

## I

(Rättsakter vilkas publicering är obligatorisk)

**KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EG) NR 1622/2000**

av den 24 juli 2000

**om vissa tillämpningsföreskrifter för förordning (EG) nr 1493/1999 om den gemensamma organisationen av marknaden för vin och införandet av en gemenskapskodex för oenologiska metoder och behandlingar**

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS KOMMISSION HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska gemenskapen,

med beaktande av rådets förordning (EEG) nr 1493/1999 om den gemensamma organisationen av marknaden för vin<sup>(1)</sup>, särskilt artiklarna 42, 44, 45, 46 och 80 i denna, och

av följande skäl:

- (1) I avdelning V kapitel I i förordning (EG) nr 1493/1999 av den 17 maj 1999 och i flera av bilagorna till den förordningen fastställs generella regler för oenologiska behandlingar och metoder. Därutöver hänvisas till de tillämpningsföreskrifter som kommissionen skall anta.
- (2) Fram till dess att förordning (EG) nr 1493/1999 antogs var dessa regler utspridda i ett stort antal förordningar. Det är av intresse för såväl de ekonomiska aktörerna i gemenskapen som för de myndigheter som ansvarar för att tillämpa gemenskapens regelverk dels att samtliga bestämmelser samlas i en gemenskapskodex för oenologiska metoder och behandlingar och dels att de förordningar upphävs där denna fråga behandlas, dvs. kommissionens förordningar (EEG) nr 1618/70<sup>(2)</sup>, (EEG) nr 1972/78<sup>(3)</sup>, senast ändrad genom förordning (EEG) nr 45/80<sup>(4)</sup>, (EEG) nr 2394/84<sup>(5)</sup>, senast ändrad genom förordning (EEG) nr 2751/86<sup>(6)</sup>, nr 305/86<sup>(7)</sup>, (EEG) nr 1888/86<sup>(8)</sup>, (EEG) nr 2202/89<sup>(9)</sup>, (EEG)

nr 2240/89<sup>(10)</sup>, (EEG) nr 3220/90<sup>(11)</sup>, senast ändrad genom förordning (EEG) nr 1477/99<sup>(12)</sup>, (EG) nr 586/93<sup>(13)</sup>, senast ändrad genom förordning (EEG) nr 693/96<sup>(14)</sup>, (EG) nr 3111/93<sup>(15)</sup>, senast ändrad genom förordning (EG) nr 693/98<sup>(16)</sup> och (EG) nr 1128/96<sup>(17)</sup>.

- (3) I denna gemenskapskodex bör de nuvarande reglerna ingå, samtidigt som de anpassas till de nya kraven i förordning (EG) nr 1493/1999. För att gemenskapslagstiftningen på området skall bli fullständig är det emellertid lämpligt att ändra denna lagstiftning så att den blir mer enhetlig. Den bör också förenklas, vissa brister som fortfarande finns bör avhjälpas och vissa regler preciseras för att uppnå större rättssäkerhet i tillämpningen.
- (4) I syfte att förenkla reglerna på området är det lämpligt att endast beakta de tillämpningsföreskrifter som rådet uttryckligen hänvisar till i ovan nämnda förordning (EG) nr 1493/1999. Därutöver bör de regler som följer av artikel 28 och följande artiklar i fördraget vara tillräckliga för att på det oenologiska området garantera fri rörlighet för vinsektorns produkter.
- (5) Det bör påpekas att denna kodex skall tillämpas utan att det påverkar tillämpningen av särskilda bestämmelser på andra områden, i synnerhet i livsmedelslagstiftningen, där sådana regler kan förekomma redan nu eller komma att införas senare.

<sup>(1)</sup> EGT L 179, 14.7.1999, s. 1.

<sup>(2)</sup> EGT L 175, 8.8.1970, s. 17.

<sup>(3)</sup> EGT L 226, 17.8.1978, s. 11.

<sup>(4)</sup> EGT L 7, 11.1.1980, s. 12.

<sup>(5)</sup> EGT L 224, 21.8.1984, s. 8.

<sup>(6)</sup> EGT L 253, 5.9.1986, s. 11.

<sup>(7)</sup> EGT L 38, 13.2.1986, s. 13.

<sup>(8)</sup> EGT L 163, 13.6.1986, s. 19.

<sup>(9)</sup> EGT L 209, 21.7.1989, s. 31.

<sup>(10)</sup> EGT L 215, 26.7.1989, s. 16.

<sup>(11)</sup> EGT L 308, 8.11.1990, s. 22.

<sup>(12)</sup> EGT L 171, 7.7.1999, s. 6.

<sup>(13)</sup> EGT L 61, 13.3.1993, s. 39.

<sup>(14)</sup> EGT L 97, 18.4.1996, s. 17.

<sup>(15)</sup> EGT L 278, 11.11.1993, s. 48.

<sup>(16)</sup> EGT L 96, 28.3.1998, s. 17.

<sup>(17)</sup> EGT L 150, 25.6.1996, s. 13.

- (6) Enligt artikel 42.5 i förordning (EG) nr 1493/1999 kan även andra druvsorter än de som i klassificeringen enligt artikel 19 i den förordningen är upptagna som druvsorter för vinframställning, eller produkter som härrör från dessa, få användas i gemenskapen för framställning av sådana produkter som avses i nämnda artikel 42.5. En förteckning bör upprättas över de sorter för vilka undantag kan beviljas.
- (7) Genom tillämpning av bilaga V till förordning (EG) nr 1493/1999 bör en förteckning upprättas över kvalitetslikörviner framställda inom specificerade områden (kvalitetslikörviner fso) för vilka särskilda regler för framställningen medges. För att göra det lättare att identifiera produkterna och för att underlätta handeln mellan medlemsstaterna bör det hänvisas till den varubeskrivning som har fastställts i gemenskapsbestämmelser eller i nationella bestämmelser.
- (8) Genom tillämpning av bilaga IV till förordning (EG) nr 1493/1999 bör det fastställas gränser för användningen av vissa ämnen samt villkor för hur vissa av dessa ämnen får användas.
- (9) Med hänsyn till de tekniska och vetenskapliga uppgifter som för närvarande finns tillgängliga beträffande tillsats av lysozym, särskilt när det gäller kvalitetsmässiga och hygieniska egenskaper hos de viner som behandlats på detta sätt, är det inte möjligt att klart fastställa gränserna för denna nya behandling, utan den bör för närvarande inte få tillämpas och kompletterande experiment bör göras vid nästa regleringsår.
- (10) I artikel 44 i förordning (EEG) nr 337/79<sup>(1)</sup>, ändrad genom förordning (EEG) nr 3307/85<sup>(2)</sup>, föreskrivs, med verkan från och med den 1 september 1986, en minskning med 15 mg/l av den högsta tillåtna totala svaveldioxidhalten i andra viner än mousserande viner, likörviner och ett antal kvalitetsviner. För att undvika avsättningsvärigheter för dessa viner till följd av de ändrade produktionsreglerna gavs tillstånd för att viner från gemenskapen, med undantag för Portugal, som hade framställts före detta datum skulle få saluföras för direkt konsumtion. Det gavs också tillstånd för att viner från tredje land och från Portugal skulle få saluföras efter detta datum, under en övergångsperiod på ett år räknat från ovan nämnda datum, om den totala svaveldioxidhalten överensstämde med gemenskapsbestämmelserna och i förekommande fall med de spanska bestämmelser som gällde före den 1 september 1986. Dessa bestämmelser bör förlängas eftersom sådana viner fortfarande kan finnas kvar i lager.
- (11) I artiklarna 12 och 16 i förordning (EEG) nr 358/79<sup>(3)</sup> fastställs en minskning, med verkan från den 1 september 1986, på 15 mg/l av den totala svaveldioxidhalten i mousserande viner, mousserande kvalitetsviner och mousserande kvalitetsviner framställda inom specificerade områden. Vad gäller mousserande viner med ursprung i gemenskapen, bortsett från Portugal, ges i artikel 22 första stycket i förordning (EEG) nr 358/79 möjlighet att avsätta dessa produkter till dess att lagren har tömts, om de har framställts i enlighet med förordning (EEG) nr 358/79 i dess gällande lydelse före den 1 september 1986. Övergångsbestämmelser bör dessutom fastställas för importerade mousserande viner och för mousserande viner med ursprung i Spanien och Portugal som har framställts före den 1 september 1986, för att undvika svårigheter med att avsätta dessa produkter. Det bör tillåtas att dessa produkter får bjudas ut till försäljning under en övergångsperiod efter den tidpunkten, om deras totala svaveldioxidhalt är i överensstämmelse med gällande gemenskapsbestämmelser före den 1 september 1986.
- (12) I bilaga V punkt B 1 till förordning (EG) nr 1493/1999 fastställs den högsta halten av flyktiga syror i vin. Undantag får medges för vissa kvalitetsviner fso och vissa bordsviner som har en geografisk beteckning eller som har en alkoholhalt på 13 % eller högre. På grund av särskilda framställningsmetoder och hög alkoholhalt har vissa viner i de här kategorierna, med ursprung i Tyskland, Spanien, Frankrike, Italien, Österrike och Förenade kungariket, i regel en halt av flyktiga syror som är högre än den som föreskrivs i ovan nämnda bilaga V. För att dessa viner även i fortsättningen skall kunna framställas med de traditionella metoder som ger dem deras karaktäristiska egenskaper bör undantag medges från ovan nämnda bilaga V punkt B 1.
- (13) I enlighet med bilaga V punkt D 3 till förordning (EG) nr 1493/1999 är det nödvändigt att närmare ange de vinodlingsområden där sackaros traditionellt har tillsatts enligt den lagstiftning som gällde den 8 maj 1970.
- (14) Eftersom vinodlingen är av begränsad omfattning i Luxemburg kan de behöriga myndigheterna genomföra en systematisk analytisk kontroll av alla partier av produkter som används för vinframställning. Så länge dessa förhållanden består är det inte nödvändigt att lämna deklARATIONER om planerad berikning.

<sup>(1)</sup> EGT L 54, 5.3.1979, s. 1.

<sup>(2)</sup> EGT L 367, 31.12.1985, s. 39.

<sup>(3)</sup> EGT L 54, 5.3.1979, s. 130.

- (15) Enligt Bilaga V punkt G 5 till förordning (EG) nr 1493/1999 skall varje beriknings-, syratillsättnings- och avsyrningsprocess anmälas till de behöriga myndigheterna. Detsamma gäller i fråga om de mängder socker eller koncentrerad druvmust eller renad koncentrerad druvmust som innehas av de fysiska eller juridiska personer som utför dessa processer. Dessa anmälningar skall göra det möjligt att kontrollera de nämnda processerna. Därför måste anmälningarna göras till den behöriga myndigheten i den medlemsstat där en sådan process äger rum. Anmälningarna måste vara så precisa som möjligt och lämnas in till den behöriga myndigheten inom den tidsfrist som är lämplig för att den myndigheten skall kunna utföra en effektiv kontroll i de fall det rör sig om en höjning av alkoholhalten. När det gäller tillsättning av syra och avsyrning räcker det med en senare kontroll. Av denna anledning och för att förenkla administrationen bör det i dessa fall vara tillåtet, med undantag för den första anmälan för vinåret, att anmälan sker genom en uppdatering av de register som regelbundet kontrolleras av den behöriga myndigheten.
- (16) I bilaga V punkt F 1 till förordning (EG) nr 1493/1999 fastställs vissa regler för sötning av viner. Dessa bestämmelser avser i första hand bordsvin. I enlighet med bilaga VI punkt G 2 till den förordningen är de också tillämpliga på kvalitetsviner fso.
- (17) Sötning får inte medföra berikning utöver de gränser som fastställs i bilaga V punkt C till förordning (EG) nr 1493/1999. Därför fastställs särskilda bestämmelser om detta i bilaga V punkt F 1 till den förordningen. Dessutom är det alldeles nödvändigt med kontrollåtgärder, särskilt för att säkerställa att bestämmelserna i fråga följs.
- (18) För att öka effektiviteten i dessa kontroller bör sötning endast äga rum i själva produktionen eller i ett led som ligger så nära produktionen som möjligt. Därför bör sötning begränsas till produktionsledet och grossistledet.
- (19) Kontrollorganen skall underrättas så snart en sötningsprocess är planerad. Det bör därför fastställas att den som avser att genomföra sötning skall anmäla detta skriftligt till kontrollorganet. Detta förfarande kan dock förenklas om ett företag ofta eller kontinuerligt utför sötning.
- (20) Syftet med anmälan är att möjliggöra kontroll av sötningen. Därför måste anmälningarna göras till den behöriga myndigheten i den medlemsstat där en sådan process äger rum. Anmälningarna måste vara så precisa som möjligt och lämnas in till den behöriga myndigheten innan processen äger rum.
- (21) För att kontrollen skall vara effektiv måste de mängder druvmust eller koncentrerad druvmust som innehas av den berörda parten deklarerats innan sötningen påbörjas. Denna deklaration kan endast fylla sin funktion om den förenas med skyldigheten att föra register över in- och utgående produkter som används vid sötning.
- (22) För att undvika att sackaros används vid sötning av likörvin bör det vara tillåtet att förutom koncentrerad druvmust använda renad koncentrerad druvmust.
- (23) Blandning ("coupage") är en vanligt förekommande oenologisk metod. Med tanke på de effekter den kan få och för att undvika missbruk är det nödvändigt att införa regler för hur metoden får användas.
- (24) Med "coupage" avses att vin eller must med olika ursprung eller av olika kategorier blandas.
- (25) Vad gäller vin eller must från samma vinodlingszon inom gemenskapen eller från samma produktionsområde i tredje land, är det av stor betydelse för handelsvärdet att det geografiska ursprunget eller druvsorten anges. Därför bör en blandning av vin eller druvmust från samma vinodlingszon, men från olika geografiska områden inom denna zon, eller blandning av vin och druvmust som härrör från olika druvsorter eller skördeår, under förutsättning att beskrivningen av slutprodukten innehåller uppgifter om det geografiska ursprunget, druvsorten eller skördeåret, betraktas som en blandning.
- (26) I artikel 42.6 i förordning (EG) nr 1493/1999 förbjuds i princip blandning av ett vitt bordsvin och ett rött bordsvin. Undantag medges emellertid för områden där det är tradition att göra så.
- (27) Till följd av detta undantag är det lämpligt att fastställa särskilda tillämpningsföreskrifter för Spanien, varvid hänsyn måste tas till vinsektorns struktur och till den långsamma förändringen i dessa konsumtionsmönster.
- (28) I syfte att begränsa möjligheten att blanda vita bordsviner med röda bordsviner till just det här landet där den är nödvändig, måste det finnas garantier för att de viner som härrör från denna metod inte kan konsumeras utanför Spanien.
- (29) Under en begränsad period och i experimentsyfte är det lämpligt att medlemsstaterna får tillåta vissa metoder eller behandlingar som inte tillåts i förordning (EG) nr 1493/1999.

