

Официален вестник

на Европейския съюз

L 149



Издание
на български език

Законодателство

Година 62

7 юни 2019 г.

Съдържание

II Незаконодателни актове

РЕГЛАМЕНТИ

- ★ 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 1
- ★ Регламент за изпълнение (ЕС) 2019/935 на Комисията от 16 април 2019 година за определяне на правила за прилагането на Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на методите на анализ за определяне на физичните, химичните и органолептичните характеристики на лозаро-винарските продукти и уведомяването относно решенията на държавите членки по отношение на повишаването на естественото алкохолно съдържание 53
- ★ Регламент за изпълнение (ЕС) 2019/936 на Комисията от 6 юни 2019 година за изменение на регламенти за изпълнение (ЕС) № 808/2014, (ЕС) № 809/2014 и (ЕС) № 908/2014 по отношение на финансовите инструменти, създадени по програмите за развитие на селските райони 58

РЕШЕНИЯ

- ★ Решение (ЕС) 2019/937 на Съвета от 27 май 2019 година относно позицията, която трябва да се заеме от името на Европейския съюз в рамките на Конвенцията за опазване на съмгата в Северния Атлантически океан по отношение на заявлението на Обединеното кралство за присъединяване към посочената конвенция 61
- ★ Решение (ОВППС) 2019/938 на Съвета от 6 юни 2019 година в подкрепа на процес на изграждане на доверие с цел установяване в Близкия изток на зона, свободна от ядрени оръжия и всякакви други оръжия за масово унищожение 63

BG

Актовете, чиито заглавия се отпечатват със светъл шрифт, са актове по текущо управление на селскостопанската политика и имат кратък срок на действие.

Заглавията на всички останали актове се отпечатват с получер шрифт и се предшества от звездичка.

- ★ Решение за изпълнение (ЕС) 2019/939 на Комисията от 6 юни 2019 година за определяне на издаващи субекти, които да управляват система за определяне на уникални идентификатори на изделията (UDI) в областта на медицинските изделия ⁽¹⁾ 73

АКТОВЕ, ПРИЕТИ ОТ ОРГАНИТЕ, СЪЗДАДЕНИ С МЕЖДУНАРОДНИ СПОРАЗУМЕНИЯ

- ★ Решение № 2/2017 на Съвместния комитет на регионалната конвенция за паневросредиземноморските преференциални правила за произход от 16 май 2017 година за изменение на разпоредбите на допълнение II към Регионалната конвенция за паневросредиземноморските преференциални правила за произход чрез въвеждане на възможност за възстановяване на мита и за пълна кумулация в търговията в рамките на Централноевропейското споразумение за свободна търговия (ЦЕФТА), в което са включени Република Молдова и участниците в процеса на Европейския съюз на стабилизиране и асоцииране [2019/940] 76

⁽¹⁾ Текст от значение за ЕИП.

II

(Незаконодателни актове)

РЕГЛАМЕНТИ

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

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17 декември 2013 г. за установяване на обща организация на пазарите на селскостопански продукти и за отмяна на регламенти (ЕИО) № 922/72, (ЕИО) № 234/79, (ЕО) № 1037/2001 и (ЕО) № 1234/2007 ⁽¹⁾, и по-специално член 75, параграф 2 и член 80, параграф 4 от него,

като има предвид, че:

- (1) Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета беше отменен и заменен с Регламент (ЕС) № 1308/2013 ⁽²⁾. В част II, дял II, глава I, раздел 1 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 се определят правилата относно категориите лозаро-винарски продукти, енологичните практики и приложимите ограничения, и Комисията се оправомощава да приема делегирани актове и актове за изпълнение в това отношение. С цел да се осигури гладкото функциониране на пазара на вино в новата нормативна уредба, трябва да бъдат приети някои правила посредством такива актове. Посочените актове следва да заменят разпоредбите на Регламент (ЕО) № 606/2009 на Комисията ⁽³⁾, който поради това следва да бъде отменен.
- (2) В част II от приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013, в която се изброяват категориите лозаро-винарски продукти, се предвижда, че виното трябва да има общо алкохолно съдържание не повече от 15 об. %. Чрез дерогация обаче тази горна граница може се премества до 20 об. % за вината без обогатяване, произведени в определени лозарски райони. Тези райони следва да се определят.
- (3) В членове 80 и 83 от Регламент (ЕС) № 1308/2013, както и в приложение VIII към същия регламент се определят общи правила за енологичните практики и обработки и се препраща към подробни правила, които следва да бъдат приети от Комисията. Следва да се определят ясно и точно разрешените енологични практики, включително методите за подслаждане на вината, както и граничните стойности при употребата на някои вещества, които може да се използват за производството на вина и условията за употреба на някои от тях.
- (4) Приложение I А към Регламент (ЕО) № 606/2009 съдържа списък на разрешените енологични практики и обработки. Списъкът на разрешените енологичните практики следва да бъде пояснен, а неговата последователност подобрена. Списъкът следва да бъде допълнен, за да бъде взет предвид техническият напредък. С цел да бъде повишена яснотата списъкът следва да бъде разпределен в две таблици, с които да се разделят енологичните обработки от енологичните съединения.

⁽¹⁾ ОВ L 347, 20.12.2013 г., стр. 671.

⁽²⁾ Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета от 22 октомври 2007 г. за установяване на обща организация на селскостопанските пазари и относно специфични разпоредби за някои земеделски продукти („Общ регламент за ООП“) (ОВ L 299, 16.11.2007 г., стр. 1).

⁽³⁾ Регламент (ЕО) № 606/2009 на Комисията от 10 юли 2009 г. относно определяне на някои правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 479/2008 на Съвета по отношение на категориите лозаро-винарски продукти, енологичните практики и приложимите ограничения (ОВ L 193, 24.7.2009 г., стр. 1).

- (5) Таблица 1 от част А на приложение I към настоящия регламент следва да съдържа списък на разрешените енологични обработки, както и условията и граничните стойности за тяхната употреба. Разрешените обработки следва да се базират на съответните методи, препоръчани от Международния енологичен кодекс на Международната организация по лозята и виното (OIV) съгласно досиетата на организацията, посочени в таблицата, както и съответното законодателство на Съюза, включено в таблицата.
- (6) С цел да се гарантира, че производителите на лозарско-винарски продукти, които използват разрешени енологични съединения, са по-добре информирани и са в състояние по-добре да разберат съответните правила, таблица 2 от част А на приложение I към настоящия регламент следва да съдържа списък на разрешените енологични съединения, както и условията и граничните стойности за тяхната употреба. Разрешените енологични съединения следва да се базират на съответните съединения, препоръчани от Международния енологичен кодекс на OIV съгласно досиетата на организацията, посочени в таблицата, както и съответното законодателство на Съюза, включено в таблицата. В таблицата следва освен това ясно да са посочени международното наименование, Е-номерът, ако такъв съществува, както и/или номерът на съединението съгласно Службата за химични индекси (CAS). В нея следва да е включена и класификация на съединенията в две категории съгласно тяхната употреба като добавка или спомагателно вещество, което е необходимо по-конкретно за целите на етиктирането.
- (7) За да бъдат опростени приложимите правила и да се гарантира последователност между правилата, заложиени в настоящия регламент, и международните стандарти, предишната практика на дублирането на определена информация, съдържаща се в досиетата на Международния енологичен кодекс на OIV, чрез възпроизвеждането на съдържанието в допълненията към приложение I, следва да бъде прекратена. Условията и граничните стойности за употреба следва като цяло да са съобразени с препоръките на OIV, освен ако са необходими допълнителни условия, гранични стойности и дерогации към досиетата на OIV.
- (8) Комисията следва да публикува в *Официален вестник на Европейския съюз* досиетата на Международния енологичен кодекс на OIV, посочени в приложение I към настоящия регламент, и да гарантира, че съответните досиета на OIV са налични на всички официални езици на Съюза.
- (9) В приложение I Б към Регламент (ЕО) № 606/2009 се определят максималните стойности на серен диоксид във вината, произвеждани в Съюза. Граничните стойности са съобразени с граничните стойности на OIV, признати на международно равнище, а за някои специални сладки вина, произвеждани в малки количества, да се запазят необходимите дерогации за повишеното съдържание на захар в тях и за осигуряване на доброто им съхраняване. С оглед на резултатите от текущите научни изследвания за намалението и заместването на сулфити във виното и приема на сулфити от виното чрез хранителния режим на човека, максималните стойности могат да бъдат преразглеждани в бъдеще с оглед на по-нататъшното им намаляване.
- (10) Следва да се определят процедурите, въз основа на които държавите членки могат да разрешават, за ограничен период от време и за експериментални цели, използването на определени енологични практики и обработки, които не са предвидени в законодателството на Съюза.
- (11) Производството на пенливи вина, висококачествени пенливи вина и висококачествени пенливи ароматизирани вина изисква съвкупност от специални практики в допълнение към разрешените за други лозаро-винарски продукти енологични практики. За по-голяма яснота тези практики следва да се изредят в обособено приложение към настоящия регламент.
- (12) Производството на ликьорни вина изисква освен разрешените за други лозаро-винарски продукти енологични практики, съвкупност от специални практики, а производството на ликьорни вина със защитено наименование за произход се характеризира с някои особености. За по-голяма яснота тези практики и ограничения следва да се изредят в обособено приложение към настоящия регламент.
- (13) Купажирането е разпространена енологична практика, която може да окаже значително въздействие върху качеството на лозаро-винарските продукти. Поради това, за да се предотврати злоупотребата и да се гарантира високото качество на лозаро-винарските продукти, като в същото време се насърчава и по-конкурентният сектор, практиката следва да бъде определена и строго регламентирана. По същите причини, и при производството на вино розе, тази практика следва да се регламентира, по-специално за някои вина, които не се подчиняват на разпоредбите на спецификация.
- (14) Разпоредбите на Съюза относно хранителните продукти и Международният енологичен кодекс на OIV вече съдържат спецификации относно чистотата и идентичността във връзка с голям брой вещества, които се използват в енологичните практики. С оглед на хармонизацията и яснотата тези спецификации следва на първо място да се спазват, като същевременно се предвидят допълнителни правила, специфични за ситуацията в Съюза.
- (15) Лозаро-винарските продукти, които не съответстват на разпоредбите от част II, дял II, глава I, раздел 1 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 или на разпоредбите, които следва да се предвидят в настоящия регламент, не могат да бъдат пускани на пазара и трябва да бъдат унищожавани. Въпреки това е възможно да се разреши само промишлената употреба на някои от тези продукти и следва да се уточнят условията за тяхната употреба с оглед осигуряването на адекватен контрол на крайната им употреба. Освен това с оглед избягването на икономически

загуби за операторите, които разполагат с определени продукти, изработени преди датата на влизане в сила на настоящия регламент, следва да се предвиди разпоредба, която дава възможност продуктите, произведени съгласно правилата, съществуващи преди същата дата, да бъдат освободени за потребление.

