

Този текст служи само за информационни цели и няма правно действие. Институциите на Съюза не носят отговорност за неговото съдържание. Автентичните версии на съответните актове, включително техните преамбюли, са версиите, публикувани в Официален вестник на Европейския съюз и налични в EUR-Lex. Тези официални текстове са пряко достъпни чрез връзките, публикувани в настоящия документ

► V ДЕЛЕГИРАН РЕГЛАМЕНТ (ЕС) 2019/934 НА КОМИСИЯТА

от 12 март 2019 година

за допълнение на Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на лозарските райони, където алкохолното съдържание може да бъде увеличено, разрешените енологични практики и ограниченията, приложими към производството и съхраняването на лозаро-винарските продукти, минималния съдържим процент алкохол във вторичните продукти и тяхното отстраняване, както и публикуването на досиетата на OIV

(ОВ L 149, 7.6.2019 г., стр. 1)

Изменен със:

		Официален вестник		
		№	страница	дата
► <u>M1</u>	Делегиран регламент (ЕС) 2020/565 на Комисията от 13 февруари 2020 година	L 129	1	24.4.2020 г.
► <u>M2</u>	Делегиран регламент (ЕС) 2022/16 на Комисията от 22 октомври 2021 година	L 5	1	10.1.2022 г.
► <u>M3</u>	Делегиран регламент (ЕС) 2022/68 на Комисията от 27 октомври 2021 година	L 12	1	19.1.2022 г.

Поправен със:

- C1 Поправка, ОВ L 289, 8.11.2019 г., стр. 59 (2019/934)
- C2 Поправка, ОВ L 90133, 28.2.2024 г., стр. 1 (2019/934)
- C3 Поправка, ОВ L 90134, 28.2.2024 г., стр. 1 (2022/68)

▼ B**ДЕЛЕГИРАН РЕГЛАМЕНТ (ЕС) 2019/934 НА КОМИСИЯТА**

от 12 март 2019 година

за допълнение на Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на лозарските райони, където алкохолното съдържание може да бъде увеличено, разрешените енологични практики и ограниченията, приложими към производството и съхраняването на лозаро-винарските продукти, минималния съдържим процент алкохол във вторичните продукти и тяхното отстраняване, както и публикуването на досиетата на OIV

*Член 1***Обхват**

С настоящия регламент се определят правила за допълнение на Регламент (ЕС) № 1308/2013 по отношение на лозарските райони, където алкохолното съдържание може да бъде увеличено, разрешените енологични практики и ограниченията, приложими към производството и съхраняването на лозаро-винарските продукти, минималния съдържим процент алкохол във вторичните продукти и тяхното отстраняване, както и публикуването на досиетата на OIV.

▼ M3*Член 2***Лозарските райони, чиито вина могат да имат общо алкохолно съдържание най-много 20 об. %**

Лозарските райони, посочени в част II, точка 1, втора алинея, буква в), първо тире от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013 са зоните С I, С II и С III, посочени в допълнение 1 към това приложение, както и площите от зона В, където могат да се произведат следните бели вина със защитени географски указания: „Franche-Comté“ и „Val de Loire“.

▼ B*Член 3***Разрешени енологични практики**

1. Разрешените енологични практики и ограничения, приложими към производството и съхраняването на лозаро-винарските продукти, попадащи в обхвата на част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013, посочени в член 80, параграф 1 от посочения регламент, са определени в приложение I към настоящия регламент.

В таблица 1 от част А на приложение I се определя списък на разрешените енологични обработки, както и условията и граничните стойности за тяхната употреба.

В таблица 2 от част А на приложение I се определя списък на разрешените енологични съединения, както и условията и граничните стойности за тяхната употреба.

2. Комисията публикува досиетата на ► **C2** Международния кодекс за енологични практики на OIV ◀, посочени в колона 2 от таблица 1 и в колона 3 от таблица 2 от част А на приложение I към настоящия регламент в *Официален вестник на Европейския съюз*, серия С.

3. В част Б от приложение I се определя максималното съдържание на серен диоксид във вината.

4. В част В от приложение I се определя максималното съдържание на летливи киселини във вината.

5. В част Г от приложение I се определят правилата за подсладането.



Член 4

Експериментално използване на нови енологични практики

1. За експериментални цели, както са посочени в член 83, параграф 3 от Регламент (ЕС) № 1308/2013, всяка държава членка може да разреши прилагането на определени енологични практики или обработки, които не са предвидени в посочения регламент или в настоящия регламент максимум за пет години, при условие че:

- а) съответните практики или обработки отговарят на изискванията, определени в член 80, параграф 1, трета алинея и в член 80, параграф 3, букви б)—д) от Регламент (ЕС) № 1308/2013;
- б) такива практики и обработки се прилагат към количества, ненадхвърлящи обем от най-много 50 000 хектолитра годишно за всеки експеримент;
- в) съответната държава членка информира Комисията и останалите държави членки при започването на експеримента за условията, при които е дадено разрешение;
- г) обработката подлежи на вписване в придружителния документ, посочен в член 147, параграф 1, и в регистъра, посочен в член 147, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.

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

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

3. В рамките на три месеца след края на периода, посочен в параграф 1, съответната държава членка изпраща на Комисията съобщение за разрешения експеримент и за резултатите от него. Комисията съобщава на другите държави членки тези резултати.

4. В зависимост от тези резултати съответната държава членка може да подаде заявление до Комисията за разрешение да продължи експеримента, евентуално с по-голямо количество продукти, отколкото в първоначалния експеримент, за нов период от най-много три години. Съответната държава членка предоставя съответното досие в подкрепа на своето заявление. Комисията трябва да вземе решение относно заявлението в съответствие с процедурата, посочена в член 229, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.

5. Съобщаването на информация или документи на Комисията, предвидено в параграф 1, буква в), както и в параграфи 3 и 4, се извършва в съответствие с Делегиран регламент (ЕС) 2017/1183 на Комисията ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Делегиран регламент (ЕС) 2017/1183 на Комисията от 20 април 2017 г. за допълване на регламенти (ЕС) № 1307/2013 и (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на уведомленията до Комисията относно информация и документи (ОВ L 171, 4.7.2017 г., стр. 100).



Член 5

Енологични практики, приложими към категориите пенливи вина

В допълнение към общите енологични практики и ограничения, определени в Регламент (ЕС) № 1308/2013 и в приложение I към настоящия регламент, разрешените специфични енологични практики и ограниченията, включително по отношение на обогатяването, повишаването или намаляването на киселинното съдържание на пенливите вина, висококачествените пенливи вина и висококачествените пенливи ароматизирани вина, посочени в точки 4, 5 и 6 от част II на приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013, са изброени в приложение II към настоящия регламент.

Член 6

Енологични практики, приложими към ликьорните вина

В допълнение към общите енологични практики и ограничения, определени в Регламент (ЕС) № 1308/2013 и в приложение I към настоящия регламент, разрешените специфични енологични практики и ограниченията относно ликьорните вина, посочени в точка 3 от част II на приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013, са изброени в приложение III към настоящия регламент.

Член 7

Определение на купажирането

1. „Купажиране“ по смисъла на член 75, параграф 3, буква з) и раздел В от част II от приложение VIII към Регламент (ЕС) № 1308/2013 означава смесването на вина или гроздова мъст с различен произход, различни сортове лози, различни реколти или различни категории вино или гроздова мъст.

2. Като различни категории вино и мъст се разглеждат:

- а) червено вино, бяло вино и мъст или вина, подходящи за получаване на една от тези категории вино;
- б) вина без защитено наименование за произход и вина без защитено географско указание, вина със защитено наименование за произход (ЗНП) или защитено географско указание (ЗГУ), както и гроздова мъст или вина, подходящи за получаване на една от тези категории вино.

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

3. Следните обработки не се разглеждат като купажиране:

- а) обогатяването с добавяне на концентрирана гроздова мъст или ректифицирана концентрирана гроздова мъст;
- б) подсладжането.

Член 8

Общи правила относно смесването и купажирането

1. Вина могат да се получат със смесване или купажиране само ако съставките на това смесване или на това купажиране притежават характеристики, предвидени за получаване на вино, и се подчиняват на разпоредбите на Регламент (ЕС) № 1308/2013 и на настоящия регламент.

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

▼B

Въпреки това разпоредбата, предвидена във втората алинея, не изключва купажиране от вида, предвиден в тази алинея, когато крайният продукт е предназначен за приготвяне на ферментационна смес съобразно определението ѝ в част IV, точка 12 от приложение II към Регламент (ЕС) № 1308/2013, или е предназначен за производството на искрящи вина.

2. Забранява се купажирането на гроздова мъст или вино, което е преминало енологичната практика, посочена в част А, таблица 2, точка 11.1 от приложение I към настоящия регламент с гроздова мъст или вино, което не е преминало през тази енологична практика.

*Член 9***Спецификации за чистота и идентичност на веществата, използвани в енологичните практики**

1. Когато те не са определени в Регламент (ЕС) № 231/2012 на Комисията ⁽¹⁾, спецификациите за чистота и идентичност на веществата, използвани в енологичните практики, посочени в член 75, параграф 3, буква е) от Регламент (ЕС) № 1308/2013, отговарят на тези, посочени в колона 4 в таблица 2 от част А на приложение I към настоящия регламент.

2. Ензимите и ензимните препарати, използвани при разрешените енологични практики и обработки, изброени в част А от приложение I, отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 1332/2008 на Европейския парламент и на Съвета ⁽²⁾.

*Член 10***Условия за държане, разпространение и използване на продукти, които не съответстват на разпоредбите на член 80 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 или на настоящия регламент**

1. Продуктите, посочени в член 80, параграф 2, първа алинея от Регламент (ЕС) № 1308/2013, не се предлагат на пазара, а се унищожават. Държавите членки обаче могат при определени условия да разрешат използването на някои определени продукти, чиито характеристики те определят, от дестилационни фабрики или предприятия за производство на оцет или за индустриални цели.

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

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

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

⁽¹⁾ Регламент (ЕС) № 231/2012 на Комисията от 9 март 2012 г. за определяне на спецификации на добавките в храните, включени в списъците в приложения II и III към Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета (ОВ L 83, 22.3.2012 г., стр. 1).

⁽²⁾ Регламент (ЕО) № 1332/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 г. относно ензимите в храните и за изменение на Директива 83/417/ЕИО на Съвета, Регламент (ЕО) № 1493/1999 на Съвета, Директива 2000/13/ЕО, Директива 2001/112/ЕО на Съвета и Регламент (ЕО) № 258/97 (ОВ L 354, 31.12.2008 г., стр. 7).



Член 11

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

Разрешените обработки, посочени в част I, раздел Г, точка 1 от приложение VIII към Регламент (ЕС) № 1308/2013, трябва да бъдат извършвани еднократно. Държавите членки обаче могат да разрешат някои от тези обработки да могат да бъдат извършвани чрез повече от една операция, когато това подобрява винификацията на съответния продукт. В такива случаи граничните стойности, предвидени в приложение VIII към Регламент (ЕС) № 1308/2013, се прилагат към съответната операция в нейната цялост.

Член 12

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

Наливането на вино или на гроздова мъст върху винени утайки, върху джибри или върху намачкана пулпа от „aszú“/„výber“, предвидено в част II, раздел Г, точка 2 от приложение VIII към Регламент (ЕС) № 1308/2013, се извършва както следва, в съответствие с националните разпоредби, които са в сила на 1 май 2004 г.:

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

Съответните продукти трябва да са от една и съща реколта.

Член 13

Определяне на минимален обемен процент алкохол във вторичните продукти

1. При спазване на част II, раздел Г, точка 1 от приложение VIII към Регламент (ЕС) № 1308/2013 държавите членки определят минималния обемен процент алкохол, който трябва да се съдържа във вторичните продукти, след тяхното отделяне от вината, по отношение на този, който се съдържа в произведеното вино. Държавите членки могат да променят минималния обемен процент на базата на обективни и недискриминационни критерии.

2. Когато съответният обемен процент, определен от държавите членки в съответствие с параграф 1, не е достигнат, съответният оператор трябва да достави количество вино от собствената си продукция, което съответства на количеството, необходимо за достигане на минималния обемен процент.

3. За да се определи обеменят процент алкохол, който се съдържа във вторичните продукти по отношение на този, който се съдържа в произведеното вино, стандартното естествено алкохолно съдържание на виното в обемни проценти, което следва да се прилага в различните лозарски зони, се равнява на:

- а) 8,0 % за зона А;
- б) 8,5 % за зона В;
- в) 9,0 % за зона С I;
- г) 9,5 % за зона С II;
- д) 10,0 % за зона С III.

▼ **B***Член 14***Отстраняване на вторичните продукти**

1. Производителите изтеглят вторичните продукти от процеса на винопроизводство или от всяка друга форма на преработка на гроздето под надзора на компетентните органи на държавите членки, при спазване на изискванията за доставка и регистрация, предвидени съответно в член 9, параграф 1, буква б) от Делегиран регламент (ЕС) 2018/273 на Комисията ⁽¹⁾ и член 14, параграф 1, буква б), подточка vii) и член 18 от Регламент за изпълнение (ЕС) 2018/274 на Комисията ⁽²⁾.
2. Изтеглянето се извършва незабавно и не по-късно от края на лозарската година, през която вторичните продукти са получени, в съответствие с приложимото законодателство на Съюза, по-специално по отношение на опазването на околната среда.
3. Държавите членки може да решат, че производителите, които през въпросната лозарска година не произвеждат повече от 50 хектолитра вино или мъст в собствените си помещения, не е необходимо да изтеглят вторичните си продукти.
4. Производителите може да изпълнят задължението за отстраняване на част или на цялото количество от вторични продукти от производството на вино или от всяка друга форма на преработка на гроздето чрез предаване на вторичните продукти за дестилация. Това отстраняване на вторичните продукти се сертифицира от компетентния орган на съответната държава членка.
5. Държавите членки може да решат предаването за дестилация на част или на цялото количество вторични продукти от производството на вино или от всяка друга форма на преработка на гроздето да бъде задължително за някои или за всички производители на тяхна територия, на базата на обективни и недискриминационни критерии.

