodne cone A;
 - (ii) 2 vol. % za cuvée, ki vsebuje sestavine iz vinorodne cone B;
 - (iii) 1,5 vol. % za cuvée, ki vsebuje sestavine iz vinorodne cone C.
 - (e) je uporabljen postopek dodajanje saharoze, zgoščenega grozdnega mošta ali rektificiranega zgoščenega grozdnega mošta.
5. Dodajanje vrelnega in sladilnega likerja se ne šteje niti za obogatitev niti za slajenje. Dodajanje vrelnega likerja ne sme povišati volumenskega deleža skupnega alkohola cuvéeja za več kakor 1,5 vol. %. Povišanje se izračuna iz razlike med volumenskim deležem skupnega alkohola v cuvéeju in volumenskim deležem skupnega alkohola v penečem vinu pred dodajanjem sladilnega likerja.
6. S sladilnim likerjem se volumenski delež dejanskega alkohola v penečem vinu ne sme povišati za več kakor za 0,5 vol. %.
7. Slajenje cuvéeja in njegovih sestavin je prepovedano.
8. Poleg dokisanja ali razkisanja sestavin cuvéeja v skladu z določbami Uredbe (ES) št. 479/2008 se cuvée lahko dokisa ali razkisa. Dokisanje in razkisanje cuvéeja se med seboj izključujeta. Dokisanje sme znašati največ do 1,50 g/l, izraženo kot vinska kislina, to je 20 miliekvivalentov na liter.
9. V letih z izjemnimi vremenskimi razmerami se lahko zgornja meja dodatka z 1,50 g/l ali 20 miliekvivalentov na liter poviša na 2,50 g/l ali 34 miliekvivalentov na liter, če naravna kislost proizvodov ni nižja kakor 3 g/l, izraženo kot vinska kislina, ali 40 miliekvivalentov na liter.

▼B

10. Ogljikov dioksid v penečih vinih lahko izvira izključno iz alkoholnega vrenja cuvéeja, iz katerega je takšno vino pridelano.

To vrenje lahko nastane samo kot posledica dodajanja vrelnega likerja, razen če je namenjeno neposredni predelavi grozdja, grozdnega mošta ali delno prevretega grozdnega mošta v peneče vino. To se lahko dogaja samo v steklenicah ali zaprtih posodah.

Uporaba ogljikovega dioksida pri postopku pretakanja s protipritiskom je dovoljena, če se to dogaja pod nadzorom in če se s tem ne poviša pritisk ogljikovega dioksida v penečem vinu.

11. Za druga peneča vina, razen za kakovostna peneča vina in kakovostna peneča vina z zaščiteno označbo porekla, velja:

(a) vrelni liker, namenjen za njihovo proizvodnjo, sme vsebovati samo:

- grozdni mošt,
- delno prevreti grozdni mošt,
- zgoščeni grozdni mošt,
- rektificirani zgoščeni grozdni mošt ali
- saharozo in vino;

(b) njihov volumenski delež dejanskega alkohola, vključno z alkoholom, ki ga vsebuje dodani sladilni liker, mora znašati najmanj 9,5 vol. %.

B. Kakovostna peneča vina

1. Vrelni liker, namenjen za pripravo kakovostnega penečega vina, sme vsebovati samo:

- (a) saharozo;
- (b) zgoščeni grozdni mošt;
- (c) rektificirani zgoščeni grozdi mošt;
- (d) grozdni mošt ali delno prevreti grozdni mošt ali
- (e) vino.

2. Države članice proizvajalke lahko določijo dodatne in strožje zahteve in pogoje za proizvodnjo kakovostnih penečih vin, za katera veljajo določila tega naslova in so proizvedena na njihovem ozemlju, ter promet z njimi.

3. Za proizvodnjo kakovostnih penečih vin veljajo tudi predpisi:

- v točkah od 1 do 10 dela A;
- v točki 3 dela C za volumenski delež dejanskega alkohola, v točki 5 dela C za minimalni pritisk ter v točkah 6 in 7 dela C za minimalno trajanje proizvodnih procesov, ne glede na točko 4(d) dela B.

4. Za kakovostna peneča vina aromatičnih sort velja:

(a) razen v izjemnih primerih se lahko proizvedejo samo tako, da se za pripravo cuvéeja uporabi izključno grozdni mošt ali delno prevreti grozdni mošt, ki izvira iz sort vina na seznamu iz Dodatka 1.
 ► **M1** Kakovostno peneče vino aromatičnih sort pa se lahko pridobiva po tradicionalni metodi, če se za sestavino cuvéeja uporabijo vina iz grozdja sorte „Glera“, pridelanega v regijah Benečija in Furlanija-Juljska krajina; ◀

(b) postopek vrenja se pred pripravo cuvéeja in po njej zato, da bi v njem nastal ogljikov dioksid, izvaja le s hlajenjem ali drugimi fizikalnimi metodami;

(c) dodajanje sladilnega likerja je prepovedano;

(d) postopek pridobivanja kakovostnega penečega vina aromatičnih sort mora trajati najmanj en mesec.

C. Peneča vina in kakovostna peneča vina z zaščiteno označbo porekla

1. Volumenski delež skupnega alkohola v cuvéeju, namenjenem za pripravo kakovostnih penečih vin z zaščiteno označbo porekla, znaša najmanj:

- 9,5 vol. % v vinorodnih conah C III,

▼B

— 9 vol. % v drugih vinorodnih conah.

▼M1

2. Volumenski delež skupnega alkohola v cuvéeju, namenjenem za proizvodnjo kakovostnih penečih vin z zaščiteno označbo porekla „Prosecco“, „Conegliano Valdobbiadene – Prosecco“ in „Colli Asolani – Prosecco“ ali „Asolo – Prosecco“, proizvedenih iz ene same sorte vinske trte, lahko znaša najmanj 8,5 vol. %.

▼B

3. Volumenski delež dejanskega alkohola v kakovostnih penečih vinih z zaščiteno označbo porekla, vključno z alkoholom, ki ga vsebuje dodani sladilni liker, je najmanj 10 vol. %.
4. Vrelni liker za peneča vina in kakovostna peneča vina z zaščiteno označbo porekla sme vsebovati samo:
 - (a) saharozo;
 - (b) zgoščeni grozdni mošt;
 - (c) rektificirani zgoščeni grozdni mošt
 in
 - (a) grozdni mošt;
 - (b) delno prevreti grozdni mošt;
 - (c) vino,
 primerno za pripravo enakega penečega vina ali kakovostnega penečega vina z zaščiteno označbo porekla, kot je vino, ki mu je bil dodan vrelni liker.
5. Ne glede na točko 5(c) Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008 morajo imeti kakovostna peneča vina z zaščiteno označbo porekla v zaprtih posodah s prostornino največ 25 centilitrov in pri temperaturi 20 °C nadpritisek najmanj 3 bare.
6. Postopek proizvodnje kakovostnih penečih vin z zaščiteno označbo porekla, vključno s staranjem v proizvodnem obratu, od začetka vrenja, pri katerem naj bi se razvil ogljikov dioksid, mora trajati najmanj:
 - (a) šest mesecev, pri čemer postopek vrenja za razvoj ogljikovega dioksida poteka v zaprtih jeklenih posodah;
 - (b) devet mesecev, pri čemer postopek vrenja za razvoj ogljikovega dioksida poteka v steklenicah.
7. Čas vrenja za razvoj ogljikovega dioksida v cuvéeju in čas, v katerem cuvée ni ločen od usedline, morata znašati najmanj:
 - 90 dni,
 - 30 dni, kadar vrenje poteka v posodah, opremljenih z mešalnimi napravami.
8. Pravila iz točk od 1 do 10 dela A in točke 2 dela B veljajo tudi za peneča vina in kakovostna peneča vina z zaščiteno označbo porekla.
9. Za kakovostna peneča vina aromatičnih sort z zaščiteno označbo porekla velja:
 - (a) pridobljena so lahko samo tako, da se za pripravo cuvéeja uporabi izključno grozdni mošt ali delno prevreti grozdni mošt, ki izvira iz sort vinske trte na seznamu iz Dodatka 1, če so te sorte priznane kot primerne za proizvodnjo kakovostnega penečega vina z zaščiteno označbo porekla na območju, katerega ime nosi to kakovostno peneče vino z zaščiteno označbo porekla. ►**M1** Ne glede na to se kakovostno peneče vino aromatičnih sort z zaščiteno označbo porekla lahko pridobiva tako, da se za sestavino cuvéeja uporabijo vina iz grozdja sorte vinske trte „Glera“, pridelanega na območjih z označbama porekla „Prosecco“, „Conegliano-Valdobbiadene – Prosecco“, „Colli Asolani – Prosecco“ in „Asolo – Prosecco“; ◀
 - (b) postopek vrenja se pred pripravo cuvéeja in po njej zato, da bi v njem nastal ogljikov dioksid, vodi le s hlajenjem ali z drugimi fizikalnimi metodami;
 - (c) dodajanje sladilnega likerja je prepovedano;

▼B

- (d) volumenski delež dejanskega alkohola v kakovostnih penečih vinih aromatičnih sort z zaščiteno označbo porekla ne sme biti nižji od 6 vol. %;
- (e) volumenski delež skupnega alkohola v kakovostnih penečih vinih aromatičnih sort z zaščiteno označbo porekla ne sme biti nižji od 10 vol. %;
- (f) kakovostna peneča vina aromatičnih sort z zaščiteno označbo porekla v zaprtih posodah in pri temperaturi 20 °C morajo imeti nadpritisk najmanj 3 bare;
- (g) ne glede na točko 6 dela C mora postopek pridobivanja kakovostnih penečih vin aromatičnih sort z zaščiteno označbo porekla trajati najmanj en mesec.