- (16) Чрез дерогация от общото правило, определено в част II, раздел Г от приложение VIII към Регламент (ЕС) № 1308/2013, наливането на вино или на гроздова мъст върху винени утайки, върху джибри или върху намачкана пулпа от „aszú“ или „vüber“ представлява съществена характеристика при производството на някои унгарски и словашки вина. Конкретните правила за тази практика следва да бъдат определени съгласно националните разпоредби, които са в сила в съответните държави членки от 1 май 2004 г.
- (17) С цел да се гарантира качеството на лозаро-винарските продукти, следва да бъдат предвидени разпоредби за прилагането на забраната за свръхпресоване на гроздето. Проверката на правилното прилагане на тази забрана изисква адекватен контрол на вторичните продукти от винопроизводството и крайната им употреба. За тази цел следва да се определят правила относно минималния съдържим процент алкохол във вторичните продукти след пресоването на гроздето, както и относно условията за задължително отстраняване на вторичните продукти, държани от всяко физическо или юридическо лице или групи от лица, под надзора на компетентните органи на държавите членки. Тъй като тези условия са пряко свързани с процеса на винопроизводство, те следва да се изброят заедно с енологичните практики и приложимите ограничения за винопроизводството, предвидени в настоящия регламент,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

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.

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 произвеждат следните бели вина със защитени географски указания: „Vin de pays de Franche-Comté“ и „Vin de pays du Val de Loire“.

Член 3

Разрешени енологични практики

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 Международния енологичен кодекс 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 подслаждането.

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 ⁽⁴⁾.

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.

⁽⁴⁾ 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 6

Енологични практики, приложими към ликовните 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 ликовните 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. „Купажирание“ 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) подслаждането.

Член 8

Общи правила относно смесването и купажирането

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

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

Въпреки това разпоредбата, предвидена във втората алинея, не изключва купажиране от вида, предвиден в тази алинея, когато крайният продукт е предназначен за приготвяне на ферментационна смес съобразно определението ѝ в 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⁽⁵⁾, 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.

⁽⁵⁾ 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. 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 ⁽⁶⁾.

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.

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.:

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

Съответните продукти трябва да са от една и съща реколта.

Член 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.

⁽⁶⁾ 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).

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 обемният 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.

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 ⁽⁷⁾ и член 14, параграф 1, буква б), подточка vii) и член 18 от Регламент за изпълнение (ЕС) 2018/274 на Комисията ⁽⁸⁾.

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 мът 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.

Член 15

Преходни разпоредби

Складовите наличности от лозаро-винарски продукти, произведени преди датата на влизане в сила на настоящия регламент в съответствие с действащите правила преди тази дата, могат да бъдат освободени за потребление от човека.

Член 16

Отмяна

Регламент (ЕО) № 606/2009 се отменя.

⁽⁷⁾ 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).

⁽⁸⁾ 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).

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.

Съставено в Брюксел на 12 март 2019 година.

За Комисията
Председател
Jean-Claude JUNCKER

РАЗРЕШЕНИ ЕНОЛОГИЧНИ ПРАКТИКИ

ТАБЛИЦА 1: РАЗРЕШЕНИ ЕНОЛОГИЧНИ ОБРАБОТКИ СЪГЛАСНО ПОСОЧЕНОТО В ЧЛЕН 3, ПАРАГРАФ 1

	1	2
	Енологични обработки	Условия и гранични стойности при употреба ⁽¹⁾
1	Аериране или окисляване	Само при използването на газообразен кислород.
2	Термични обработки	Предмет на условията, определени в досиета 1.8 (1970), 2.4.4 (1988), 2.4.4 (1988), 3.4.3 (1988) и 3.4.3.1 (1990) от Международния енологичен кодекс на OIV.
3	Центрофугиране и филтриране със или без инертна филтрираща добавка	Възможното използване на инертна филтрираща добавка не трябва да оставя нежелани остатъци в обработвания продукт.
4	Създаване на инертна атмосфера	Само с цел продуктът да се обработва в защитена от въздуха среда.
5	Десулфитиране чрез физични методи	Единствено за пряното грозде, гроздовата мъст, частично ферментиралата гроздова мъст, частично ферментиралата гроздова мъст, получена от стафилирано грозде, концентрираната гроздова мъст, ректифицираната концентрирана гроздова мъст или младото вино в процес на ферментация.
6	Йонообменни смоли	Единствено за гроздова мъст, предназначена за получаване на ректифицирана концентрирана гроздова мъст. При спазване на условията, предвидени в допълнение 3.
7	Барботаж	Само при използването на аргон или азот.
8	Флотация	Само при използването на азот или въглероден диоксид, или при газирание. При спазване на условията, предвидени в досие 2.1.14 (1999).
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.
10	Обработка чрез електродиализа	Само за гарантиране на тартаратната стабилност на виното. Само за частично ферментиралата гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние и продуктите, определени в точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16 от част II на приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013. При спазване на условията, предвидени в допълнение 5 към настоящото приложение.

	1	2
	Енологични обработки	Условия и гранични стойности при употреба ⁽¹⁾
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.
12	Корекция на алкохолното съдържание на вината	Корекция, която се извършва само при виното. При спазване на условията, предвидени в допълнение 8.
13	Катионообменители за постигане на тартаратна стабилност	Само за тартаратната стабилност на частично ферментиралата гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние и продуктите, определени в точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16 от част II на приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013. Предмет на условията, определени в досие 3.3.3 (2011) от Международния енологичен кодекс 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. Тя се вписва в регистъра, посочен в член 147, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.
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 ⁽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 3.1.2.3 (2012) от Международния енологичен кодекс на OIV. Обработката се вписва в регистъра, посочен в член 147, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.
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 Международния енологичен кодекс на OIV. Обработката се вписва в регистъра, посочен в член 147, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.
16	Мембранно разделяне	Само за намаляване на съдържанието на захар в гроздовата мъст съгласно определението в точка 10 от част II на приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013. При спазване на условията, предвидени в допълнение 9.
17	Мембранни разделители	Само за контролиране на разтворения във виното газ. Само за продуктите, определени в точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16 от част II на приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013. Добавянето на въглероден диоксид за продуктите, определени в точки 4, 5, 6 и 8 от част II на същото приложение, е забранено. Обработката 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 Международния енологичен кодекс на OIV.
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.

	1	2
	Енологични обработки	Условия и гранични стойности при употреба ⁽¹⁾
19	Филтърни плочки, съдържащи зеолити тип фожазит (Y)	Само за адсорбция на халоанизоли. Предмет на условията, определени в досие 3.2.15 (2016) от Международния енологичен кодекс на OIV.

⁽¹⁾ Годината в скоби след позоваването на досие от Международния енологичен кодекс 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 относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни, 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 храни (ОВ L 12, 15.1.2011 г., стр. 1).

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	Международен енологичен кодекс на ⁽¹⁾ OIV	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 лозаровинарски продукти ⁽⁴⁾
1	Регулатори на киселинността							
1.1	Винена киселина (L (+)-)	E 334/CAS № 87-69-4	Досие 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. 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/-	Досие 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/-	Досие 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	Досие 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	2	3	4	5	6	7	8
	Вещества/Дейности	Е-номер и/или CAS номер	Международен енологичен кодекс на ⁽¹⁾ OIV	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 лозаровинарски продукти ⁽⁴⁾
1.5	Калиев бикарбонат	E 501 ii)/CAS № 298-14-6	Досие 2.1.3.2.2 (1979); 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTBIC		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	Досие 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
1.7	Калциев тартрат	E 354/-	Досие 3.3.12 (1997);	COEI-1-CALTAR		x		точки 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16
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.	точка 3
1.9	Калиев карбонат	E 501 i)	Досие 2.1.3.2.5 (2017); 3.1.2.2 (1979)			x		точки 1, 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	Досие 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 раздел Б на приложение I.	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	Досие 2.1.2 (1987)	COEI-1-POTBIS	x			точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
2.3	Калиев метабисулфит	E 224/CAS № 16731-55-8	Досие 1.12 (2004), 3.4.4 (2003)	COEI-1-POTANH	x			точки 1, 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	Международен енологичен кодекс на ⁽¹⁾ OIV	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 лозаровинарски продукти ⁽⁴⁾
2.4	Калиев сорбат	E 202	Досие 3.4.5 (1988)	COEI-1-POTSOR	x			точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16
2.5	Лизозим	E 1105	Досие 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); 3.7.4 (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	Комплексообразуватели							
3.1	Въглен за енологични цели		Досие 2.1.9 (2002); 3.5.9 (1970)	COEI-1-CHARBO		x		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
4	Активатори на алкохолна и малолактична ферментация							
4.1	Микрокристална целулоза	E 460 i)/CAS № 9004-34-6	Досие 2.3.2 (2005), 3.4.21 (2015)	COEI-1-CELMIC		x	Те трябва да са съобразени със спецификациите, определени в приложението към Регламент (ЕС) № 231/2012.	Прясно грозде, точки 2, 4, 5, 6, 7, 10, 11 и 12