- (30) Enligt artikel 46.3 i förordning (EG) nr 1493/1999 skall analysmetoder fastställas för att bestämma sammansättningen av de produkter som anges i artikel 1 i samma förordning, samt regler för kontroll av huruvida dessa produkter har utsatts för någon behandling som strider mot godkända oenologiska metoder.
- (31) Bilaga VI punkt J 1 till förordning (EG) nr 1493/1999 innehåller bestämmelser om en analytisk undersökning som omfattar åtminstone en bedömning av de egenskaper hos det aktuella kvalitetsvinet fso som anges i punkt J 3.
- (32) Det är nödvändigt att införa enhetliga analysmetoder för kontroll av de uppgifter som anges i dokumentationen för de aktuella produkterna, så att uppgifterna blir korrekta och jämförbara. Dessa metoder bör därför vara obligatoriska för alla handelstransaktioner och alla kontrollåtgärder. Med hänsyn till kontrollkraven och de begränsade möjligheterna i detta avseende inom handeln bör ännu ett visst antal rutinmetoder tillåtas för en begränsad period, vilket gör det möjligt att snabbt och med tillräcklig säkerhet fastställa de nödvändiga faktorerna.
- (33) I kommissionens förordning (EEG) nr 2676/90 fastställdes gemenskapens analysmetoder för vinsektorn<sup>(1)</sup>. Med hänsyn till giltigheten hos de metoder som anges där bör den förordningen behållas, med undantag för vanliga metoder som inte längre beskrivs.
- (34) Det skall enligt artikel 80 i förordning (EG) nr 1493/1999 vara möjligt att fastställa tillfälliga bestämmelser för att underlätta övergången till den ordning som föreskrivs genom den förordningen. Det är lämpligt att använda denna möjlighet i syfte att undvika förluster för de aktörer som har betydande lager av vissa av de produkter som avses i den förordningen.
- (35) De åtgärder som avses i denna förordning är förenliga med yttrandet från Förvaltningskommittén för vin.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

#### Artikel 1

##### Förordningens syfte

Utan att det påverkar den generella livsmedelslagstiftningen skall gemenskapens regelverk i fråga om oenologiska behandlingar och metoder utgöras dels av avdelning V kapitel I i förordning (EG) nr 1493/1999, dels av bilagorna till den förordningen samt denna kodex.

<sup>(1)</sup> EGT L 272, 3.10.1990, s. 1.

Denna kodex utgör tillämpningsföreskrifter för förordning (EG) nr 1493/1999, särskilt i fråga om produkter som är avsedda att användas i framställningen av vin (avdelning I) samt oenologiska behandlingar och metoder som är tillåtna i gemenskapen (avdelning II och III).

#### AVDELNING I

### BESTÄMMELSER OM VISSA DRUVOR OCH DRUV-MUSTER

#### Artikel 2

##### Användning av vissa druvsorter

1. Det är förbjudet att framställa vin från druvor av sorter som klassificerats endast som bordsdruvor.
2. Genom undantag från artikel 42.5 i förordning (EG) nr 1493/1999 får de druvsorter som anges i bilaga I till den här förordningen användas i gemenskapen för framställning av de produkter som avses i den bestämmelsen.

#### Artikel 3

##### Användning av vissa produkter som inte har den naturliga alkoholhalten i volymprocent för framställning av mousserande vin, mousserande vin tillsatt med koldioxid eller pärlande vin tillsatt med koldioxid

I bilaga II till den här förordningen anges de år då sådana produkter från vinodlingszonerna A och B, som på grund av ogynnsam väderlek inte har den minsta naturliga alkoholhalt i volymprocent som föreskrivs för dessa zoner, får användas, på de villkor som anges i artikel 44.3 i förordning (EG) nr 1493/1999, för framställning av mousserande vin, mousserande vin tillsatt med koldioxid eller pärlande vin tillsatt med koldioxid.

#### Artikel 4

##### Användning av druvmust från vissa druvsorter för framställning av mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ och mousserande kvalitetsviner fso av aromatisk typ, samt undantag från denna användning

1. I bilaga III A till den här förordningen upprättas en förteckning över de druvsorter av vilka sådan druvmust, eller delvis jäst druvmust, får framställas som är avsedd att användas för framställning av cuvéen till mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ och mousserande kvalitetsvin fso av aromatisk typ, i enlighet med bilaga V punkt I 3 a och bilaga VI punkt K 10 a till förordning (EG) nr 1493/1999.

2. I bilaga III B till den här förordningen anges de undantag som avses i bilaga V punkt I 3 a och i bilaga VI punkt K 10 a till förordning (EG) nr 1493/1999 beträffande druvsorter och produkter som får användas för framställning av cuvéeen.

## AVDELNING II

### OENOLOGISKA METODER OCH BEHANDLINGAR

#### KAPITEL I

#### GRÄNSER OCH VILLKOR FÖR ANVÄNDNING AV VISSA ÄMNER SOM ÄR TILLÅTNA FÖR OENOLOGISKA ÄNDAMÅL

##### Artikel 5

#### Gränser för användning av vissa ämnen

De ämnen som är tillåtna för oenologiska ändamål enligt bilaga IV till förordning (EG) nr 1493/1999 får endast användas inom de gränser som anges i bilaga IV till den här förordningen.

##### Artikel 6

#### Polyvinylpolypyrrolidon

Polyvinylpolypyrrolidon, vars användning regleras i bilaga IV punkt 1 p och punkt 3 y till förordning (EG) nr 1493/1999, får endast användas om det uppfyller kraven och renhetskriterierna i bilaga V till den här förordningen.

##### Artikel 7

#### Kalciumtartrat

Kalciumtartrat, vars användning regleras i bilaga IV punkt 3 v till förordning (EG) nr 1493/1999 för att främja utfällning av vinsten, får endast användas om bestämmelserna i bilaga VI till den här förordningen följs.

##### Artikel 8

#### Vinsyra

Det är tillåtet att använda vinsyra, vars användande för avsyning föreskrivs i bilaga IV punkt 1 m och i bilaga IV punkt 3 l i förordning (EG) nr 1493/1999 endast för produkter

— som härrör från druvsorterna Elbling och Riesling, och

— som kommer från druvor som skördats i vinodlingsområden i den norra delen av vinodlingszon A enligt följande:

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

##### Artikel 9

#### Kåda från Aleppotall

Kåda från Aleppotall, vars användning regleras i bilaga IV punkt 1 n till förordning (EG) nr 1493/1999, får endast användas för framställning av ett bordsvin av retsinatyp. Denna oenologiska metod får endast användas

- i Grekland,
- på druvmust från druvor vars sort, produktionsområde och vinframställningsområde fastställs i grekiska bestämmelser som var i kraft den 31 december 1980,
- genom tillsats av högst 1 000 gram kåda per hektoliter produkt som används före jäsningen eller, under förutsättning att den verkliga alkoholhalten i volymprocent inte är högre än en tredjedel av den totala alkoholhalten i volymprocent, även under jäsningen.

Om Grekland har för avsikt att ändra de bestämmelser som avses i andra strecksatsen skall kommissionen i förväg underrättas om detta. Om kommissionen inte framför några synpunkter inom två månader efter ett sådant meddelande får Grekland göra sådana ändringar.

##### Artikel 10

#### Betaglukanas

Betaglukanas, vars användning regleras i bilaga IV punkt 1 j och punkt 3 m till förordning (EEG) nr 1493/1999, får endast användas om bestämmelserna i bilaga VII till den här förordningen följs.



*Artikel 11***Mjölksyrabakterier**

Mjölksyrabakterier, vars användning regleras i bilaga IV punkt 1 q och punkt 3 z till förordning (EG) nr 1493/1999, får endast användas om bestämmelserna i bilaga VIII till den här förordningen följs.

*Artikel 12***Jonbytarhartser**

De jonbytarhartser som får användas i enlighet med bilaga IV punkt 2 h till förordning (EG) nr 1493/1999 är sampolymerer av styren eller divinylbensen som innehåller grupper av sulfonsyra eller ammonium. De måste överensstämja med bestämmelserna i rådets direktiv 89/109/EEG av den 21 december 1988 om tillnärmning av medlemsstaternas lagstiftning om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel<sup>(1)</sup>, och med såväl gemenskapens som nationella tillämpningsföreskrifter för det direktivet. Dessutom får de inte under den kontroll som görs med hjälp av den analysmetod som anges i bilaga IX till den här förordningen förlora mer än 1 mg/l organiska ämnen till någon av de uppräknade lösningarna. Hartserna skall regenereras med hjälp av ämnen som har godkänts för användning vid framställning av livsmedel.

Hartserna får endast användas om en oenolog eller tekniker kontrollerar processen och om den äger rum på en anläggning som godkänts av myndigheterna i den medlemsstat där hartserna används. Dessa myndigheter skall fastställa de godkända oenologernas och teknikernas uppgifter och ansvar.

*Artikel 13***Kaliumferrocyanid**

Kaliumferrocyanid, vars användning regleras i bilaga IV punkt 3 p till förordning (EG) nr 1493/1999, får endast användas om denna behandling sker under kontroll av en oenolog eller tekniker som är godkänd av myndigheterna i den medlemsstat där produkterna används, och vars ansvarsområde skall fastställas, om det är nödvändigt, av den berörda medlemsstaten.

Efter behandlingen skall vinet innehålla spår av järn.

Bestämmelser om kontroll av användningen av de produkter som avses i första stycket skall antas av medlemsstaterna.

<sup>(1)</sup> EGT L 40, 11.2.1989, s. 38.

*Artikel 14***Kalciumfytat**

Kalciumfytat, vars användning regleras i bilaga IV punkt 3 p till förordning (EG) nr 1493/1999, får endast användas om varje behandling sker under kontroll av en oenolog eller tekniker som är godkänd av myndigheterna i den medlemsstat där en av dessa behandlingar äger rum, och vars ansvarsområde skall fastställas, om det är nödvändigt, av den berörda medlemsstaten.

Efter behandlingen skall vinet innehålla spår av järn.

Bestämmelser om kontroll av användningen av de produkter som avses i första stycket skall antas av medlemsstaterna.

*Artikel 15***DL vinsyra**

DL vinsyra, vars användning regleras i bilaga IV punkt 3 s till förordning (EG) nr 1493/1999, får endast användas om behandlingen sker under kontroll av en oenolog eller tekniker som är godkänd av myndigheterna i den medlemsstat där behandlingen sker, och vars ansvarsområde skall fastställas, om det är nödvändigt, av den berörda medlemsstaten.

Bestämmelser om kontroll av användningen av den produkt som avses i första stycket skall antas av medlemsstaterna.

*Artikel 16***Elektrodialysbehandling**

Elektrodialysbehandling för att säkerställa vinets vinsyresterstabilisering, vars användning regleras i bilaga IV punkt 4 b till förordning (EG) nr 1493/1999, får endast användas om bestämmelserna i bilaga X till den här förordningen följs. Den är till och med den 31 juli 2001 förbehållen bordsvin.

*Artikel 17***Ureas**

Ureas för att minska ureahalten i vinerna, vars användning regleras i bilaga IV punkt 4 c till förordning (EG) nr 1493/1999, får endast användas om den överensstämmer med de bestämmelser och renhetskriterier som anges i bilaga XI till den här förordningen.

*Artikel 18***Tillsats av syre**

Tillsats av syre, vars användning regleras i bilaga IV punkt 4 a till förordning (EG) nr 1493/1999, får endast ske i form av rent syre tillsatt med kolsyra.