▼ **M1***Член 15***Преходни разпоредби**

Складовите наличности от лозаро-винарски продукти, произведени преди началната дата на прилагане на настоящия регламент в съответствие с действащите правила преди тази дата, може да бъдат освободени за потребление от човека.

⁽¹⁾ Делегиран регламент (ЕС) 2018/273 на Комисията от 11 декември 2017 година за допълнение на Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на схемата за разрешаване на лозови насаждения, лозарския регистър, придружаващите документи и сертифицирането, входящия и изходящ регистър, задължителните декларации, уведомленията и публикуването на подадената в тях информация, както и за допълнение на Регламент (ЕС) № 1306/2013 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на съответните проверки и санкции, за изменение на регламенти (ЕО) № 555/2008, (ЕО) № 606/2009 и (ЕО) № 607/2009 на Комисията и за отмяна на Регламент (ЕО) № 436/2009 на Комисията и на Делегиран регламент (ЕС) 2015/560 на Комисията (ОВ L 58, 28.2.2018 г., стр. 1).

⁽²⁾ Регламент за изпълнение (ЕС) 2018/274 на Комисията от 11 декември 2017 г. за определяне на правила за прилагането на Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на схемата за разрешаване на лозови насаждения, сертифицирането, входящия и изходящ регистър, задължителните декларации и уведомленията и за прилагането на Регламент (ЕС) № 1306/2013 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на съответните проверки и за отмяна на Регламент за изпълнение (ЕС) 2015/561 на Комисията (ОВ L 58, 28.2.2018 г., стр. 60).

▼B

Член 16

Отменя

Регламент (ЕО) № 606/2009 се отменя.

Член 17

Влизане в сила

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

2. Прилага се от 7 декември 2019 година.

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

▼В

ПРИЛОЖЕНИЕ I

ЧАСТ А

РАЗРЕШЕНИ ЕНОЛОГИЧНИ ПРАКТИКИ

▼МЗ

Таблица 1

РАЗРЕШЕНИ ЕНОЛОГИЧНИ ОБРАБОТКИ СЪГЛАСНО ПОСОЧЕНОТО В ЧЛЕН 3, ПАРАГРАФ 1

	1	2	3
	Енологични обработки	Условия и гранични стойности при употреба ⁽¹⁾	Категории лозаро-винарски продукти ⁽⁴⁾
1	Аериране или окисляване	Предмет на условията, определени в досиета 2.1.1 (2016) и 3.5.5 (2016) от ►СЗ Международния кодекс за енологични практики на OIV ◀.	Точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
2	Термични обработки	Предмет на условията, определени в досиета 1.8 (1970), 2.4.4 (1988), 2.2.4 (1988), 3.4.3 (1988) и 3.4.3.1 (1982) от ►СЗ Международния кодекс за енологични практики на OIV ◀.	Прясно грозде, точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
2a	Студени обработки	Предмет на условията, определени в част I, раздел Б, точка 1, буква в) от приложение VIII към Регламент (ЕС) № 1308/2013, и в досиета 1.14 (2005), 1.15 (2005), 2.1.12.4 (1998), 2.3.6 (1988), 3.1.2 (1979), 3.1.2.1 (1979), 3.3.4 (2004) и 3.5.11.1 (2001) от ►СЗ Международния кодекс за енологични практики на OIV ◀.	Прясно грозде, точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
3	Центрофугиране и филтриране със или без инертна филтрираща добавка	Инертните филтриращи добавки са тези, посочени в досиета 2.1.11 (1970), 2.1.11.1 (1990), 3.2.2 (1989 г.) и 3.2.2.1 (1990) от Кодекса на енологичните практики на OIV. Тяхната употреба не трябва да оставя нежелани остатъци в обработвания продукт.	Точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
4	Създаване на инертна атмосфера	Само с цел продуктът да се обработва в защитена от въздуха среда.	Точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
5	Десулфитиране чрез физични методи		Прясно грозде, точки 2, 10, 11, 12, 13 и 14
6	Йонообменни смоли	При спазване на условията, предвидени в допълнение 3 към настоящото приложение. Обработката се вписва в регистъра, посочен в член 147, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.	Гроздова мъст, предназначена за получаване на ректифицирана концентрирана гроздова мъст

▼ МЗ

	1	2	3
	Енологични обработки	Условия и гранични стойности при употреба (1)	Категории лозаро-винарски продукти (4)
7	Барботаж	Само при използването на аргон или азот.	Точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
8	Флотация	Само при използването на азот или въглероден диоксид, или при газирание. При спазване на условията, предвидени в досие 2.1.14 (1999).	параграфи 10, 11 и 12
9	Пити чист парафин, напоени с алил изотиоцианат	Само за създаването на стерилна атмосфера. В Италия това е разрешено единствено ако е в съответствие с националното законодателство и единствено при съдовете, съдържащи повече от 20 литра. Използването на алил изотиоцианат е предмет на условията и граничните стойности в таблица 2 относно енологичните съединения.	Частично ферментирала гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние, точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16
10	Обработка чрез електролиза	Само за гарантиране на тартаратната стабилност на виното. При спазване на условията, предвидени в допълнение 5 към настоящото приложение. Обработката се вписва в регистъра, посочен в член 147, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.	Частично ферментирала гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние, точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16
11	Парчета дъбово дърво	При производството и отлежаването на вина, включително за ферментацията на прясно грозде и гроздова мъст. При спазване на условията, предвидени в допълнение 7 към настоящото приложение. Обработката се вписва в регистъра, посочен в член 147, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.	Точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
12	Корекция на алкохолното съдържание на вината	Корекция, която се извършва само при виното. При спазване на условията, предвидени в допълнение 8 към настоящото приложение. Обработката се вписва в регистъра, посочен в член 147, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.	Точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16
13	Катионообменители за постигане на тартаратна стабилност	Предмет на условията, определени в досие 3.3.3 (2011) от ►СЗ Международния кодекс за енологични практики на OIV ◀. Обработката трябва да отговаря и на изискванията на Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета (2), както и на националните разпоредби, приети за целите на тяхното прилагане. Обработката се вписва в регистъра, посочен в член 147, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.	Частично ферментирала гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние, точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16

▼ МЗ

	1	2	3
	Енологични обработки	Условия и гранични стойности при употреба ⁽¹⁾	Категории лозаро-винарски продукти ⁽⁴⁾
14	Електроменбранна обработка	Само за повишаване или намаляване на киселинното съдържание. Предмет на условията и граничните стойности, предвидени в раздели В и Г на част I от приложение VIII към Регламент (ЕС) № 1308/2013 и в член 11 от настоящия регламент. Тя трябва да отговаря на изискванията на Регламент (ЕО) № 1935/2004 и на Регламент (ЕС) № 10/2011 на Комисията ⁽³⁾ , както и на националните разпоредби, приети за целите на тяхното прилагане. Предмет на условията, определени в досиета 2.1.3.1.3 (2010), 2.1.3.2.4 (2012), 3.1.1.4 (2010) и 3.1.2.4 (2012) от ► С3 Международния кодекс за енологични практики на OIV ◀. Обработката се вписва в регистъра, посочен в член 147, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.	Точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
15	Катионообменители за повишаване на киселинността	Предмет на условията и граничните стойности, предвидени в раздели В и Г на част I от приложение VIII към Регламент (ЕС) № 1308/2013 и в член 11 от настоящия регламент. Обработката трябва да отговаря на изискванията на Регламент (ЕО) № 1935/2004, както и на националните разпоредби, приети за целите на тяхното прилагане. Предмет на условията, определени в досиета 2.1.3.1.4 (2012) и 3.1.1.5 (2012) от ► С3 Международния кодекс за енологични практики на OIV ◀. Обработката се вписва в регистъра, посочен в член 147, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.	точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
16	Мембранно разделяне	Само за намаляване на съдържанието на захар в гроздовата мъст. При спазване на условията, предвидени в допълнение 9 към настоящото приложение. Обработката се вписва в регистъра, посочен в член 147, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.	10
17	Мембранни разделители	Само за контролиране на разтворения във виното газ. Добавянето на въглероден диоксид за продуктите, определени в точки 4, 5, 6 и 8 от част II на приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013, е забранено. Тя трябва да отговаря на изискванията на Регламент (ЕО) № 1935/2004 и на Регламент (ЕС) № 10/2011, както и на националните разпоредби, приети за целите на тяхното прилагане. Предмет на условията, определени в досие 3.5.17 (2013) от ► С3 Международния кодекс за енологични практики на OIV ◀. Обработката се вписва в регистъра, посочен в член 147, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.	Точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16
18	Мембранна технология, съчетана с активен въглен.	Само за намаляване на излишъка от 4-етилфенол и 4-етилгваякол във виното. При спазване на условията, предвидени в допълнение 10 към настоящото приложение. Обработката се вписва в регистъра, посочен в член 147, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.	Точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16
19	Филтърни плочки, съдържащи зеолити тип фожазит (Y)	Само за адсорбция на халоанизоли. Предмет на условията, определени в досие 3.2.15 (2016) от ► С3 Международния кодекс за енологични практики на OIV ◀.	Точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16

▼ МЗ

	1	2	3
	Енологични обработки	Условия и гранични стойности при употреба ⁽¹⁾	Категории лозаро-винарски продукти ⁽⁴⁾
20	Частична концентрация	<p>За гроздова мъст: предмет на условията, определени в част I, раздел Б, точка 1, буква б) от приложение VIII към Регламент (ЕС) № 1308/2013, и в досиета 2.1.12 (1998), 2.1.12.1 (1993), 2.1.12.2 (2001), 2.1.12.3 (1998) и 2.1.12.4 (1998) от ► С3 Международния кодекс за енологични практики на OIV ◀.</p> <p>За вино: предмет на условията, определени в част I, раздел Б, точка 1, буква в) от приложение VIII към Регламент (ЕС) № 1308/2013 и в досиета 3.5.11 (2001) and 3.5.11.1 (2001) от Кодекса на енологичните практики на OIV.</p> <p>Обработката се вписва в регистъра, посочен в член 147, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.</p>	Точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 и 16
21	Обработка чрез прекъснати процеси при високо налягане	Предмет на условията, определени в досиета 1.18 (2019) и 2.1.26 (2019) от ► С3 Международния кодекс за енологични практики на OIV ◀.	Прясно грозде, точки 10, 11 и 12
22	Обработка чрез непрекъснати процеси при високо налягане	Предмет на условията, определени в досие 2.2.10 (2020) от ► С3 Международния кодекс за енологични практики на OIV ◀.	параграфи 10, 11 и 12
23	Обработка на смачкано прясно грозде с ултразвук за улесняване на извличането на съставките му	Предмет на условията, определени в досие 1.17 (2019) от ► С3 Международния кодекс за енологични практики на OIV ◀.	Прясно грозде
24	Обработка на гроздето чрез импулсни електрически полета	Предмет на условията, определени в досие 2.1.27 (2020) от ► С3 Международния кодекс за енологични практики на OIV ◀.	Прясно грозде
25	Обработка на мъст и вина с адсорбиращи стирен-дивинилбензенови микросфери	Предмет на условията, определени в досиета 2.2.11 (2020) и 3.4.22 (2020) от ► С3 Международния кодекс за енологични практики на OIV ◀.	Точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16

⁽¹⁾ Годината в скоби след позоваването на досие от ► **С3** Международния кодекс за енологични практики на OIV ◀ указва версията на досието, одобрена от Съюза като разрешени енологични практики, предмет на условията и граничните стойности, определени в настоящата таблица.

⁽²⁾ Регламент (ЕО) № 1935/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 27 октомври 2004 г. относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храна, и за отмяна на директиви 80/590/ЕИО и 89/109/ЕИО (ОВ L 338, 13.11.2004 г., стр. 4).

⁽³⁾ Регламент (ЕС) № 10/2011 на Комисията от 14 януари 2011 г. относно материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храна (ОВ L 12, 15.1.2011 г., стр. 1).

⁽⁴⁾ Ако не се прилага за всички категории лозаро-винарски продукти, предвидени в част II на приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013.