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Вещества/Дейности	Е-номер и/или CAS номер	Международен енологичен кодекс на ⁽¹⁾ OIV	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 лозаровинарски продукти ⁽⁴⁾
4.2	Диамониев хидроген фосфат	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, 12 и 13 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		
4.4	Амониев бисулфит	-/CAS № 10192-30-0		COEI_1-AMMHYD		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—2.3.	Прясно грозде, точки 2, 10, 11, 12 и 13
4.5	Тиамин хидрохлорид	-/CAS № 67-03-8	Досие 3.3.2 (1976); 4.1.7 (1995)	COEI-1-THIAMIN		x	Само за алкохолна ферментация	Прясно грозде, точки 2, 10, 11, 12 и 13 и втора алкохолна ферментация, точки 4, 5, 6 и 7
4.6	Дрождени автолизати	-/-	Досие 2.3.2 (2005); 3.4.21 (2015)	COEI-1-AUTLYS		x ⁽²⁾		Прясно грозде, точки 2, 10, 11, 12 и 13
4.7	Клетъчни стени на дрожди	-/-	Досие 2.3.4 (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	-/-	Досие 2.3.2 (2005); 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 гарантирани нива на глутатион	-/-	Досие 2.2.9 (2017);	COEI-1-LEVGLU		x ⁽²⁾	Само за алкохолна ферментация	Прясно грозде, 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	Международен енологичен кодекс на ⁽¹⁾ OIV	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 лозаровинарски продукти ⁽⁴⁾
5	Избистрящи агенти							
5.1	Ядивен желатин	-/CAS № 9000-70-8	Досие 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		Досие 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		Досие 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		Досие 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
5.7	Калиеви казеинати	-/CAS № 68131-54-4	Досие 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

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Вещества/Дейности	Е-номер и/или CAS номер	Международен енологичен кодекс на ⁽¹⁾ OIV	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 лозаровинарски продукти ⁽⁴⁾
5.9	Бентонит	E 558/-	Досие 2.1.8 (1970); 3.3.5 (1970)	COEI-1-BENTON		x		точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
5.10	Силициев диоксид (гел или колоиден разтвор)	E 551/-	Досие 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, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 и 16
5.12	Танини		Досие 2.1.7 (1970); 2.1.17 (2004); 3.2.6 (1970); 3.2.7 (2004); 4.1.8 (1981); 4.3.2 (1981)	COEI-1-TANINS		x		точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 и 16
5.13	Хитозан, получен от <i>Aspergillus niger</i>	-/CAS № 9012-76-4	Досие 2.1.22 (2009); 3.2.1 (2011); Досие 3.2.12 (2009); 3.2.1 (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>Aspergillus niger</i>	Хитин: CAS № 1398-61-4 Глюкан: CAS № 9041-22-9	Досие 2.1.23 (2009); 3.2.1 (2011); 3.2.13 (2009); 3.2.1 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
5.15	Протеинови екстракти от дрожди	-/-	Досие 2.1.24 (2011); 3.2.14 (2011); 3.2.1 (2011)	COEI-1-EPLV		x		точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 15 и 16
5.16	Поливинилполипиролон	E 1202/CAS № 25249-54-1	Досие 3.4.9 (1987);	COEI-1-PVPP		x		точки 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 15 и 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Вещества/Дейности	Е-номер и/или CAS номер	Международен енологичен кодекс на ⁽¹⁾ OIV	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⁾
5.17	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 утаяването 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
6.2	Калциев тартрат	E 354/-	Досие 3.3.12 (1997);	COEI-1-CALTAR		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
6.3	Лимонена киселина	E 330	Досие 3.3.8 (1970); 3.3.1 (1970)	COEI-1-CITACI	x		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

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Вещества/Дейности	Е-номер и/или CAS номер	Международен енологичен кодекс на ⁽¹⁾ OIV	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 лозаровинарски продукти ⁽⁴⁾
6.4	Танини	-/-	3.3.1 (1970);	COEI-1-TANINS				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
6.5	Калиев фeroианид	E 536/-	Досие 3.3.1 (1970);	COEI-1-POTFER		x	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
6.6	Калциев фитат	-/CAS № 3615-82-5	Досие 3.3.1 (1970)	COEI-1-CALPHY		x	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	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
6.8	Гума арабик	E 414/CAS № 9000-01-5	Досие 3.3.6 (1972)	COEI-1-GOMARA	x		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

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Вещества/Дейности	Е-номер и/или CAS номер	Международен енологичен кодекс на ⁽¹⁾ OIV	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 лозаровинарски продукти ⁽⁴⁾
6.9	D, L-винена киселина или на нейна неутрална калиева сол	-/CAS № 133-37-9	Досие 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
6.10	Манопротеини от дрожди	-/-	Досие 3.3.13 (2005)	COEI-1-MANPRO	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
6.11	Карбоксиметилцелулоза	E 466/-	Досие 3.3.14 (2008)	COEI-1-CMC	х		Само за гарантиране на тартаратната стабилност.	Бели вина, точки 4, 5, 6, 7, 8 и 9
6.12	Кополимерите поливинилимидазол — поливинилпиролидон (PVI/PVP)	-/CAS № 87865-40-5	Досие 2.1.20 (2014); 3.4.14 (2014)	COEI-1-PVIPVP		х	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 полиаспартат	E 456/CAS № 64723-18-8	Досие 3.3.15 (2016)	COEI-1-POTASP	х		Само за подпомагане на тартаратната стабилизация	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		х	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

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Вещества/Дейности	Е-номер и/или CAS номер	Международен енологичен кодекс на ⁽¹⁾ OIV	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 лозаровинарски продукти ⁽⁴⁾
7.2	Пектин-лиаза	ЕС 4.2.2.10	Досие 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPLY		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
7.3	Пектин метилестераза	ЕС 3.1.1.11	Досие 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPME		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
7.4	Полигалактуроназа	ЕС 3.2.1.15	Досие 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPGA		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, 10, 11, 12, 15 и 16
7.5	Хемицелулаза	ЕС 3.2.1.78	Досие 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTGHE		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, 10, 11, 12, 15 и 16
7.6	Целулаза	ЕС 3.2.1.4	Досие 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTCEL		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, 10, 11, 12, 15 и 16

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Вещества/Дейности	Е-номер и/или CAS номер	Международен енологичен кодекс на ⁽¹⁾ OIV	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 лозаровинарски продукти ⁽⁴⁾
7.7	Бетаглюконаза	ЕС 3.2.1.58	Досие 3.2.10 (2004);	COEI-1-BGLUCA		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, 10, 11, 12, 15 и 16
7.8	Гликозидаза	ЕС 3.2.1.20	Досие 2.1.19 (2013); 3.2.9 (2013)	COEI-1-GLYCOS		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, 10, 11, 12, 15 и 16
8	Газове и опаковъчни газове ⁽⁷⁾							
8.1	Аргон	Е 938/CAS № 7440-37-1	Досие 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	Е 941/CAS № 7727-37-9	Досие 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	Е 290/CAS № 124-38-9	Досие 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

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Вещества/Дейности	Е-номер и/или CAS номер	Международен енологичен кодекс на ⁽¹⁾ OIV	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 лозаровинарски продукти ⁽⁴⁾
8.4	Газообразен кислород	E 948/CAS № 17778-80-2	Досие 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	-/-	Досие 2.3.1 (2016); 4.1.8 (1981);	COEI-1-LESEAC		x ⁽²⁾		Прясно грозде, точки 2, 10, 11, 12 и 13 и втора алкохолна ферментация, точки 4, 5, 6 и 7
9.2	Млечнокисели бактерии	-/-	Досие 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, 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 обработваният продукт не съдържа повече от 1 mg/l мед, с изключение на ликьорните вина, получени от неферментирала или леко ферментирала гроздова мъст, в които съдържанието 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 обработваният продукт не съдържа повече от 1 mg/l мед, с изключение на ликьорните вина, получени от неферментирала или леко ферментирала гроздова мъст, в които съдържанието 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

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Вещества/Дейности	Е-номер и/или CAS номер	Международен енологичен кодекс на ⁽¹⁾ OIV	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⁾
10.3	Хитозан, получен от <i>Aspergillus niger</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
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.	точки 2, 10, 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	Карамелизирани захари и меласи	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.	точка 3

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Вещества/Дейности	Е-номер и/или CAS номер	Международен енологичен кодекс на ⁽¹⁾ OIV	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⁾
11.4	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.
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 Международния енологичен кодекс 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 Международния енологичен кодекс 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).

Допълнение 1

Винена киселина (L(+)-) и производни продукти

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

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

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

2. Винената киселина, чиято употреба е предвидена в 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:

- калциев 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 амониеви 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.
- 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 разредителя, посочени в точки 4.1 и 4.2.
- 6.3. Всеки от трите елуата се изпарява върху загряваща пластина или с помощта на изпарител с инфрачервени лъчи (точка 5.7) в 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.

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 калциевия тартрат (и други соли на калция) чрез екстрахиране на йони за намаляване на пренаситеността им във виното под въздействие на електрическо поле с помощта, от една страна, на мембрани, пропускащи само аниони, и от друга страна, на мембрани, пропускащи само катиони.

1. ИЗИСКВАНИЯ ОТНОСНО МЕМБРАНИТЕ

- 1.1. Мембраните са разположени последователно в система тип „филтър—преса“ или във всяка друга подходяща система, която определя отделенията за обработка (вино) и за концентриране (отпадна вода).
- 1.2. Мембраните, пропускащи катиони, трябва да бъдат адаптирани за екстракция само на катиони, и по-специално на катионите K^+ , Ca^{++} .
- 1.3. Мембраните, пропускащи аниони, трябва да бъдат адаптирани за екстракция само на аниони, и по-специално на тартратни аниони.
- 1.4. Мембраните не трябва да предизвикват прекомерни изменения във физикохимичния състав и на сетивните характеристики на виното. Те трябва да отговарят на следните изисквания:
 - те трябва да са произведени съгласно добрите производствени практики, на базата на 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.

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 електролиза 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 пренасянето с калиев хидроген тарtrat и калциеви соли,
- обработката се извършва под ръководството на енолог или квалифициран специалист.

Тази обработка трябва да бъде вписана в регистъра, посочен в член 147, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.

Допълнение 6

Изисквания относно уреазата

1. Международно кодифициране на уреазата: EC 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 μmol NH_3 на минута при 37 °C от 5 g/l концентрат на уреята (при рН4).
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 произвеждана 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“).

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 каквото и да е било продукт, предназначен да увеличи тяхната естествена ароматизираща способност или техните извличими 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.

Тази обработка трябва да бъде вписана в регистъра, посочен в член 147, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.

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 вкусовете му качества.