## KAPITEL II

**GRÄNSER OCH SÄRSKILDA VILLKOR***Artikel 19***Innehåll av svaveldioxid**

1. I bilaga XII till den här förordningen anges ändringar i förteckningarna över viner i bilaga V punkt A 2 till förordning (EG) nr 1493/1999.

2. Så länge det finns lager kvar får följande viner saluföras för direkt konsumtion:

- Andra viner än mousserande viner och likörviner, med ursprung i gemenskapen med undantag för Portugal, som producerats före den 1 september 1986, och
- andra viner än mousserande viner och likörviner, med ursprung i tredje land och i Portugal, som importerats till gemenskapen före den 1 september 1987.

Detta får ske på villkor att den totala svaveldioxidhalten vid den tidpunkt då vinet saluförs inte är högre än

- a) 175 mg/l för röda viner,
- b) 225 mg/l för vita viner och roséviner,
- c) 225 mg/l för röda viner och 275 mg/l för vita viner och roséviner; genom undantag från punkterna a) och b) skall detta vara tillåtet för viner med en restsockerhalt, uttryckt som invertsocker, på lägst 5 g/l.

Till dess att lagren har tömts får dessutom följande viner saluföras för direkt konsumtion i produktionslandet eller för export till tredje land:

- Viner med ursprung i Spanien, som har framställts före den 1 september 1986 och vars totala svaveldioxidhalt inte överstiger de nivåer som fastställts i spanska bestämmelser som gällde före den tidpunkten.
- Viner med ursprung i Portugal, som har framställts före den 1 januari 1991 och vars totala svaveldioxidhalt inte överstiger de nivåer som fastställts i portugisiska bestämmelser som gällde före den tidpunkten.

3. Till dess att lagren har tömts får mousserande viner med ursprung i tredje land och i Portugal, och som importerats till gemenskapen före den 1 september 1987, saluföras för direkt konsumtion. Detta får ske på villkor att den totala svaveldioxidhalten inte är högre än

- 250 mg/l för mousserande viner,
- 200 mg/l för mousserande kvalitetsviner.

Till dess att lagren har tömts får dessutom följande viner saluföras för direkt konsumtion i produktionslandet eller för export till tredje land:

- Viner med ursprung i Spanien, som har framställts före den 1 september 1986 och vars totala svaveldioxidhalt inte överstiger de nivåer som fastställts i spanska bestämmelser som gällde före den tidpunkten.
- Viner med ursprung i Portugal, som har framställts före den 1 januari 1991 och vars totala svaveldioxidhalt inte överstiger de nivåer som fastställts i portugisiska bestämmelser som gällde före den tidpunkten.

*Artikel 20***Halt av flyktiga syror**

De viner för vilka det föreskrivs undantag från den högsta tillåtna halten av flyktiga syror i enlighet med bilaga V punkt B 3 till förordning (EG) nr 1493/1999 anges i bilaga XIII till den här förordningen.

*Artikel 21***Användning av kalciumsulfat för vissa likörviner**

De undantag beträffande användningen av kalciumsulfat som avses i bilaga V punkt J 4 b till förordning (EG) nr 1493/1999 får endast medges för följande spanska viner:

- a) "Vino generoso", enligt definitionen i bilaga VI punkt L 8 till förordning (EG) nr 1493/1999;
- b) "Vino generoso de licor", enligt definitionen i bilaga VI punkt L 11 till förordning (EG) nr 1493/1999.

## AVDELNING II

## Artikel 24

## OENOLOGISKA METODER

## Berikning av cuvéen till mousserande viner

## KAPITEL I

## BERIKNING

## Artikel 22

## Tillstånd att använda sackaros

Sackaros får i enlighet med bilaga V punkt D 3 till förordning (EG) nr 1493/1999 användas i följande vinodlingsregioner:

- a) Vinodlingszon A,
- b) Vinodlingszon B,
- c) Vinodlingszon C, med undantag för vinarealerna i Italien, Grekland, Spanien, Portugal och de vinarealer i de franska departementen över vilka följande appellationsdomstolar har domsrätt:
  - Aix-en-Provence,
  - Nîmes,
  - Montpellier,
  - Toulouse,
  - Agen,
  - Pau,
  - Bordeaux,
  - Bastia.

De nationella myndigheterna får emellertid undantagsvis ge tillstånd för berikning genom chaptalisering i de franska departement som avses i föregående stycke. Frankrike skall utan dröjsmål underrätta kommissionen och övriga medlemsstater om sådana tillstånd.

## Artikel 23

## Berikning när väderleken har varit exceptionellt ogynnsam

I bilaga XIV till den här förordningen anges de år, samt i förekommande fall även berörda vinodlingszoner, geografiska områden samt sorter, då en höjning av den alkoholhalt i volymprocent som avses i bilaga V punkt C 3 till förordning (EG) nr 1493/1999, enligt förfarandet i artikel 75 i den förordningen, får ske på grund av exceptionellt ogynnsam väderlek, i enlighet med punkt 4 i samma bestämmelse.

I enlighet med bilaga V punkt H 4 och punkt I 5 samt bilaga VI punkt K 11 till förordning (EG) nr 1493/1999 får medlemsstaterna tillåta berikning av cuvéen på den plats där ett mousserande vin framställs. Detta får ske under följande förutsättningar:

- a) Att ingen av beståndsdelarna i cuvéen tidigare har varit föremål för berikning.
- b) Att dessa beståndsdelar endast härrör från druvor som har skördats i medlemsstaten.
- c) Att berikningsprocessen genomförs i ett enda arbetsmoment.
- d) Att följande gränser inte överskrids:
  - 3,5 % vol. för en cuvée med beståndsdelar från vinodlingszon A, om den naturliga alkoholhalten i volymprocent för varje beståndsdel är minst 5 % vol.
  - 2,5 % vol. för en cuvée med beståndsdelar från vinodlingszon B, förutsatt att den naturliga alkoholhalten i volymprocent för varje beståndsdel är minst 6 % vol.
  - 2 % vol. för en cuvée med beståndsdelar från vinodlingszonerna C I a, C I b, C II, C III, förutsatt att den naturliga alkoholhalten i volymprocent för varje beståndsdel är minst 7,5 % vol., 8 % vol., 8,5 % vol. respektive 9 % vol.

Ovannämnda gränser påverkar inte tillämpningen av artikel 44.3 i förordning (EEG) nr 1493/1999 på cuvéer som är avsedda för framställning av sådant mousserande vin som avses i bilaga I punkt 15 i den förordningen.

- e) Att den använda metoden består i tillsättning av sackaros, koncentrerad druvmust eller rektifierad koncentrerad druvmust.

## Artikel 25

## Administrativa regler för berikning

1. Anmälan enligt bilaga V punkt G 5 till förordning (EG) nr 1493/1999 avseende höjning av alkoholhalten skall lämnas av de fysiska eller juridiska personer som utför processen inom den tidsfrist och under de kontrollvillkor som fastställs av de behöriga myndigheterna i den medlemsstat där processen äger rum.



2. Den anmälan som avses i punkt 1 skall göras skriftligt och skall innehålla följande uppgifter:

- namn och adress på den person som gör anmälan,
- den plats där processen skall utföras,
- dag och klockslag då processen inleds,
- beteckning på den produkt som är föremål för processen,
- den metod som används i processen, samt närmare uppgifter om vilken typ av produkt som skall användas i denna.

3. Medlemsstaterna får emellertid tillåta att en enda anmälan i förväg lämnas in för flera processer eller för en viss bestämd period. En sådan anmälan får endast godtas under förutsättning att företaget i enlighet med punkt 6 för register över varje berikning och registrerar de uppgifter som krävs i punkt 2.

4. Medlemsstaterna skall fastställa de villkor enligt vilka en anmälningsskyldig, som på grund av force majeure är förhindrad att utföra processen vid den tidpunkt som uppges i anmälan, skall lämna in en ny anmälan till den behöriga myndigheten så att den nödvändiga kontrollen kan utföras.

Medlemsstaterna skall meddela kommission dessa bestämmelser skriftligt.

5. Den anmälan som avses i punkt 1 skall inte krävas i Luxemburg.

6. I enlighet med tillämpningsföreskrifterna för artikel 70 i förordning (EG) nr 1493/1999 skall uppgifter om processen för höjning av alkoholhalten skrivas in i registren över benämningar så snart själva processen har avslutats.

Om det i en anmälan i förväg för flera processer inte sägs vilken dag och vid vilken tidpunkt en process skall inledas skall detta skrivas in i registret innan en process inleds.

## KAPITEL II

### TILLSÄTTNING AV SYRA OCH AVSYRNING

#### Artikel 26

#### Administrativa regler för tillsättning av syra och avsyring

1. Den anmälan som avses i bilaga V punkt G 5 till förordning (EEG) nr 1493/1999 skall, vad gäller tillsättning av syra och avsyring, lämnas in av företagen senast två dagar efter det att den första processen under ett vinår har utförts. Den skall gälla för alla processer under vinåret.

2. Den anmälan som avses i punkt 1 skall göras skriftligt och skall innehålla följande uppgifter:

- namn och adress på den person som gör anmälan,
- processens art,
- den plats där processen har ägt rum.

3. Uppgifter om varje process med tillsättning av syra eller med avsyring skall skrivas in i registret i enlighet med tillämpningsföreskrifterna för artikel 70 i förordning (EG) nr 1493/1999.

## KAPITEL III

### GEMENSAMMA REGLER FÖR BERIKNING, TILLSÄTTNING AV SYRA OCH AVSYRNING

#### Artikel 27

#### Tillsättning av syra och berikning av en och samma produkt

I bilaga XV till den här förordningen anges de fall då tillsättning av syra och berikning av en och samma produkt i enlighet med bilaga I till förordning (EG) nr 1493/1999 får ske i enlighet med bilaga V punkt E 7 till förordning (EG) nr 1493/1999, vilket skall beslutas i enlighet med förfarandet i artikel 75 i förordning (EG) nr 1493/1999.

#### Artikel 28

#### Allmänna villkor för berikning, tillsättning av syra och avsyring av andra produkter än vin

De processer som avses i bilaga V punkt G 1 till förordning 1493/1999 skall utföras i ett enda arbetsmoment. Medlemsstaterna får emellertid tillåta att vissa processer utförs i flera arbetsmoment under förutsättning att detta tillvägagångssätt ger en bättre slutprodukt. I detta fall skall de gränser som anges i bilaga V till förordning 1493/1999 gälla för samtliga arbetsmoment.

#### Artikel 29

#### Undantag från de datum som fastställs för berikning, tillsättning av syra och avsyring

Genom undantag från de datum som fastställs i bilaga V G 7) till förordning (EG) nr 1493/1999 får processerna för berikning, tillsättning av syra och avsyring utföras före de datum som anges i bilaga XVI till den här förordningen.

## KAPITEL IV

## SÖTNING

## Artikel 30

**Tekniska regler för sötning**

Sötning av bordsviner och kvalitetsviner fso får endast ske i produktionsledet och grossistledet.

## Artikel 31

**Administrativa regler för sötning**

1. Fysiska eller juridiska personer som avser att genomföra sötning skall lämna in en anmälan om detta till den behöriga myndigheten i den medlemsstat där sötningen skall äga rum.

2. Dessa anmälningar skall vara skriftliga. De skall vara den behöriga myndigheten tillhanda minst 48 timmar före den dag då sötning skall äga rum.

Om sötning utförs av ett företag ofta eller kontinuerligt, kan medlemsstaterna dock tillåta att en anmälan som omfattar flera processer eller avser en angiven tidsperiod lämnas in till de behöriga myndigheterna. En sådan anmälan får endast godtas under förutsättning att företaget för register över varje sötning och registrerar de uppgifter som anges i punkt 3.

3. Anmälningar skall innehålla följande uppgifter:

a) För sötning enligt bilaga V punkt F 1 a , samt bilaga VI punkt G 2 till förordning (EG) nr 1493/1999:

i) mängden av samt den totala och den verkliga alkoholhalten i det bordsvin eller det kvalitetsvin fso som skall sötas,

ii) mängden av samt den totala och den verkliga alkoholhalten i den druvmust som skall tillsättas,

iii) den totala och den verkliga alkoholhalten i bordsvinet eller kvalitetsvinet fso efter sötning.

b) För sötning som genomförs enligt bilaga V punkt F 1 b, samt bilaga VI punkt G 2 till förordning (EEG) nr 1493/1999:

i) mängden av samt den totala och den verkliga alkoholhalten i det bordsvin eller det kvalitetsvin fso som skall sötas,

ii) mängden av och den totala och den verkliga alkoholhalten i den druvmust, respektive mängden och densiteten av den koncentrerade druvmust, som skall tillsättas,

iii) den totala och den verkliga alkoholhalten i bordsvinet eller kvalitetsvinet fso efter sötning.

4. De personer som avses i punkt 1 skall föra ett register över inkommande och avgående varor som visar vilka mängder druvmust eller koncentrerad druvmust som de innehar för sötningsändamål.