▼B*Dodatek 1*

**Seznam sort vinske trte, katerih grozdje se lahko uporabi za pripravo
cuvéeja za kakovostna peneča vina aromatičnih sort in kakovostna peneča
vina aromatičnih sort z zaščiteno označbo porekla**

Airén
Aleatico N
Alvarinho
Ασύρτικο (Assyrtiko)
Bourboulenc B
Brachetto N.
Busuioacă de Bohotin
Clairette B
Colombard B
Csaba gyöngye B
Cserszegi fűszeres B
Devín
Fernão Pires
Freisa N
Gamay N
Gewürztraminer Rs
Girò N

▼M1

Glera

▼B

Γλυκερόθρα (Glykerythra)
Huxelrebe
Irsai Olivér B
Macabeu B
Vse malvazije
Mauzac blanc in rosé
Monica N
Μοσχοφίλερο (Moschofilero)
Müller-Thurgau B
Vsi muškatepci
Manzoni moscato
Nektár
Pálava B
Parellada B
Perle B
Piquepoul B
Poulsard

▼M1

▼B

Ροδίτης (Roditis)

▼B

Scheurebe

Tămâioasă românească

Torbato

Touriga Nacional

Verdejo

Zefir B



PRILOGA III

**ENOLOŠKI POSTOPKI IN OMEJITVE ZA LIKERSKA VINA IN
LIKERSKA VINA Z ZAŠČITENO OZNAČBO POREKLA ALI
ZAŠČITENO GEOGRAFSKO OZNAČBO**

A. Likerska vina

1. Proizvodi iz točke 3(c) Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008, iz katerih se pridobivajo likerska vina in likerska vina z zaščiteni označbo porekla ali zaščiteni geografsko označbo, se po potrebi lahko obdelajo le z enološkimi postopki in obdelavami, navedenimi v Uredbi (ES) št. 479/2008 in tej uredbi.
2. Vendar:
 - (a) je lahko povečanje volumenskega deleža naravnega alkohola izključno posledica uporabe proizvodov iz točke 3(e) in (f) Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008;
 - (b) se ne glede na to Španiji dovoli odobritev uporabe kalcijevega sulfata za španska vina, poimenovana s tradicionalnim izrazom „vino generoso“ ali „vino generoso de licor“, če je to običajen postopek in če vsebnost sulfata v tako obdelanem proizvodu ni višja od 2,5 g/l, izraženo kot kalijev sulfat. Poleg tega je te proizvode dovoljeno dokisati do največ 1,5 g/l.
3. Ne glede na strožje določbe, ki jih lahko države članice določijo za likerska vina in likerska vina z zaščiteni označbo porekla ali zaščiteni geografsko označbo, pridelana na njihovem ozemlju, so pri teh proizvodih dovoljeni enološki postopki, navedeni v Uredbi (ES) št. 479/2008 ali tej uredbi.
4. Nadalje je dovoljeno:
 - (a) slajenje, ki mora biti deklarirano in registrirano, če proizvodi niso bili že obogateni z zgoščenim grozdnim moštom z uporabo:
 - zgoščenega grozdnega mošta ali rektificiranega zgoščenega grozdnega mošta, če volumenski delež skupnega alkohola takega vina ne presega 3 vol. %;
 - zgoščenega grozdnega mošta, rektificiranega zgoščenega grozdnega mošta ali delno prevrettega grozdnega mošta iz suhega grozdja za špansko vino, poimenovano s tradicionalnim izrazom „vino generoso de licor“, če povišani volumenski delež skupnega alkohola takšnega vina ne presega 8 vol. %;
 - zgoščenega grozdnega mošta ali rektificiranega zgoščenega grozdnega mošta za likerska vina z zaščiteni označbo porekla „Madeira“, če povišani volumenski delež skupnega alkohola takšnega vina ne presega 8 vol. %;
 - (b) dodajanje alkohola, destilata ali žganja, kakor je navedeno v točki 3(e) in (f) Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008, za izravnavo izgub, ki nastajajo pri izhlapevanju med staranjem;
 - (c) staranje v posodah pri temperaturi pod 50 °C za likerska vina z zaščiteni označbo porekla „Madeira“.
5. Sorte vinske trte, iz katerih so proizvedeni proizvodi iz točke 3(c) Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008, uporabljeni za pripravo likerskih vin in likerskih vin z zaščiteni označbo porekla ali zaščiteni geografsko označbo, se izberejo med sortami, navedenimi v členu 24(1) Uredbe (ES) št. 479/2008.
6. Volumenski delež naravnega alkohola v proizvodih, navedenih v točki 3(c) Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008, uporabljenih za pripravo likerskega vina, razen tistih za pripravo likerskega vina z zaščiteni označbo porekla ali zaščiteni geografsko označbo, ne sme biti nižji kakor 12 vol. %.

B. Likersko vino z zaščiteni označbo porekla (dodatne določbe k delu A te priloge, ki veljajo posebej za likerska vina z zaščiteni označbo porekla)

1. Seznam likerskih vin z zaščiteni označbo porekla, katerih priprava vključuje uporabo grozdnega mošta ali mešanice grozdnega mošta z vinom in so navedena v četrti alineji točke 3(c) Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008, je naveden v delu A Dodatka 1 k tej prilogi.

▼B

2. Seznam likerskih vin z zaščiteno označbo porekla, katerim se lahko dodajo drugi proizvodi iz točke 3(f) Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008, je naveden v delu B Dodatka 1 k tej prilogi.

3. Proizvodi, navedeni v točki 3(c) Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008, ter zgoščeni grozdni mošt in delno prevreti grozdni mošt iz suhega grozdja iz točke 3(f)(iii) Priloge IV, ki se uporabijo za pripravo likerskega vina z zaščiteno označbo porekla, morajo biti pridobljeni na območju, po katerem je to likersko vino z zaščiteno označbo porekla poimenovano.

Pri kakovostnih likerskih vinih z zaščitena označbama porekla „Málaga“ in „Jerez-Xérès-Sherry“ lahko grozdni mošt, zgoščeni grozdni mošt ali na podlagi točke 4 dela B Priloge VI k Uredbi (ES) št. 479/2008 delno prevreti grozdni mošt iz suhega grozdja iz točke 3(f)(iii) Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008, ki je pridobljen iz sorte vinske trte Pedro Ximénez, izvira s pridelovalnega območja „Montilla-Moriles“.

4. Postopki iz točk od 1 do 4 dela A te priloge za pripravo likerskega vina z zaščiteno označbo porekla se lahko izvajajo samo na pridelovalnem območju iz točke 3.

Za likersko vino z zaščiteno označbo porekla, pri katerem se oznaka „Porto“ uporablja samo za proizvod, dobljen iz grozdja s pridelovalnega območja „Douro“, se lahko dodatni postopki predelave in staranja izvajajo na navedenem pridelovalnem območju ali na pridelovalnem območju Vila Nova de Gaia-Porto.