Изисквания:

- 1) Целите могат да се постигнат посредством техники за физическо отделяне, използвани самостоятелно или комбинирани.
- 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) Обработката трябва да бъде вписана в регистъра, посочен в член 147, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.
- 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 съгъства 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) Обработката трябва да бъде вписана в регистъра, посочен в член 147, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.
- 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

А. 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 стафилирано 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 szàraz 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 „pozdní sběr“,
 - вината от Словакия, които имат право на защитено наименование за произход и носят обозначението „neskorý zber“ и словашките токайски вина, които имат право на защитеното наименование за произход „Tokajské samorodné suché“ или „Tokajské samorodné sladké“,
 - вината от Словения, които имат право на защитено наименование за произход и носят обозначението „vrhunsko vino ZGP — pozna trgatev“,
 - следните бели вина с географско указание, когато общото алкохолно съдържание по обем е по-голямо от 15 об. % и съдържанието на захар надвишава 45 g/l:
 - Franche-Comté,
 - Coteaux de l'Auxois,

- Saône-et-Loire,
- Coteaux de l'Ardèche,
- Collines rhodaniennes,
- Comté Tolosan,
- Côtes de Gascogne,
- Gers,
- 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, чистото 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 Ἁθως),
 - 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),

- Τοπικός Οίνος Λάρνακας (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 стафилирано 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 mäsäläs“ 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,
 - 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 стафилирано 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 „slámové víno“,
- вината от Словакия, които имат право на защитено наименование за произход и носят обозначенията „bobuľový výber“, „hrozienský 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 обозначенията „Tokaji másolás“, „Tokaji fordítás“, „Tokaji aszúesencia“, „Tokaji eszencia“, „Tokaji aszú“, „Töppedt szőlőből készült bor“ или „Jégbor“,
- вината, които имат право на защитеното наименование за произход „Albana di Romagna“ с обозначенията „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 обозначенията „colheita tardia“,
- 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“,

- 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 изменени, 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 ЛИКЬОРНИТЕ 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.

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. %.
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.
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 ферментирала 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.
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;
 - 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 6 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

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

ПРИЛОЖЕНИЕ III

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

1. Продуктите, посочени в точка 3, буква в) от 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 калциев 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, произвеждани 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, ректифицирана концентрирана гроздова мъст или мъст от стафилирано 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.
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.

Що се отнася обаче до ликьорните вина със защитено наименование за произход „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“.

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 da 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:

а) 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,

— 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 съдържане 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 „οἶνος γλυκὺς φυσικὸς“, „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, Massabéo 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.
- 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 мъстта 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 стафилирано 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.
-

Допълнение 1

Списък на ликьорните вина със защитено наименование за произход, за производството на които се прилагат специални правила**А. СПИСКЪК НА ЛИКЬОРНИТЕ ВИНА СЪС ЗАЩИТЕНО НАИМЕНОВАНИЕ ЗА ПРОИЗХОД, ЗА ПРОИЗВОДСТВОТО НА КОИТО СЕ ИЗПОЛЗВА ПРОЗДОВА 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 Kephallonia), 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

Ликьорни вина със защитени наименования за произход	Описание на продукта съгласно установеното от разпоредбите на Съюза или националното законодателство
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Condado de Huelva	Pedro Ximénez Moscatel Mistela
Empordà	Mistela Moscatel
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Malaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez Moscatel
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

ИТАЛИЯ

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

- Б. СПИСКЪК НА ЛИКЬОРНИТЕ ВИНА СЪС ЗАЩИТЕНО НАИМЕНОВАНИЕ ЗА ПРОИЗХОД, ЗА ПРОИЗВОДСТВОТО 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

Κομμανδάρια (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

Κομμανδάρια (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).

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

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

ИТАЛИЯ

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

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)

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

Ликьорни вина със защитени наименования за произход	Описание на продукта съгласно установеното от разпоредбите на Съюза или националното законодателство
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.

Допълнение 2

А. 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

Б. 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
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

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 „οινος γλυκος Φυσικος“

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

РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) 2019/935 НА КОМИСИЯТА**от 16 април 2019 година**

за определяне на правила за прилагането на Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на методите на анализ за определяне на физичните, химичните и органолептичните характеристики на лозаро-винарските продукти и уведомяването относно решенията на държавите членки по отношение на повишаването на естественото алкохолно съдържание

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17 декември 2013 г. за установяване на обща организация на пазарите на селскостопански продукти и за отмяна на регламенти (ЕИО) № 922/72, (ЕИО) № 234/79, (ЕО) № 1037/2001 и (ЕО) № 1234/2007 ⁽¹⁾, и по-специално член 80, параграф 5, член 91, букви в) и г) и член 223, параграф 3 от него,

като има предвид, че:

- (1) Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета ⁽²⁾ беше отменен и заменен с Регламент (ЕС) № 1308/2013. В част II, дял II, глава I, раздел 1 от Регламент (ЕС) № 1308/2013 се определят правилата по отношение на категориите лозаро-винарски продукти, енологичните практики и приложимите ограничения и се оправомощава Комисията да приема делегирани актове и актове за изпълнение в тази връзка. С цел да се осигури гладкото функциониране на пазара на вино с оглед на новата нормативна уредба, трябва да бъдат приети някои правила посредством такива актове. Тези актове следва да заменят разпоредбите на Регламент (ЕО) № 606/2009 на Комисията ⁽³⁾, който се отменя с Делегиран регламент (ЕС) 2019/934 на Комисията ⁽⁴⁾.
- (2) Съгласно член 80, параграф 5 и член 91, буква г) от Регламент (ЕС) № 1308/2013, когато е необходимо, Комисията определя правила за методите на анализ за определяне на физичните, химичните и органолептичните характеристики на лозаро-винарските продукти. Методите се основават на всички подходящи методи, препоръчани и публикувани от Международната организация по лозата и виното (OIV), освен ако те биха били неефективни или неподходящи. Освен това с член 91, буква в) от Регламент (ЕС) № 1308/2013 Комисията се оправомощава да определя правила за проверка дали тези продукти са преминали през обработки, противоречащи на разрешените енологични практики в Съюза.
- (3) Методът на анализ за определяне дали лозаро-винарските продукти съдържат алил изотиозианат е определен в приложението към настоящия регламент. Що се отнася до другите методи за определяне дали продуктите са преминали през обработки, противоречащи на разрешените енологични практики, следва да се прилагат правилата, разрешени от съответната държава членка.
- (4) В част I, раздел А, точка 3 от приложение VIII към Регламент (ЕС) № 1308/2013 се предвижда задължение за държавите членки да уведомяват Комисията за всяко повишаване на граничните стойности, посочени в точка 2 от същия раздел. Следва да се предвидят начини за подаването на тази информация от държавите членки до Комисията.
- (5) Мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Комитета за общата организация на селскостопанските пазари,

⁽¹⁾ ОВ L 347, 20.12.2013 г., стр. 671.

⁽²⁾ Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета от 22 октомври 2007 г. за установяване на обща организация на селскостопанските пазари и относно специфични разпоредби за някои земеделски продукти („Общ регламент за ООП“) (ОВ L 299, 16.11.2007 г., стр. 1).

⁽³⁾ Регламент (ЕО) № 606/2009 на Комисията от 10 юли 2009 г. относно определяне на някои правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 479/2008 на Съвета по отношение на категориите лозаро-винарски продукти, енологичните практики и приложимите ограничения (ОВ L 193, 24.7.2009 г., стр. 1).

⁽⁴⁾ 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 (вж. страница 1 от настоящия брой на Официален вестник).

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Приложно поле

С настоящия регламент се установяват правила за прилагане на дял II, глава I от Регламент (ЕС) № 1308/2013 по отношение на методите на анализ за определяне на физичните, химичните и органолептичните характеристики на лозаро-винарските продукти, както и по отношение на уведомяването относно решенията на държавите членки да разрешат повишаване на естественото алкохолно съдържание.

Член 2

Методи на анализ, приложими в Съюза

Методите на анализ, посочени в член 75, параграф 5, буква г) от Регламент (ЕС) № 1308/2013, които да бъдат използвани за проверка на граничните стойности, установени в правилата на Съюза за използването на алил изотиоцианат при производството на някои лозаро-винарски продукти, са установени в приложението към настоящия регламент.

Член 3

Уведомяване относно решенията на държавите членки да разрешат повишаване на естественото алкохолно съдържание

1. Държавите членки, които разрешат повишаване на естественото алкохолно съдържание в съответствие с част I, раздел А, точка 3 от приложение VIII към Регламент (ЕС) № 1308/2013, уведомяват Комисията за това в срок от един месец след предоставянето на дерогацията. В уведомлението държавите членки определят регионите и сортовете, засегнати от решението, и представят данни и доказателства, които показват, че климатичните условия са били изключително неблагоприятни в съответните региони.
2. Уведомяването се извършва в съответствие с Делегиран регламент (ЕС) 2017/1183 на Комисията ⁽⁵⁾ и Регламент за изпълнение (ЕС) 2017/1185 на Комисията ⁽⁶⁾.
3. Комисията от своя страна съобщава тази информация на останалите държави членки.

Член 4

Влизане в сила

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

Той се прилага от 7 декември 2019 година.

⁽⁵⁾ 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 уведомяванията до Комисията относно информация и документи (ОВ L 171, 4.7.2017 г., стр. 100).

⁽⁶⁾ Регламент за изпълнение (ЕС) 2017/1185 на Комисията от 20 април 2017 г. за определяне на правила за прилагане на регламенти (ЕС) № 1307/2013 и (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на уведомяванията до Комисията относно информация и документи и за изменение и отмяна на няколко регламента на Комисията (ОВ L 171, 4.7.2017 г., стр. 113).

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

Съставено в Брюксел на 16 април 2019 година.

За Комисията
Председател
Jean-Claude JUNKER

ПРИЛОЖЕНИЕ

СПЕЦИФИЧНИ МЕТОДИ НА АНАЛИЗ, ПРИЛОЖИМИ В СЪЮЗА

АЛИЛ ИЗОТИОЦИАНАТ

1. Същност на метода

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

2. Реагенти

2.1. Абсолютен етанол.

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

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

3. Апаратура

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

3.2. Подгряващ кожух с термостатичен регулатор.

3.3. Дебитометър.

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

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

3.6. Микроспринцовка от 10 μl .