Таблица 2

РАЗРЕШЕНИ ЕНОЛОГИЧНИ СЪЕДИНЕНИЯ СЪГЛАСНО ПОСОЧЕНОТО В ЧЛЕН 3, ПАРАГРАФ 1

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Вещества/Дейности	Е-номер и/или CAS номер	►СЗ Международен кодекс за енологични практики на OIV (1) ◀	Позоваване на досие от Кодекса на OIV съгласно посоченото в член 9, параграф 1	Добавка	Спомагателни вещества/вещества, използвани като спомагателно вещество (2)	Условия и гранични стойности при употреба (3)	Категории лозаро-винарски продукти (4)
1	Регулатори на киселинността							
1.1	Винена киселина (L(+)-)	E 334/CAS 87-69-4	Досиета 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-LTARAC	x		Условия и гранични стойности, предвидени в раздели В и Г на част I от приложение VIII към Регламент (ЕС) № 1308/2013 и в член 11 от настоящия регламент. Обработката се вписва в регистъра, посочен в член 147, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013. Спецификации за винената киселина (L(+)-), определени в точка 2 от допълнение 1 от настоящото приложение.	Точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
1.2	Ябълчена киселина (D, L-; L-)	E 296/-	Досиета 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACIMAL	x			Точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
1.3	Млечна киселина	E 270/-	Досиета 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACILAC	x			Точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
1.4	Калиеви тартрати L(+)	E 336 ii)/CAS № 921-53-9	Досиета 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTTAR		x		Точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
1.5	Калиев бикарбонат	E 501 ii)/CAS № 298-14-6	Досиета 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTVIC		x		Точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
1.6	Калциев карбонат	E 170/CAS № 471-34-1	Досиета 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-CALCAR		x		Точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16

▼ МЗ

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Вещества/Дейности	Е-номер и/или CAS номер	► СЗ Международен кодекс за енологични практики на OIV (1) ◀	Позоваване на досие от Кодекса на OIV съгласно посоченото в член 9, параграф 1	Добавка	Спомагателни вещества/вещества, използвани като спомагателно вещество (2)	Условия и гранични стойности при употреба (3)	Категории лозаро-винарски продукти (4)
1.8	Калциев сулфат	E 516/-	Досие 2.1.3.1.1.1 (2017);		x		Условия и гранични стойности, предвидени в точка 2, буква б) от раздел А на приложение III. Максимални количества на употреба: 2 g/l.	3
1.9	Калиев карбонат	E 501 i)	Досиета 2.1.3.2.5 (2017), 3.1.2.2 (1979)			x	Условия и гранични стойности, предвидени в раздели В и Г на част I от приложение VIII към Регламент (ЕС) № 1308/2013 и в член 11 от настоящия регламент. Обработката се вписва в регистъра, посочен в член 147, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013. Лимонена киселина: Прилага се само цел а) от досиета 3.1.1 (1979) и 3.1.1.1 (2001) на OIV. Максимално съдържание в обработвания пуснат на пазара продукт: 1 g/l.	Точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
1.10	Лимонена киселина	E 330	Досиета 3.1.1 (1979), 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-CITACI	x			Точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16
1.11	Дрожди за производството на вино	-/-	Досиета 2.1.3.2.3 (2019), 2.1.3.2.3.1 (2019), 2.3.1 (2016)	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC		x (2)		параграфи 10, 11 и 12
1.12	Млечнокисели бактерии	-/-	Досиета 2.1.3.2.3 (2019), 2.1.3.2.3.2 (2019), 3.1.2 (1979), 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x (2)		Точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
2	Консерванти и антиоксиданти							
2.1	Серен диоксид	E 220/CAS № 7446-09-5	Досиета 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)	COEI-1-SOUDIO	x		Гранични стойности (максимално количество в пуснат на пазара продукт), предвидени в част Б на приложение I.	Прясно грозде, точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
2.2	Калиев бисулфит	E 228/CAS № 7773-03-7	Досиета 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)	COEI-1-POTBIS	x			Прясно грозде, точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
2.3	Калиев метабисулфит	E 224/CAS № 16731-55-8	Досиета 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003)	COEI-1-POTANH	x			Прясно грозде, точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16

▼ МЗ

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Вещества/Дейности	Е-номер и/или CAS номер	► С3 Международен кодекс за енологични практики на OIV (1) ◀	Позоваване на досие от Кодекса на OIV съгласно посоченото в член 9, параграф 1	Добавка	Спомагателни вещества/вещества, използвани като спомагателно вещество (2)	Условия и гранични стойности при употреба (3)	Категории лозаро-винарски продукти (4)
2.4	Калиев сорбат	E 202	Досие 3.4.5 (1988)	COEI-1-POTSOR	x			Точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16
2.5	Лизозим	E 1105	Досиета 2.2.6 (1997), 3.4.12 (1997)	COEI-1-LYSOZY	x	x		Точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
2.6	L-аскорбинова киселина	E 300	Досие 1.11 (2001), 2.2.7 (2001), 3.4.7 (2001)	COEI-1-ASCACI	x		Максимално съдържание в обработвания пуснат на пазара продукт: 250 mg/l. Максималната стойност е 250 mg/l за всяка обработка.	Прясно грозде, точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
2.7	Диметил дикарбонат(DMDC)-	E 242/CAS № 4525-33-1	Досие 3.4.13 (2001);	COEI-1-DICDIM	x		Обработката се вписва в регистъра, посочен в член 147, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.	Частично ферментирала гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние, точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16
3	Адсорбенти							
3.1	Въглен за енологични цели		Досиета 2.1.9 (2002), 3.5.9 (1970)	COEI-1-CHARBO		x	Обработката се вписва в регистъра, посочен в член 147, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.	Бели вина, точки 2, 10 и 14
3.2	Селективни растителни влакна		Досие 3.4.20 (2017);	COEI-1-FIBVEG		x		Точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16

▼ M3

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Вещества/Дейности	Е-номер и/или CAS номер	► C3 Международен кодекс за енологични практики на OIV (1) ◀	Позоваване на досие от Кодекса на OIV съгласно посоченото в член 9, параграф 1	Добавка	Спомагателни вещества/вещества, използвани като спомагателно вещество (2)	Условия и гранични стойности при употреба (3)	Категории лозаро-винарски продукти (4)
4	Активатори на алкохолна и малолактична ферментация							
4.1	Микрокристална целулоза	E 460 i)/CAS № 9004-34-6	Досиета 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-CELMIC		x	Обработката трябва да е съобразена със спецификациите, определени в приложението към Регламент (ЕС) № 231/2012.	Прясно грозде, точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
4.2	Диамониев хидрогенфосфат	E 342/CAS № 7783-28-0	Досие 4.1.7 (1995);	COEI-1-PHODIA		x	Само за алкохолна ферментация В съответната гранична стойност за употреба от 1 g/l (изразено в соли) (5) или от 0,3 g/l за втората ферментация на пенливите вина.	Прясно грозде, точки 2, 10, 11 и 12 и втора алкохолна ферментация, точки 4, 5, 6 и 7
4.3	Амониев сулфат	E 517/CAS № 7783-20-2	Досие 4.1.7 (1995);	COEI-1AMMSUL		x	Само за алкохолна ферментация В съответната гранична стойност за употреба от 0,2 g/l (изразена в соли) и в граничните стойности, предвидени в точки 2.1, 2.2 и 2.3.	Прясно грозде, точки 2, 10, 11 и 12
4.4	Амониев бисулфит	-/CAS № 10192-30-0		COEI-1-AMMNYD		x	Само за алкохолна ферментация В съответната гранична стойност за употреба от 0,6 mg/l (изразена в тиамин) за всяка обработка.	Прясно грозде, точки 2, 10, 11 и 12 и втора алкохолна ферментация, точки 4, 5, 6 и 7
4.5	Тиаминхидрохлорид	-/CAS № 67-03-8	Досиета 3.3.2 (1976), 4.1.7 (1995)	COEI-1-THIAMIN		x	Само за алкохолна ферментация В съответната гранична стойност за употреба от 0,6 mg/l (изразена в тиамин) за всяка обработка.	Прясно грозде, точки 2, 10, 11 и 12 и втора алкохолна ферментация, точки 4, 5, 6 и 7
4.6	Дрождени автолизати	-/-	Досиета 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-AUTLYS		x (2)		Прясно грозде, точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16

▼ МЗ

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Вещества/Дейности	Е-номер и/или CAS номер	► СЗ Международен кодекс за енологични практики на OIV (1) ◀	Позоваване на досие от Кодекса на OIV съгласно посоченото в член 9, параграф 1	Добавка	Спомагателни вещества/вещества, използвани като спомагателно вещество (2)	Условия и гранични стойности при употреба (3)	Категории лозаро-винарски продукти (4)
4.7	Клетъчни стени на дрожди	-/-	Досиета 4.3.2 (1988), 3.4.21 (2015)	COEI-1-YEHULL		x (2)		Прясно грозде, точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
4.8	Инактивирани дрожди	-/-	Досиета 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015)	COEI-1-INAYEA		x (2)		Прясно грозде, точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
4.9	Неактивирани дрожди с гаран- тирани нива на глутатион	-/-	Досие 2.2.9 (2017);	COEI-1-LEVGLU		x (2)	Само за ферментация алкохолна	Прясно грозде, точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
5	Избистрящи агенти							
5.1	Ядивен желатин	-/CAS № 9000-70-8	Досиета 2.1.6 (1997), 3.2.1 (2011)	COEI-1-GELATI		x (2)		Точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
5.2	Пшеничен протеин		Досиета 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x (2)		Точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
5.3	Грахов протеин		Досиета 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x (2)		Точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
5.4	Картофен протеин		Досиета 2.1.17 (2004), 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x (2)		Точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
5.5	Ихтиокол		Досие 3.2.1 (2011);	COEI-1-COLPOI		x		Точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16
5.6	Казеини	-/CAS № 9005-43-0	Досие 2.1.16 (2004);	COEI-1-CASEIN		x (2)		Точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16

▼ МЗ

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Вещества/Дейности	Е-номер и/или CAS номер	► СЗ Международен кодекс за енологични практики на OIV (1) ◀	Позоваване на досие от Кодекса на OIV съгласно посоченото в член 9, параграф 1	Добавка	Спомагателни вещества/вещества, използвани като спомагателно вещество (2)	Условия и гранични стойности при употреба (3)	Категории лозаро-винарски продукти (4)
5.7	Калиеви казеинати	-/CAS № 68131-54-4	Досиета 2.1.15 (2004), 3.2.1 (2011)	COEI-1-POTCAS		x (2)		Точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
5.8	Яйчен албумин	-/CAS № 9006-59-1	Досие 3.2.1 (2011);	COEI-1-OEUALB		x (2)		Точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16
5.9	Бентонит	-/-	Досиета 2.1.8 (1970); 3.3.5 (1970)	COEI-1-BENTON		x		Точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
5.10	Силициев диоксид (гел или колоиден разтвор)	E 551/-	Досиета 2.1.10 (1991), 3.2.1 (2011), 3.2.4 (1991)	COEI-1-DIOSIL		x		Точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
5.11	Каолин	-/CAS № 1332-58-7	Досие 3.2.1 (2011);	COEI-1-KAOLIN		x		Точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16
5.12	Танини		Досиета 2.1.7 (2019), 2.1.17 (2004), 3.2.6 (2019), 3.2.7 (2004), 4.1.8 (1981), 4.3.2 (1981)	COEI-1-TANINS		x		Прясно грозде, точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
5.13	Хитозан, получен от <i>Aspergillus niger</i> или <i>Agaricus bisporus</i>	-/CAS № 9012-76-4	Досиета 2.1.22 (2009), 3.2.1 (2011), Досие 3.2.12 (2009)	COEI-1-CHITOS		x		Точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
5.14	Хитин-глюкан, получен от <i>Asper- gillus niger</i>	Хитин: CAS № 1398-61-4; Глюкан: CAS № 9041-22-9.	Досиета 2.1.23 (2009), 3.2.1 (2011), 3.2.13 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		Точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16

▼ МЗ

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Вещества/Дейности	Е-номер и/или CAS номер	► С3 Международен кодекс за енологични практики на OIV (1) ◀	Позоваване на досие от Кодекса на OIV съгласно посоченото в член 9, параграф 1	Добавка	Спомагателни вещества/вещества, използвани като спомагателно вещество (2)	Условия и гранични стойности при употреба (3)	Категории лозаро-винарски продукти (4)
5.15	Протеинови екстракти от дрожди	-/-	Досиета 2.1.24 (2011), 3.2.14 (2011), 3.2.1 (2011)	COEI-1-EPLEV		x		Точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
5.16	Поливинилполипи- ролидон	E 1202/CAS 25249- 54-1	Досие 3.4.9 (1987)	COEI-1-PVPP		x		Точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
5.17	Калциев алгинат	E 404/CAS № 9005- 35-0	Досие 4.1.8 (1981);	COEI-1-ALGIAC		x	Единствено за производството на всички категории пенливи и искрящи вина, получени чрез ферментация в бутилки и за които сепарацията на утайката е извършена чрез отцеждане.	Точки 4, 5, 6, 7, 8, и 9
5.18	Калиев алгинат	E 402/CAS 9005-36-1	Досие 4.1.8 (1981);	COEI-1-POTALG		x	Единствено за производството на всички категории пенливи и искрящи вина, получени чрез ферментация в бутилки и за които сепарацията на утайката е извършена чрез отцеждане.	Точки 4, 5, 6, 7, 8, и 9
6	Стабилизатори							
6.1	Калиев хидроген- тартрат	E 336 i)/CAS № 868-14-4	Досие 3.3.4 (2004)	COEI-1-POTBIT		x	Само за подпомагане на утая- ването на солите на винената киселина.	Частично ферментирала гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние, точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16