## Artikel 32

**Sötning av vissa importerade viner**

Den sötning av importerade viner som avses i bilaga V punkt F 3 till förordning (EG) nr 1493/1999 får ske på de villkor som föreskrivs i artiklarna 30 och 31 i den här förordningen.

## Artikel 33

**Särskilda regler för sötning av likörviner**

1. Sötning enligt villkoren i bilaga V punkt J 6 a andra strecksatsen till förordning (EG) nr 1493/1999 är tillåten för "vino generoso de licor" enligt definitionen i bilaga VI punkt L 11 till förordning (EG) nr 1493/1999.

2. Sötning enligt villkoren i bilaga V punkt J 6 a tredje strecksatsen till förordning (EG) nr 1493/1999 är tillåten för kvalitetslikörvinet fso "Madeira".

## KAPITEL V

**BLANDNING**

## Artikel 34

**Definition**

1. Med blandning ("coupage") enligt artikel 46.2 b i förordning (EG) nr 1493/1999 avses blandning av viner eller must med ursprung i

a) olika stater,

b) olika vinodlingszoner i gemenskapen i den mening som avses i bilaga III till förordning (EG) nr 1493/1999 eller i olika produktionsområden i tredje land,

- c) samma vinodlingszon i gemenskapen eller samma produktionsområde i tredje land, men
- av olika geografiskt ursprung, eller
  - av olika druvsorter, eller
  - från olika skördeår,

såvida uppgifterna i dessa strecksatser förekommer eller skall förekomma i beskrivningen av produkten i fråga, eller

- d) olika vin- eller musttyper.

2. Följande vin- och musttyper skall betraktas som olika typer:

- rött vin och vitt vin, samt must eller vin som lämpar sig för framställning av någon av dessa vintyper,
- bordsvin och kvalitetsvin fso, samt must eller vin som lämpar sig för framställning av någon av dessa vintyper.

I tillämpningen av denna punkt skall rosévin betraktas som rött vin.

3. Följande skall inte betraktas som blandning:

- a) tillsättning av koncentrerad druvmust eller renad koncentrerad druvmust i syfte att höja den naturliga alkoholhalten,
- b) sötning
- av ett bordsvin,
  - av ett kvalitetsvin fso, om den produkt som används för sötningen har sitt ursprung i samma specificerade område eller består av rektifierad koncentrerad druvmust
- c) framställning av ett kvalitetsvin fso enligt de traditionella metoder som avses i bilaga VI punkt D 2 till förordning (EG) nr 1493/1999.

#### Artikel 35

### Allmänna regler för blandning

1. Blandning av
- två eller flera bordsviner, eller
  - viner som var för sig eller tillsammans med bordsviner lämpar sig för att framställa bordsviner, eller
  - två eller flera kvalitetsviner fso,

får inte ske om en av beståndsdelarna inte överensstämmer med bestämmelserna i förordning (EG) nr 1493/1999 eller bestämmelserna i den här förordningen.

2. Blandning av å ena sidan färska druvor, druvmust, delvis jäst druvmust eller ungt icke färdigjäst vin, i de fall en av dessa produkter inte har de egenskaper som krävs för att framställa ett vin som lämpar sig för att ge ett bordsvin eller som är ett bordsvin, med å andra sidan produkter som kan ge viner av dessa typer, eller med bordsvin, kan inte anses ge ett vin som lämpar sig för framställning av ett bordsvin eller som är ett bordsvin.

3. Om blandning sker, och utan att det påverkar tillämpningen av bestämmelserna i föregående stycket, får endast sådana produkter som framställs genom blandning av bordsviner inbördes och blandning av bordsviner med viner som lämpar sig för att ge ett bordsvin anses vara bordsviner, under förutsättning att de viner som lämpar sig för att ge ett bordsvin har en total naturlig alkoholhalt i volymprocent på högst 17 % vol.

4. Utan att det påverkar tillämpningen av artikel 44.7 i förordning (EG) nr 1493/1999 och artikel 36 i den här förordningen får en blandning av ett vin som lämpar sig för att ge ett bordsvin med

- a) ett bordsvin endast anses ge ett bordsvin om blandningen sker i den vinodlingszon där det vin som lämpar sig för att ge ett bordsvin har producerats;
- b) ett annat vin som lämpar sig för att ge ett bordsvin endast anses ge ett bordsvin om
- det andra vinet som lämpar sig för att ge ett bordsvin har sitt ursprung i samma vinodlingszon och
  - om blandningen sker i samma vinodlingszon.

5. Blandning av druvmust eller ett bordsvin som har undergått sådan oenologisk behandling som avses i bilaga IV punkt 1 n till förordning (EG) nr 1493/1999 med druvmust eller ett vin som inte har undergått sådan behandling får inte utföras.

#### Artikel 36

### Särskilda regler för blandning av vita viner med röda viner i Spanien

1. I enlighet med artikel 42.6 i förordning (EG) nr 1493/1999 får blandning av ett vin som lämpar sig för framställning av vitt bordsvin eller av ett vitt bordsvin med ett vin som lämpar sig för framställning av rött bordsvin, eller med ett rött bordsvin, utföras i Spanien fram till och med den 31 juli 2005, under förutsättning att den erhållna produkten har ett rött bordsvins egenskaper.

2. Spanska röda bordsviner och rosébordsviner får endast ingå i handeln med andra medlemsstater, eller exporteras till tredje land, om de inte har blandats på det sätt som föreskrivs i punkt 1.

3. I tillämpningen av punkt 2 skall den av Spanien utsedda behöriga myndigheten garantera ursprunget hos spanska röda bordsviner och rosébordsviner genom att sätta en stämpel, som föregås av angivelsen "vin som inte härrör från blandning av rött och vitt vin", i det fält som reserverats för officiella kommentarer i det dokument som föreskrivs i artikel 70 i förordning (EEG) nr 1493/1999.

## KAPITEL VI

## TILLSATS AV ANDRA PRODUKTER

## Artikel 37

**Tillsats av destillat i likörviner och i vissa kvalitetslikörviner fso**

I bilaga XVII till den här förordningen anges egenskaperna för de destillat av vin eller av torkade druvor som i enlighet med bilaga V punkt J 2 a i andra strecksatsen till förordning (EG) nr 1493/1999 får tillsättas i likörviner och vissa kvalitetsviner fso.

## Artikel 38

**(Kompletterad med den gamla artikel 3)**

1. I bilaga XVIII A till den här förordningen upprättas en förteckning över de kvalitetslikörviner fso som enligt bilaga V punkt J 1 till förordning (EG) nr 1493/1999 får framställas genom användning av druvmust eller en blandning av denna produkt och vin.

2. I bilaga XVIII B till den här förordningen upprättas en förteckning över de kvalitetslikörviner fso i vilka de produkter som avses i bilaga V punkt J 2 b till förordning (EG) nr 1493/1999 får tillsättas.

## Artikel 39

**Tillsats av alkohol i pärlande vin**

I tillämpningen av artikel 42.3 i förordning (EG) nr 1493/1999 får tillsatsen av alkohol i pärlande vin leda till en höjning av den totala alkoholhalten med högst 0,5 volymprocent. Alkoholen får endast tillsättas i form av expeditionslikör och under förutsättning att detta är en metod som är tillåten enligt gällande bestämmelser i den producerande medlemsstaten samt att kommissionen och övriga medlemsstater har informerats om dessa bestämmelser.

## KAPITEL VII

## VISSA VILLKOR FÖR MOGNADSLAGRING

## Artikel 40

**Mognadslagring av vissa likörviner**

Mognadslagring på de villkor som föreskrivs i bilaga V punkt J 6 c till förordning (EG) nr 1493/1999 får ske för kvalitetslikörvinet fso "Madeira".

## AVDELNING III

**ANVÄNDNING FÖR FÖRSÖKSÄNDAMÅL AV NYA OENOLOGISKA METODER**

## Artikel 41

**Allmänna bestämmelser**

1. För sådana försöksändamål som avses i artikel 46.2 f i förordning (EG) nr 1493/1999 får medlemsstaterna för en period på högst tre år tillåta vissa oenologiska metoder och behandlingar som inte är tillåtna enligt förordning (EG) nr 1493/1999 eller enligt den här förordningen, under förutsättning

- att metoderna eller behandlingarna uppfyller kraven i artikel 42.2 i förordning (EG) nr 1493/1999,
- att de kvantiteter som omfattas av dessa metoder eller behandlingar inte överskrider 50 000 hektoliter per år och per försök,
- att de produkter som framställs inte sänds utanför den medlemsstats gränser i vilken försöket har utförts,
- att den berörda medlemsstaten, när ett försök inleds, underrättar kommissionen och övriga medlemsstater om villkoren för varje tillstånd,

Med försök avses en eller flera processer som företas inom ramen för ett väl definierat forskningsprojekt och som karaktäriseras av att det finns ett enda försöksprotokoll.

2. Innan den period som avses i punkt 1 har löpt ut skall kommissionen från den berörda medlemsstaten få ett meddelande om det tillåtna försöket. Kommissionen skall informera övriga medlemsstater om resultatet av försöket. I förekommande fall, och beroende på detta resultat, får den berörda medlemsstaten lämna in en ansökan till kommissionen om att ett försök skall få fortsätta under ytterligare en period på högst tre år, eventuellt med större kvantiteter än under det första försöket. Som stöd för sin ansökan skall medlemsstaten lämna in en lämplig dokumentation.

3. I enlighet med förfarandet i artikel 75 i förordning (EG) nr 1493/1999 skall kommissionen fatta beslut om den ansökan som avses i punkt 2; samtidigt får beslut fattas om att försök på samma villkor får fortsätta i andra medlemsstater.

4. Efter att ha samlat in all information om försöket i fråga kan kommissionen, vid utgången av den period som avses i punkt 1 eller punkt 2, lägga fram ett förslag för rådet om ett permanent tillstånd för den oenologiska metod eller behandling som försöket avsett.

#### AVDELNING IV

### SLUTBESTÄMMELSER

#### Artikel 42

#### **Vin som producerats före den 1 augusti 2000**

Vin som producerats före den 1 augusti 2000 får saluföras för direkt konsumtion efter detta datum, förutsatt att det uppfyller de gemenskapsbestämmelser eller nationella bestämmelser som gällde före det datumet.

#### Artikel 43

#### **Villkor för destillation, förflyttning och användning av sådana produkter som inte uppfyller kraven i förordning (EG) nr 1493/1999 eller i den här förordningen**

1. Produkter som i enlighet med artikel 45.1 i förordning (EG) nr 1493/1999 inte får saluföras eller levereras för direkt konsumtion skall förstöras. Medlemsstaterna får dock tillåta att vissa produkter för vilka de fastställer egenskaperna får användas på ett destilleri, i en ättiksfabrik eller komma till industriell användning.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 24 juli 2000.

2. Dessa produkter får inte utan legitima skäl innehas av en producent eller handlare, och de får endast förflyttas om mottagaren är ett destilleri, en ättiksfabrik, ett företag som skall använda det i industriellt syfte eller till industriprodukter, eller ett företag som skall destruera dem.

3. Medlemsstaterna får tillåta att denatureringsmedel eller igenkänningsämnen tillsätts till sådant vin som avses i föregående stycke så att detta lättare kan identifieras. Om goda skäl föreligger får medlemsstaterna också förbjuda de användningar som avses i första stycket och se till att produkterna destrueras.

#### Artikel 44

### Upphävande

1. Förordningarna (EEG) nr 1618/70, 1972/78, 2394/84, 305/86, 1888/86, 2094/86, 2202/89, 2240/89, 3220/90, 586/93, 3111/93, samt (EG) nr 1128/96 skall upphöra att gälla.

2. Förordning (EEG) nr 2676/90 skall tillämpas för produkter som omfattas av förordning (EG) nr 1493/1999. Bestämmelserna i kapitel 1.5, kapitel 3.5, kapitel 5.3.2, kapitel 12.3, kapitel 16.3, kapitel 18.3, kapitel 23.3, kapitel 25.2.3, kapitel 26.3, kapitel 27.3, kapitel 30.3, kapitel 37.3 och kapitel 40.1.4 i bilagan till förordning (EEG) nr 2676/90 upphävs från och med den 1 augusti 2001.

#### Artikel 45

Denna förordning träder i kraft den sjunde dagen efter det att den har offentliggjorts i Europeiska gemenskapernas officiella tidning.

Den skall tillämpas från och med den 1 augusti 2000.

*På kommissionens vägnar*

Franz FISCHLER

*Ledamot av kommissionen*



---

*BILAGA I*

**Förteckning över druvsorter som genom undantag från artikel 42.5 i förordning (EG) nr 1493/1999 får användas för framställning av de produkter som avses i den bestämmelsen**

*(artikel 2 i den här förordningen)*

(p.m.)

---

*BILAGA II*

**De är då sådana produkter med ursprung i vinodlingszonerna A och B som inte har den lägsta naturliga alkoholhalt i volymprocent som föreskrivs i förordning (EG) nr 1493/1999 får användas för framställning av mousserande viner, mousserande viner tillsatta med kolsyra eller pärlande viner tillsatta med kolsyra**

*(artikel 3 i den här förordningen)*

(p.m.)