5. Ne glede na strožje predpise, ki jih lahko države članice določijo za likerska vina z zaščiteno označbo porekla, pridelana na njihovem ozemlju, velja:

(a) volumenski delež naravnega alkohola v proizvodih, uporabljenih za pripravo likerskega vina z zaščiteno označbo porekla in navedenih v točki 3(c) Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008, mora biti najmanj 12 vol. %. Nekatera likerska vina z zaščiteno označbo porekla, ki so navedena na enem od seznamov iz dela A Dodatka 2 k tej uredbi, se lahko pridobijo iz:

(i) grozdnega mošta z volumenskim deležem naravnega alkohola, ki znaša najmanj 10 vol. % za likerska vina z zaščiteno označbo porekla, dobljena z dodajanjem žganja iz vina ali grozdnih tropin z označbo porekla, po možnosti z istega posestva, ali

(ii) delno prevretega grozdnega mošta – ali, v drugi alineji spodaj, iz vina –, katerega začetni volumenski delež naravnega alkohola znaša najmanj:

— 11 vol. % pri likerskih vinih z zaščiteno označbo porekla, dobljenih z dodajanjem nevtralnega alkohola, vinskega destilata z volumenskim deležem dejanskega alkohola vsaj 70 vol. % ali žgane pijače vinogradniškega izvora,

— 10,5 vol. % za vina, dobljena iz mošta belega grozdja s seznama 3 iz dela A Dodatka 2,

— 9 vol. % za portugalsko likersko vino z zaščiteno označbo porekla „Madeira“, katerega proizvodnja je tradicionalna in običajna in v skladu z nacionalnimi predpisi, ki to izrecno predvidevajo;

(b) seznam likerskih vin z zaščiteno označbo porekla, katerih volumenski delež skupnega alkohola je z odstopanjem od točke 3(b) Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008 nižji od 17,5 vol. %, vendar ne nižji od 15 vol. %, in za katera je bilo to izrecno predvideno v nacionalnih predpisih, ki so veljali pred 1. januarjem 1985, je naveden v delu B Dodatka 2.

6. Posebni tradicionalni izrazi „οἶνος γλυκὺς φυσικός“, „vino dulce natural“, „vino dolce naturale“, „vinho doce natural“ se uporabljajo samo za likerska vina z zaščiteno označbo porekla:

— pridobljena iz grozdja, ki v vsaj 85 % izhaja iz sort vinske trte s seznama iz Dodatka 3,

— ki izvirajo iz mošta z začetno naravno vsebnostjo sladkorja najmanj 212 g/l,

— ki so brez drugih obogatitev pridobljena z dodajanjem alkohola, destilata ali žganja iz točke 3(e) in (f) Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008.

▼B

7. Če je zaradi uskladitve postopkov tradicionalne proizvodnje to potrebno, lahko države članice za likerska vina z zaščiteno označbo porekla, ki se proizvajajo na njihovem ozemlju, določijo, da se tradicionalni izraz „vin doux naturel“ uporablja samo za likerska vina z zaščiteno označbo porekla, ki:
- jih pridelajo vinogradniki sami, in sicer izključno iz grozdja muškata, grenache, maccabeo ali malvazija; vendar se lahko vključi tudi grozdje iz vinogradov, v katerih so poleg navedenih štirih sort vinske trte zasa-jene tudi druge sorte, če ne pomenijo več kot 10 % skupnega števila trt;
 - so dobljena v mejah donosa 40 hl na hektar grozdnega mošta iz prve in četrte alineje točke 3(c) Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008, pri čemer vsaka prekoračitev donosa povzroči izgubo oznake „vin doux naturel“ za celotni pridelek;
 - izvirajo iz grozdnega mošta z začetno naravno vsebnostjo sladkorja najmanj 252 g/l;
 - so brez katerih koli drugih obogatitev dobljena z dodajanjem alkohola vinogradniškega izvora z vsebnostjo čistega alkohola najmanj 5 % volumna uporabljenega navedenega grozdnega mošta in največ z nižjo od obeh naslednjih vrednosti:
 - ali 10 % volumna navedenega uporabljenega grozdnega mošta ali
 - 40 % volumenskega deleža skupnega alkohola končnega proizvoda, ki pomeni vsoto volumenskega deleža dejanskega alkohola in ekvi-valenta volumenskega deleža potencialnega alkohola, izračunanega na podlagi 1 vol. % čistega alkohola za 17,5 g ostanka sladkorja na liter.
8. Posebni tradicionalni izraz „vino generoso“ se uporablja samo za suha likerska vina z zaščiteno označbo porekla, v celoti ali delno dobljena s površinskim delovanjem kvasovk:
- samo iz belega grozdja sort vinske trte Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema in Garrido Fino,
 - dana na trg, potem ko so zorela v povprečju dve leti v hrastovih sodih.
- Pridobivanje s površinskim delovanjem kvasovk, navedeno v prvem pododstavku, pomeni biološki postopek, ki steče, ko se na prosti površini vina po popolnem alkoholnem vrenju mošta spontano razvije značilna mrena iz kvasovk, kar daje proizvodu posebne analitske in organoleptične lastnosti.
9. Posebni tradicionalni izraz „vinho generoso“ se uporablja samo za likerska vina z zaščitnimi označbami porekla „Porto“, „Madeira“, „Moscatel de Setúbal“ in „Carcavelos“, skupaj z zadevno označbo porekla.
10. Posebni tradicionalni izraz „vino generoso de licor“ se uporablja samo za likersko vino z zaščiteno označbo porekla:
- dobljeno iz vina z oznako „vino generoso“, kakor je navedeno v točki 8, ali iz vina, dobljenega s površinskim delovanjem kvasovk in primerne-ga za proizvodnjo takšnega vina z oznako „vino generoso“, kateremu se doda delno prevreti grozdni mošt iz sušenega grozdja ali zgoščeni grozdni mošt;
 - dana na trg, potem ko je zorelo v povprečju dve leti v hrastovih sodih.



Dodatek I

Seznam likerskih vin z zaščiteno označbo porekla, za pripravo katerih veljajo posebna pravila

A. SEZNAM LIKERSKIH VIN Z ZAŠČITENO OZNAČBO POREKLA, KATERIH PRIPRAVA VKLJUČUJE UPORABO GROZDNEGA MOŠTA ALI NJEGOVE MEŠANICE Z VINOM

(Točka 1 dela B te priloge)

GRČIJA

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (muškat iz Patrasa), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (muškat iz Riona pri Patrasu), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (muškat iz Kefalonije), Μοσχάτος Ρόδου (muškat z Rodosa), Μοσχάτος Λήμνου (muškat z Lemnosa), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemea), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (mavrodafne iz Kefalonije), Μαυροδάφνη Πατρών (mavrodafne iz Patrasa)

ŠPANIJA

Likerska vina z zaščiteno označbo porekla	Poimenovanje proizvoda, kakor ga določajo predpisi Skupnosti ali nacionalna zakonodaja
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

ITALIJA

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

B. SEZNAM LIKERSKIH VIN Z ZAŠČITENO OZNAČBO POREKLA, KATERIH PRIPRAVA VKLJUČUJE DODAJANJE PROIZVODOV IZ TOČKE 3(f) PRILOGE IV K UREDBI (ES) ŠT. 479/2008

(Točka 2 dela B te priloge)

1. Seznam likerskih vin z zaščiteno označbo porekla, katerih proizvodnja vključuje dodajanje vinskega destilata ali destilata iz sušenega grozdja z volumenskim deležem alkohola najmanj 95 vol. % in največ 96 vol. %

(*prva alineja točke 3(f)(ii) Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008*)

GRČIJA

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (muškat iz Patrasa), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (muškat iz Riona pri Patrasu), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (muškat iz Kefalonije), Μοσχάτος Ρόδου (muškat z Rodosa), Μοσχάτος Λήμνου (muškat z Lemnosa), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (mavrodafne iz Patrasa), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (mavrodafne iz Kefalonije).

ŠPANIJA

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

▼B

CIPER

Κουμανδάρια (Commandaria).

2. **Seznam likerskih vin z zaščiteno označbo porekla, katerih priprava vključuje dodajanje žganja iz vina ali grozdnih tropin, z volumenskim deležem alkohola najmanj 52 vol. % in največ 86 vol. %**

(druga alineja točke 3(f)(ii) Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008)

GRČIJA

Μαυροδάφνη Πατρών (mavrodafne iz Patrasa), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (mavrodafne iz Kefalonije), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Νεμέα (Nemea).

FRANCIJA

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

CIPER

Κουμανδάρια (Commandaria).

3. **Seznam likerskih vin z zaščiteno označbo porekla, katerih priprava vključuje dodajanje žganja iz sušenega grozdja z volumenskim deležem alkohola najmanj 52 vol. % in manj kot 94,5 vol. %**

(tretja alineja točke 3(f)(ii) Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008)

GRČIJA

Μαυροδάφνη Πατρών (mavrodafne iz Patrasa), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (mavrodafne iz Kefalonije).