▼ МЗ

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Вещества/Дейности	Е-номер и/или CAS номер	► СЗ Международен кодекс за енологични практики на OIV (1) ◀	Позоваване на досие от Кодекса на OIV съгласно посоченото в член 9, параграф 1	Добавка	Спомагателни вещества/вещества, използвани като спомагателно вещество (2)	Условия и гранични стойности при употреба (3)	Категории лозаро-винарски продукти (4)
6.2	Калциев тартрат	-/-	Досие 3.3.12 (1997);	COEI-1-CALTAR		х		Частично ферментирала гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние, точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16
6.3	Лимонена киселина	E 330	Досиета 3.3.1 (1970), 3.3.8 (1970)	COEI-1-CITACI	х		Максимално съдържание в обработвания пуснат на пазара продукт: 1 g/l.	Частично ферментирала гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние, точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16
6.4	Танини	-/-	Досита 2.1.7 (2019), 3.2.6 (2019), 3.3.1 (1970)	COEI-1-TANINS				Прясно грозде, частично ферментирала гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние, точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
6.5	Калиев фероцианид	E 536/-	Досиета 3.3.1 (1970), 3.3.10 (1970)	COEI-1-POTFER		х	При спазване на условията, предвидени в допълнение 4 към настоящото приложение. Обработката се вписва в регистъра, посочен в член 147, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.	Частично ферментирала гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние, точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16

▼ МЗ

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Вещества/Дейности	Е-номер и/или CAS номер	► С3 Международен кодекс за енологични практики на OIV (1) ◀	Позоваване на досие от Кодекса на OIV съгласно посоченото в член 9, параграф 1	Добавка	Спомагателни вещества/вещества, използвани като спомагателно вещество (2)	Условия и гранични стойности при употреба (3)	Категории лозаро-винарски продукти (4)
6.6	Калциев фитат	-/CAS № 3615-82-5	Досие 3.3.1 (1970)	COEI-1-CALPHY		х	Само за червени вина — не повече от 8 g/hl. При спазване на условията, предвидени в допълнение 4 към настоящото приложение.	Частично ферментирала гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние, точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16
6.7	Метавинена киселина	E 353/-	Досие 3.3.7 (1970)	COEI-1-METACI	х			Частично ферментирала гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние, точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16
6.8	Гума арабика	E 414/CAS № 9000- 01-5	Досие 3.3.6 (1972)	COEI-1-GOMARA	х		Quantum satis.	Частично ферментирала гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние, точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16
6.9	D, L-винена киселина или на нейна неутрална калиева сол	-/CAS № 133-37-9	Досиета 2.1.21 (2008), 3.4.15 (2008)	COEI-1-DLTART		х	Само за утаяване на излишния калций. При спазване на условията, предвидени в допълнение 4 към настоящото приложение.	Частично ферментирала гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние, точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16

▼ МЗ

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Вещества/Дейности	Е-номер и/или CAS номер	► СЗ Международен кодекс за енологични практики на OIV (1) ◀	Позоваване на досие от Кодекса на OIV съгласно посоченото в член 9, параграф 1	Добавка	Спомагателни вещества/вещества, използвани като спомагателно вещество (2)	Условия и гранични стойности при употреба (3)	Категории лозаро-винарски продукти (4)
6.10	Манопротейни от дрожди	-/-	Досие 3.3.13 (2005)	COEI-1-MANPRO	x			Частично ферментирала гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние, точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16
6.11	Карбоксиметилце- лулоза	E466/-	Досие 3.3.14 (2020)	COEI-1-CMC	x		Само за гарантиране на тарта- ратната стабилност.	Бели вина и вината тип „розе“, точки 4, 5, 6, 7, 8 и 9
6.12	Кополимерите поливинили- мидазол—поливи- нилпириolidон(PVI/ PVP)	-/CAS № 87865-40- 5	Досиета 2.1.20 (2014), 3.4.14 (2014)	COEI-1-PVIPVP		x	Обработката се вписва в регистъра, посочен в член 147, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.	Точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
6.13	Калиев полиас- партат	E 456/CAS 64723- 18-8	Досие 3.3.15 (2016)	COEI-1-POTPOL	x		Само за подпомагане на тарта- ратната стабилизация	Точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16
6.14	Фумарова киселина	E 297/CAS 110-17-8	Досиета 3.4.2 (2021), 3.4.23 (2021)		x			Точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16
7	Ензими (6)							
7.1	Уреаза	EC 3.5.1.5	Досие 3.4.11 (1995);	COEI-1-UREASE COEI-1-PRENZY		x	Само за намаляване на нивото на уреята във виното. При спазване на условията, предвидени в допълнение 6 към настоящото приложение.	Частично ферментирала гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние, точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16

▼ МЗ

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Вещества/Дейности	Е-номер и/или CAS номер	► СЗ Международен кодекс за енологични практики на OIV (1) ◀	Позоваване на досие от Кодекса на OIV съгласно посоченото в член 9, параграф 1	Добавка	Спомагателни вещества/вещества, използвани като спомагателно вещество (2)	Условия и гранични стойности при употреба (3)	Категории лозаро-винарски продукти (4)
7.2	Пектинлиаза	EC 4.2.2.10	Досиета 1.13 (2021); 2.1.4 (2021); 2.1.18 (2021); 3.2.8 (2021); 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPLY COEI-1-PRENZY		x	Само за енологична употреба при накисване, бистрене, стабилизация, филтрация и за извличане на ароматните прекурсори на гроздето.	Прясно грозде, точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
7.3	Пектинметилестераза	EC 3.1.1.11	Досиета 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPME COEI-1-PRENZY		x	Само за енологична употреба при накисване, бистрене, стабилизация, филтрация и за извличане на ароматните прекурсори на гроздето.	Прясно грозде, точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
7.4	Полигалактуроназа	EC 3.2.1.15	Досиета 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTPGA COEI-1-PRENZY		x	Само за енологична употреба при накисване, бистрене, стабилизация, филтрация и за извличане на ароматните прекурсори на гроздето.	Прясно грозде, точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
7.5	Хемицелулаза	EC 3.2.1.78	Досиета 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTGHE COEI-1-PRENZY		x	Само за енологична употреба при накисване, бистрене, стабилизация, филтрация и за извличане на ароматните прекурсори на гроздето.	Прясно грозде, точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
7.6	Целулаза	EC 3.2.1.4	Досиета 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTCEL COEI-1-PRENZY		x	Само за енологична употреба при накисване, бистрене, стабилизация, филтрация и за извличане на ароматните прекурсори на гроздето.	Прясно грозде, точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16

▼ M3

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Вещества/Дейности	Е-номер и/или CAS номер	► C3 Международен кодекс за енологични практики на OIV (1) ◀	Позоваване на досие от Кодекса на OIV съгласно посоченото в член 9, параграф 1	Добавка	Спомагателни вещества/вещества, използвани като спомагателно вещество (2)	Условия и гранични стойности при употреба (3)	Категории лозаро-винарски продукти (4)
7.7	Бетаглюконаза	EC 3.2.1.58	Досие 3.2.10 (2004);	COEI-1-BGLUCA COEI-1-PRENZY		x	Само за енологична употреба при накисване, бистрене, стабилизация, филтрация и за извличане на ароматните прекурсори на гроздето.	Точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16
7.8	Гликозидаза	EC 3.2.1.20	Досиета 2.1.19 (2013), 3.2.9 (2013)	COEI-1-PRENZY		x	Само за енологична употреба при накисване, бистрене, стабилизация, филтрация и за извличане на ароматните прекурсори на гроздето.	Точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
7.9	Арабинаназа	EC 3.2.1.99	Досиета 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021)	COEI-1-ACTARA COEI-1-PRENZY		x	Само за енологична употреба при накисване, бистрене, стабилизация, филтрация и за извличане на ароматните прекурсори на гроздето.	Прясно грозде, точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
7.10	Бета-глюканаза (β1- 3, β1-6)	EC 3.2.1.6	Досие 3.2.7 (2013);	COEI-1-ACTGLU COEI-1-PRENZY		x	Само за енологична употреба при накисване, бистрене, стабилизация, филтрация и за извличане на ароматните прекурсори на гроздето.	Точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16
7.11	Глюкозидаза:	EC 3.2.1.21	Досиета 2.1.19 (2013), 3.2.9 (2013)	COEI-1-GLYCOS COEI-1-PRENZY		x	Само за енологична употреба при накисване, бистрене, стабилизация, филтрация и за извличане на ароматните прекурсори на гроздето.	Точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Вещества/Дейности	Е-номер и/или CAS номер	► C3 Международен кодекс за енологични практики на OIV (1) ◀	Позоваване на досие от Кодекса на OIV съгласно посоченото в член 9, параграф 1	Добавка	Спомагателни вещества/вещества, използвани като спомагателно вещество (2)	Условия и гранични стойности при употреба (3)	Категории лозаро-винарски продукти (4)
7.12	Аспергилонепсин I	EC 3.4.23.18	Досиета 2.2.12 (2021), 3.3.16 (2021)	COEI-1-PROTEA COEI-1-PRENZY		x	Само за енологична употреба при накисване, бистрене, стабилизация, филтрация и за извличане на ароматните прекурсори на гроздето	Точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
8	Газове и опаковъчни газове (7)							
8.1	Аргон	E 938/CAS 7440-37-1	Досиета 2.2.5 (1970), 3.2.3 (2002)	COEI-1-ARGON	x (7)	x		Точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
8.2	Азот	E 941/CAS 7727-37-9	Досиета 2.1.14 (1999), 2.2.5 (1970), 3.2.3 (2002)	COEI-1-AZOTE	x (7)	x		Точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
8.3	Въглероден диоксид	E 290/CAS 124-38-9	Досиета 1.7 (1970), 2.1.14 (1999), 2.2.3 (1970), 2.2.5 (1970), 2.3.9 (2005), 4.1.10 (2002)	COEI-1-DIOCAR	x (7)	x	За тихите вина максималното съдържание въглероден диоксид в обработваното пуснато на пазара вино е 3 g/l, а свръхналягането, дължащо се на въглеродния диоксид, трябва да е под 1 бар при температура от 20 °C.	Частично ферментирала гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние, точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
8.4	Газообразен кислород	E 948/CAS 17778-80-2	Досиета 2.1.1 (2016), 3.5.5 (2016)	COEI-1-OXYGEN		x		Точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
9	Агенти, предизвикващи ферментация							
9.1	Дрожди за производството на вино	-/-	Досиета 2.1.3.2.3.1. (2019), 2.3.1 (2016), 4.1.8 (1981)	COEI-1-SACCHA COEI-1-NOSACC		x (2)		Прясно грозде, точки 2, 10, 11, 12 и 13 и втора алкохолна ферментация, точки 4, 5, 6 и 7

▼ МЗ

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Вещества/Дейности	Е-номер и/или CAS номер	► С3 Международен кодекс за енологични практики на OIV (1) ◀	Позоваване на досие от Кодекса на OIV съгласно посоченото в член 9, параграф 1	Добавка	Спомагателни вещества/вещества, използвани като спомагателно вещество (2)	Условия и гранични стойности при употреба (3)	Категории лозаро-винарски продукти (4)
9.2	Млечнокисели бактерии	-/-	Досиета 2.1.3.2.3.2 (2019), 3.1.2 (1979), 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x (2)		Точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
10	Корекция на недостатъците							
10.1	Меден сулфат пентахидрат	-/CAS № 7758-99-8	Досие 3.2.8 (1989);	COEI-1-CUISUL		x	За използване в границите на 1 g/hl и при условие че обра- ботваният продукт не съдържа повече от 1 mg/l мед, с изключение на ликьорните вина, получени от нефермен- тирала или леко ферментирала гроздова мъст, в които съдър- жанието на мед не трябва да надвишава 2 mg/l.	Частично ферментирала гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние, точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16
10.2	Меден цитрат	-/CAS № 866-82-0	Досие 3.5.14 (2008)	COEI-1-CUICIT		x	За използване в границите на 1 g/hl и при условие че обра- ботваният продукт не съдържа повече от 1 mg/l мед, с изключение на ликьорните вина, получени от нефермен- тирала или леко ферментирала гроздова мъст, в които съдър- жанието на мед не трябва да надвишава 2 mg/l.	Частично ферментирала гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние, точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16
10.3	Хитозан, получен от <i>Aspergillus niger</i> или <i>Agaricus bisporus</i>	-/CAS № 9012-76-4	Досие 3.4.16 (2009)	COEI-1-CHITOS		x		Точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16

▼ МЗ

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Вещества/Дейности	Е-номер и/или CAS номер	► СЗ Международен кодекс за енологични практики на OIV (1) ◀	Позоваване на досие от Кодекса на OIV съгласно посоченото в член 9, параграф 1	Добавка	Спомагателни вещества/вещества, използвани като спомагателно вещество (2)	Условия и гранични стойности при употреба (3)	Категории лозаро-винарски продукти (4)
10.4	Хитин-глюкан, получен от <i>Aspergillus niger</i>	Хитин: CAS № 1398-61-4; Глюкан: CAS № 9041-22-9.	Досие 3.4.17 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		Точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
10.5	Инактивирани дрожди	-/-		COEI-1-INAYEA		x (2)		Точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
11	Други практики x							
11.1	Смола от алепски бор	-/-			x		При спазване на условията, предвидени в допълнение 2 към настоящото приложение.	параграфи 2, 10 и 11
11.2	Пресни винени утайки	-/-				x (2)	Само при сухи вина. Пресни, здрави и неразредени утайки, които съдържат дрожди, получени от скорошна винификация на сухо вино. Количества, не по-големи от 5 % от обема на обработвания продукт.	Точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16
11.3	Карамел	E 150 a-d/-	Досие 4.3 (2007)	COEI-1-CARMEL	x		За подсилване на цвета, както е посочено в точка 2 от приложение I към Регламент (ЕО) № 1333/2008.	3
11.4	Алил изотиоцианат	-/57-06-7				x	Само за напояване на пити чист парафин. Вж. таблица 1. Във виното не трябва да има никакви следи от алил изотиоцианат.	Единствено за частично ферментиралата гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние и за виното.