---

## BILAGA III

**A. Förteckning över druvsorter vars druvor får användas för framställning av cuvéen för mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ och mousserande kvalitetsviner fso av aromatisk typ**

(artikel 4 i den här förordningen)

Aleatico N

Assyrtiko (Assyrtiko)

Bourboulenc B

Brachetto N

Clairette B

Colombard B

Freisa N

Gamay N

Gewuerztraminer Rs

Girò N

Γλυκερύθρα (Glykerythra)

Huxelrebe

Macabeu B

Samtliga malvoisie

Mauzac, vit och rosé

Monica N

Μοσχοεσολαρο (Moschofilero)

Mueller-Thurgau B

Samtliga muscat

Parellada B

Perle B

Picpoul B

Poulsard

Prosecco

Ροαεσσης (Roditis)

Scheurebe

Torbato

**B. Undantag som avses i bilaga V punkt I 3 a och i bilaga VI punkt K 10 a till förordning (EG) nr 1493/1999 i fråga om framställning av cuvéen till mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ och mousserande kvalitetsviner fso av aromatisk typ**

Genom undantag från punkt K 10 a i bilaga VI får ett mousserande kvalitetsvin fso av aromatisk typ framställas genom att viner som framställts av druvor av sorten "Prosecco" som skördats i särskilda specificerade områden med ursprungsbeteckningen Conegliano-Valdobbiadene och Montello e Colli Asolani används för framställning av cuvéen.

---

## BILAGA IV

## Gränsvärden för användningen av vissa ämnen

(artikel 5 i den här förordningen)

Nedan anges gränser och villkor för användning av de ämnen som avses i bilaga IV till förordning (EG) nr 1493/1999:

Ämnen	Användning för färska druvor, druvmust, delvis jäst druvmust, delvis jäst druvmust framställd av lätt torkade druvor, koncentrerad druvmust, ungt icke färdigjäst vin	Användning för delvis jäst druvmust för direkt konsumtion, vin som lämpar sig för framställning av bordsvin, bordsvin, mousserande vin, mousserande vin tillsatt med koldioxid, pärlande vin, pärlande vin tillsatt med koldioxid, likörvin och kvalitetsvin fso
Preparat av jästcellvägg	40 g/hl	40 g/hl
Koldioxid <sup>(1)</sup>		Högsta halt i behandlat vin: 2 g/l
L-askorbinsyra <sup>(1)</sup>		150 mg/l
Citronsyra <sup>(1)</sup>		Slutlig halt i behandlat vin: 1 g/l
Metavinsyra		100 mg/l
Kopparsulfat		1 g/hl, på villkor att den behandlade produkten inte har en högre halt av koppar än 1 mg/l
Kol för oenologiskt bruk	100 g torr produkt per hl	100 g torr produkt per hl
Näringsalter: diammoniumfosfat eller ammoniumsulfat	0,3 g/l (uttryckt i salt) <sup>(2)</sup>	0,3 g/l (uttryckt i salt) för framställning av mousserande vin
Ammoniumsulfid eller ammoniumbisulfid	0,2 g/l (uttryckt i salt) <sup>(2)</sup>	
Tillväxtbefrämjande medel: tiamin i form av tiaminhydroklorid	0,6 mg/l (uttryckt i tiamin)	0,6 mg/l (uttryckt i tiamin), för framställning av mousserande vin
Polyvinylpyrrolidon	80 g/hl	80 g/hl
Kalciumtartrat		200 g/hl
Kalciumfytat		8 g/hl

<sup>(1)</sup> Renhetskriterierna för denna produkt skall vara de kriterier som anges i kommissionens direktiv 96/77/EG av den 2 december 1996 om särskilda renhetskriterier för andra livsmedelstillsatser än färgämnen och sötningsmedel (EGT L 339, 30.12.1996, s. 1.), ändrat genom direktiv 98/86/EG (EGT L 334, 9.12.1998, s. 1).

<sup>(2)</sup> Dessa produkter får också användas tillsammans, upp till det totala gränsvärdet 0,3 g/l, utan att det påverkar tillämpningen av det ovan nämnda gränsvärdet 0,2 g/l.

## BILAGA V

**Bestämmelser och renhetskriterier för polyvinylpolypyrrolidon**

(artikel 6 i den här förordningen)

Polyvinylpolypyrrolidon (PVPP), vars användning regleras i bilaga IV punkt 1 p och punkt 3 y till förordning (EG) nr 1493/1999, är en polymer med statisk nätstruktur: [poly 1(2-oxo-1-pyrrolidinylen)].

Den framställs genom polymerisation av N-vinyl-2-pyrrolidon i närvaro av en katalysator, antingen natriumhydroxid eller N,N-divinylimidazolidin.

**EGENSKAPER**

Lätt pulver, vitt eller gräddvitt.

Olösligt i vatten och organiska lösningsmedel.

Olösligt i alkalier och starka mineralsyror.

**PROV**

## 1. FÖRLUST VID TORKNING

Mindre än 5 % under följande betingelser:

2 g PVPP läggs i en kvartsdegel 70 mm i diameter. Torkas i torkskåp vid 100–105 °C i 6 timmar. Avkyls i en exsickator och vägs.

Obs!

Alla gränsvärden nedan avser torrsubstans.

## 2. ASKA

Askans vikt mindre än 0,5 % under följande betingelser:

Återstoden från prov 1 inaskas fullständigt vid en maximitemperatur av 500–550 °C och vägs därefter.

## 3. ARSENIK

Mindre än 2 ppm under följande betingelser:

**Förbehandling av provet:**

0,5 g PVPP läggs i en rundkolv av borosilikatglas placerad på en skiva med hål i mitten så att halsen hålls snett. Tillsätt 5 ml ren svavelsyra p. a. och 10 ml ren salpetersyra p. a. och värm upp långsamt. Tillsätt en liten mängd salpetersyra när blandningen börjar bli brun och fortsätt sedan med uppvärmningen. Fortsätt på samma sätt tills vätskan har blivit färglös och kolven fylls av vit ånga från svavelsyran. Låt svalna, tillsätt 10 ml vatten och värm upp på nytt för att avlägsna nitrösa gaser tills vit ånga bildas. Upprepa förfarandet ytterligare två gånger. Efter tredje gången kokas vätskan någon sekund, kyls av och späds med vatten till 40 ml.



**Reagenser p. a.**1. *Koncentrerad arseniklösning (100 mg As/l)*

Väg noggrant 0,132 g arseniktrioxid som dessförinnan torkats vid 100°C och överför till en 500 ml E-kolv. Tillsätt 3 ml natriumhydroxid och 20 ml vatten. Skaka tills allt lösts upp. Neutralisera arseniklösningen med 15 ml utspädd svavelsyra 10 % (w/w) och tillsätt mättat bromvatten p. a. tills den gula färgen från fritt brom blir stabil (teoretiskt: 7 ml). Koka upp för att avlägsna överflödigt brom, överför till en 1000 ml mätkolv och fyll till märket med destillerat vatten.

2. *Utspädd arseniklösning (1 mg As/l)*

Blandning:

Koncentrerad arseniklösning (100 mg/l) 10 ml

Destillerat vatten 1 000 ml

1 ml av lösningen innehåller 0,001 mg arsenik.

3. *Blyacetatbomull*

Lägg absorberande bomull i 5 % blyacetatlösning (w/v) tillsatt med 1 % ättiksyra. Låt bomullen rinna av och torka i fria luften. Förvara i väl tillsluten flaska.

4. *Absorberande bomull, torkad vid 100 °C*

Förvara i väl tillsluten flaska.

5. *Papper med kvicksilver(I)-bromid*

Håll en alkoholhaltig lösning av kvicksilver(I)-bromid 5 % i en rektangulär skål. Sänk ner vitt filterpapper, 80 g/m<sup>2</sup>, klippt i bitar om 15 × 22 cm och dubbelvikt, i lösningen. Låt papperet rinna av och torka på mörk plats upphängt på en icke-metallisk lina. Klipp 1 cm från vikningen och 1 cm från nederkanterna. Klipp papperet i 15 × 15 mm fyrkanter och förvara i en väl tillsluten flaska invirad i svart papper.

6. *Tennkloridlösning*

Behandla 20 g kallt tenngranulat p. a. med 100 ml ren saltsyra,  $d = 1,19$ . Förvara i närvaro av metalliskt tenn i en lufttät flaska med ventilpropp.

7. *Kaliumjodidlösning*

Kaliumjod 10 g

Vatten ad 100 ml

8. *Salpetersyra p. a. för bestämning av arsenik*

Syra med en densitet av 1,38 vid 20 °C, innehållande 61,5–65,5 % salpetersyra HNO<sub>3</sub>. Den fasta återstoden får inte överstiga 0,0001 %. Den får inte innehålla bly som kan spåras med ditison och inte heller mer än 1 ppm kloratjoner, 2 ppm sulfatjoner, 2 ppm ortofosfatjoner eller 100 ppm arsenik.

## 9. Svavelsyra p. a. för bestämning av arsenik

Syra med en densitet av 1,831 till 1,835 vid 20 °C, innehållande minst 95 % svavelsyra H<sub>2</sub>S O<sub>4</sub>. Den fasta återstoden får inte överstiga 0,0005 %. Den får inte innehålla mer än 2 ppm tungmetaller, 1 ppm järn, 1 ppm kloratjoner, 1 ppm nitratjoner, 5 ppm ammoniumjoner eller 20 ppb arsenik.

10. Utspädd svavelsyra 20 % (v/v) (36 g H<sub>2</sub>S O<sub>4</sub> per 100 ml)

Blandning:

Ren svavelsyra p.a.	200 ml
Destillerat vatten	1 000 ml

## 11. Platinerad zink Ren zink, arsenikfri, som granulat eller i stänger.

Zinken platineras genom att placeras i en bägare och täckas med 1/20 000 platinakloridlösning. Efter två timmar tvättas zinken i destillerat vatten och den platinerade zinken får rinna av på flera lager läskpapper. Torka och förvara i en torr flaska.

Kontrollera att 5 g sådan zink, som placerats i den nedan beskrivna apparaturen tillsammans med 4,5 ml ren svavelsyra, utspädd med vatten till 40 ml, tillsatt med 2 droppar tennklorid och 5 ml kaliumjodidlösning 10 %, inte efterlämnar någon fläck efter minst två timmar på kvicksilver(I)-bromidpapper. Kontrollera också att 1 g arsenik som används på det sätt som anges nedan efterlämnar en tydlig fläck.

**Beskrivning av apparaturen:**

Använd en 90–100 ml kolv tillsluten med en glaspropp försedd med ett 90 mm långt glasrör med en innerdiameter av 6 mm. Rörets nedre del är avsmalnande och har ett hål i sidan för att förhindra stötkokning. Den övre kanten har en planslipad yta som är vinkelrät mot rörets längdriktning. Ytterligare ett glasrör med samma innerdiameter och 30 mm långt, som i likhet med det första har en övre kant som är planslipad, kan anslutas till det första glasröret och fästas med två spiralfjädrar eller gummiringar (se bilden).

**Metod:**

Placera en tuss torr absorberande bomull i utloppsröret vid A och därefter en tuss blyacetatbomull.

Placera en bit kvicksilver(I)-bromidpapper mellan utloppsrörets två delar vid B och sätt ihop rören.

Håll 40 ml svavelsyra, 2 droppar tennkloridlösning och 5 ml kaliumjodidlösning i kolven. Låt stå i 15 minuter. Tillsätt 5 g platinerad zink och tillslut omedelbart kolven med röret som dessförinnan satts ihop.

Låt reaktionen fortsätta tills den är avslutad (åtminstone 2 timmar). Tag i sär apparaturen, lägg ner kvicksilver(I)-bromidpapperet i 10 ml kaliumjodidlösning i en halvtimme och skaka emellanåt. Skölj noggrant och låt torka.

Den gula eller bruna fläcken skall vara osynlig eller blekare än den fläck som erhålls vid ett parallelltest som utförs med 1 ml arseniklösning, 1 g/ml, tillsatt med 4,5 ml ren svavelsyra och utspädd med vatten till 40 ml och därefter tillsatt med 2 droppar tennklorid och 5 ml kaliumjodidlösning 10 %.

## 4. TUNGMETALLER

Uttryckta som bly, mindre än 20 ppm under följande betingelser:

Lös upp askan efter vägning i 1 ml ren saltsyra och 10 ml destillerat vatten. Värm upp den för att påskynda upplösningen. Späd med destillerat vatten till 20 ml. 1 ml av lösningen innehåller mineralämnena från 0,10 g PVPP.

Häll 10 ml av asklösningen i ett 160 × 16 mm provrör tillsammans med 2 ml ren natriumfluoridlösning 4 %, 0,5 ml ammoniumhydroxid, 3 ml vatten, 0,5 ml ren ättiksyra och 2 ml mättat svavelvätevätska.

Fällning får inte ske. Om brun färg uppstår skall den vara svagare än den färg som uppstår i en referenslösning som bereds på följande sätt:

I ett 160 × 16 mm provrör hålls 2 ml lösning som innehåller 0,01 g bly (Pb) i 1 l (10 mg Pb/l), 15 ml vatten, 0,5 ml natriumfluorid 4 % (w/v), 0,5 ml ren ättiksyra och 2 ml mättat svavelvätevätska. Provröret innehåller 20 g bly.