4. Процедура

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

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

— температура на инжектора: 200 °C,

— температура на колонката: 130 °C,

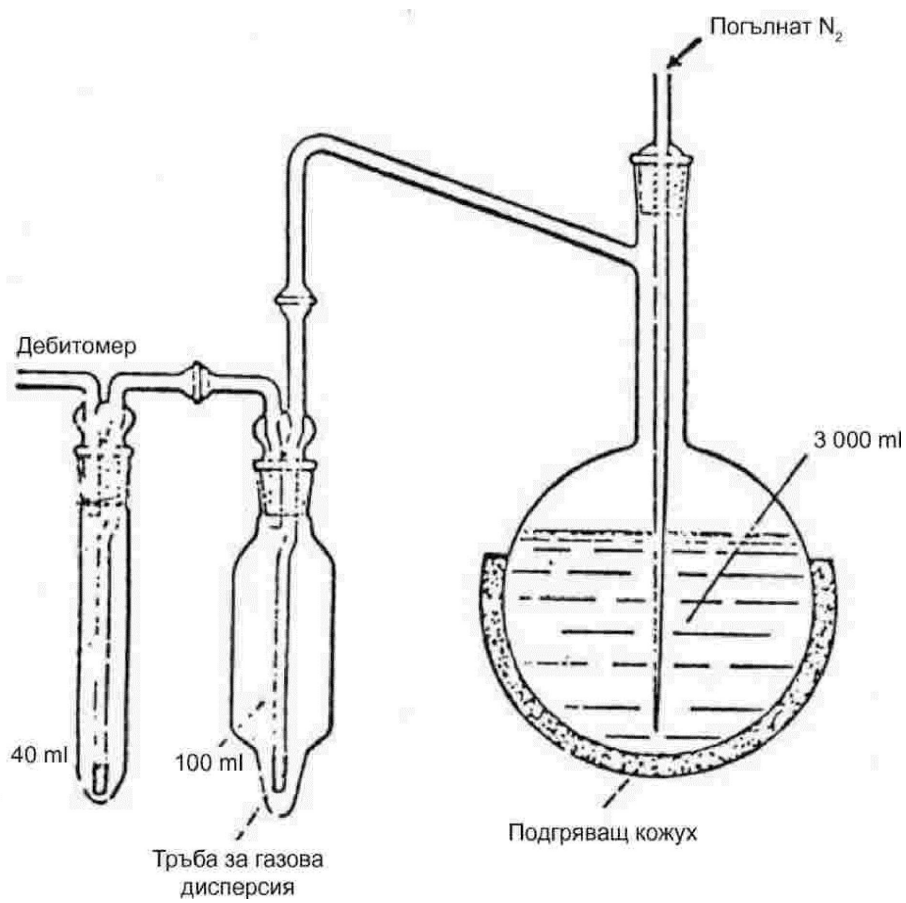
— газ носител хелий с дебит: 20 ml/min.

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

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

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

Апарат за дестилация в поток от азот



РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) 2019/936 НА КОМИСИЯТА**от 6 юни 2019 година****за изменение на регламенти за изпълнение (ЕС) № 808/2014, (ЕС) № 809/2014 и (ЕС) № 908/2014 по отношение на финансовите инструменти, създадени по програмите за развитие на селските райони**

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1305/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17 декември 2013 г. относно подпомагане на развитието на селските райони от Европейския земеделски фонд за развитие на селските райони (ЕЗФРСР) и за отмяна на Регламент (ЕО) № 1698/2005 на Съвета ⁽¹⁾, и по-специално член 8, параграф 3 от него,като взе предвид Регламент (ЕС) № 1306/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17 декември 2013 г. относно финансирането, управлението и мониторинга на общата селскостопанска политика и за отмяна на регламенти (ЕИО) № 352/78, (ЕО) № 165/94, (ЕО) № 2799/98, (ЕО) № 814/2000, (ЕО) № 1290/2005 и (ЕО) № 485/2008 на Съвета ⁽²⁾, и по-специално член 36, параграф 6 и член 62, параграф 2, буква а) от него,

като има предвид, че:

- (1) Възможността за създаване на финансови инструменти, комбиниращи приноса по линия на европейските структурни и инвестиционни фондове с финансови продукти на Европейската инвестиционна банка в рамките на Европейския фонд за стратегически инвестиции, беше включена в член 38, параграф 1, буква в) от Регламент (ЕС) № 1303/2013 на Европейския парламент и на Съвета ⁽³⁾ с Регламент (ЕС, Евратом) 2018/1046 на Европейския парламент и на Съвета ⁽⁴⁾.
- (2) Тази нова разпоредба се прилага също така за финансовите инструменти, създадени по програмите на Европейския земеделски фонд за развитие на селските райони (ЕЗФРСР). Някои правила за изпълнение, предвидени в регламенти за изпълнение (ЕС) № 808/2014 ⁽⁵⁾, (ЕС) № 809/2014 ⁽⁶⁾ и (ЕС) № 908/2014 ⁽⁷⁾ на Комисията, съдържат позоваване на финансовите инструменти, посочени в член 38, параграф 1 от Регламент (ЕС) № 1303/2013 преди изменението му с Регламент (ЕС, Евратом) № 2018/1046. По тази причина позоваването на новата буква в) от член 38, параграф 1 следва да се включи в съответните разпоредби на тези актове.
- (3) Поради това регламенти за изпълнение (ЕС) № 808/2014, (ЕС) № 809/2014 и (ЕС) № 908/2014 следва да бъдат съответно изменени.
- (4) Мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Комитета за развитие на селските райони и на Комитета по земеделските фондове,

⁽¹⁾ ОВ L 347, 20.12.2013 г., стр. 487.⁽²⁾ ОВ L 347, 20.12.2013 г., стр. 549.⁽³⁾ Регламент (ЕС) № 1303/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17 декември 2013 г. за определяне на общоприложими разпоредби за Европейския фонд за регионално развитие, Европейския социален фонд, Кохезионния фонд, Европейския земеделски фонд за развитие на селските райони и Европейския фонд за морско дело и рибарство и за определяне на общи разпоредби за Европейския фонд за регионално развитие, Европейския социален фонд, Кохезионния фонд и Европейския фонд за морско дело и рибарство, и за отмяна на Регламент (ЕО) № 1083/2006 на Съвета (ОВ L 347, 20.12.2013 г., стр. 320).⁽⁴⁾ Регламент (ЕС, Евратом) 2018/1046 на Европейския парламент и на Съвета от 18 юли 2018 г. за финансовите правила, приложими за общия бюджет на Съюза, за изменение на регламенти (ЕС) № 1296/2013, (ЕС) № 1301/2013, (ЕС) № 1303/2013, (ЕС) № 1304/2013, (ЕС) № 1309/2013, (ЕС) № 1316/2013, (ЕС) № 223/2014 и (ЕС) № 283/2014 и на Решение № 541/2014/ЕС и за отмяна на Регламент (ЕС, Евратом) № 966/2012 (ОВ L 193, 30.7.2018 г., стр. 1).⁽⁵⁾ Регламент за изпълнение (ЕС) № 808/2014 на Комисията от 17 юли 2014 г. за определяне на правила за прилагането на Регламент (ЕС) № 1305/2013 на Европейския парламент и на Съвета относно подпомагане на развитието на селските райони от Европейския земеделски фонд за развитие на селските райони (ЕЗФРСР) (ОВ L 227, 31.7.2014 г., стр. 18).⁽⁶⁾ Регламент за изпълнение (ЕС) № 809/2014 на Комисията от 17 юли 2014 г. за определяне на правила за прилагането на Регламент (ЕС) № 1306/2013 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на интегрираната система за администриране и контрол, мерките за развитие на селските райони и кръстосаното съответствие (ОВ L 227, 31.7.2014 г., стр. 69).⁽⁷⁾ Регламент за изпълнение (ЕС) № 908/2014 на Комисията от 6 август 2014 г. за определяне на правила за прилагането на Регламент (ЕС) № 1306/2013 на Европейския парламент и на Съвета по отношение на разплащателните агенции и други органи, финансовото управление, уравниването на сметките, правилата за проверките, обезпеченията и прозрачността (ОВ L 255, 28.8.2014 г., стр. 59).

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

В точка 10, буква в) от част 1 на приложение I към Регламент за изпълнение (ЕС) № 808/2014 втората алинея се заменя със следното:

„Когато дадена мярка или тип операция със специфично процентно участие на ЕЗФРСР допринася за финансовите инструменти, посочени в член 38, параграф 1, букви б) и в) от Регламент (ЕС) № 1303/2013, в таблицата се посочват поотделно вноските за финансовите инструменти и за други операции, както и прогнозна сума от ЕЗФРСР, съответстваща на планирания принос към финансовия инструмент.“

Член 2

Регламент за изпълнение (ЕС) № 809/2014 се изменя, както следва:

а) в член 48 параграф 6 се заменя със следното:

„6. По отношение на финансовите инструменти, посочени в член 38, параграф 1, букви б) и в) от Регламент (ЕС) № 1303/2013, параграфи 1—5 от настоящия член не се прилагат относно вноската за финансовия инструмент, нито относно подпомагането за крайния получател. Прилагат се обаче членове 58 и 59 от Регламент (ЕС) № 1306/2013 и член 9 от Делегиран регламент (ЕС) № 480/2014 на Комисията (*).

(*) Делегиран регламент (ЕС) № 480/2014 на Комисията от 3 март 2014 г. за допълнение на Регламент (ЕС) № 1303/2013 на Европейския парламент и на Съвета за определяне на общоприложими разпоредби за Европейския фонд за регионално развитие, Европейския социален фонд, Кохезионния фонд, Европейския земеделски фонд за развитие на селските райони и Европейския фонд за морско дело и рибарство и за определяне на общи разпоредби за Европейския фонд за регионално развитие, Европейския социален фонд, Кохезионния фонд и Европейския фонд за морско дело и рибарство (ОВ L 138, 13.5.2014 г., стр. 5).“

б) в член 51 параграф 5 се заменя със следното:

„5. По отношение на финансовите инструменти, посочени в член 38, параграф 1, букви б) и в) от Регламент (ЕС) № 1303/2013, параграфи 1—4 от настоящия член не се прилагат относно вноската за финансовия инструмент, нито относно подпомагането за крайния получател. Прилагат се обаче членове 58 и 59 от Регламент (ЕС) № 1306/2013 и член 9 от Делегиран регламент (ЕС) № 480/2014.“

Член 3

В член 22, параграф 2 от Регламент за изпълнение (ЕС) № 908/2014 третата алинея се заменя със следното:

„Що се отнася до финансовите инструменти, създадени в съответствие с член 38, параграф 1, букви б) и в) от Регламент (ЕС) № 1303/2013, разходите се декларират във връзка с референтните срокове, посочени в първа алинея, след като бъдат изпълнени условията за всяко следващо заявление за междинно плащане, залегнали в член 41, параграф 1 от посочения регламент.“

Член 4

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

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

Съставено в Брюксел на 6 юни 2019 година.