▼ M3

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Вещества/Дейности	Е-номер и/или CAS номер	► C3 Международен кодекс за енологични практики на OIV ⁽¹⁾ ◀	Позоваване на досие от Кодекса на OIV съгласно посоченото в член 9, параграф 1	Добавка	Спомагателни вещества/вещества, използвани като спомагателно вещество ⁽²⁾	Условия и гранични стойности при употреба ⁽³⁾	Категории лозаро-винарски продукти ⁽⁴⁾
11.5	Инактивирани дрожди	-/-		COEI-1-INAYEA		x ⁽²⁾		Точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16

⁽¹⁾ Годината в скоби след позоваването на досие от ► **C3** Международния кодекс за енологични практики на OIV ◀ указва версията на досието, одобрена от Съюза като разрешени енологични практики, предмет на условията и граничните стойности, определени в настоящата таблица.

⁽²⁾ Вещества, използвани като спомагателно вещество съгласно посоченото в член 20, буква г) от Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 г. за предоставянето на информация за храните на потребителите, за изменение на регламенти (ЕО) № 1924/2006 и (ЕО) № 1925/2006 на Европейския парламент и на Съвета и за отмяна на Директива 87/250/ЕИО на Комисията, Директива 90/496/ЕИО на Съвета, Директива 1999/10/ЕО на Комисията, Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета, директиви 2002/67/ЕО и 2008/5/ЕО на Комисията и на Регламент (ЕО) № 608/2004 на Комисията (ОВ L 304, 22.11.2011 г., стр. 18).

⁽³⁾ Разрешените енологични съединения следва да се използват в съответствие с разпоредбите на досиетата от ► **C3** Международния кодекс за енологични практики на OIV ◀, посочени в колона 3, освен ако в нея са предвидени допълнителни условия и гранични стойности за употреба.

⁽⁴⁾ Ако не се прилага за всички категории лозаро-винарски продукти, предвидени в част II на приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013.

⁽⁵⁾ Амониите соли, посочени в точки 4.2, 4.3 и 4.4, могат да се използват и комбинирано до една обща прагова стойност от 1 g/l или 0,3 g/l за втората ферментация на пенливи вина. Въпреки това, амониевите соли, посочени в точка 4.4, не може да надхвърлят граничната стойност, определена в точка 4.4.

⁽⁶⁾ Виж също член 9, параграф 2 от настоящия регламент.

⁽⁷⁾ Когато те се използват като добавки, посочени в точка 20 от приложение I към Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 г. относно добавките в храните (ОВ L 354, 31.12.2008 г., стр. 16).

▼B*Допълнение 1***Винена киселина (L(+)-) и производни продукти****▼M3**

1. Използването на винена киселина, чиято употреба за намаляване на киселинното съдържание е предвидена в точка 1.1 в таблица 2 от настоящото приложение, се разрешава само за продуктите:

които са произведени от сортовете лози Elbling и Riesling; както и получени от грозде, събрано в Германия в лозарска зона А.

▼B

2. Винената киселина, чиято употреба е предвидена в точка 1.1 в таблица 2 от настоящото приложение, известна още като винена киселина (L(+)-), трябва да бъде от земеделски произход, по-специално — извлечена от лозаро-винарски продукти. Тя трябва и да отговаря на критериите за чистота, установени в Регламент (ЕС) № 231/2012.
3. Следните производни продукти на винената киселина (L(+)-), чиято употреба е предвидена в следните точки в таблица 2 от настоящото приложение, следва да бъдат от земеделски произход:
 - калиев тартрат (1.7)
 - калиев тартрат (1.4)
 - калиев хидроген тартрат (6.1)
 - метавинена киселина (6.7).



Допълнение 2

Смола от алепски бор

1. Смола от алепски бор, чиято употреба е предвидена в точка 11.1 в таблица 2 от настоящото приложение, може да бъде използвана за производство само на вино „retsina“. Тази енологична практика може да бъде прилагана само:
 - а) на географската територия на Гърция;
 - б) като се използва гроздова мъст от сортове грозде, производствени области и лозарски райони, които са определени в гръцките национални разпоредби, в сила от 31 декември 1980 г.;
 - в) чрез добавяне на 1 000 грама или по-малко от смолата на хектолитър от използвания продукт преди ферментация или където действителното алкохолно съдържание не надвишава една трета от общото алкохолно съдържание по време на ферментация.
2. Гърция уведомява Комисията предварително, ако възнамерява да измени разпоредбите, посочени в точка 1, буква б). Уведомлението се извършва в съответствие с Делегиран регламент (ЕС) № 2017/1183. Ако Комисията не отговори в рамките на два месеца от получаването на това уведомление, Гърция може да въведе планираните изменения.



Допълнение 3

Йонообменни смоли

Йонообменните смоли, които могат да бъдат използвани в съответствие с точка 6 в таблица 1 от настоящото приложение, са стирен и дивинилбензен кополимери, съдържащи групи сулфонова киселина или амониевни групи. Те трябва да бъдат съобразени с изискванията на Регламент (ЕО) № 1935/2004 и с разпоредбите на Съюза и националното законодателство, приети за неговото прилагане. Освен това, когато се изпитват чрез метода за анализ, установен в третия параграф от настоящото допълнение, те не трябва да губят повече от 1 mg/l от органичното вещество в никой от изброените разтворители. Те трябва да бъдат регенирани с разрешените вещества за използване при производството на хранителните продукти.

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

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

1. ПРЕДМЕТ И ОБХВАТ

Определяне на загубите на органична материя от йонообменните смоли.

2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ

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

3. ПРИНЦИП

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

4. РЕАГЕНТИ

Всички реагенти трябва да бъдат с чистота за анализ.

Екстрахиращи разтворители.

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

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

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

5. АПАРАТУРА

5.1. Колони за йонообменна хроматография.

5.2. Цилиндрични епруветки с вместимост два литра.

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

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

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

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

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

6. ПРОЦЕДУРА

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

▼B

- 6.2. При анионните смоли екстрахиращите разтворители (точки 4.1, 4.2 и 4.3) се прекарват поотделно през подготвените за тази цел колони (точка 6.1) при дебит от 350 до 450 милилитра на час. Всеки път първият литър от елуата се изхвърля, а следващите два литра се събират в градуирани епруветки (точка 5.2). При катионните смоли през подготвените за тази цел колони се прекарват само двата разреждателя, посочени в точки 4.1 и 4.2.
- 6.3. Всеки от трите елуата се изпарява върху загряваща пластина или с помощта на изпарител с инфрачервени лъчи (точка 5.7) в отделна плоска изпарителна ваничка (точка 5.3), която предварително е изчистена и претеглена (m_0). Ваничките се поставят в сушилен шкаф (точка 5.4) и се сушат до получаване на постоянно тегло (m_1).
- 6.4. След като се регистрира постоянното тегло (точка 6.3), ваничката се поставя в муфелна пещ (точка 5.5) и се обгаря до получаване на постоянно тегло (m_2).
- 6.5. Определя се екстрахираната органична материя (точка 7.1). Ако резултатът е повече от 1 милиграм на литър, се извършва контролно изпитване с помощта на реактиви и теглото на екстрахираната органична материя се преизчислява.

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

7. ИЗРАЗЯВАНЕ НА РЕЗУЛТАТИТЕ**7.1. Формула и изчисляване на резултатите.**

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

$$500 (m_1 - m_2)$$

в която m_1 и m_2 се изразени в грамове.

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

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

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

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

▼B*Допълнение 4***Калиев фeroцианид****Калциев фитат****DL-винена киселина**

Калиев фeroцианид или калциев фитат, чието използване е предвидено в точки 6.5 и 6.6 в таблица 2 от настоящото приложение, или DL-винена киселина, чието използване е предвидено в точка 6.9 в таблица 2 от настоящото приложение, могат да бъдат използвани само под надзора на енолог или техник, одобрен от органите на държавата членка, на чиято територия се извършва обработката, като степента на неговата отговорност се определя при необходимост от съответната държава членка.

След обработка с калиев фeroцианид или калциев фитат виното трябва да съдържа следи от желязо.

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

*Допълнение 5***Изисквания относно обработката с електродиализа**

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

1. ИЗИСКВАНИЯ ОТНОСНО МЕМБРАНИТЕ

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

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

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

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

- те трябва да са произведени съгласно добрите производствени практики, на базата на субстанции, които са разрешени за производство на пластмасови материали, предназначени да влизат в контакт с хранителните продукти, фигуриращи в приложение I към Регламент (ЕС) № 10/2011,
- потребителят на инсталацията за електродиализа трябва да докаже, че използваните мембрани притежават описаните по-горе характеристики, и че операциите по заменянето им са извършени от специализиран персонал,
- те не трябва да отделят никакви вещества в количество, което може да представлява заплаха за здравето на хората или да повлияе на вкуса или мириса на хранителните продукти, и трябва да отговарят на критериите, предвидени в Регламент (ЕС) № 10/2011,
- тяхното използване не трябва да предизвиква взаимодействие между съставките на мембраната и на виното, които биха могли да предизвикат образуване в обработвания продукт на нови съединения, които могат да имат токсичен характер.

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

Препоръчва се следният метод на изследване:

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

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

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

▼ B

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

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

2. ИЗИСКВАНИЯ, ПРИЛАГАНИ ПРИ ИЗПОЛЗВАНЕТО НА МЕМБРАНИ

Двойката мембрани се определя така че да бъдат спазени следните условия:

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

▼ M3



Допълнение 6

Изисквания относно уреазата

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

Загуба при сушене	под 10 %
Тежки метали	под 30 ppm
Pb	под 10 ppm
As	под 2 ppm
Общо колиформи	няма
<i>Salmonella</i> spp	няма в проба от 25 g
Брой на аеробните микроорганизми	Под 5×10^4 зародиши/g

Уреазата, използвана за обработка на виното, трябва да бъде произведена при условия, сходни с условията относно уреазата, предмет на становището на Научния комитет по храните от 10 декември 1998 г. („Становище относно използването на уреазата, получена от *Lactobacillus fermentum*, в производството на вино“).

▼ B

Допълнение 7

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

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

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

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

ЕТИКЕТИРАНЕ

Върху етикета трябва да е отбелязан произходът на ботаническият вид или видове дъб и интензивността на евентуалното нагряване, условията на съхранение и указанията за безопасност.

РАЗМЕРИ

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

ЧИСТОТА

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

▼ M3

*Допълнение 8***Изисквания за обработката за корекция на алкохолното съдържание на виното**

Обработката за корекция на алкохолното съдържание (наричана по-долу за краткост „обработката“) има за цел да се намали евентуалното прекомерно съдържание на етанол във виното с оглед подобряване на балансираността на вкусовите му качества.

Изисквания:

- 1) Целите могат да се постигнат посредством техники за физическо отделяне, използвани самостоятелно или комбинирано.
- 2) Обработваните вина не трябва да имат органолептични недостатъци и трябва да бъдат годни за пряка консумация от човека.
- 3) Отстраняването на алкохола във виното не може да се прилага, ако върху някой от лозаро-винарските продукти, употребявани при производството на съответното вино, се използва една от манипулациите по обогатяване, предвидени в част I от приложение VIII към Регламент (ЕС) № 1308/2013.
- 4) Алкохолното съдържание може да бъде намалено с не повече от 20 %, а общото алкохолно съдържание по обем на крайния продукт трябва да е съобразено с това, което е определено в част II, точка 1, втора алинея, буква а) от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013.
- 5) Обработката се извършва под ръководството на енолог или квалифициран специалист.
- 6) ► **M3** ————— ◀
- 7) Държавите членки могат да предвидят обработката да стане предмет на предварително уведомяване на компетентните органи.

*Допълнение 9***Изисквания за обработката за намаляване на захарното съдържание на гроздовата мъст чрез мембранно разделяне**

Обработката за намаляване на захарното съдържание (наричана по-долу за краткост „обработката“) има за цел да се отстрани захарта от гроздовата мъст посредством мембранно разделяне, при което микрофилтрирането или ултрафилтрирането се съчетават с нанофилтрирането или обратната осмоза.

Изисквания:

- 1) Обработката води до намаляване на обема в зависимост от количеството и захарното съдържание на захарния разтвор, извлечен от първоначалната гроздова мъст.
- 2) Тези процеси трябва да позволят да се запази съдържанието на останалите съставки на гроздовата мъст, без това на захарта.
- 3) Намаляването на захарното съдържание на гроздовата мъст изключва корекцията на алкохолното съдържание на вината, които са получени от нея.
- 4) Обработката не може да се използва едновременно с някоя от манипулациите по обогатяване, предвидени в част I от приложение VIII към Регламент (ЕС) № 1308/2013.
- 5) Обработката се извършва върху определен обем гроздова мъст в зависимост от преследваната цел за намаляване на захарното съдържание.
- 6) Първият етап, от една страна, има за цел да направи гроздовата мъст годна за втория етап на концентриране, а от друга — да се запазят макромолекулите, които са по-големи по размер от прага на разделяне на мембраната. Този етап може да бъде реализиран чрез ултрафилтриране.
- 7) Пермеатът, получен по време на първия етап от обработката, впоследствие се съгъстява посредством нанофилтриране или обратна осмоза.