Obs!

I den här koncentrationen fälls bly sulfid endast ut i ättikssur miljö. En fällning kan framkallas med tillsats av endast 0,05 ml saltsyra per 15 ml, men i praktiken är det svårt att framställa en exakt koncentration.

Om 0,5 ml ättiksyra i stället ersätts med 0,5 ml saltsyra sker endast fällning av koppar, kvicksilver osv.

Eventuellt närvarande järn, normalt som järn (III)-föreningar, oxiderar vätesulfid och framkallar en svavelfällning som döljer den kolloidala bly sulfidfällningen. Komplexbundet med 0,5 ml natriumfluorid oxiderar järn vätesulfid i långsammare takt.

Denna mängd räcker för att komplexbinda 1 mg järn (III). Öka mängden natriumfluorid om det finns mer järn närvarande.

Produkter som innehåller kalcium skall filtreras efter tillsats av fluorid.

## 5. TOTALT KVÄVE

Mellan 11 och 12,8 % under följande betingelser:

**Apparatur:**

A. Apparaturen består av

- 1) En 1 l kolv A i borsilikatglas för uppvärmning, försedd med en trätt med kran för påfyllning. Den kan värmas med gas eller el.
- 2) Ett förlängningsstycke C för uppsamling av den vätska som lämnar absorptionskolven B.
- 3) En 500 ml absorptionskolv B med snedställd hals. Inledningsröret skall nå ner till kolvens nedre del. Avledningsröret är försett med en stänkfångare och utgör den övre delen av absorptionskolven. En trätt försedd med kran leder in den vätska som skall behandlas samt den alkaliska lösningen.
- 4) En 30 till 40 cm lodrät kylare som avslutas med en kula med spetsig fattning.
- 5) Ett 250 ml förlag för uppsamling av destillatet.

B. En 300 ml oval destillationskolv med lång hals för mineraliseringen.

#### Nödvändiga substanser:

Ren svavelsyra

Mineraliseringskatalysator

Natriumhydroxid 30 % (w/w)

Ren borsyralösning 40 % (w/v)

0,1 N saltsyralösning

En blandad indikator bestående av bromkresolgrönt och metylrött.

Kolven som används för uppvärmning skall fyllas med vatten som gjorts svagt surt med 0,1 % svavelsyra. Före varje analys skall vätskan kokas med avluftningsventilen P öppen för att avlägsna CO<sub>2</sub>.

#### Metod

Väg noggrant upp ca 0,20 g PVPP och överför till destillationskolven. Tillsätt 2 g katalysator och 15 ml ren svavelsyra.

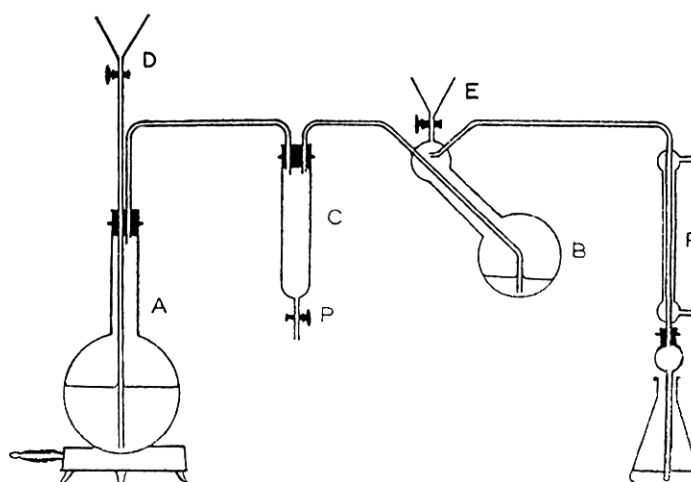
Värm över öppen låga och håll kolvens hals lutande tills lösningen är färglös och kolvens sidor är fria från inaskade ämnen.

Späd med 50 ml vatten efter nedkylning och fortsätt sedan nedkylningen. För över vätskan till absorptionskolven B med hjälp av hjulret E. Tillsätt därefter 40–50 ml natriumhydroxid 30 % för att framkalla en basisk reaktion och vattenångdestillera den ammoniak som bildas genom att samla upp destillatet i 5 ml borsyralösning som dessförinnan hållts i förslaget tillsammans med 10 ml vatten, med rörets kulformiga avslutning nedsänkt i vätskan. Tillsätt 1 eller 2 droppar blandad indikator och samla upp 70–100 ml destillat.

Titrera destillatet med 0,1 N saltsyralösning tills indikatorn slår om till rosa-violett.

1 ml 0,1 N saltsyralösning motsvarar 1,4 mg kväve.

#### Apparatur för vattenångdestillation av ammoniak (enligt Parnas och Wagner)



**Kranarna P och E kan ersättas med en plastförbindelse med Mohrklämma.**

#### 6. LÖSLIGHET I VATTENHALTIG MILJÖ

Mindre än 0,5 % under följande betingelser:

Placera 10 g PVPP i en 200 ml kolv som innehåller 100 ml destillerat vatten. Skaka om och låt stå i 24 timmar. Filtrera på ett ytfiler med en porvidd av 2,5 och därefter på ett ytfiler med en porvidd på 0,8. Den rest som återstår när filtratet indunstas till torrhet över vattenbad skall väga mindre än 50 mg.

## 7. LÖSLIGHET I SUR ALKOHOLHALTIG MILJÖ

Mindre än 1 % under följande betingelser:

Placera 1 g PVPP i en kolv som innehåller 500 ml av följande blandning:

Ättiksyra	3 g
Etanol	10 ml
Vatten	100 ml

Låt stå i 24 timmar. Filtrera på ett ytfiler med en porvidd på 2,5 och därefter på ett ytfiler med en porvidd på 0,8. Koncentrera filtratet över vattenbad. Avsluta indunstningen över vattenbad i en tarerad kvartsdegel, 70 mm i diameter. Den torra rest som återstår efter indunstningen skall väga mindre än 10 mg, med hänsyn tagen till eventuell rest från indunstningen av ättiksyraetanolblandningen på 500 ml.

## 8. EFFEKTIVITETEN HOS PVPP I FÖRHÅLLANDE TILL ADSORPTION AV FENOLFÖRENINGAR

Den aktivitetsnivå som konstateras under följande betingelser skall vara minst 30 %.

A. **Reagenser**

- 0,1 N natriumhydroxidlösning.
- 0,1 N salicylsyralösning.

(13,81 g salicylsyra löses i 500 ml metanol och späds till 1 l vatten.)

B. **Metod**

- Väg 2–3 g PVPP i en 250 ml E-kolv och notera vikten, W, med en noggrannhet av 0,001 g.
- Beräkna provets torrsubstans och notera innehållet i procent, P, med en noggrannhet av 1 decimal.
- Tillsätt 0,1 N salicylsyralösning enligt följande formel:  
$$43 \times W \times P = \text{ml som skall tillsättas.}$$
- Tillslut kolven och skaka om under fem minuter.
- Häll blandningen vid 25° C i en büchnertratt med filter, ansluten till en 250 ml kolv. Vänta tills den tömts och det finns tillräckligt med filtrat för att ta ut ett 50 ml prov (filtratet måste vara klart).
- Pipettera 50 ml av filtratet i en 250 ml E-kolv.
- Bestäm neutralisationspunkten med fenoltalein och 0,1 N natriumhydroxidlösning och notera volymen  $V_s$ .
- Titra på samma sätt 50 ml salicylsyra som referenslösning och notera volymen  $V_b$ .

C. **Beräkning**

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

Obs!

Alla gränsvärden i punkterna 2–8 avser torrsubstans.



## 9. FRI N-VINYLPYRROLIDON — HÖGST 0,1 %

**Metod**

Slamma upp 4,0 g av provet i 30 ml vatten, rör om under 15 minuter, överför till en 250 ml E-kolv genom att hålla provet genom ett glasfilter med en porvidd av 9–15  $\mu$ m (= typ G4). Tvätta återstoden med 100 ml vatten, tillsätt 500 mg natriumacetat till filtraten och titrera med 0,1 N jod tills jodfärgen står kvar. Tillsätt ytterligare 3,0 ml 0,1 N jod, låt stå i 10 minuter och titrera överflödigt jod med 0,1 N natriumtiosulfat, tillsatt med 3 ml löslig stärkelse innan blandningen börjar skifta färg. Utför ett blankprov. Det åtgår endast 0,72 ml jod, vilket motsvarar högst 0,1 % vinylpyrrolidon.

## 10. FRI N,N-DIVINYLMIDAZOL — HÖGST 2 MG/KG

**Princip**

Bestämning med hjälp av gaskromatografi på kapillärkolonn av fri N,N-divinylimidazolidin extraherat från olöslig PVPP med ett lösningsmedel (acetone).

**Internstandard**

Lös upp 100 mg heptansyranitril (önantsyranitril), vägt med en noggrannhet av 0,1 mg, i 500 ml acetone.

**Beredning av provet**

Väg ca 2–2,5 g polymer med en noggrannhet av 0,2 mg i en 50 ml E-kolv. Tillsätt 5 ml internstandard med pipett och därefter ca 20 ml acetone. Skaka blandningen under fyra timmar eller låt den stabilisera sig i minst 15 timmar. Analysera lösningen ovanpå fällningen med hjälp av gaskromatografi.

**Kalibreringslösning**

Väg ca 25 mg N,N-divinylimidazolidin med en noggrannhet av 0,2 mg i en kolv och fyll med acetone till 100 ml. Överför 2 ml av lösningen med pipett till en annan 50 ml kalibreringskolv och fyll med acetone till 50 ml. Överför 2 ml av denna lösning till en annan kolv, tillsätt 5 ml internstandard (se ovan) och fyll med acetone till 25 ml.

**Betingelser för gaskromatografi**

— Kolonn:	"DB-Wax" (smält kvarts) kapillär (tvärbundet Carbowax — 20 M), längd 30 m, innerdiameter 0,25 mm, skiktjocklek 0,5 $\mu$ m.
— Programmerad temperaturskala:	140 °C till 240 °C, 4 °C per minut.
— Injektor:	Splitinjektor, 220 °C. Splitutflöde 30 ml/mn
— Detektor:	Termoelektronisk detektor (optimerad enligt tillverkarens instruktioner), 250 °C
— Bärargas:	Helium, 1 bar (övertryck).
— Insprutad mängd:	1 $\mu$ l av lösningen ovanför provlösningens fällning eller av kalibreringslösningen.

**Metod:**

Tillförlitlig bestämning av kalibreringsfaktorn för specifika analysförhållanden med hjälp av upprepade insprutningar av kalibreringslösning. Analysera provet. Innehållet av N,N'-divinylimidazolidin i olöslig PVPP får inte överstiga 0,1 %.

**Beräkning av kalibreringsfaktorn:**

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

$W_D$  = använd mängd N,N'-divinylimidazolidin (mg)

$W_{St}$  = mängd internstandard (mg)

$A_{St}$  = topparea för internstandarden

$A_D$  = topparea för N,N'-divinylimidazolidin.

**Beräkning av innehållet av N,N'-divinylimidazolidin**

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

$C_D$  = koncentration av N,N'-divinylimidazolidin (mg/kg)

$f$  = kalibreringsfaktor

$A_D$  = topparea för N,N'-divinylimidazolidin

$W_{St}$  = mängd internstandard som tillsatts provet (mg)

$A_{St}$  = topparea för internstandarden

$W_S$  = använd provmängd (g).

---

## BILAGA VI

**Bestämmelser för kalciumtartrat**

*(artikel 7 i den här förordningen)*

## ANVÄNDNINGSSOMRÅDE

Kalciumtartrat får tillsättas i vin som adjuvant för att främja utfällning av vinsten och bidra till stabilisering av vinsten i vinet genom att den slutliga koncentrationen av kaliumvätertrater och kalciumtartrat sänks.

## BESTÄMMELSER

- Den högsta tillåtna dosen anges i bilaga IV till den här förordningen.
  - När kalciumtartrat tillsätts skall vinet skakas om och kylas av. Därefter skall de kristaller som bildats separeras genom fysikaliska metoder.
-

## BILAGA VII

**Bestämmelser för betaglukanas***(artikel 10 i den här förordningen)*

1. Internationell klassificering för betaglukanaser: E.C. 3-2-1-58.
2. Betaglukanhydrolas (nedbrytning av glukos från *Botrytis cinerea*).
3. Ursprung: *Trichoderma harzianum*.
4. Tillämpningsområde: nedbrytning av betaglukaner i viner, i synnerhet viner gjorda på *Botrytis*-angripna druvor.
5. Högsta dosering: 3 gram enzympreparat innehållande 25 % uppslammat organiskt material (TOS) per hektoliter
6. Kemisk och mikrobiologisk renhet:

Förlust vid torkning	Mindre än 10 %
Tungmetaller	Mindre än 30 ppm
Pb	Mindre än 10 ppm
As	Mindre än 3 ppm
Koliformer totalt	Inga
<i>Escherichia coli</i>	Inga i ett prov på 25 g
<i>Salmonella</i> spp	Inga i ett prov på 25 g
Aeroba bakterier totalt	Mindre än $5 \times 10^4$ bakterier/g

## BILAGA VIII

**Mjölksyrabakterier**

(artikel 11 i den här förordningen)

## SPECIFIKATIONER

Mjölksyrabakterier, vars användning regleras i bilaga IV.1 q och IV.3 z till förordning (EG) nr 1493/1999, skall tillhöra släktena *Leuconostoc*, *Lactobacillus* och/eller *Pedococcus*. De skall ha förmågan att omvandla äppelsyra i druvmust eller vin till mjölksyra utan att smaken påverkas. De skall ha hållits åtskilda från druvor, druvmust, vin eller produkter som framställts av druvor. Namnet på släktet och arten samt uppgift om stammen skall framgå av etiketten, tillsammans med uppgift om ursprung och stamodlaren.