4. **Seznam likerskih vin z zaščiteno označbo porekla, katerih priprava vključuje dodajanje delno prevretega grozdnega mošta iz sušenega grozdja**

(prva alineja točke 3(f)(iii) Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008)

ŠPANIJA

Likerska vina z zaščiteno označbo porekla	Poimenovanje proizvoda, kakor ga določajo predpisi Skupnosti ali nacionalna zakonodaja
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ITALIJA

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

CIPER

Κουμανδάρια (Commandaria).

5. **Seznam likerskih vin z zaščiteno označbo porekla, katerih priprava vključuje dodajanje zgoščenega grozdnega mošta, pridobljenega z neposrednim segrevanjem, ki razen tega postopka ustreza opredelitvi zgoščenega grozdnega mošta**

(druga alineja točke 3(f)(iii) Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008)

ŠPANIJA

Likerska vina z zaščiteno označbo porekla	Poimenovanje proizvoda, kakor ga določajo predpisi Skupnosti ali nacionalna zakonodaja
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce

▼B

Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

ITALIJA

Marsala.

6. **Seznam likerskih vin z zaščiteno označbo porekla, katerih priprava vključuje dodajanje zgoščenega grozdnega mošta**

(tretja alineja točke 3(f)(iii) Priloge IV k Uredbi (ES) št. 479/2008)

ŠPANIJA

Likerska vina z zaščiteno označbo porekla	Poimenovanje proizvoda, kakor ga določajo predpisi Skupnosti ali nacionalna zakonodaja
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ITALIJA

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

▼B*Dodatek 2***A. Seznami iz točke 5(a) Priloge III B**

1. Seznam likerskih vin z zaščiteno označbo porekla iz grozdnega mošta z volumenskim deležem naravnega alkohola najmanj 10 vol. %, dobljenih z dodajanjem žganja iz vina ali grozdnih tropin z označbo porekla, po možnosti z istega posestva

FRANCIJA

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

2. Seznam likerskih vin z zaščiteno označbo porekla iz grozdnega mošta, ki vre, z začetnim volumenskim deležem naravnega alkohola najmanj 11 vol. %, dobljenih z dodajanjem nevtralnega alkohola ali vinskega destilata z volumenskim deležem dejanskega alkohola, ki ni nižji od 70 vol. %, ali žgane pijače vinogradniškega izvora

PORTUGALSKA

Porto – Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro.

ITALIJA

Moscato di Noto

Trentino.

3. Seznam likerskih vin z zaščiteno označbo porekla iz vina z volumenskim deležem naravnega alkohola najmanj 10,5 vol. %

ŠPANIJA

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda.

4. Seznam likerskih vin z zaščiteno označbo porekla, pridobljenih iz grozdnega mošta, ki vre, in katerih volumenski delež naravnega alkohola je najmanj 9 vol. %

PORTUGALSKA

Madeira.

B. Seznam iz točke 5(b) Priloge III B

Seznam likerskih vin z zaščiteno označbo porekla, katerih volumenski delež skupnega alkohola je nižji od 17,5 vol. %, vendar ne nižji od 15 vol. %, in za katera je bilo to izrecno predvideno v nacionalnih predpisih, ki so veljali pred 1. januarjem 1985.

[Točka 3b Priloge IV Uredbe (ES) št. 479/2008/]

ŠPANIJA

Likerska vina z zaščiteno označbo porekla	Poimenovanje proizvoda, kakor ga določajo predpisi Skupnosti ali nacionalna zakonodaja
Condado de Huelva	Vino generoso
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso

▼B

Likerska vina z zaščiteno označbo porekla	Poimenovanje proizvoda, kakor ga določajo predpisi Skupnosti ali nacionalna zakonodaja
Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda	Vino generoso
Málaga	Seco
Montilla-Moriles	Vino generoso
Priorato	Rancio seco
Rueda	Vino generoso
Tarragona	Rancio seco

ITALIJA

Trentino.

PORTUGALSKA

Likerska vina z zaščiteno označbo porekla	Poimenovanje proizvoda, kakor ga določajo predpisi Skupnosti ali nacionalna zakonodaja
Porto – Port	Branco leve seco

▼B*Dodatek 3*

Seznam sort, ki se lahko uporabijo za pripravo likerskih vin z zaščiteno označbo porekla, za katera se uporabljajo posebni tradicionalni izrazi „vino dulce natural“, „vino dolce naturale“, „vinho doce natural“ in „οινος γλυκος φυσικος“

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



PRILOGA IV

POSEBNE ANALIZNE METODE SKUPNOSTI

A. ALILIZOTIOCIANAT

1. **Princip metode**

Če je alilizotiocianat navzoč v vinu, ga zberemo z destilacijo in določimo s plinsko kromatografijo.

2. **Reagenti**

2.1 Absolutni etanol.

2.2 *Standardna* raztopina: raztopina alilizotiocianata v absolutnem alkoholu vsebuje 15 mg alilizotiocianata na liter.

2.3 Mešanica za zamrzovanje iz etanola in suhega ledu (temperatura $-60\text{ }^{\circ}\text{C}$).

3. **Aparature**

3.1 Destilator, kakor je prikazano na sliki spodaj. Skozi aparaturo se nepretrgoma pretaka dušik.

3.2 Grelna mrežica, termostatsko nadzorovana.

3.3 Merilnik pretoka.

3.4 Plinski kromatograf z detektorjem plamenskega spektrofotometra, opremljen s selektivnim filtrom za žveplove spojine (valovna dolžina (λ) = 394 nm), ali kateri koli drug primeren detektor.

3.5 Kromatografska kolona iz nerjavečega jekla z notranjim premerom 3 mm in dolžine 3 m, napolnjena s Carbowax 20 M pri 10 % na Chromosorb WHP, 80 do 100 mesh.

3.6 Mikrobrizga, 10 μl .

4. **Postopek**

Dva litra vina vlijemo v destilacijsko bučko, dolijemo nekaj mililitrov etanola (točka 2.1) v dve zbiralni epruveti, tako da so porozni deli palic za razpršitev plinov v celoti potopljeni. Obe epruveti ohladimo z zunanje strani z mešanico za zamrzovanje. Bučko povežemo z zbiralnima epruvetama in aparaturo izplakujemo z dušikom pri hitrosti tri litre na uro. Vino z grelno mrežico segrejemo na $80\text{ }^{\circ}\text{C}$, destiliramo in zberemo od 45 do 50 ml destilata.

Stabiliziramo kromatograf. Priporočamo naslednje razmere:

— temperatura injektorja: $200\text{ }^{\circ}\text{C}$,

— temperatura kolone: $130\text{ }^{\circ}\text{C}$,

— hitrost pretoka nosilnega plina helija: 20 ml na minuto.

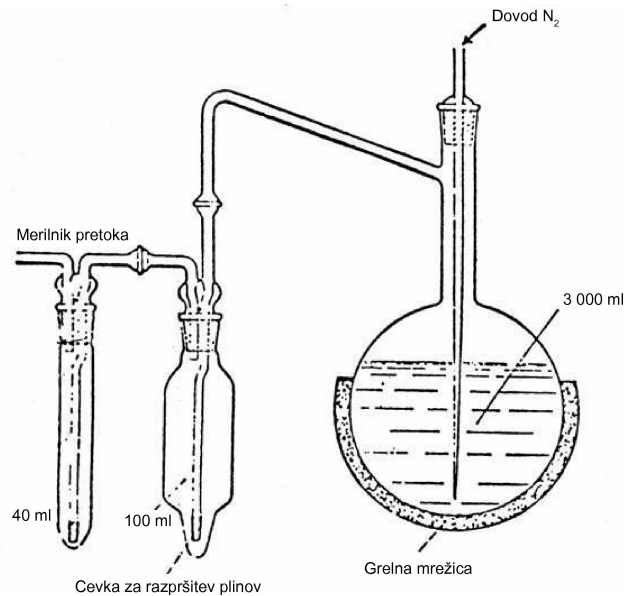
Z mikrobrizgo nanese prostornino *standardne* raztopine, tako da moremo zlahka določiti vršno vrednost na plinskem kromatogramu, ki ustreza alilizotiocianatu.

Prav tako dodamo alikvot destilata v kromatograf. Preverimo, ali retencijski čas dobljene vršne vrednosti ustreza vršni vrednosti alilizotiocianata.

V zgoraj opisanih razmerah spojine, ki so naravno navzoče v vinu, ne povzročijo interferenčnih vršnih vrednosti na kromatogramu vzorčne raztopine.