Изходната вода и органичните киселини, които по-специално не са задържани в процеса на нанофилтриране, могат да бъдат наново добавени в обработената гроздова мъст.
- 8) Обработката се извършва под ръководството на енолог или квалифициран специалист.
- 9) Използваните мембрани трябва да отговарят на изискванията на Регламент (ЕО) № 1935/2004 и Регламент (ЕС) № 10/2011, както и на националните разпоредби, приети за целите на тяхното прилагане. Те трябва да отговарят на изискванията на Международния енологичен кодекс, публикуван от Международната организация по лозята и виното.

*Допълнение 10***Изисквания за третиране на вината посредством мембранна технология, съчетана с активен въглен, с цел намаляване на излишъка от 4-етилфенол и 4-етилгваякол**

Целта на обработката е да се намали съдържанието на 4-етилфенол и 4-етилгваякол от микробен произход, което представлява органолептични отклонения и прикрива аромата на виното.

Изисквания:

- 1) Обработката се извършва под ръководството на енолог или квалифициран специалист.
- 2) ► **M3** ————— ◀
- 3) Използваните мембрани трябва да отговарят на изискванията на регламенти (ЕО) № 1935/2004 и (ЕС) № 10/2011, както и на националните разпоредби, приети за прилагане на тези регламенти. Те трябва да отговарят на изискванията на Международния енологичен кодекс, публикуван от Международната организация по лозята и виното.



ЧАСТ Б

**МАКСИМАЛНО СЪДЪРЖАНИЕ НА СЕРЕН ДИОКСИД ВЪВ
ВИНАТА**

A. СЪДЪРЖАНИЕ НА СЕРЕН ДИОКСИД ВЪВ ВИНАТА

1. Общото съдържание на серен диоксид във вината, различни от пенливи и ликьорни вина, при пускането им за пряка консумация от човека, не може да надвишава:

- а) 150 mg на литър за червените вина;
- б) 200 mg на литър за белите и вината тип „розé“.

2. Независимо от точка 1, букви а) и б), максималното съдържание на серен диоксид по отношение на вината със съдържание на захар, изразена в сумата от глюкоза и фруктоза, по-висока или равна на 5 g на литър, достига до:

- а) 200 mg на литър за червените вина;
- б) 250 mg на литър за белите вина и вината тип „розé“;
- в) 300 mg на литър за:

- вината, които притежават правото на наименованието „Spätlese“ съгласно разпоредбите на Съюза,
- белите вина, които имат право на едно от следните защитени наименования за произход: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire за вината, определени като „moelleux“, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Côtes de Montravel, Gaillac, следвани от обозначенията „doux“ или „vendanges tardives“, Rosette и Savennières,
- белите вина, които имат право на защитените наименования за произход Allela, Navarra, Penedès, Tarragona и Valencia, и вината, които имат право на защитено наименование за произход от Comunidad Autónoma del País Vasco и са обозначени с „vendimia tardia“;
- сладките вина, които имат право на защитено наименование за произход „Binissalem-Mallorca“,
- вината, произведени от презряло грозде и от стафидирано грозде с право на защитеното наименование за произход „Málaga“, чието съдържание на остатъчна захар е равно на или надвишава 45 g/l,
- вината от Обединеното кралство, произведени съобразно законодателството на Обединеното кралство, когато съдържанието на захар е по-високо от 45 g/l,
- вината от Унгария със защитено наименование за произход „Tokaji“ и с наименованието според унгарското законодателство „Tokaji édes szamorodni“ или „Tokaji száraz szamorodni“,
- вината, които имат право на едно от защитените наименования за произход: Loazzolo, Alto Adige и Trentino, носещи обозначенията или едно от обозначенията: „passito“ или „vendemmia tardiva“,
- вината, които имат право на защитеното наименование за произход: „Colli orientali del Friuli“, носещо обозначението „Picolit“,
- вината, които имат право на защитеното наименование за произход „Moscato di Pantelleria naturale“ и „Moscato di Pantelleria“,
- вината от Чешката република, които имат право на наименованието „pozdni sběr“,
- вината от Словакия, които имат право на защитено наименование за произход и носят обозначението „neskorý zber“ и словашките токайски вина, които имат право на защитеното наименование за произход „Tokajské samorodné suché“ или „Tokajské samorodné sladké“,

▼ M3

— следните бели вина с географско указание, когато общото алкохолно съдържание по обем е по-голямо от 15 об. % и съдържанието на захар надвишава 45 g/l:

- Franche-Comté,
- Coteaux de l'Auxois,
- Saône-et-Loire,
- Ardèche,
- Collines rhodaniennes,
- Comté Tolosan,
- Côtes de Gascogne,
- Gers,
- Côtes du Lot,
- Côtes du Tarn,
- Vins de la Corrèze,
- Ile de Beauté,
- Pays d'Oc,
- Côtes de Thau,
- Val de Loire,
- Méditerranée,
- Comtés rhodaniens,
- Côtes de Thongue,
- Côte Vermeille,
- Agenais,
- Landes,
- Vins des Allobroges,
- Var,

▼ B

— следните бели вина с географско указание, когато общото алкохолно съдържание по обем е по-голямо от 15 об. % и съдържанието на захар надвишава 45 g/l:

- Franche-Comté,
- Coteaux de l'Auxois,
- Saône-et-Loire,
- Coteaux de l'Ardèche,
- Collines rhodaniennes,
- Comté Tolosan,
- Côtes de Gascogne,
- Gers,

▼B

- Lot,
 - Côtes du Tarn,
 - Corrèze,
 - Ile de Beauté,
 - Oc,
 - Thau,
 - Val de Loire,
 - Méditerranée,
 - Comtés rhodaniens,
 - Côtes de Thongue,
 - Côte Vermeille,
 - Agenais,
 - Landes,
 - Allobrogie,
 - Var,
- сладки вина от Гърция, чието действително алкохолно съдържание по обем надвишава или е равно на 15 об. % и съдържанието на захар надвишава или е равно на 45 g/l и които имат право на едно от следните защитени географски указания:
- Άγιο Όρος (Mount Athos - Holly Mount Athos - Holly Mountain Athos - Mont Athos - Άγιο Όρος Άθως),
 - Αργολίδα (Argolida),
 - Αχαΐα (Achaia),
 - Επανομή (Epanomi),
 - Κυκλάδες (Cyclades),
 - Λακωνία (Lakonia),
 - Πιερία (Pieria),
 - Τύρναβος (Tyrnavos),
 - Φλώρινα (Florina),
- сладки вина от Кипър, чието действително алкохолно съдържание по обем надвишава или е равно на 15 об. % и съдържанието на захар надвишава или е равно на 45 g/l и които имат право на защитеното наименование за произход Κομμανδάρια (Commandaria),
- сладки вина от Кипър, получени от презряло грозде или от стафидирано грозде, чието общо алкохолно съдържание по обем надвишава или е равно на 15 об. % и съдържанието на захар надвишава или е равно на 45 g/l и които имат право на едно от следните защитени географски указания:
- Τοπικός Οίνος Λεμεσός (регионално вино от Lemesos),
 - Τοπικός Οίνος Πάφος (регионално вино от Pafos),

▼B

- Τοπικός Οίνος Λάρνακα (регионално вино от Larnaka),
 - Τοπικός Οίνος Λευκωσία (регионално вино от Lefkosia),
 - вината с произход от Малта, чието общо алкохолно съдържание по обем надвишава или е равно на 13,5 об. % и чието съдържание на захар надвишава или е равно на 45 g/l и които имат право на защитените наименования за произход „Malta“ и „Gozo“,
 - вината от Хърватия, които имат право на защитено наименование за произход и носят обозначението „kvalitetno vino KZP – desertno vino“ или „vrhunsko vino KZP – desertno vino“, чието съдържание на захар надвишава 50 g/l или „vrhunsko vino KZP – kasna berba“,
 - вина от стафидирано грозде със защитено наименование за произход „Ponikve“, чието съдържание на захар надвишава 50 g/l,
 - вина със защитено наименование за произход „Muškat momjanski/Moscato di Momiano“, които носят обозначението „kvalitetno vino KZP – desertno vino“ или „vrhunsko vino KZP – desertno vino“, чието съдържание на захар надвишава 50 g/l;
- г) 350 mg на литър за:
- вината, които притежават правото на наименованието „Auslese“ съгласно разпоредбите на Съюза,
 - румънските бели вина, които имат право на едно от следните защитени наименования за произход: Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa, Valea Călugărească,
 - вината от Чешката република, които имат право на наименованието „výběr z hroznů“,
 - вината от Словакия, които имат право на защитено наименование за произход и носят обозначението „výber z hrozna“ и словашките токайски вина, които имат право на защитеното наименование за произход „Tokajský máslás“ или „Tokajský fordítás“,
 - вината от Словения, които имат право на защитено наименование за произход и носят обозначението „vrhunsko vino ZGP — izbor“,
 - вината, които имат право на традиционното наименование „Késői szüretelésű bor“,
 - вината от Италия с типология „aleatico“, които имат право на защитеното наименование за произход „Pergola“, както и на традиционното наименование „passito“,
 - вината от Хърватия, които имат право на защитено наименование за произход и носят обозначението „vrhunsko vino KZP – izborna berba“,
 - вината от Унгария със защитено наименование за произход и с наименованието според унгарското законодателство „Válogatott szüretelésű bor“ или „Főbor“;
- д) 400 mg на литър за:
- вината, които имат право на наименованието „Beerenauslese“, „Ausbruch“, „Ausbruchwein“, „Trockenbeerenauslese“, „Strohwein“, „Schilfwein“ и „Eiswein“ съгласно разпоредбите на Съюза,

▼B

- белите вина, които имат право на едно от следните защитени наименования за произход: Sauternes, Barsac, Cadillac, Cérons, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont, Monbazillac, Bonnezeaux, Quarts de Chaume, Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance, Graves Supérieures, Sainte-Foy Bordeaux, Haut-Montravel, Saussignac, Jurançon, освен ако наименованието не е придружавано от текста „sec“, Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon, придружавано от името на съответната община, Chaume, Coteaux de Saumur, Coteaux du Layon придружавано от обозначението „premier cru“ и допълнено от допълнителното географско наименование Chaume, Pacherenc du Vic Bilh, освен ако наименованието не е придружавано от обозначението „sec“, Alsace и Alsace grand cru, придружавани от обозначението „vendanges tardives“ или „sélection de grains nobles“,
- сладките вина, произведени от презряло грозде, и сладките вина, произведени от стафидирано грозде с произход от Гърция, чието съдържание на остатъчна захар, изразено в захар, е равно на или надвишава 45 g/l, и които имат право на едно от следните защитени наименования за произход:
 - Δαφνές (Dafnes),
 - Λήμνος (Limnos),
 - Malvasia Πάρος (Malvasia Paros),
 - Malvasia Σητείας (Malvasia Sitia),
 - Malvasia Χάνδακας - Candia,
 - Μονεμβασία- Malvasia (Monemvasia – Malvasia),
 - Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat of Kefalonia - Muscat de Céphalonie),
 - Μοσχάτος Λήμνου (Muscat of Limnos),
 - Μοσχάτο Πατρών (Muscat of Patra),
 - Μοσχάτος Ρίου Πάτρας (Muscat of Rio Patra),
 - Μοσχάτος Ρόδου (Muscat of Rodos),
 - Νεμέα (Nemea),
 - Σάμος (Samos),
 - Σαντορίνη (Santorini),
 - Σητεία (Sitia),
 и сладки вина от Гърция, получени от презряло грозде или от стафидирано грозде, които имат право на едно от следните защитени географски указания:
 - Άγιο Όρος (Mount Athos - Holly Mount Athos - Holly Mountain Athos - Mont Athos - Άγιο Όρος Άθως),
 - Αιγαίο Πέλαγος (Aegean Sea - Aigaio Pelagos),
 - Δράμα (Drama),
 - Ηράκλειο (Iraklio),
 - Καστοριά (Kastoria),
 - Κρήτη (Crete),
 - Μακεδονία (Macedonia),
 - Ρέθυμνο (Rethimno),
 - Σιάτιστα (Siatista),
 - Στερεά Ελλάδα (Sterea Ellada),
 - Χανιά (Chania),
- вината от Чешката република, които имат право на наименованията „výběr z bobulí“, „výběr z cibéb“, „ledové víno“ или „slátové víno“,

▼ B

- вината от Словакия, които имат право на защитено наименование за произход и носят обозначенията „bobuľový výber“, „hroziakový výber“, „cibébový výber“, „ľadové víno“ или „slamové víno“ и словашките токайски вина, които имат право на защитените наименования за произход „Tokajský výber“, „Tokajská esencia“, „Tokajská výberová esencia“,
- вината от Унгария, които имат право на защитено наименование за произход и които носят съобразно унгарското законодателство обозначението „Tokaji másolás“, „Tokaji fordítás“, „Tokaji aszúszencia“, „Tokaji eszencia“, „Tokaji aszú“, „Töppedt szőlőből készült bor“ или „Jégbor“,
- вината, които имат право на защитеното наименование за произход „Albana di Romagna“ с обозначението „passito“,
- люксембургските вина, които имат право на защитено наименование за произход и които носят обозначенията „vendanges tardives“, „vin de glace“ или „vin de paille“,
- вината от Португалия, които имат право на защитено наименование за произход или на защитено географско указание, както и на обозначението „colheita tardia“,

▼ M3

- вината от Словения, които имат право на защитено наименование за произход и носят обозначенията: „vrhunsko vino ZGP — jagodni izbor“, „vrhunsko vino ZGP — ledeno vino“ или „vrhunsko vino ZGP — suhi jagodni izbor“ или vrhunsko vino ZGP — slamno vino (vino iz sušenega grozdja)“,

▼ B

- вината от Канада, които имат право на наименованието „Icewine“,
- вината от Хърватия, които имат право на защитено наименование за произход и носят обозначението „vrhunsko vino KZP – izborna berba bobica“, „vrhunsko vino KZP – izborna berba prosušenih bobica“ или „vrhunsko vino KZP – ledeno vino“.