За Комисията
Председател
Jean-Claude JUNKER

РЕШЕНИЯ

РЕШЕНИЕ (ЕС) 2019/937 НА СЪВЕТА

от 27 май 2019 година

относно позицията, която трябва да се заеме от името на Европейския съюз в рамките на Конвенцията за опазване на съомгата в Северния Атлантически океан по отношение на заявлението на Обединеното кралство за присъединяване към посочената конвенция

СЪВЕТЪТ НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз, и по-специално член 43 във връзка с член 218, параграф 9 от него,

като взе предвид предложението на Европейската комисия,

като има предвид, че:

- (1) Конвенцията за опазване на съомгата в Северния Атлантически океан ⁽¹⁾ (наричана по-долу „Конвенцията NASCO“) беше одобрена с Решение 82/886/ЕИО на Съвета ⁽²⁾ и влезе в сила на 1 октомври 1983 г.
- (2) На 29 март 2017 г. Обединеното кралство отправи нотификация за намерението си да се оттегли от Съюза в съответствие с член 50 от Договора за Европейския съюз. Учредителните договори ще престанат да се прилагат спрямо Обединеното кралство, считано от датата на влизане в сила на споразумение за оттегляне или, при липса на такова — съгласно Решение (ЕС) 2019/584 на Европейския съвет ⁽³⁾ — считано от 1 ноември 2019 г., освен ако Европейският съвет, в съгласие с Обединеното кралство, не вземе единодушно решение за удължаване на този срок.
- (3) До оттеглянето си от Съюза Обединеното кралство продължава да бъде държава членка, която се ползва с всички права и е обвързана с всички задължения, произтичащи от Договорите, включително със спазването на принципа на лоялно сътрудничество.
- (4) В своите насоки, приети на 29 април 2017 г., Европейският съвет изтъкна необходимостта в международен контекст да бъдат съобразявани особените характеристики на Обединеното кралство като оттегляща се държава членка, при условие че Обединеното кралство спазва задълженията си и продължава да бъде лоялно към интересите на Съюза, докато все още е държава членка.
- (5) Споразумението за оттегляне, публикувано в *Официален вестник на Европейския съюз* на 25 април 2019 г. ⁽⁴⁾ (наричано по-долу „Споразумението за оттегляне“), съдържа клаузи за прилагането на разпоредбите на правото на Съюза спрямо Обединеното кралство и на неговата територия след датата, на която Договорите престанат да се прилагат по отношение на Обединеното кралство (т.нар. „преходен период“). Ако Споразумението за оттегляне влезе в сила, правото на Съюза, включително международните споразумения, по които Съюзът е страна, ще продължи да се прилага спрямо Обединеното кралство и на неговата територия през преходния период в съответствие със Споразумението за оттегляне и ще престане да се прилага в края на преходния период.
- (6) Понастоящем Конвенцията NASCO се прилага спрямо Обединеното кралство, тъй като Съюзът е договаряща страна по нея.
- (7) Съгласно член 17, параграф 3 от Конвенцията NASCO, след одобрение от страна на Съвета на Организацията за опазване на съомгата в Северния Атлантически океан, учредена с посочената конвенция, към нея могат да се присъединяват държави, които упражняват юрисдикция в областта на рибарството в Северния Атлантически океан или са държави на произход на запаси от съомга.

⁽¹⁾ ОВ L 378, 31.12.1982 г., стр. 25.

⁽²⁾ Решение 82/886/ЕИО на Съвета от 13 декември 1982 г. относно подписването на Конвенцията за опазване на съомгата в Северния Атлантически океан (ОВ L 378, 31.12.1982 г., стр. 24).

⁽³⁾ Решение (ЕС) 2019/584 на Европейския съвет, взето в съгласие с Обединеното кралство, от 11 април 2019 г. за продължаване на срока по член 50, параграф 3 от Договора за Европейския съюз (ОВ L 101, 11.4.2019 г., стр. 1).

⁽⁴⁾ ОВ C 144I, 25.4.2019 г., стр. 1..

- (8) На 28 февруари 2019 г. Обединеното кралство подаде заявление за присъединяване към Конвенцията NASCO като договаряща страна, в случай че към датата, на която Договорите престанат да се прилагат спрямо него, няма Споразумение за оттегляне.
- (9) Съгласно член 66 от Конвенцията на ООН по морско право ⁽⁵⁾ държавите, в чиито реки се възпроизвеждат запаси от анадромни риби, са заинтересовани в най-голяма степен и носят най-голяма отговорност за тези запаси. Държавите на произход на запаси от анадромни риби гарантират тяхното опазване, като установяват подходящи мерки за регулиране на риболова във всички води, разположени от външната граница на техните изключителни икономически зони към брега. В случаите, когато запасите от анадромни риби мигрират във или през водите, разположени от външните граници на изключителната икономическа зона към брега на друга държава, различна от държавата на произход, тази държава сътрудничи с държавата на произход по въпросите, свързани с опазването и стопанисването на тези запаси.
- (10) С цел да се избегне неустойчивото рибарство е в интерес на Съюза Обединеното кралство да сътрудничи в стопанисването на запасите от сьомга в пълно съответствие с разпоредбите на Конвенцията на ООН по морско право и Споразумението на ООН относно прилагането на разпоредбите на Конвенцията на ООН по морско право от 10 декември 1982 г., свързани с опазването и управлението на трансгранично преминаващите и далекомигриращите рибни запаси от 4 август 1995 г. ⁽⁶⁾, и всички други международни споразумения или норми на международното право.
- (11) В съответствие с член 66 от Конвенцията на ООН по морско право държавата на произход на запасите от анадромни риби и другите държави, извършващи риболов на тези запаси, предприемат мерки за прилагането на посочения член. Това сътрудничество може да се установи в рамките на регионалните организации за управление на рибарството.
- (12) Присъединяването на Обединеното кралство към Конвенцията NASCO ще му даде възможност да сътрудничи във връзка с необходимите мерки за опазване и стопанисване при надлежно отчитане на правата, интересите и задълженията на другите държави и на Съюза, за да се гарантира, че риболовните дейности се извършват по начин, гарантиращ устойчивата експлоатация на съответните запаси от сьомга.
- (13) Следователно е в интерес на Съюза да одобри заявлението на Обединеното кралство за присъединяване към Конвенцията NASCO от момента, в който правото на Съюза престане да се прилага по отношение на Обединеното кралство,

ПРИЕ НАСТОЯЩОТО РЕШЕНИЕ:

Член 1

Позицията, която трябва да се заеме от името на Съюза в Съвета на Организацията за опазване на сьомгата в Северния Атлантически океан, учредена с Конвенцията за опазване на сьомгата в Северния Атлантически океан, е да бъде одобрено заявлението на Обединеното кралство за присъединяване към конвенцията, при условие че одобрението породи действие от момента, в който правото на Съюза престане да се прилага по отношение на Обединеното кралство.

Член 2

Настоящото решение влиза в сила в деня на приемането му.

Съставено в Брюксел на 27 май 2019 година.

За Съвета
Председател
N. HURDUC

⁽⁵⁾ OBL 179, 23.6.1998 г., стр. 3.

⁽⁶⁾ OBL 189, 3.7.1998 г., стр. 14.

РЕШЕНИЕ (ОВППС) 2019/938 НА СЪВЕТА**от 6 юни 2019 година****в подкрепа на процес на изграждане на доверие с цел установяване в Близкия изток на зона, свободна от ядрени оръжия и всякакви други оръжия за масово унищожение**

СЪВЕТА НА ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ,

като взе предвид Договора за Европейския съюз, и по-специално член 28, параграф 1 и член 31, параграф 1 него,

като взе предвид предложението на върховния представител на Съюза по въпросите на външните работи и политиката на сигурност,

като има предвид, че:

- (1) Глобалната стратегия на Европейския съюз за външната политика и политиката на сигурност на Съюза от 2016 г. и Стратегията на Европейския съюз срещу разпространението на оръжия за масово унищожение (ОМУ) от 2003 г. се основават на убеждението, че многостранният подход към сигурността, включително разоръжаването и неразпространението, осигурява най-добрия начин за поддържане на международния ред.
- (2) Поради това политиката на Съюза се състои в поддържането, осъществяването и укрепването на изпълнението и всеобщото прилагане на съществуващите договори, споразумения и норми за разоръжаване и неразпространение, както и в сътрудничеството и оказването на помощ на трети държави при изпълнението на техните задължения по многостранни конвенции и режими.
- (3) В съвместната декларация от парижката среща на върха за Средиземноморието от 13 юли 2008 г. за създаване на Съюз за Средиземноморието бе потвърден общият стремеж за постигане на мир и регионална сигурност съгласно посоченото в Декларацията от Барселона, приета на Евро-средиземноморската конференция от 27 – 28 ноември 1995 г., в която, наред с другото, се насърчава регионалната сигурност чрез, *inter alia*, неразпространение на ядрени, химически и биологични оръжия, присъединяване към международни и регионални режими за неразпространение и споразумения за контрол на оръжията и за разоръжаване и тяхното спазване, като Договора за неразпространение на ядреното оръжие (ДНЯО), Конвенцията за забрана на химическото оръжие, Конвенцията за забрана на биологичните и токсичните оръжия, Договора за всеобхватна забрана на ядрените опити, и/или регионални договори като зони, свободни от ядрени оръжия, включително режимите за контрол, а също и добросъвестно изпълнение на ангажиментите, поети от подписалите Декларацията от Барселона по конвенции за контрол на въоръженията, за разоръжаване и неразпространение.
- (4) Страните от Съюза за Средиземноморието ще се стремят с взаимни усилия и ефективно в Близкия изток да бъде създадена проверяема зона, свободна от ОМУ – ядрени, химически и биологични – и от системи за тяхната доставка. Освен това те ще обмислят практически действия, наред с другото, за предотвратяване на разпространението на ядрени, химически и биологични оръжия, както и на прекомерното натрупване на конвенционални оръжия.
- (5) През 2008 г. Съюзът организира в Париж семинар на тема „Сигурност в Близкия изток, неразпространение на ОМУ и разоръжаване“, в който взеха участие представители на държавите от региона и държавите – членки на Съюза, както и на академичната общност и националните агенции в областта на ядрената енергия.
- (6) На Конференцията за преглед на ДНЯО от 2010 г. беше изтъкнато, че е важно да се започне процес, чийто краен резултат да бъде пълното изпълнение на Резолюцията от 1995 г. относно Близкия изток (наричана по-долу „Резолюцията от 1995 г.“). За тази цел на Конференцията бяха одобрени редица практически действия, наред с другото, разглеждане на всички предложения в подкрепа на изпълнението на Резолюцията от 1995 г., включително предложението на Съюза да организира семинар, който да е продължение на проведения през юни 2008 г.
- (7) На Конференцията за преглед на ДНЯО от 2010 г. в още по-голяма степен беше отчетена важната роля на гражданското общество за изпълнението на Резолюцията от 1995 г. и бяха поощрени всички усилия в тази насока.
- (8) През 2011 г. Съюзът организира в Брюксел семинар за насърчаване на изграждането на доверие и в подкрепа на процес за установяване в Близкия изток на зона, свободна от ОМУ и от средствата за тяхната доставка, в който взеха участие висши представители на държавите от региона, трите държави – депозитари на ДНЯО, държавите – членки на Съюза, други заинтересовани държави, както и представители на академичната общност и официални представители на основните регионални и международни организации.