▼ B

Aparatura za destilacijo pod tokom dušika



B. POSEBNE ANALIZNE METODE ZA REKTIFICIRANI ZGOŠČENI GROZDNI MOŠT

(a) *Skupni kationi*1. **Princip metode**

Testni vzorec obdelamo z zelo kislim kationskim izmenjevalcem. Kationi se izmenjajo s H^+ . Skupni kationi so izraženi z razliko med skupno kislostjo eluata in skupno kislostjo testnega vzorca.

2. **Aparatura**

- 2.1 Steklena kolona z notranjim premerom od 10 do 11 mm, dolga približno 300 mm, na kateri je odvod.
- 2.2 pH meter s skalo z razdelki vsaj 0,1 pH enot.
- 2.3 Elektrode:
 - steklena elektroda, shranjena v destilirani vodi,
 - kalomelova (nasičeni kalijev klorid) referenčna elektroda, shranjena v nasičeni raztopini kalijevega klorida, ali
 - kombinirana elektroda, shranjena v destilirani vodi.

3. **Reagenti**

- 3.1 Močno kislja kationska izmenjevalna smola v obliki H^+ , ki smo jo čez noč pustili v vodi, da nabrekne.
- 3.2 Raztopina natrijevega hidroksida, 0,1 M.
- 3.3 Papirni indikator pH.

4. **Postopek**4.1 *Priprava vzorca*

Uporabimo raztopino, ki smo jo pripravili z redčenjem rektificiranega zgoščenega mošta na 40 % (m/v): v bučko odtehtamo 200 g natančno stehtanega rektificiranega zgoščenega mošta, dolijemo vodo do oznake za 500 ml in homogeniziramo.

4.2 *Priprava ionske izmenjevalne kolone*

V kolono nalijemo približno 10 ml nabrekliga ionskega izmenjevalca v obliki H^+ . Kolono izpiramo z destilirano vodo, dokler ne odstranimo vse kisline, pri čemer si pri spremljanju pomagamo s papirnim indikatorjem.

▼ B4.3 *Izmenjava ionov*

100 ml raztopine rektificiranega zgoščenega mošta, ki jo pripravimo v skladu s točko 4.1, prelijemo skozi kolono s hitrostjo ene kapljice na sekundo. Eluat zberemo v čaši. Kolono izplaknemo s 50 ml destilirane vode. Kisline v eluatu (vključno z vodo za izplakovanje) titriramo z 0,1 M raztopino natrijevega hidroksida, dokler ni pH 7 pri 20 °C. Alkalno raztopino moramo dodajati počasi in raztopino nepretrgoma stresati. Z n ml označimo prostornino uporabljene 0,1 M raztopine natrijevega hidroksida.

5. **Izražanje rezultatov**

Skupne katione izrazimo v miliekivalentih na kilogram skupnega sladkorja na eno decimalno mesto natančno.

5.1 *Izračuni*

— Kislost eluata, izražena v miliekivalentih na kilogram rektificiranega zgoščenega mošta:

$$E = 2,5 n.$$

— Skupne kisline rektificiranega zgoščenega mošta v miliekivalentih na kilogram: a.

— Skupni kationi v miliekivalentih na kilogram skupnih sladkorjev:

$$((2,5 n - a) / (P)) \times 100$$

P = odstotek koncentracije (m/m) skupnih sladkorjev.

(b) *Elektroprevodnost*1. **Princip metode**

Elektroprevodnost tekočine v koloni, opredeljeno z dvema vzporednima platinskima elektrodama na obeh koncih, merimo tako, da jo priklopimo v eno vejo Wheatstonovega merilnega mostiča.

Elektroprevodnost se spreminja s temperaturo in jo izražamo pri 20 °C.

2. **Aparaturi**

2.1 Merilnik elektroprevodnosti, ki omogoča merjenje v razponu od 1 do 1 000 mikrosimensov na cm (μScm^{-1}).

2.2 Vodna kopel za vzpostavitev temperature vzorcev za analizo pri približno 20 °C (20 ± 2 °C).

3. **Reagenti**

3.1 Demineralizirana voda s specifično elektroprevodnostjo pod $2 \mu\text{Scm}^{-1}$ pri 20 °C.

3.2 *Referenčna raztopina kalijevega klorida.*

V demineralizirani vodi (točka 3.1) raztopimo 0,581 g kalijevega klorida, KCl, ki je bil poprej posušen na konstantno maso pri temperaturi 105 °C. Ta raztopina ima elektroprevodnost $1\,000 \mu\text{Scm}^{-1}$ pri 20 °C. Ne smemo je hraniti več kakor tri mesece.

4. **Postopek**

4.1 *Priprava vzorca za analizo*

Uporabimo raztopino s koncentracijo skupnega sladkorja 25 % (m/m) (25° Brix): stehamo maso 2500/P in dopolnimo z vodo do 100 g (točka 3.1), pri čemer je P odstotek koncentracije (m/m) skupnih sladkorjev v rektificiranem zgoščenem moštu.

4.2 *Določitev elektroprevodnosti*

Vzorec za analizo segrejemo na 20 °C, tako da ga potopimo v vodno kopel. Temperaturo ohranjamo v okviru $\pm 0,1$ °C.

Elektroprevodnostno celico izplaknemo dvakrat z raztopino za analizo.

Izmerimo elektroprevodnost in rezultat izrazimo v μScm^{-1} .

▼B**5. Izražanje rezultatov**

Rezultat izrazimo v mikrosimensih na cm (μScm^{-1}) pri 20 °C, zaokroženo na najbližje celo število, za 25 % (m/m) (25° Brix) raztopino rektificiranega zgoščenega mošta.

5.1 Izračuni

Če aparatura nima termostata, korigiramo izmerjeno elektroprevodnost z uporabo preglednice I. Če je temperatura pod 20 °C, korekcijo prištejemo, če je nad 20 °C, pa korekcijo odštejemo.

*Preglednica I***Korekcije za elektroprevodnost za temperature, ki se razlikujejo od 20 °C (μScm^{-1})**

Elektroprevodnost	Temperature									
	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⁾ Odštejemo korekcijo.

⁽²⁾ Prištejemo korekcijo.

(c) Hidroksimetilfurfural (HMF)**1. Princip metod****1.1 Kolorimetrična metoda**

Aldehidi, pridobljeni iz furana, od katerih je glavni hidroksimetilfurfural, reagirajo z barbiturno kislino in paratoluidinom ter dajo rdečo spojino, ki jo določimo s kolorimetrijo pri 550 nm.

1.2 Tekočinska kromatografija visoke ločljivosti (HPLC)

Ločevanje skozi kolono s kromatografijo z nasprotno fazo in določitev pri 280 nm.

2. Kolorimetrična metoda**2.1 Aparature**

2.1.1 Spektrofotometer za merjenje med 300 in 700 nm.

2.1.2 Steklene celice z dolžino optične poti 1 cm.

2.2 Reagenti

2.2.1 Barbiturna kislina, 0,5-odstotna raztopina (m/v).

V destilirani vodi raztopimo 500 mg barbiturne kisline, $\text{C}_4\text{O}_3\text{N}_2\text{H}_4$, in počasi segrejemo nad vodno kopeljo pri 100 °C. Dopolnimo do 100 ml z destilirano vodo. Raztopina je stabilna približno en teden.

▼B

2.2.2 Raztopina paratoluidina, 10 % (m/v).

V 100-mililitrsko merilno bučko nalijemo 10 g paratoluidina, $C_6H_4(CH_3)NH_2$; dodamo 50 ml izopropanola, $CH_3CH(OH)CH_3$, in 10 ml oetne kisline (ledocet), CH_3COOH ($\rho_{20} = 1,05$ g/ml). Dopolnimo do 100 ml z izopropanolom. To raztopino pripravljamo vsak dan sproti.

2.2.3 Etanal (acetaldehid), CH_3CHO , 1-odstotna (m/v) vodna raztopina

Pripravimo neposredno pred uporabo.

2.2.4 Hidroksimetilfurfural, $C_6O_3H_6$, 1 g/l vodna raztopina

Pripravimo zaporedne razredčitve, ki vsebujejo po 5, 10, 20, 30 in 40 mg/l. Raztopina 1 g/l, pa tudi razredčene raztopine morajo biti sveže pripravljene.

2.3 *Postopek*

2.3.1 Priprava vzorca

Uporabimo raztopino, ki jo dobimo z redčenjem rektificiranega zgoščenega mošta na 40 % (m/v): v 500-mililitrsko bučko odtehtamo natanko 200 g rektificiranega zgoščenega mošta, dolijemo vodo do oznake in homogeniziramo. Določitev opravimo na 2 ml raztopine.