3. Списъците на вината, получили защитено наименование за произход или защитено географско указание, предвидени в точка 2, букви в), г) и д), могат да бъдат изменяни, за да включат нови вина, или когато условията за производство на вината се изменят или тяхното географско указание или наименование за произход се промени. В съответствие с Делегиран регламент (ЕС) 2017/1183 на Комисията държавите членки изпращат искане за дерогация до Комисията и предоставят всички необходими технически данни за съответните вина, включително продуктите спецификации и годишно произвежданите количества.
4. През години, когато климатичните условия по изключение правят това необходимо, държавите членки имат право да разрешат увеличение от максимум 50 милиграма на литър към общото максимално ниво на серния диоксид под 300 mg на литър за вината, произведени в някои лозарски райони в рамките на тяхната територия. Държавите членки уведомяват Комисията относно тези дерогации в рамките на един месец след предоставянето на дерогацията в съответствие с Делегиран регламент (ЕС) 2017/1183, като посочват годината, лозарските райони и въпросните вина, предоставяйки доказателства, че увеличението е било наложено от климатичните условия. След това Комисията публикува дерогацията на своя уебсайт.
5. Държавите членки могат да прилагат по-строги разпоредби за вината, произведени на територията им.

Б. СЪДЪРЖАНИЕ НА СЕРЕН ДИОКСИД В ЛИКЪОРНИТЕ ВИНА

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

- а) 150 mg на литър, когато съдържанието на захар е под 5 g на литър;
- б) 200 mg на литър, когато съдържанието на захар надвишава или е равно на 5 g на литър.

▼B**В. СЪДЪРЖАНИЕ НА СЕРЕН ДИОКСИД В ПЕНЛИВИТЕ ВИНА**

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

ЧАСТ В**МАКСИМАЛНО СЪДЪРЖАНИЕ НА ЛЕТЛИВИ КИСЕЛИНИ ВЪВ ВИНАТА**

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

В съответствие с Делегиран регламент (ЕС) 2017/1183 държавите членки уведомяват Комисията за тези дерогации в рамките на един месец след датата на предоставяне на дерогацията. След това Комисията публикува дерогацията на своя уебсайт.

ЧАСТ Г**ГРАНИЧНИ СТОЙНОСТИ И УСЛОВИЯ ЗА ПОДСЛАЖДАНЕ НА ВИНАТА**

1. Подслаждането на вината се разрешава само ако се извършва посредством един или няколко от следните продукти:
 - а) гроздова мъст;
 - б) концентрирана гроздова мъст;
 - в) ректифицирана концентрирана гроздова мъст.

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

▼B

2. Подслаждането на вносните вина, предназначени за пряка консумация от човека и обозначени с географско наименование, се забранява на територията на Съюза. Подслаждането на другите вносни вина се подчинява на същите условия като тези, приложими за вината, произведени в Съюза.
3. Подслаждането на вино със запазено наименование за произход може да бъде разрешено от дадена държава членка единствено ако се извършва:
 - а) при спазване на условията и граничните стойности, определени в настоящото приложение;
 - б) във вътрешността на района, откъдето произхожда съответното вино или от район в непосредствена близост.Гроздовата мъст и концентрираната гроздова мъст, посочени в точка 1, трябва да произхождат от същия район като този на виното, за чието подслаждане са използвани.
4. Подслаждането на вината се разрешава само по време на етапите на производство и на търговия на едро.



ПРИЛОЖЕНИЕ II

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

1. За целите на настоящата точка, както и на раздели Б и В от настоящото приложение:
 - а) „тиражен ликьор“ означава продуктът, предназначен за добавяне към ферментационната смес с цел предизвикване на вторична ферментация;
 - б) „експедиционен ликьор“ означава продуктът, предназначен за добавяне към пенливи вина, за да им придаде особени вкусови характеристики.
2. Експедиционният ликьор може да се състои единствено от:
 - захароза,
 - гроздова мъст,
 - гроздова мъст в процес на ферментация,
 - концентрирана гроздова мъст,
 - ректифицирана концентрирана гроздова мъст,
 - вино или
 - смесването им,към които евентуално е добавен винен дестилат.
3. Без да се нарушава разрешеното обогатяване в съответствие с Регламент (ЕС) № 1308/2013 за съставките на ферментационната смес, забранява се всяко обогатяване на ферментационна смес.
4. Въпреки това по отношение на районите и лозовите насаждения, за които е оправдано от техническа гледна точка, всяка държава членка може да разрешава обогатяването на ферментационната смес на местата, където се произвежда пенливо вино, при условие че:
 - а) никоя от съставките на ферментационната смес не е претърпяла вече обогатяване;
 - б) посочените съставки са извлечени единствено от грозде, събрано на нейна територия;
 - в) обогатяването е извършено с една-единствена операция;
 - г) следните гранични стойности не са превишени:
 - i) 3 об. % за ферментационната смес, включваща съставки от лозарска зона А;
 - ii) 2 об. % за ферментационната смес, включваща съставки от лозарска зона В;
 - iii) 1,5 об. % за ферментационната смес, включваща съставки от лозарска зона С;
 - д) използваният метод е добавка на захароза, на концентрирана гроздова мъст или на ректифицирана концентрирана гроздова мъст.
5. Добавянето на тиражен ликьор и експедиционен ликьор не се смята нито за обогатяване, нито за подслаждане. Добавянето на тиражен ликьор не може да доведе до повишаване на общото алкохолно съдържание по обем на ферментационната смес с повече от 1,5 об. %. Това повишаване се измерва, като се изчисли отклонението между общото алкохолно съдържание по обем на ферментационната смес и общото алкохолно съдържание по обем на пенливото вино преди евентуалното добавяне на експедиционен ликьор.
6. Добавянето на експедиционен ликьор се осъществява по начин, при който действителното алкохолно съдържание по обем на пенливите вина не се повишава с повече от 0,5 об. %.
7. Забранява се подслаждането на ферментационната смес и нейните съставки.

▼B

8. Освен възможното повишаване или намаляване на киселинното съдържание по отношение на съставките, практикувано съгласно разпоредбите на Регламент (ЕС) № 1308/2013, ферментационната смес може да бъде предмет на повишаване или намаляване на киселинното съдържание. Повишаването и намаляването на киселинното съдържание на ферментационната смес взаимно се изключват. Повишаването на киселинното съдържание може да се осъществи единствено при гранична стойност от 1,5 g на литър, изразено като винена киселина, т.е. 20 meq на литър.
9. През годините с изключителни климатични условия максималната гранична стойност от 1,5 g на литър, или 20 meq на литър, може да достигне до 2,5 g на литър, или 34 meq на литър, при условие че естествената киселинност на продуктите не е по-ниска от 3 g на литър, изразено във винена киселина — 40 meq на литър.
10. Въглеродният диоксид, който се съдържа в пенливото вино, може да се получава единствено от ферментационната смес, от която е получено съответното вино.

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

Използването на въглероден диоксид при процедурата преливане от един съд в друг чрез противоналягане е разрешено, ако се извършва под контрол и при условие че неизбежният газообмен с въглеродния диоксид, получен от алкохолната ферментация на ферментационната смес, не води до повишаване на налягането на въглеродния диоксид в пенливото вино.

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

Б. Качествено пенливо вино

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

▼B

4. Относно висококачествените ароматизирани пенливи вина:

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

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

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

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

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

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

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

- а) захароза;
- б) концентрирана гроздова мъст;
- в) ректифицирана концентрирана гроздова мъст;

и:

- а) гроздова мъст;
- б) частично ферментирала гроздова мъст;
- в) вино;

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

5. Чрез дерогация от точка 5, буква в) от част II на приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013 висококачествените пенливи вина със защитено наименование за произход в затворени съдове с капацитет под 25 cl трябва да имат минимално свръхналягане от 3 бара, когато се съхраняват при температура 20 °C.

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

- а) шест месеца, когато ферментацията, предназначена за постигане на пенливост, се извършва в затворена бъчва;

▼B

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



Допълнение

Списък на винените сортове грозде, които могат да бъдат използвани за създаване на ферментационна смес за висококачествени ароматизирани пенливи вина и висококачествени ароматизирани пенливи вина със защитено наименование за произход

Albariño	Macabeu B
Aleatico N	Toutes les Malvasias
Alvarinho	Всички видове Malvoisie
Ασύρτικο (Assyrtiko)	Mauzac blanc и rosé
Bourboulenc B	Monica N
Brachetto N.	Tous les Moscateles
Busuioacă de Bohotin	Μοσχοφύλερο (Moschofilero)
Clairette B	Müller-Thurgau B
Colombard B	Всички видове Muscatel
Csaba gyöngye B	Manzoni moscato
Cserszegi fűszeres B	Nektár
Devín	Pálava B
Fernão Pires	Parellada B
Freisa N	Perle B
Gamay N	Piquepoul B
Gewürztraminer Rs	Poulsard
Girò N	Ροδίτης (Roditis)
Glera	Scheurebe
Γλυκερόθρα (Glykerythra)	Tămâioasă românească
Huxelrebe	Torbato
Irsai Olivér B	Touriga Nacional
Macabeo B	Verdejo
	Zefír B

▼ **B**

ПРИЛОЖЕНИЕ III

РАЗРЕШЕНИ ЕНОЛОГИЧНИ ПРАКТИКИ И ОГРАНИЧЕНИЯ,
ПРИЛОЖИМИ КЪМ ЛИКЬОРНИТЕ ВИНА И КЪМ ЛИКЬОРНИТЕ
ВИНА СЪС ЗАЩИТЕНО НАИМЕНОВАНИЕ ЗА ПРОИЗХОД ИЛИ
ЗАЩИТЕНО ГЕОГРАФСКО УКАЗАНИЕ

A. Ликьорни вина

1. Продуктите, посочени в точка 3, буква в) от част II на приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013, които се използват за производството на ликьорни вина и на ликьорни вина със защитено наименование за произход или защитено географско указание, могат да са били предмет единствено на енологични практики и обработки, посочени в Регламент (ЕС) № 1308/2013 или в настоящия регламент.
2. Все пак,
 - а) повишаването на естественото алкохолно съдържание по обем може да се дължи единствено на използването на продуктите, посочени в точка 3, букви д) и е) от част II на приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013; както и
 - б) чрез дерогация на Испания се разрешава да позволи използването на калиев сулфат за испанските вина, носещи традиционното наименование „vino generoso“ или „vino generoso de licor“, когато тази практика е традиционна, и при условие че съдържанието на сулфат в така обработвания продукт не надвишава 2,5 g/l, изразено в калиев сулфат. Така получените вина могат да бъдат подложени на допълнително повишаване на киселинното съдържание с максимална гранична стойност до 1,5 g на литър.
3. Без да се нарушават по-строгите разпоредби, които държавите членки могат да приемат за ликьорните вина и ликьорните вина със защитено наименование за произход или защитено географско указание, произведени на територията им, за тези продукти са разрешени енологичните практики, посочени в Регламент (ЕС) № 1308/2013 или в настоящия регламент.
4. Разрешават се следните манипулации:
 - а) подслаждането, при условие че е предмет на декларация и поддържане на регистри, когато използваните продукти не са подлагани на обогатяване чрез концентрирана гроздова мъст с помощта на:
 - концентрирана гроздова мъст или ректифицирана концентрирана гроздова мъст, при условие че повишаването на общото алкохолно съдържание по обем на съответното вино не е по-високо от 3 об. %,
 - концентрирана гроздова мъст, получена чрез директно нагриване, която отговаря, като се изключи тази манипулация, на определението за концентрирана гроздова мъст, ректифицирана концентрирана гроздова мъст или мъст от стафидирано грозде, получена чрез добавяне на неутрален алкохол с винен произход, за да се предотврати ферментация, за испанското вино, обозначено с традиционното наименование „vino generoso de licor“, при условие че повишаването на общото алкохолно съдържание не е по-високо от 8 об. %,
 - концентрирана гроздова мъст или ректифицирана концентрирана гроздова мъст за ликьорните вина със защитено наименование за произход „Madeira“, при условие че повишаването на общото алкохолно съдържание по обем на съответното вино не е по-високо от 8 об. %;
 - б) добавянето на алкохол, дестилат или спиртни напитки, посочени в точка 3, букви д) и е) от част II, приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013, за да се компенсират загубите, дължими на изпаряването по време на отлежаването;
 - в) отлежаването в съдове, поставени при температура, не по-висока от 50 °C, за ликьорните вина със защитено наименование за произход „Madeira“.
5. Сортовете лози, от които произхождат продуктите, посочени в точка 3, буква в) от част II на приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013, използвани за производството на ликьорните вина и ликьорните вина със защитено наименование за произход или защитено географско указание, се избират измежду тези, които са посочени в член 81, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.