Särskilt tillstånd krävs för att få utföra gentekniska experiment med mjölksyrabakterier.

## TILLSTÅND

De skall användas i flytande eller fryst tillstånd eller som frystorkat pulver, i renkultur eller blandkultur.

## IMMOBILISERADE BAKTERIER

Substratet för framställning av immobiliserade mjölksyrabakterier skall vara inert och tillåtet för användning vid vinframställning.

## KONTROLLFORMER

**Kemisk kontroll:**

Samma krav för de undersökta ämnena som för andra enologiska preparat, särskilt vad gäller tungmetaller.

**Mikrobiologisk kontroll:**

- Halten av förökningsdugliga mjölksyrabakterier skall vara minst  $10^8/g$  eller  $10^7/ml$ .
- Halten av mjölksyrabakterier av en annan art än de angivna stammarna skall vara lägre än 0,01 % av den totala mängden förökningsdugliga mjölksyrabakterier.
- Halten av aeroba bakterier skall vara lägre än  $10^3$  per gram pulver eller per ml.
- Det totala jästinnehållet skall vara lägre än  $10^3$  per gram pulver eller per ml.
- Mögelinnehållet skall vara lägre än  $10^3$  per gram pulver eller per ml.

## TILLSATSER

Tillsatser som används vid beredning av mjölksyrabakteriekulturer eller vid reaktivering av mjölksyrabakterier skall vara substanser som är tillåtna för användning i livsmedel och skall uppges på etiketten.



## FRAMSTÄLLNINGSDATUM

Tillverkaren skall uppge datum då varan lämnade fabriken.

## ANVÄNDNING

Tillverkaren skall lämna en bruksanvisning eller ange reaktiveringsmetod.

## KONSERVERING

Förvaringssättet skall framgå tydligt av etiketten.

## ANALYSMETODER

- Mjölksyrabakterier: substrat A(1), B(2) eller C(3) med den användningsmetod för stammen som angivits av tillverkaren.
- Aeroba bakterier: Bacto-Agar-substrat.
- Jäst: Malt-Wickerham-substrat.
- Mögel: Malt-Wickerham eller Czapeck-substrat.

## Substrat A

Jästextrakt	5 g
Köttextrakt	10 g
Tryptisk pepton	15 g
Natriumacetat	5 g
Ammoniumcitrat	2 g
Tween 80	1 g
Mangansulfat	0,050 g
Magnesiumsulfat	0,200 g
Glukos	20 g
Vatten	1 000 ml
pH	5,4

## Substrat B

Tomatsaft	250 ml
Jästextrakt Difco	5 g
Pepton	5 g
L-äppelsyra	3 g
Tween 80	
Mangansulfat	0,050 g
Magnesiumsulfat	0,200 g
Vatten	1 000 ml
pH	4,8

## Substrat C

---

Glukos	5 g
Trypton Difco	2 g
Pepton Difco	5 g
Leverextrakt	1 g
Tween 80	0,05 g
Tomatsaft, utspädd 4,2 ggr filtrerad på Whatman nr I	1 000 ml
pH	5,5

---

## BILAGA IX

**Bestämning av jonbytesthartsers förluster av organiska ämnen**

(artikel 12 i den här förordningen)

## 1. ANVÄNDNINGSSOMRÅDE

Bestämning av jonbytesthartsers förluster av organiska ämnen.

## 2. DEFINITION

Jonbytesthartsers förluster av organiska ämnen: förlusten av organiska ämnen bestäms med hjälp av den metod som beskrivs nedan.

## 3. PRINCIP

Extraktionsvätskor får passera genom en kolonn som packats med hartser, och mängden extraherat organiskt material bestäms gravimetriskt.

## 4. REAGENS

Alla reagens skall vara av analytisk kvalitet.

Extraktionsvätskor:

4.1. Destillerat vatten eller avjoniserat vatten av motsvarande renhetsgrad.

4.2. Etanol, 15 % v/v. Bereds genom att 15 volymdelar absolut etanol blandas med 85 volymdelar vatten (4.1).

4.3. Ättiksyra, 5 % m/m. Bereds genom att 5 viktdelar isättika blandas med 95 viktdelar vatten (4.1).

## 5. UTRUSTNING

5.1. Kromatografiska jonbyteskolonner.

5.2. Mätglas, 2 l.

5.3. Indunsningskålar som tål uppvärmning till 850 °C i muffelugn.

5.4. Torkskåp, termostatstyrt till 105 ± 2 °C.

5.5. Muffelugn, termostatstyrd till 850 ± 25 °C.

5.6. Analysvåg med en noggrannhet av 0,1 mg.

5.7. Indunsningsapparat, värmeplatta eller indunsningsapparat med infrarött ljus.

## 6. UTFÖRANDE

6.1. Den jonbytestharts som analysen gäller tvättas och behandlas i enlighet med tillverkarens anvisningar om hur den skall förberedas för användning med livsmedel. Därefter hålls 50 ml av hartsen i var och en av tre kromatografiska jonbyteskolonner (5.1).

- 6.2. Om hartsen är av anjonisk typ får de tre extraktionsvätskorna (4.1, 4.2 och 4.3) passera genom var sin packade kolonn (6.1) med en strömningshastighet av 350-450 ml/h. Den första literen eluat från alla tre kolonnerna kasseras och de följande två litrarna samlas upp i mätglas (5.2). Beträffande katjonhartser, låt endast de två vätskorna 4.1 och 4.2 passera genom de hartspackade kolonnerna.
- 6.3. De tre eluaten indunstas över en värmeplatta eller en indunstningsapparat med infrarött ljus (5.7) i var sin indunstningsskål (5.3) som rengjorts och vägts i förväg (m0). Sätt in skålarna i torkskåpet (5.4) och låt torka till konstant vikt (m1).
- 6.4. När den konstanta vikten (6.3) har noterats, läggs indunstningsskålen i muffelugnen (5.5), där innehållet inaskas till konstant vikt (m2).
- 6.5. Beräkna mängden extraherat organiskt material (7.1). Om halten överstiger 1 mg/l görs ett blindprov på reagenser, och mängden extraherat organiskt material beräknas på nytt.

Blindprovet utförs genom att punkterna 6.3 och 6.4 upprepas, men med användning av två liter extraktionsvätska för att erhålla vikterna m3 och m4 i punkt 6.3 respektive 6.4.

## 7. BERÄKNING AV RESULTAT

### 7.1. Formler och beräkning av resultat

Mängden organiska ämnen i mg/l som extraherats urfrån jonbyteshartserna erhålls genom formeln

$$500 (m1 - m2)$$

där m1 och m2 anges i gram.

Den korrigerade mängden organiska ämnen i mg/l som extraherats ur jonbyteshartserna erhålls genom formeln

$$500 (m1 - m2 - m3 + m4)$$

där m1, m2, m3 och m4 anges i gram.

- 7.2. Skillnaden mellan resultaten från två parallella bestämningar som utförs på samma hartsprov får inte överstiga 0,2 mg/l.

## BILAGA X

**Bestämmelser för behandling genom elektrodialys**

(artikel 15 i den här förordningen)

Denna behandling syftar till att säkerställa vinets stabilitet med avseende på förhållandet mellan vinsyra och dess salter, kaliumväte-tartrat och kalciumtartrat (och andra kalciumsalter), genom selektiv extraktion av de överskottsjoner som finns i vinet under inverkan av ett elektriskt fält, dels med membran som endast är permeabla för anjoner, dels med membran som endast är permeabla för katjoner.

## 1. TILLÄMPNINGSBESTÄMMELSER FÖR MEMBRANEN

- 1.1. Membranen placeras växelvis i ett "filter-presssystem" eller annat ändamålsenligt system som avgränsar avdelningarna för behandling (vin) och koncentration (spillvatten).
- 1.2. De membran som är permeabla för katjoner skall vara anpassade till extraktion av enbart katjoner, särskilt  $K^+$  och  $Ca^{2+}$ .
- 1.3. De membran som är permeabla för anjoner skall vara anpassade till extraktion av enbart anjoner, särskilt tartratjoner.
- 1.4. Membranen bör inte ge alltför stora förändringar av vinets fysikalisk-kemiska egenskaper och sammansättning eller dess organoleptiska karaktär. De skall uppfylla följande villkor:
  - De skall vara tillverkade enligt god tillverkningssed och av ämnen som är tillåtna i tillverkningen av plastmaterial avsedda att komma i kontakt med de livsmedel som förtecknas i bilaga II till kommissionens direktiv 90/128/EEG av den 23 februari 1990 <sup>(1)</sup>.
  - Den som använder utrustningen för elektrodialys skall kunna visa att de membran som används har de egenskaper som tidigare beskrivits och att byte av membran utförs av specialutbildad personal.
  - Membranen får inte avge några farliga ämnen i mängder som medför fara för människors hälsa eller som skämmer livsmedlens smak eller doft, och de skall motsvara de kriterier som fastställs i direktiv 90/128/EEG.
  - Vid användningen av membran bör beståndsdelarna i dessa inte påverka vinets beståndsdelar eller omvänt, på så sätt att det i den behandlade produkten kan bildas nya ämnen som skulle kunna ha toxiska effekter.

Stabiliteten hos nya elektrodialysmembran skall fastställas med hjälp av en provlösning med liknande fysikalisk-kemiska egenskaper som vinet för att det ska gå att studera om vissa ämnen eventuellt avges från membranen.

Följande bestämningsmetod rekommenderas:

Provlösningen skall baseras på en vatten-alkohollösning som är buffrad till samma pH och konduktivitet som vinet. Den skall ha följande sammansättning:

- absolut etanol: 11 liter
- kaliumväte-tartrat: 380 gram
- kalciumtartrat: 60 gram
- koncentrerad svavelsyra: 5 ml
- destillerat vatten av högsta kvalitet: 100 liter

<sup>(1)</sup> EGT L 75, 21.3.1990, s. 19. Direktivet senast ändrat genom direktiv 1999/91/EG (EGT L 310, 4.12.1999, s. 41).

Denna lösning används för att testa överföringen i en sluten krets i ett membransystem för elektrodialys under spänning (1 volt/cell) med 50 liter/m<sup>2</sup> för anjonmembran och katjonmembran till dess att lösningen har avmineraliserats till 50 %. Som startlösning används en kaliumkloridlösning med koncentrationen 5 g/l. De beståndsdelar som överförs bestäms i såväl provlösningen som dialysatet.

De organiska molekyler som ingår i membranets sammansättning och som kan överföras till den behandlade lösningen analyseras kvantitativt. En särskild kvantitativ analys för var och en av beståndsdelarna skall göras av ett godkänt laboratorium. Halten i provlösningen skall vara lägre än totalhalten för samtliga beståndsdelar, dvs. 50 mikrogram/l.

Generellt kan sägas att de allmänna reglerna för kontroll av material som kommer i kontakt med livsmedel skall tillämpas för dessa membran.

## 2. BESTÄMMELSER FÖR ANVÄNDNINGEN AV MEMBRANEN

Det membranpar som används vid behandling för stabilisering av vinsyra genom elektrodialys skall uppfylla följande villkor:

- Minskningen av vinets pH skall inte vara större än 0,3 pH-enheter.
- Minskningen av halten av flyktiga syror skall vara mindre än 0,12 g/l uttryckt i ättiksyra (2 milliekvivalenter).
- Behandling genom elektrodialys skall inte påverka de beståndsdelar i vinet som inte är joner, särskilt polyfenoler och polysackarider.
- Diffussionen av små molekyler som etanol skall begränsas och bör inte medföra en minskning av alkoholhalten på mer än 0,1 volymprocent.
- Förvaring och rengöring av membran skall göras enligt godkända metoder med ämnen som får användas vid beredning av livsmedel.
- Membranen skall märkas för att det skall vara möjligt att bibehålla ordningen i membransystemet.
- Den utrustning som används skall ha ett styrsystem som innebär att instabiliteten hos varje vin beaktas, så att enbart överskottet av kaliumvätartrat och olika kalciumsalter elimineras.
- Behandlingen skall genomföras under överinseende av en godkänd enolog eller kvalificerad tekniker.

Denna behandling skall anges i det register som avses i artikel 70.2 i förordning (EG) nr 1493/1999.