2.3.2 Kolorimetrična določitev

V obe 25-mililitrski bučki *a* in *b*, ki imata steklen zamašek z obrusom, nalijemo 2 ml vzorca, pripravljenega v skladu s točko 2.3.1. V vsako bučko nalijemo po 5 ml raztopine paratoluidina (točka 2.2.2); premešamo. V bučko *b* (kontrolna) dodamo 1 ml destilirane vode, v bučko *a* pa 1 ml barbiturne kisline (točka 2.2.1). Stresamo, da se tekočina homogenizira. Vsebino bučk prenesemo v celice spektrofotometra z optično potjo 1 cm. Skalo absorpcije nastavimo na ničlo z uporabo vsebine bučke *b* pri valovni dolžini 550 nm. Sledimo spremembi absorpcije vsebine bučke *a*; zapišemo najvišjo vrednost *A*, ki je dosežena po dveh do petih minutah.

Vzorci s koncentracijo hidroksimetilfurfurala nad 30 mg/l pred analizo razredčimo.

2.3.3 Umeritvena krivulja

V dva kompleta 25-mililitrskih bučk *a* in *b* nalijemo 2 ml vsake raztopine hidroksimetilfurfurala s po 5, 10, 20, 30 in 40 mg/l (točka 2.2.4) in jih obdelamo v skladu s točko 2.3.2.

Graf, ki ponazarja spremembo absorpcije s koncentracijo hidroksimetilfurfurala v mg/l, je črta, ki gre linearno skozi koordinatno središče.

2.4 *Izražanje rezultatov*

Koncentracija hidroksimetilfurfurala v rektificiranem zgoščenem moštu je izražena v miligramih na kilogram skupnih sladkorjev.

2.4.1 Izračun

Koncentracija hidroksimetilfurfurala *C* mg/l v vzorcu za analizo je koncentracija na umeritveni krivulji, ki ustreza absorpciji *A*, merjeni v vzorcu.

Koncentracijo hidroksimetilfurfurala v miligramih na kilogram skupnih sladkorjev dobimo z:

$$250 \times ((C)/(P)),$$

pri čemer je *P* = odstotek (m/m) koncentracije skupnih sladkorjev v rektificiranem zgoščenem moštu.

3. **Tekočinska kromatografija visoke ločljivosti**3.1 *Aparaturi*

3.1.1 Tekočinski kromatograf visoke ločljivosti, ki ima:

— injektor, 5 ali 10 μ l,

— spektrofotometrični detektor za merjenje pri 280 nm,

▼B

— kolono s silikagelom, na katerega je kemijsko vezan oktadecil (*npr.* Bondapak C₁₈ – Corasil, Waters Ass.),

— rekorder ali po možnosti integrator.

Počasni pretok mobilne faze: 1,5 ml/minuto.

3.1.2 Priprava za membransko filtriranje (premer lukenj 0,45 µm).

3.2 *Reagenti*

3.2.1 Dvakrat destilirana voda.

3.2.2 Metanol, CH₃OH, destiliran ali kakovostni HPLC.

3.2.3 Ocetna kislina, CH₃COOH (ρ₂₀ = 1,05 g/ml).

3.2.4 Mobilna faza: voda-metanol (točka 3.2.2) očetna kislina (točka 3.2.3), poprej prefiltrirana prek membranskega filtra (0,45 µm), (40: 9: 1 v/v).

To mobilno fazo pripravimo vsak dan sproti in jo pred uporabo razplinimo.

3.2.5 Referenčna raztopina hidroksimetilfurfurala 25 mg/l (m/v).

V 100-mililitrsko merilno bučko damo 25 mg natančno stehtanega hidroksimetilfurfurala, C₆H₃O₆, in dopolnimo do oznake z metanolom (točka 3.2.2). Raztopino razredčimo 1: 10 z metanolom (točka 3.2.2) in prefiltriramo prek membranskega filtra (0,45 µm).

Če raztopino hranimo v hladilniku v steklenici iz rjavega stekla, se ohrani dva do tri mesece.

3.3 *Postopek*

3.3.1 *Priprava vzorca*

Uporabimo raztopino, ki jo dobimo z razredčitvijo rektificiranega zgoščenega mošta na 40 % (m/v) (v 500-mililitrsko bučko damo 200 g natančno stehtanega rektificiranega zgoščenega mošta, dolijemo vodo do oznake in homogeniziramo), in jo prefiltriramo prek membranskega filtra (0,45 µm).

3.3.2 *Kromatografska določitev*

V kromatograf damo 5 (ali 10) µl vzorca, pripravljenega v skladu z opisom iz točke 3.3.1, in 5 (ali 10) µl referenčne raztopine hidroksimetilfurfurala (točka 3.2.5). Zapišemo kromatogram.

Retencijski čas hidroksimetilfurfurala je približno šest do sedem minut.

3.4 *Izražanje rezultatov*

Koncentracija hidroksimetilfurfurala v rektificiranih zgoščenih moštih je izražena v miligramih na kilogram skupnih sladkorjev.

3.4.1 *Izračun*

Koncentracijo hidroksimetilfurfurala v 40-odstotni (m/v) raztopini rektificiranega zgoščenega mošta označimo s C mg/l.

Koncentracija hidroksimetilfurfurala v miligramih na kilogram skupnih sladkorjev je dana z:

$$250 \times ((C)/(P)),$$

pri čemer je P = odstotek (m/m) koncentracije skupnih sladkorjev v rektificiranem zgoščenem moštu.

(d) *Težke kovine*

1. **Principa metode**

I. *Hitra metoda za analizo težkih kovin*

Težke kovine se v primerno razredčenem rektificiranem zgoščenem moštu pokažejo z obarvanjem, ki ga povzroči tvorba sulfidov. Ocenimo jih s primerjavo s standardno raztopino svinca, ki ustreza največji dovoljeni koncentraciji.

▼B**II. Določitev vsebnosti svınca z atomsko absorpcijsko spektrofotometrijo**

Helat, ki nastane iz svınca z amonijevim pirolidinditiokarbamatom, ekstrahiramo z metilizobutilketonom in izmerimo absorpcijo pri 283,3 nm. Vsebnost svınca določimo z uporabo znanih dodatnih količin svınca v kompletu referenčnih raztopin.

2. Hitra metoda ocenjevanja težkih kovin**2.1 Reagenti****2.1.1 Razredčena klorovodikova kislina, 70 % (m/v).**

Vzamemo 70 g klorovodikove kisline, HCl ($\rho_{20} = 1,16$ do $1,19$ g/ml), in dopolnimo do 100 ml z vodo.

2.1.2 Razredčena klorovodikova kislina, 20 % (m/v).

Vzamemo 20 g klorovodikove kisline, HCl ($\rho_{20} = 1,16$ do $1,19$ g/ml), in dopolnimo do 100 ml z vodo.

2.1.3 Razredčeni amonijak

Vzamemo 14 g amonijaka, NH_3 ($\rho_{20} = 0,931$ do $0,934$ g/ml), in dopolnimo do 100 ml z vodo.

2.1.4 Pufrska raztopina s pH 3,5

Raztopimo 25 g amonijevega acetata, $\text{CH}_3\text{COONH}_4$, v 25 ml vode in dodamo 38 ml razredčene klorovodikove kisline (točka 2.1.1). Po potrebi pH prilagodimo z uporabo razredčene klorovodikove kisline (točka 2.1.2) ali razredčenega amonijaka (točka 2.1.3) in dopolnimo do 100 ml z vodo.

2.1.5 Raztopina tioacetamida, $\text{C}_2\text{H}_5\text{NS}$, 4 % (m/v)**2.1.6 Raztopina glicerola, $\text{C}_3\text{H}_8\text{O}_3$, 85 % (m/v)**

($n_D^{20} = 1,449$ do $1,455$).

2.1.7 Reagent tioacetamida.

V 0,2 ml raztopine tioacetamida (točka 2.1.5) dodamo 1 ml mešanice 5 ml vode, 15 ml 1 M raztopine natrijevega hidroksida in 20 ml glicerola (točka 2.1.6). Na vodni kopeli grejemo 20 sekund pri 100°C . Pripravimo neposredno pred uporabo.

2.1.8 Raztopina z 0,002 g/l svınca

1 g/l raztopino svınca pripravimo tako, da v vodi raztopimo 0,400 g svinčevega nitrata, $\text{Pb}(\text{NO}_3)_2$, in dopolnimo do 250 ml z vodo. Kadar raztopino uporabimo, jo razredčimo z dvema deloma vode v 1 000 (v/v), tako da dobimo raztopino 0,002 g/l.