▼ **M3**▼ **B**

▼B

6. Естественото алкохолно съдържание по обем на продуктите, посочени в точка 3, буква в) от част II на приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013, използвани за производството на дадено ликьорно вино, различно от ликьорно вино със защитено наименование за произход или защитено географско указание, не може да бъде по-ниско от 12 об. %.
- Б. Ликьорни вина със защитено наименование за произход (разпоредби, различни от предвидените в раздел А от настоящото приложение, и по-специално относно ликьорните вина със защитено наименование за произход)**
1. Списъкът с ликьорните вина със защитено наименование за произход, чието производство се състои от използване на гроздова мъст или на смес от гроздова мъст и вино, посочени в точка 3, буква в), четвърто тире от част II на приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013, се намира в допълнение 1, раздел А към настоящото приложение.
 2. Списъкът с ликьорните вина със защитено наименование за произход, към които могат да бъдат добавени продуктите, посочени в точка 3, буква е) от част II на приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013, се намира в допълнение 1, раздел Б към настоящото приложение.
 3. Продуктите, посочени в точка 3, буква в) от част II на приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013, както и концентрираната гроздова мъст и частично ферментиралата гроздова мъст, получена от стафидирано грозде, посочени в точка 3, буква е), подточка iii) от същата част II на приложение VII, използвани за производството на дадено ликьорно вино със защитено наименование за произход, трябва да произхождат от района, чието защитено наименование за произход носи съответното ликьорно вино.

▼M3

Що се отнася обаче до ликьорните вина със защитено наименование за произход „Condado de Huelva“, „Málaga“ и „Jerez-Xérès-Sherry“, мъстта от стафидирано грозде, получена от лозовия сорт Pedro Ximénez, към която е добавен неутрален алкохол с винен произход за предотвратяване на ферментацията, може да произхожда от района „Montilla-Moriles“.

▼B

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

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

5. Без да се засягат по-рестриктивните разпоредби, които могат да приемат държавите членки за ликьорните вина със защитено наименование за произход, произвеждани на тяхната територия:
 - a) естественото алкохолно съдържание по обем на продуктите, използвани за производството на ликьорно вино със защитено наименование за произход, посочени в точка 3, буква в) от част II на приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013, не може да бъде по-ниско от 12 об. %. Въпреки това някои ликьорни вина със защитено наименование за произход, фигуриращи в един от списъците в допълнение 2, раздел А от настоящото приложение, могат да се добиват:
 - i) от гроздова мъст с естествено алкохолно съдържание по обем, което е равно поне на 10 об. % в случая на ликьорни вина със защитено наименование за произход, получени чрез добавяне на спиртни напитки, получени от вино или от гроздови джибри, с наименование за произход и по възможност от същото стопанство; или
 - ii) от частично ферментирала гроздова мъст — или, по отношение на второто тире по-долу, от вино, чието първоначално естествено алкохолно съдържание по обем е равно поне на:
 - 11 об. % за ликьорните вина със защитено наименование за произход, получени чрез добавяне на неутрален алкохол, на винен дестилат с действително алкохолно съдържание по обем, не по-ниско от 70 об. %, или на спиртна напитка с винен произход,

▼B

- 10,5 об. % за вината, получени от бяла гроздова мъст, фигуриращи в списък 3 от допълнение 2, раздел А,
 - 9 об. % за португалските ликьорни вина със защитено наименование за произход „Madeira“ с традиционно производство и употреба в съответствие с националното законодателство, което го предвижда изрично;
- б) списъкът на ликьорните вина със защитено наименование за произход, които независимо от точка 3, буква б) от част II на приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013 имат общо алкохолно съдържание по обем, по-ниско от 17,5 об. %, но не по-ниско от 15 об. %, при условие че националното законодателство, приложимо за тях преди 1 януари 1985 г., го предвижда изрично, е посочен в допълнение 2, раздел Б.
6. Специфичните традиционни наименования „οίνος γλυκός φυσικός“, „vino dulce natural“, „vino dolce naturale“ и „vinho doce natural“ са запазени за ликьорни вина със защитено наименование за произход:
- получени от гроздова реколта с поне 85 % сортове лози от списъка, фигуриращ в допълнение 3,
 - извлечени от мъст с първоначално съдържание на захар от минимум 212 грама на литър,
 - получени, без никакво друго обогатяване, от добавяне на алкохол, дестилат или спиртни напитки, посочени в точка 3, букви д) и е) от част II на приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013.
7. Доколкото традиционните практики на производството го налагат, държавите членки могат, що се отнася до ликьорните вина със защитено наименование за произход, произведени на територията им, да предвидят специфичното традиционно наименование „vin doux naturel“ да е запазено само за ликьорните вина със защитено наименование за произход, които са:
- произведени пряко от производители, извършващи прибирането на реколтата, при условие че произлизат изключително от тяхната реколта от Muscatel, Grenache, Maccabéo или Malvoisie; въпреки това се допуска реколта, получена от парцели, които са засадени с гроздови сортове, различни от горепосочените четири, в границите на 10 % от общия брой лози,
 - получени в границата на добива на хектар от 40 hl гроздова мъст, посочена в точка 3, буква в), първо и четвърто тире от част II на приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013, като всяко надвишаване на този добив води до изгубване на правото на ползване за цялата реколта на наименованието „vin doux naturel“,
 - получени от горепосочената гроздова мъст с първоначално съдържание на захар от минимум 252 g на литър,
 - получени, като се изключи всякакво друго обогатяване, чрез добавяне на алкохол с винен произход, който, изразен в чист алкохол, отговаря на минимум 5 % от обема на ползваната горепосочена гроздова мъст и максимум на по-ниската от двете пропорции, както следва:
 - или 10 % от обема на ползваната горепосочена гроздова мъст, или
 - 40 % от общото алкохолно съдържание по обем на крайния продукт, изразено като сбор от действителното алкохолно съдържание по обем и еквивалента на потенциалното алкохолно съдържание по обем, изчислено на основата на 1 об. % чист алкохол на 17,5 грама остатъчна захар на литър.
8. В случай на ликьорни вина специфичното традиционно наименование „vino generoso“ е запазено за сухите ликьорни вина със защитено наименование за произход, изцяло или частично произведени „под покривка“ и:
- получени от бяло грозде от сортовете Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema и Garrido Fino,
 - предлагани за консумация след средно две години отлежаване в дъбови бурета.

▼B

Производството „под покривка“, посочено в първа алинея, се приема като биологичен процес, който се проявява чрез спонтанна поява на покривка от характерни дрожди на свободната повърхност на виното след пълната алкохолна ферментация на мъстга и придава на продукта специфични аналитични и органолептични характеристики.

9. Специфичното традиционно наименование „vinho generoso“ се запазва за ликьорните вина със защитено наименование за произход „Porto“, „Madeira“, „Moscatel de Setúbal“ и „Carcavelos“ в съчетание със съответното наименование за произход.
10. Специфичното традиционно наименование „vinho generoso de licor“ се запазва за ликьорните вина със защитено наименование за произход:
 - получени от „vino generoso“, посочено в точка 8, или от вино „под покривка“, подходящо за получаване на такова „vino generoso“, към което е добавена гроздова мъст от стафидирано грозде, която е смесена с неутрален алкохол с винен произход, за да се предотврати ферментация, или от ректифицирана концентрирана гроздова мъст, или „vino dulce natural“,
 - предлагани за консумация след средно две години отлежаване в дъбови бурета.

▼ **B***Допълнение 1***Списък на ликьорните вина със защитено наименование за произход, за производството на които се прилагат специални правила****A. СПИСЪК НА ЛИКЬОРНИТЕ ВИНА СЪС ЗАЩИТЕНО НАИМЕНОВАНИЕ ЗА ПРОИЗХОД, ЗА ПРОИЗВОДСТВОТО НА КОИТО СЕ ИЗПОЛЗВА ГРОЗДОВА МЪСТ ИЛИ СМЕСТА ОТ ТОЗИ ПРОДУКТ С ВИНО**

(раздел Б, точка 1 от настоящото приложение)

ГЪРЦИЯ

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Muscat of Patra), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muscat of Rio Patra), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat of Kefalonia/ Muscat de Kefalonia), Μοσχάτος Ρόδου (Muscat of Rodos), Μοσχάτος Λήμνου (Muscat of Limnos), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemea), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodaphne of Kefalonia), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodaphni of Patra)

ИСПАНИЯ▼ **M3**

Ликьорни вина със защитено наименование за произход	Описание на продукта съгласно установеното от разпоредбите на Съюза или националното законодателство
Almería	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Condado de Huelva	Pedro Ximénez Moscatel Mistela Vino dulce
Empordà	Mistela Moscatel
Jerez-Xérès-Sheny	Pedro Ximénez Moscatel
Lebrija	
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez Moscatel
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

▼ **B****ИТАЛИЯ**

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

▼B

- Б. СПИСЪК НА ЛИКЬОРНИТЕ ВИНА СЪС ЗАЩИТЕНО НАИМЕНОВАНИЕ ЗА ПРОИЗХОД, ЗА ПРОИЗВОДСТВОТО ВОТО НА КОИТО СЕ ИЗПОЛЗВА ДОБАВЯНЕТО НА ПРОДУКТИТЕ, ПОСОЧЕНИ В ТОЧКА 3, БУКВА Е) ОТ ЧАСТ II НА ПРИЛОЖЕНИЕ VII, КЪМ РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 1308/2013

(раздел Б, точка 2 от настоящото приложение)

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

(Точка 3, буква е), подточка ii), първо тире от част II на приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013)

ГЪРЦИЯ

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Muscat of Patra), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muscat of Rio Patra), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat of Kefalonia/Muscat de Kefhalonia), Μοσχάτος Ρόδου (Muscat of Rodos), Μοσχάτος Λήμνου (Muscat of Limnos), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodaphni of Patra), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodaphne of Kefalonia).

ИСПАНИЯ

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

КИПЪР

Κομμανδαρία (Commandaria).

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

(Точка 3, буква е), подточка ii), второ тире от част II на приложение VII, към Регламент (ЕС) № 1308/2013)

ГЪРЦИЯ

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodaphni of Patra), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodaphne of Kefalonia), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorini), Δαφνές (Dafnes), Νεμέα (Nemea).

ФРАНЦИЯ

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

КИПЪР

Κομμανδαρία (Commandaria).

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

(Точка 3, буква е), подточка ii), трето тире от част II на приложение VII, към Регламент (ЕС) № 1308/2013)

ГЪРЦИЯ

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodaphni of Patra), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodaphne of Kefalonia).

▼ В

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

(Точка 3, буква е), подточка iii), първо тире от част II на приложение VII, към Регламент (ЕС) № 1308/2013)

ИСПАНИЯ

▼ МЗ

Ликьорни вина със защитено наименование за произход	Описание на продукта съгласно установеното от разпоредбите на Съюза или националното законодателство
Condado de Huelva	
Jerez-Xérès-Sheny	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

▼ В

ИТАЛИЯ

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

КИПЪР

Κομμανδάρια (Commandaria).

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

(Точка 3, буква е), подточка iii), второ тире от част II на приложение VII, към Регламент (ЕС) № 1308/2013)

ИСПАНИЯ

Ликьорни вина със защитени наименования за произход	Описание на продукта съгласно установеното от разпоредбите на Съюза или националното законодателство
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Empordà	Garnacha/Garnatxa
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

ИТАЛИЯ

Marsala

▼ МЗ

КИПЪР

Κομμανδάρια (Commandaria).

▼ В

6. **Списък на ликьорните вина със защитено наименование за произход, при производството на които се добавя концентрирана гроздова мъст**

(Точка 3, буква е), подточка iii), трето тире от част II на приложение VII, към Регламент (ЕС) № 1308/2013)

▼ B

ИСПАНИЯ

Ликьорни вина със защитени наименования за произход	Описание на продукта съгласно установеното от разпоредбите на Съюза или националното законодателство
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce Vino generoso de licor
Tarragona	Vino dulce
Jerez-Xerès-Sherry	Vino generoso de licor
Condado de Huelva	Vino generoso de licor

ИТАЛИЯ

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

▼ M3

КИПЪР

Κομμανδάρια (Commandaria).



Допълнение 2

A. Списъци, посочени в точка 5, буква а) от раздел Б на приложение III

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

ФРАНЦИЯ

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

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

ПОРТУГАЛИЯ

Porto — Port
Moscatel de Setúbal, Setúbal
Carcavelos
Moscatel do Douro.

ИТАЛИЯ

Moscato di Noto

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

ИСПАНИЯ

Jerez-Xérès-Sherry
Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda
Condado de Huelva
Rueda

ИТАЛИЯ

Trentino

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

ПОРТУГАЛИЯ

Madeira

B. Списъци, посочени в точка 5, буква б) от раздел Б на приложение III

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

(Точка 3, буква б) от част II на приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013)

ИСПАНИЯ

Ликьорни вина със защитено наименование за произход	Описание на продукта съгласно установеното от разпоредбите на Съюза или националното законодателство
Condado de Huelva	Vino generoso
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso
Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda	Vino generoso

▼B

Ликьорни вина със защитено наименование за произход	Описание на продукта съгласно установеното от разпоредбите на Съюза или националното законодателство
Málaga	Seco
Montilla-Moriles	Vino generoso
Priorato	Rancio seco
Rueda	Vino generoso
Tarragona	Rancio seco

ИТАЛИЯ

Trentino

ПОРТУГАЛИЯ

Ликьорни вина със защитено наименование за произход	Описание на продукта съгласно установеното от разпоредбите на Съюза или националното законодателство
Porto — Port	Branco leve seco

▼ B*Допълнение 3*

Списък на сортовете лози, които могат да бъдат използвани за производството на ликьорни вина със защитено наименование за произход, съдържащи специфичните традиционни обозначения „vino dulce natural“, „vino dolce naturale“, „vinho doce natural“ и „οίνος γλυκός Φυσικός“

▼ M3

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