## BILAGA XI

**Bestämmelser för ureas**

(artikel 17 i den här förordningen)

1. Internationell kod för ureas: EG-nr: 3-5-1-5, CAS-nr: 9002-13-5.
2. Aktivitet: ureas (verksamt i sur miljö), bryter ned urinämne till ammoniak och koldioxid. Den angivna aktiviteten ligger på minst 5 enheter/mg, där 1 enhet definieras som den mängd enzym som frigör 1 mikromol NH<sub>3</sub> per minut vid 37 °C och en koncentration av urinämne på 5 g/l (pH 4).
3. Ursprung: *Lactobacillus fermentum*
4. Tillämpningsområde: nedbrytning av urinämne i sådant vin som skall lagras under lång tid, när den ursprungliga koncentrationen urinämne är högre än 1 mg/l.
5. Högsta tillåtna dosering: 75 mg enzympreparat per liter behandlat vin, dock högst 375 enheter ureas per liter vin. I slutet av behandlingen skall all resterande enzymaktivitet avlägsnas genom att vinet filtreras (porernas diameter skall vara mindre än 1 mikrometer).
6. Kemisk och mikrobiologisk renhet:

Förlust vid torkning	Mindre än 10 %
Tungmetaller	Mindre än 30 ppm
Pb	Mindre än 10 ppm
As	Mindre än 2 ppm
Koliformer totalt	Inga
<i>Salmonella</i> spp	Inga i ett prov på 25 g
Aeroba bakterier totalt	Mindre än 5 × 10 <sup>4</sup> bakterier/gram

Ureas som får användas vid behandling av vin skall produceras under likvärdiga villkor som sådant ureas som behandlas i yttrandet från Vetenskapliga livsmedelskommittén av den 10 december 1998.

## BILAGA XII

**Undantag beträffande halten av svaveldioxid**

(artikel 19 i den här förordningen)

Som komplement till bilaga V punkt A till förordning (EG) nr 1493/1999 skall följande gränsvärden gälla för svaveldioxidhalten i viner som har en restsockerhalt uttryckt i inverterat socker på lägst 5 g/l:

- a) 300 mg/l för
- vita kvalitetsviner fso med den kontrollerade ursprungsbeteckningen Gaillac,
  - kvalitetsviner fso med ursprungsbeteckningarna Alto Adige och Trentino som bär beteckningen "passito" och/eller "vendemmia tardiva",
  - kvalitetsvinerna fso Moscato di Pantelleria naturale och Moscato di Pantelleria,
  - bordsvin med följande geografiska beteckningar, om den totala alkoholhalten i volymprocent överstiger 15 % och restsockerhalten överstiger 45 g/l:
    - Vin de pays de Franche-Comté,
    - Vin de pays des coteaux de l'Auxois,
    - Vin de pays de Saône-et-Loire,
    - Vin de pays des coteaux de l'Ardèche,
    - Vin de pays des collines rhodaniennes,
    - Vin de pays du comté Tolosan,
    - Vin de pays des côtes de Gascogne,
    - Vin de pays du Gers,
    - Vin de pays du Lot,
    - Vin de pays des côtes Tarn,
    - Vin de pays de la Corrèze,
    - Vin de pays de l'Île de Beauté,
    - Vin de pays d'Oc
    - Vin de pays des côtes de Thau,
    - Vin de pays des coteaux de Murviel;
- b) 400 mg/l för
- vita kvalitetsviner fso med följande kontrollerade ursprungsbeteckningar: Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon följt av namnet på ursprungskommunen, Coteaux du Layon följt av namnet Chaume, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh, Alsace och Alsace grand cru följt av benämningen "vendanges tardives" eller "sélection de grains nobles",
  - söta viner framställda av övermogna druvor, samt söta viner framställda av lätt torkade druvor med ursprung i Grekland, med en restsockerhalt uttryckt i inverterat socker på lägst 45 g/l, och med följande ursprungsbeteckningar: Samos (Σάμος), Rhodos (Ρόδος), Patras (Πατρα), Rio Patron (Ρίο Πατρών), Céphalonie (Κεφαλονία), Limnos (Λήμνος), Sitia (Σητεία), Santorin (Σαντορίνη), Néméa (Νεμέα), Daphnès (Δαφνές);



## BILAGA XIII

**Halt av flyktiga syror**

Genom undantag från bilaga V punkt B 1 till förordning (EG) nr 1493/1999 fastställs härmed den högsta halten av flyktiga syror

a) *för tyska viner*

till 30 milliekvivalenter/l för kvalitetsviner fso som uppfyller kraven för beteckningen "Eiswein" eller "Beerenauslese";

till 35 milliekvivalenter/l vad gäller kvalitetsviner fso som uppfyller kraven för beteckningen "Troockenbeerenauslese";

b) *för franska viner*

till 25 milliekvivalenter/l för kvalitetsvinerna fso

- Barsac,
- Cadillac,
- Cérons,
- Loupiac,
- Monbazillac,
- Sainte-Croix-du-Mont,
- Sauternes,
- Anjou Coteaux de la Loire,
- Bonnezeaux,
- Coteaux de l'Aubance,
- Coteaux du Layon,
- Coteaux du Layon, följt av namnet på ursprungskommunen,
- Coteaux du Layon, följt av namnet "Chaume",
- Quarts-de-Chaume,
- Coteaux de Saumur,
- Jurançon,
- Pacherenc du Vic-Bilh,
- Alsace och Alsace grand cru, som presenteras med benämningen "vendanges tardives" eller "sélection de grains nobles",
- Arbois, följt av benämningen "vin de paille"
- Côtes du Jura, följt av benämningen "vin de paille",
- L'Etoile, följt av benämningen "vin de paille",
- Hermitage, följt av benämningen "vin de paille";

för bordsvin med följande geografiska beteckningar, om den totala alkoholhalten i volymprocent överstiger 15 % och restsockerhalten överstiger 45 g/l:

- Vin de pays de Franche-Comté,
- Vin de pays des coteaux de l'Auxois,

- Vin de pays de Saône-et-Loire,
- Vin de pays des coteaux de l'Ardèche,
- Vin de pays des collines rhodaniennes,
- Vin de pays du comté Tolosan,
- Vin de pays des côtes de Gascogne,
- Vin de pays du Gers,
- Vin de pays du Lot,
- Vin de pays des côtes 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;

för följande kvalitetslikörviner fso som presenteras med benämningen "vin doux naturel":

- Banyuls,
  - Banyuls rancio,
  - Banyuls grand cru,
  - Banyuls grand cru rancio,
  - Frontignan,
  - Grand Roussillon,
  - Grand Roussillon rancio,
  - Maury,
  - Maury rancio,
  - Muscat de Beaumes-de-Venise,
  - Muscat de Frontignan,
  - Muscat de Lunel,
  - Muscat de Mireval,
  - Muscat de Saint-Jean-de-Minervois,
  - Rasteau,
  - Rasteau rancio,
  - Rivesaltes,
  - Rivesaltes rancio,
  - Vin de Frontignan;
- c) *för italienska viner*
- till 25 milliekvivalenter/l för
- kvalitetslikörvinerna fso "Marsala",
  - kvalitetsvinerna fso Moscato di Pantelleria naturale, Moscato di Pantelleria och Malvasia delle Lipari,

- 
- de kvalitetsviner fso och kvalitetslikörviner fso som uppfyller villkoren för benämningen "vin santo", "passito", "liquoroso" eller "vendemmia tardiva", och
  - bordsvin med geografisk beteckning som uppfyller villkoren för benämningen "vin santo", "passito", "liquoroso" eller "vendemmia tardiva",
  - bordsviner framställda av druvsorten "Vernaccia di Oristano B" som skördats på Sardinien och som uppfyller kraven för beteckningen "Vernaccia di Sardegna";
- d) *för österrikiska viner*
- till 30 milliekvivalenter/l för kvalitetsviner fso som uppfyller kraven för beteckningen "Beerenauslese" eller "Eiswein",
  - till 40 milliekvivalenter/l för kvalitetsviner fso som uppfyller kraven för beteckningen "Ausbruch", "Trockenbeerenauslese" eller "Strohwein";
- e) *för viner med ursprung i Förenade kungariket*
- till 25 milliekvivalenter/l för kvalitetsviner fso som presenteras och betecknas med "botrytis" eller motsvarande, "noble late harvested", "special late harvested" eller "noble harvest", och som uppfyller kraven för dessa beteckningar.
- f) *för viner med ursprung i Spanien*
- till 25 milliéquivalents/l för kvalitetsviner fso som uppfyller kraven beteckningen "vendimia tardía".
-

## BILAGA XIV

**Berikning när väderleken har varit exceptionellt ogynnsam***(artikel 23 i den här förordningen)*

(p.m.)

—

## BILAGA XV

**Fall där tillsättning av syra och berikning av en och samma produkt får utföras***(artikel 27 i den här förordningen)*

(p.m.)

—

## BILAGA XVI

**Datum före vilka berikning, tillsats av syra och avsyrning får utföras på grund av exceptionellt ogynnsam väderlek***(artikel 29 i den här förordningen)*

(p.m.)

—

## BILAGA XVII

**Egenskaper hos destillat av vin eller av torkade druvor som får tillsättas i likörviner och i vissa kvalitetslikörviner fso***(artikel 37 i den här förordningen)*

1. Organoleptiska egenskaper	Ingen märkbar smak av främmande ämnen
2. Alkoholhalt lägst högst	52 % vol 86 % vol
3. Total kvantitet av andra flyktiga ämnen än etylalkohol och metylalkohol	Lägst 125 g/hl absolut alkohol (100 % vol)
4. Högsta tillåtna halt av metylalkohol	200 g/hl absolut alkohol (100 % vol)

## BILAGA XVIII

**Förteckning över kvalitetslikörviner fso som framställs enligt särskilda regler****A. FÖRTECKNING ÖVER KVALITETSLIKÖRVINER FSO VARS FRAMSTÄLLNING INNEBÄR ANVÄNDNING AV DRUVMUST ELLER EN BLANDNING AV DRUVMUST OCH VIN***(artikel 38.1 i den här förordningen)***GREKLAND**

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

**SPANIEN**

Kvalitetslikörvin fso	Produktens beteckning enligt gemenskapens eller medlemsstatens lagstiftning
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

**ITALIEN**

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

**B. FÖRTECKNING ÖVER KVALITETSLIKÖRVINER FSO VARS FRAMSTÄLLNING INNEBÄR TILLSATS AV SÅDANA PRODUKTER SOM AVSES I BILAGA V PUNKT J 2 B TILL FÖRORDNING (EG) NR 1493/1999***(Artikel 38.2 i den här förordningen)*

- Förteckning över kvalitetslikörviner fso vars framställning innebär tillsättning av en spritprodukt som härrör från destillation av vin eller torkade druvor, med en alkoholhalt på lägst 95 volymprocent och högst 96 volymprocent**

(Bilaga V punkt J 2 b ii första strecksatsen till förordning (EG) nr 1493/1999)

## GREKLAND

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

## SPANIEN

Condado de Huelva, Jerez-Xérès-sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Málaga, Montilla-Moriles, Rueda.

2. **Förteckning över kvalitetslikörviner fso vars framställning innebär tillsättning av eau-de-vie som härrör från destillation av vin eller druvrester, med en alkoholhalt på lägst 52 volymprocent och högst 86 volymprocent**

(Bilaga V punkt J 2 b ii andra strecksatsen till förordning (EG) nr 1493/1999)

## GREKLAND

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

## FRANKRIKE

Pineau de Charentes eller Pineau Charentais, Floc de Gascogne, Macvin du Jura.

3. **Förteckning över kvalitetslikörviner fso vars framställning innebär tillsättning av eau-de-vie som härrör från destillation av torkade druvor, med en alkoholhalt på lägst 52 % volymprocent och högst 94,5 % volymprocent**

(bilaga V J 2 b) ii) tredje strecksatsen till förordning (EG) nr 1493/1999)

## GREKLAND

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

4. **Förteckning över kvalitetslikörviner fso vars framställning innebär tillsättning av delvis jäst druvmust framställd av lätt torkade druvor**

(bilaga V punkt J 2 b iii första strecksatsen till förordning (EG) nr 1493/1999)

## SPANIEN

Kvalitetslikörvin fso	Produktens beteckning enligt gemenskapens eller medlemsstatens lagstiftning
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Malaga	Vinos dulces
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

## ITALIEN

Aleatico di Gradoli, Giro di Cagliari, Malvasia delle Lipari, Malvasia di Cagliari, Moscato Passito di Pantelleria.

5. **Förteckning över kvalitetslikörviner fso vars framställning innebär tillsättning av koncentrerad druvmust framställd genom direkt uppvärmning, men som i övrigt svarar mot definitionen för koncentrerad druvmust**

(bilaga V punkt J 2 b iii andra strecksatsen till förordning (EG) nr 1493/1999)

## SPANIEN

Kvalitetslikörvin fso	Produktens beteckning enligt gemenskapens eller medlemsstatens lagstiftning
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Malaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

## ITALIEN

Marsala

6. **Förteckning över kvalitetslikörviner fso vars framställning innebär tillsättning av koncentrerad druvmust**

(Bilaga V punkt J 2 b iii tredje strecksatsen till förordning (EG) nr 1493/1999)

## SPANIEN

Kvalitetslikörvin fso	Produktens beteckning enligt gemenskapens eller medlemsstatens lagstiftning
Malaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

## ITALIEN

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.