2.2 Postopek

Testni vzorec 10 g rektificiranega zgoščenega mošta raztopimo v 10 ml vode. Dodamo 2 ml pufrske raztopine s pH 3,5 (točka 2.1.4); zmešamo. Dodamo 1,2 ml reagenta tioacetamida (točka 2.1.7). Takoj zmešamo. Kontrolni vzorec pripravimo v enakih razmerah, tako da uporabimo 10 ml 0,002 g/l raztopine svınca (točka 2.1.8).

Morebitno rjavo obarvanje raztopine rektificiranega zgoščenega mošta po dveh minutah ne sme biti intenzivnejše kakor obarvanje kontrolnega vzorca.

2.3 Izračuni

V enakih razmerah kakor v gornjem postopku kontrolni vzorec ustreza največji dovoljeni koncentraciji težkih kovin, izraženi kot 2 mg svınca na kilogram rektificiranega zgoščenega mošta.

3. Določitev vsebnosti svınca z atomsko absorpcijsko spektrofotometrijo**3.1 Aparaturi****3.1.1 Atomski absorpcijski spektrofotometer z gorilnikom na zmes zraka in acetilena.****3.1.2 Žarnica s svinčevo votlo katodo.**

▼B3.2 *Reagenti*

3.2.1 Razredčena očetna kislina.

Vzamemo 12 g očetne kisline (ledocet) ($\rho_{20} = 1,05 \text{ g/ml}$) in dopolnimo do 100 ml z vodo.

3.2.2 Raztopina amonijevega pirolidinditiokarbamata, $\text{C}_5\text{H}_{12}\text{N}_2\text{S}_2$, 1 % (m/v).3.2.3 Metilizobutilketon, $(\text{CH}_3)_2\text{CHCH}_2\text{COCH}_3$.

3.2.4 Raztopina, ki vsebuje 0,010 g/l svinca.

Raztopimo 1 g/l raztopine svinca (točka 2.1.8) na 1 % (v/v).

3.3 *Postopek*

3.3.1 Priprava raztopine za analizo

Razredčimo 10 g rektificiranega zgoščenega mošta v mešanici enakih prostornin razredčene očetne kisline (točka 3.2.1) in vode ter dopolnimo do 100 ml s to mešanico.

Dodamo 2 ml raztopine amonijevega pirolidinditiokarbamata (točka 3.2.2) in 10 ml metilizobutilketona (točka 3.2.3). Stresamo 30 sekund, zaščiteno pred močno svetlobo. Pustimo, da se izoblikujeta dva sloja. Uporabimo sloj metilizobutilketona.

3.3.2 Priprava referenčnih raztopin

Pripravimo tri referenčne raztopine, ki poleg 10 g rektificiranega zgoščenega mošta po vrsti vsebujejo po 1, 2 in 3 ml raztopine z 0,010 g/l svinca (točka 3.2.4). Obdelamo enako kakor raztopino za analizo.

3.3.3 Kontrolni vzorec

V enakih razmerah kakor v točki 3.3.1 pripravimo kontrolni vzorec, vendar mu ne dodamo rektificiranega zgoščenega mošta.

3.3.4 Določitev

Valovno dolžino nastavimo na 283,3 nm.

Metilizobutilketon iz kontrolnega vzorca atomiziramo v plamenu in skalo absorpcije nastavimo na ničlo.

Z uporabo ekstraktov iz ustreznih topil določimo absorpcijo raztopine za analizo in referenčnih raztopin.

3.4 *Izražanje rezultatov*

Vsebnost svinca izrazimo v miligramih na kilogram rektificiranega zgoščenega mošta, in to na eno decimalno mesto natančno.

3.4.1 Izračuni

Izdelamo krivuljo spremembe absorpcije kot funkcijo koncentracije svinca, dodanega referenčnim raztopinam, pri čemer koncentracija pri ničli ustreza raztopini za analizo.

Ekstrapoliramo linearno črto, ki povezuje točki, dokler ne preseka negativnega dela osi koncentracije. Razdalja med točko preseka in koordinatnim izhodiščem nam da koncentracijo svinca v raztopini za analizo.

(e) *Kemična določitev etanola*

To metodo uporabimo za določitev volumenskega deleža alkohola v tekočinah z nizko vsebnostjo alkohola, kot so mošti, zgoščeni mošti in rektificirani zgoščeni mošti.

1. **Princip metode**

Preprosta destilacija tekočine. Oksidacija etanola v destilatu s kalijevim dikromatom. Titracija odvečnega dikromata z raztopino železa (II).

▼B**2. Aparatura**

2.1 Destilator za merjenje volumenskega deleža alkohola.

3. Reagenti

3.1 *Raztopina kalijevega dikromata.*

33,600 g kalijevega dikromata, $K_2Cr_2O_7$, raztopimo v zadostni količini vode, da dobimo en liter raztopine pri 20 °C.

En mililiter te raztopine oksidira 7,8924 mg alkohola.

3.2 *Raztopina železovega (II) amonijevega sulfata.*

Raztopimo 135 g železovega (II) amonijevega sulfata, $FeSO_4 \cdot (NH_4)_2SO_4 \cdot 6H_2O$, v toliko vode, da dobimo en liter raztopine, in dodamo 20 ml koncentrirane žveplove kisline, H_2SO_4 ($\rho_{20} = 1,84$ g/ml). 1 ml te sveže pripravljene raztopine ustreza 0,5 ml raztopine dikromata. Nato počasi oksidira.

3.3 *Raztopina kalijevega permanganata.*

Raztopimo 1,088 g kalijevega permanganata, $KMnO_4$, v toliko vode, da dobimo en liter raztopine.

3.4 *Razredčena žveplove kisline, 1:2 (v/v).*

V 500 ml vode postopoma in ob nenehnem mešanju dodajamo 500 ml žveplove kisline, H_2SO_4 ($\rho_{20} = 1,84$ g/ml).

3.5 *Reagent železovega ortofenantrolina.*

V 100 ml vode raztopimo 0,695 g železovega sulfata, $FeSO_4 \times 7H_2O$, in dodamo 1,485 g ortofenantrolinmonohidrata, $C_{12}H_8N_2 \times H_2O$. Segrejemo, da pospešimo raztapljanje. Ta svetlo rdeča raztopina je stabilna.

4. Postopek

4.1 *Destilacija*

V destilacijsko bučko nalijemo 100 g rektificiranega zgoščenega mošta in 100 ml vode. V 100-mililitrski merilni bučki zberemo destilat in dopolnimo z vodo do oznake.

4.2 *Oksidacija*

Vzamemo 300-mililitrsko bučko s steklenim zamaškom z obrusom in razširjenim vratom, ki omogoča izplakovanje vratu brez kakršne koli izgube. V bučko damo 20 ml titracijske raztopine kalijevega dikromata (točka 3.1) in 20 ml 1:2 (v/v) raztopine žveplove kisline (točka 3.4) ter stresemo. Dodamo 20 ml destilata. Bučko zamašimo, stresemo in počakamo vsaj 30 minut, pri čemer bučko občasno stresemo. (To je „meritvena“ bučka.)

Izvedemo titracijo raztopine železovega (II) amonijevega sulfata (točka 3.2) glede na raztopino kalijevega dikromata, tako da v enako bučko damo enako količino reagentov, vendar pa 20 ml destilata nadomestimo z 20 ml destilirane vode. (To je „kontrolna“ bučka.)

4.3 *Titracija*

V „meritveno“ bučko dodamo štiri kapljice reagenta ortofenantrolina (točka 3.5). Titriramo odvečni dikromat, tako da mu dodamo raztopino železovega (II) amonijevega sulfata (točka 3.2). Ko se barva mešanice spremeni iz zelenomodre v rjavo, prenehamo dodajati železovo raztopino.

Da bi lahko končno točko natančneje ocenili, spremenimo barvo mešanice iz rjave nazaj v zelenomodro z uporabo raztopine kalijevega permanganata (točka 3.3). Desetino prostornine te uporabljene raztopine odštejemo od prostornine dodane raztopine železa (II). Razliko označimo z n ml.

Enak postopek uporabimo pri „kontrolni“ bučki. Razliko označimo z n' ml.

5. Izražanje rezultatov

Etanol izrazimo v gramih na kilogram sladkorja na eno decimalno mesto natančno.