- (9) През 2012 г. Съюзът реши да продължи да подкрепя процеса на изграждане на доверие, водещ до установяването в Близкия изток на зона, свободна от ядрени оръжия и всички други ОМУ, наред с другото чрез подпомагане на работата на определения от ООН медиатор за конференцията през 2012 г. относно установяването на такава зона и чрез организиране на работна среща за изграждане на капацитет, както и на последваща проява във връзка със семинарите на Съюза от 2008 и 2011 г.
- (10) Съюзът неведнъж е изразявал готовността си да продължи да подпомага процеса, водещ до установяването в Близкия изток на зона, свободна от ОМУ, и желае да продължи да подкрепя процесите на изграждане на доверие, сходни с предвидените на семинарите и работните срещи на Съюза, проведени през 2008, 2011 и 2012 г.
- (11) В програмата си за разоръжаване „Сигурност за нашето общо бъдеще“, представена на 24 май 2018 г., генералният секретар на Организацията на обединените нации (ООН) се ангажира да работи с държавите – членки на ООН, за укрепване и затвърждаване на зоните, свободни от ядрени оръжия, включително чрез подкрепа на по-нататъшното установяване на такива зони, включително в Близкия изток,

ПРИЕ НАСТОЯЩОТО РЕШЕНИЕ:

Член 1

1. С цел постигане на напредък по отношение на ангажимента на Съюза за установяване в Близкия изток на зона, свободна от ОМУ, и – за да се осигурят последващи действия във връзка с предишни дейности на Съюза през 2008, 2011 и 2012 г. и да се насърчи изграждането на доверие в подкрепа на процес, насочен към установяването на такава зона, Съюзът подкрепя дейности за насърчаване на приобщаващ диалог между експертите и създателите на политики относно установяването в Близкия изток на зона, свободна от ОМУ, чрез, наред с другото:

- a) извличане на поуки от усилията за постигане на напредък във връзка с установяването на зона, свободна от ОМУ, през периода 1996 – 2015 г.;
- b) изграждане на аналитичен капацитет за преосмисляне на въпросите, свързани с регионалната сигурност и зоната, свободна от ОМУ, включително извличане на поуки от създаването на други регионални зони, свободни от ядрени оръжия;
- в) събиране на идеи и изготвяне на нови предложения за това как да се постигане напредък по въпроса;

2. В този контекст проектът, който ще бъде подкрепен от Съюза, обхваща следните конкретни дейности:

a) Етап I

Първият етап на проекта ще бъде насочен към създаване на мрежи от експерти, информационни и комуникационни дейности, както и очертаване на въпросите и темите, които ще бъдат разгледани. Ключовите дейности включват:

- i) създаване на първоначална регионална мрежа от съответните експерти и институции;
- ii) информационни дейности, интервюта, преглед на научна литература и събиране на съответната документация;
- iii) първо заседание на референтната група по проекта;
- iv) съпътстващо събитие в рамките на заседанието на Първия комитет на Общото събрание през октомври 2019 г.;
- v) семинар, на който ще се срещнат 15 – 20 членове на регионалната мрежа на проекта и членове на референтната група на проекта;

b) Етап II

Вторият етап на проекта ще бъде насочен към работа със съответните лица, експерти, научни работници и изследователи в областта на политиката и институти в региона с цел достигане до аналитични изводи и нови гледни точки по въпросите и темите, набелязани в етап I, както и утвърждаване на изложението на фактите във връзка с усилията за установяване на зона, свободна от ОМУ, в периода 1995 – 2015 г. Ключовите дейности включват:

- i) до 50 индивидуални интервюта с лица от региона и извън него;
- ii) до шест срещи със съответните експерти в региона, подпомагани от малки научноизследователски институти;

- iii) пълен проект на доклада на Института на ООН по разоръжаването (ЮНИДИР) относно инициативата за установяване в Близкия изток на зона, свободна от ОМУ, който ще бъде предоставен на държавите – членки на ООН, и на Службата на ООН по въпросите на разоръжаването;
 - iv) специално мероприятие, организирано в рамките на Конференцията за преглед на ДНЯО през 2020 г.;
 - v) среща, организирана в седалището на ООН в Ню Йорк през 2020 г. с цел представяне на съответните актуализации и констатации на проекта пред държавите – членки на ООН, и други заинтересовани страни;
- в) Етап III
- i) два семинара с участието на множество заинтересовани страни, които ще разгледат обобщените варианти и препоръки относно бъдещите действия;
 - ii) публикуване на оставащите информационни документи, в които се излагат вариантите и вижданията, определени като потенциално обещаващи за перспективите за засилено сътрудничество в областта на регионалната сигурност, наред с другото чрез установяване в Близкия изток на зона, свободна от ОМУ;
 - iii) два семинара, които обединяват експерти и длъжностни лица, действащи в лично качество.

Подробно описание на проектите се съдържа в приложението.

Член 2

1. Върховният представител на Съюза по въпросите на външните работи и политиката на сигурност (ВП) отговаря за изпълнението на настоящото решение.
2. Техническото осъществяване на проектите по член 1, параграф 2 се извършва от ЮНИДИР, който изпълнява тази задача под ръководството на ВП. За тази цел ВП сключва необходимите договорености с ЮНИДИР.

Член 3

1. Референтната сума за изпълнението на проектите по член 1, параграф 2 възлиза на 2 856 278 EUR.
2. Разходите, финансирани от предвидената в параграф 1 сума, се управляват в съответствие с процедурите и правилата, приложими за бюджета на Съюза.
3. Комисията упражнява надзор върху правилното управление на разходите, посочени в параграф 1. За тази цел тя сключва споразумение за финансиране с ЮНИДИР. В споразумението се предвижда партньорът по изпълнението да осигури видимост на приноса на Съюза, съответстваща на неговия размер.
4. Комисията се стреми да сключи посочените в параграф 3 споразумения за финансиране във възможно най-кратък срок след влизането в сила на настоящото решение. Тя информира Съвета за евентуални трудности в този процес, както и за датата на сключване на споразумението.

Член 4

1. ВП докладва на Съвета за изпълнението на настоящото решение въз основа на шестмесечни описателни доклади, изготвени от ЮНИДИР. Тези доклади представляват основа за оценката, извършвана от Съвета при приключването на проекта.
2. Комисията предоставя информация за финансовите аспекти на проектите, посочени в член 1, параграф 2.

Член 5

1. Настоящото решение влиза в сила в деня на приемането му.
2. Срокът на действие на настоящото решение изтича 36 месеца след датата на сключване на споразумението за финансиране, посочено в член 3, параграф 3. Въпреки това срокът на действие изтича шест месеца след влизането на решението в сила, ако към този момент няма сключено споразумение за финансиране.

Съставено в Люксембург на 6 юни 2019 година.

За Съвета
Председател
A. BIRCHALL

ПРИЛОЖЕНИЕ

проект в подкрепа на процес на изграждане на доверие с цел установяване в Близкия изток на зона, свободна от ядрени оръжия и всякакви други оръжия за масово унищожение**I. Цели на проекта**

Предложеният проект има четири основни цели:

- 1) запълване на значителна празнина в научните изследвания, свързана с развитието на въпроса за установяването в Близкия изток на зона, свободна от ОМУ, в периода 1995 – 2015 г., включително извличане на поуки за настоящите и бъдещите перспективи;
- 2) изграждане на аналитичен капацитет за преосмисляне на въпросите, свързани с регионалната сигурност и зоната, включително извличане на поуки от създаването на други регионални зони, свободни от ядрени оръжия;
- 3) събиране на идеи и изготвяне на нови предложения за това как да се постигне напредък по въпроса; и
- 4) насърчаване на приобщаващ диалог между експертите и създателите на политиките по въпроси, свързани с регионалната сигурност, наред с другото чрез установяване в Близкия изток на зона, свободна от ОМУ, което от своя страна би могло да допринесе за протичащите в момента многостранни процеси, включително ДНЯО, както и усилията на годишната конференция на ООН за установяване в Близкия изток на зона, свободна от ОМУ.

По отношение на първата цел сложността на въпроса за установяване в Близкия изток на зона, свободна от ОМУ, липсата на напредък към днешна дата и ограничената политическа воля в региона и извън него доведоха до отслабване на вниманието по отношение на политиката и научните изследвания по този въпрос през последните години. Съществуват обширни научни изследвания относно първопричините за инициативата и усилията за постигане на напредък по нея при подготовката и провеждането на конференцията за преглед от 1995 г. Безсрочното удължаване на срока на действие на ДНЯО през посочената година и резолюцията относно Близкия изток, която даде възможност за постигане на консенсус за удължаването, бяха разгледани обстойно, включително чрез текуща програма за устна история на Конференцията за преглед на ДНЯО от 1995 г.