▼B5.1 *Izračun*

n' ml železove raztopine reducira 20 ml raztopine dikromata, ki oksidira 157,85 mg čistega etanola.

En mililiter raztopine železa (II) ima enako moč reduciranja kakor

$((157,85)/(n'))$ mg etanola

$n-n'$ ml raztopine železa (II) ima enako moč reduciranja kakor

$157,85 \times ((n' - n)/(n'))$ mg etanola.

Koncentracijo etanola v g/kg rektificiranega zgoščenega mošta dobimo z:

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

Koncentracijo etanola v g/kg skupnih sladkorjev dobimo z:

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

P = odstotek (m/m) koncentracije skupnih sladkorjev v rektificiranem zgoščenem moštu.

(f) *Mezo-inozitol, scilo-inozitol in saharoza*1. **Princip**

Plinska kromatografija sililiranih derivatov.

2. **Reagenti**

2.1 Interni standard: ksilitol (vodna raztopina približno 10 g/l, ki ji dodamo za konico spatule natrijevega azida).

2.2 Bis(trimetilsilil)trifluoroacetamid – BSTFA – ($C_8H_{18}F_3NOSi_2$)

2.3 Trimetilklorosilan (C_3H_9ClSi)

2.4 Piridin p. A. (C_5H_5N)

2.5 Mezo-inozitol ($C_6H_{12}O_6$)

3. **Aparature**

3.1 Plinski kromatograf, opremljen s:

3.2 kapilarno kolono (npr. v zlitem silicijevem dioksidu, prevlečen z OV 1, debeline filma 0,15 μ m, dolžine 25 m in z notranjim premerom 0,3 mm)

Delovne razmere: nosilni plin: vodik ali helij,

— hitrost pretoka nosilnega plina: približno 2 ml/minuto,

— temperatura injektorja in detektorja: 300 °C,

— programiranje temperature: 1 minuta pri 160 °C, naraščanje 4 °C na minuto do 260 °C, 15 minut pri stalni temperaturi 260 °C,

— razmerje razcepljanja: približno 1:20.

3.3 Integrator.

3.4 Mikrobrizga, 10 μ l.

3.5 Mikropipete, 50, 100 in 200 μ l.

3.6 2-mililitrska bučka s teflonskim zamaškom.

3.7 Peč.

4. **Postopek**

Natančno stehani vzorec s približno 5 g rektificiranega zgoščenega mošta nalijemo v 50-mililitrsko bučko. Dodamo 1 ml standardne raztopine ksilitola (točka 2.1) in dopolnimo z vodo do vrha. Po mešanju vzamemo 100 μ l raztopine in jo nalijemo v bučko (točka 3.6), v kateri jo izparimo z rahlim tokom zraka. Po potrebi lahko dodamo 100 μ l absolutnega etanola, da pospešimo izhlapevanje.

Ostanek previdno raztopimo v 100 μ l piridina (točka 2.4) in 100 μ l bis(trimetilsilil)trifluoroacetamida (točka 2.2) ter dodamo 10 μ l trimetil-

▼B

klorosilana (točka 2.3). Bučko zamašimo s teflonskim zamaškom in grejemo eno uro pri 60 °C.

Odvzamemo 0,5 µl bistre tekočine in injiciramo s segreto votlo iglo v skladu z navedenim razmerjem razcepljanja.

5. **Izračun rezultatov**

5.1 Pripravimo raztopino, ki vsebuje:

60 g/l glukoze, 60 g/l fruktoze, 1 g/l mezo-inozitola in 1 g/l saharoze.

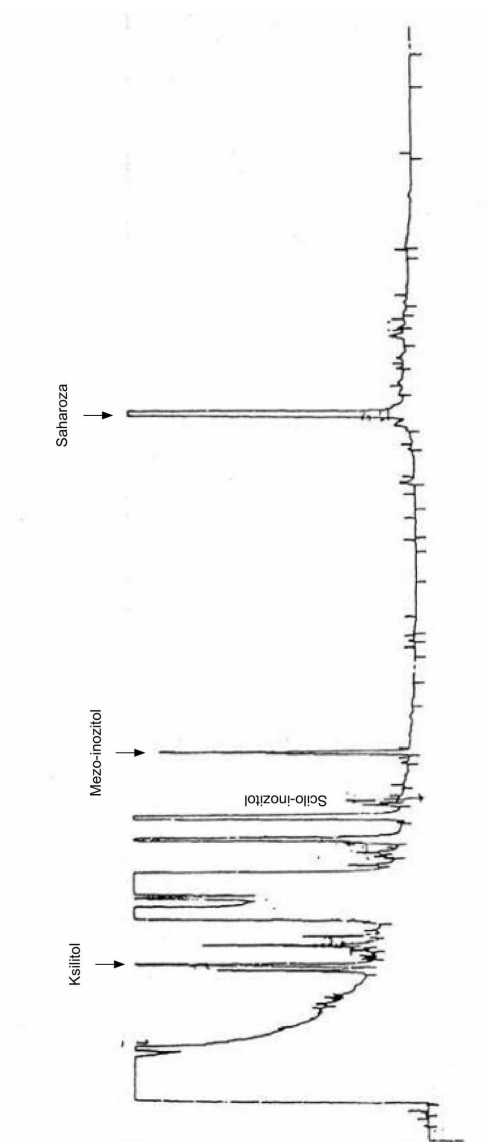
Stehtamo 5 g raztopine in izvedemo postopek iz točke 4. Rezultati za mezo-inozitol in saharozo glede na ksilitol se izračunajo iz kromatograma.

Pri scilo-inozitolu, ki ni na voljo na trgu in pri katerem je retencijski čas med zadnjo vršno vrednostjo anomerične oblike glukoze in vršno vrednostjo mezo-inozitola (glej diagram na drugi strani), vzamemo enak rezultat kakor za mezo-inozitol.

6. **Izražanje rezultatov**

6.1 Mezo-inozitol in scilo-inozitol sta izražena v miligramih na kilogram sladkorja.

Saharozu je izražena v gramih na kilogram mošta.





PRILOGA V

KORELACIJSKA TABELA IZ DRUGEGA PODODSTAVKA ČLENA 16

Uredba (ES) št. 1493/1999	Uredba (EGS) št. 2676/90	Uredba (ES) št. 423/2008	Ta uredba
—	—	Člen 1	Člen 1
—	—	—	Člen 2
Člen 43(1)	—	Člen 5	Člen 3(1)
Člen 43(2), prva alineja	—	Člen 23	Člen 3(2)
Člen 43(2), prva alineja	—	Člen 24	Člen 3(3)
Člen 43(2), prva alineja	—	Členi 34, 35 in 36	Člen 3(4)
—	—	Člen 44	Člen 4
Člen 43(2), druga alineja	—	—	Člen 5
Člen 43(2), tretja alineja	—	—	Člen 6
—	—	Člen 38	Člen 7
Člen 42(6)	—	Člen 39	Člen 8
—	—	Člen 6	Člen 9
—	—	Člen 46	Člen 10(1)
—	—	Člen 45	Člen 10(2)
—	—	Člen 32	Člen 11
—	—	Člen 29	Člen 12
—	—	Člen 30	Člen 13
—	—	Člen 21	Člen 14
—	Člen 1(1)	Člen 47	Člen 15
—	—	Člen 48	Člen 16
Priloga IV	—	Člena 7 in 12	Priloga I A
—	—	Člen 10	Priloga I A, Dodatek 1
—	—	Člen 8	Priloga I A, Dodatek 2
—	—	Člen 9	Priloga I A, Dodatek 3
—	—	Člen 13	Priloga I A, Dodatek 4
—	—	Členi 14, 15 in 16	Priloga I A, Dodatek 5
—	—	Člen 17	Priloga I A, Dodatek 6
—	—	Člen 18	Priloga I A, Dodatek 7
—	—	Člen 19	Priloga I A, Dodatek 8
—	—	Člen 22	Priloga I A, Dodatek 9
Priloga V, del A	—	—	Priloga I B
Priloga V, del B	—	—	Priloga I C
Priloga V, del F	—	—	Priloga I D
Priloga V, del H	—	Člen 28	Priloga II, del A
Priloga V, del I	—	Člen 4	Priloga II, del B
Priloga VI, del K	—	—	Priloga II, del C
Priloga V, del J	—	Člena 25 in 37	Priloga III, del A
—	—	Člen 43	Priloga III, del A
Priloga VI, del L	—	Člena 40 in 41	Priloga III, del B
—	Priloga, točka 39	—	Priloga IV, del A
—	Priloga, točka 42	—	Priloga IV, del B