За периода 2010 – 2015 г. обаче има значително по-малко документация и изследвания. Въпреки това през този период бяха предприети редица важни дипломатически инициативи във връзка със зоната в Близкия изток, свободна от ядрено оръжие. Макар някои учени и експерти да са съсредоточени върху проучването на конкретни елементи на този въпрос, а някои юристи да се опитват да разработят образци на текстове на евентуално споразумение, не е налице авторитетно емпирично описание на усилията за постигане на напредък по концепцията за зоната през периода 1996 – 2015 г. При липсата на такава документация съществува риск да бъдат изгубени важни подробности и факти, както и становищата на участниците и извлечените поуки за бъдещите усилия. Това ще възпрепятства бъдещите усилия по този въпрос, свързани с научните изследвания или политиката. Предложеният проект на ЮНИДИР ще попълни този пропуск.

По отношение на втората цел проектът ще спомогне за продължаването на научните изследвания и привличането на вниманието на експертите към свързаните с ОМУ заплахи в Близкия изток, сътрудничеството в областта на регионалната сигурност, и по-специално установяването на зона, свободна от ОМУ. Това ще стане в момент, в който са крайно необходими нови и постоянни разсъждения и идеи по тези въпроси. Чрез разглеждането на постоянно присъстващи, нови или забравени теми и идеи във връзка със зоната в продължение на две десетилетия проектът ще допринесе за натрупването на познания и разбиране по този въпрос. Въз основа на по-скорошна литература за други свободни от ядрени оръжия или ОМУ зони проектът може да направи оценка на сходствата и/или особеностите в контекста на региона на Близкия изток. В резултат на това ще бъде създадена обширна база от теми и идеи, която ще допринесе за подновяване на действията и разширяване на мрежата от анализатори и експерти с достъп до тези разработки.

По отношение на третата цел проектът ще допринесе за бъдещото установяване в Близкия изток на зона, свободна от ОМУ, в по-широкия регионален контекст, свързан с ОМУ и сигурността, чрез документиране на въпросите и подходите, които бяха разгледани в контекста на различни инициативи в рамките на две десетилетия. Чрез приобщаването на експертите в региона в проекта ще се определят онези въпроси и идеи, които изследователите, участниците и наблюдаващите експерти смятат, че имат потенциал за по-нататъшно проучване, а също и въпросите, които са се оказали най-трудни за решаване. Подобна инициатива може да предостави на създателите на политики цялостна основа за разглеждане и оценка на перспективите за постигане на напредък в сътрудничеството в областта на регионалната сигурност във връзка със заплахите от ОМУ в настоящата динамична стратегическа среда. Този проект може да подкрепи и развитието на капацитет за бъдещи преговори по въпроси, свързани с регионалната сигурност, включително зоната в Близкия изток, свободна от ОМУ.

На последно място и най-вече, по отношение на четвъртата цел този проект ще улесни приобщаващия неформален диалог между експертите по конкретни идеи и инициативи за подобряване на регионалната сигурност и управлението на заплахите от ОМУ в Близкия изток сред държавите от региона и техните външни партньори. По този начин чрез проекта ще се даде тласък на значима основа за бъдещия полуофициален и официален диалог по въпросите на ОМУ и системите за тяхната доставка. По-конкретно, той ще осигури не твърде строга рамка за проучване на широк кръг от имащи значение въпроси, ще проучи и разработи нови перспективи, които могат да предложат възможности за бъдещ напредък и ще подкрепи и допринесе за създаването на благоприятна среда за евентуален бъдещ диалог. По този начин той ще предостави важни и съществени идеи и информация за Конференцията на ООН относно установяването в Близкия изток на зона, свободна от ОМУ, както и ще допринесе за изграждането на доверие сред широк кръг от експерти, които могат да участват в този и в други подходящи форуми.

II. Описание на проекта

1) Цели и целеви групи

Както беше посочено по-горе, този проект има четири цели:

- Да изготви фактическо описание на усилията за установяване в Близкия изток на зона, свободна от ОМУ, между 1995 г. и 2015 г., което запълва значителна празнина в научноизследователската литература и определя поуките за бъдещите усилия.
- Да набележи ключови въпроси, възможности, пречки и идеи от съвременно значение за установяването на зона, свободна от ОМУ, както и усилията за утвърждаване на регионалното сътрудничество в областта на сигурността, като по този начин допринесе с идеи за същността и свързаните с процеса аспекти на зоната и възможните начини за постигане на напредък в контекста на променяща се стратегическа среда.
- Да използва и да получи перспективи и идеи от широк кръг изследователи, създатели на политики и представители на академичните среди в региона по тези въпроси, така че да разшири броя и многообразието на участниците, които проучват перспективите за диалог и напредък по дългогодишния въпрос за зона в Близкия изток, свободна от ОМУ, в контекста на по-широките регионални въпроси, свързани с ОМУ и сигурността, както и да използва друг опит от регионални зони, свободни от ядрено оръжие.
- Да улесни диалога между тези експерти с оглед насърчаване на мрежите, комуникацията и участието, които от своя страна биха могли да допринесат за бъдещите усилия за напредък в регионалната сигурност, контрола на оръжията, неразпространението на оръжията и разоръжаването в региона.

Предвидени са три застъпващи се целеви групи:

- Международни изследователи в областта на сигурността и контрола на оръжията, особено такива, които основно са насочени към неразпространението на ядрени, химически и биологични оръжия и разоръжаването, както и системите за тяхната доставка, регионалната сигурност или въпросите на сигурността в Близкия изток. Специално внимание ще бъде обърнато на новото поколение учени, които в работата си наблягат на международните и регионалните проблеми, свързани с ОМУ, в контекста на сирийския конфликт, разделението по отношение на ядрената програма на Иран и на други ядрени способности в региона, технологичния напредък и новите способности в областта на оръжията, обтегнатите политически отношения между ключовите ядрени държави и на противоречията между някои ядрени и неядрени държави относно напредъка към ядрено разоръжаване. Авторитетното описание на английски език на усилията за установяване в Близкия изток на зона, свободна от ОМУ, в периода 1996 – 2015 г. ще осигури важен ресурс и източник за разглеждане на широк спектър от проблеми, свързани с ОМУ, наред с другото, за зоните в Близкия изток, свободни от ядрено оръжие, както и за въпроси, характерни за Близкия изток.
- Създатели на политики, работещи по въпросите на контрола на оръжията, неразпространението и разоръжаването. Това включва лица на регионално и международно равнище, както и множество форуми, включително Конференцията за преглед на ДНЯО през 2020 г. Много държави, независимо от позициите си в областта на ядреното разоръжаване, считат, че договорените резултати от тази среща са от решаващо значение след неуспеха на Конференцията за преглед на ДНЯО от 2015 г., на която не беше постигнато съгласие по окончателния документ и като се имат предвид многобройните проблеми, свързани с ДНЯО. Въпросът за напредъка към установяването в Близкия изток на зона, свободна от ОМУ, се отчита като критична променлива в контекста на перспективите за резултатите от Конференцията за преглед.
- Учени и практикуващи специалисти от Близкия изток, които се стремят да проследят и вникнат в бързо променящата се динамика в региона, държавите и населението в него, последиците от променящите се съюзи и способности върху регионалната сигурност и перспективите за предотвратяване и смекчаване на настоящите и бъдещите напрежения и конфликти.

2) Времеви обхват

Очаква се проектът да започне през втората половина на 2019 г. и да продължи 36 месеца. Очаква се той да приключи през пролетта на 2022 г., като дотогава бъдат направени всички публикации. Окончателният описателен доклад за проекта и финансовите отчети ще бъдат изготвени до края на 2022 г.

3) Дейности, резултати и методики

Проектът е разделен на три етапа. Конкретните събития и графикът ще бъдат съответно адаптирани спрямо основните тенденции. Документацията на проекта, констатациите и идеите ще бъдат споделени със секретариата на ООН и участниците с цел да се подпомогне подготовката на годишните конференции, организирани от генералния секретар на ООН. Трите етапа са, както следва:

Етап I: Първият етап на проекта ще се съсредоточи върху създаването на проекта и мрежите от експерти, информационни и комуникационни дейности, както и върху очертаването на въпросите и темите, които ще бъдат разгледани. Ключовите дейности включват:

- Създаване на първоначална регионална мрежа от съответните експерти и институции за проекта;
- Установяване на контакти и провеждане на интервюта със съответните лица, участващи в различни инициативи по установяването в Близкия изток на зона, свободна от ОМУ;
- Преглед на литературата и събиране на съответните документи, свързани с установяването в Близкия изток на зона, свободна от ОМУ, между периода от Конференцията за преглед на ДНЯО през 1995 г. до приключването на Конференцията за преглед на ДНЯО през 2015 г. Ще бъде направен преглед и на относими по-широкообхватни политически проучвания в областта на други свободни от ядрени оръжия зони и/или инициативи, както и на опита от сътрудничеството в областта на сигурността в Близкия изток.

Ключовите резултати включват:

- Първо заседание на референтната група по проекта;
- Съгътстваща проява в рамките на заседанието на Първи комитет на Общото събрание на ООН през октомври 2019 г. с участието на съответните регионални експерти и институции, за да се опише проектът, да се представят първоначалните теми и да се обсъдят ключовите приоритетни области, които ще бъдат проучени;
- Хронология на основните прояви и кратко описание на темите, въпросите и дебатите, включващи описание на обсъждането на въпроса за установяването в този регион на зона, свободна от ОМУ. За по-лесна справка този преглед ще включва съдържание и ще бъде разделен на части, подчертаващи най-важните констатации. Тези материали могат да се споделят с участниците и наблюдателите на Конференцията за установяването в Близкия изток на зона, свободна от ОМУ, която ще бъде свикана от генералния секретар на ООН през 2019 г.;
- Един семинар, който ще бъде организиран във Валета, Малта, през декември 2019 г. и в който ще участват 15 – 20 членове от регионалната мрежа на проекта и членове на референтната група по проекта, за да обменят актуална информация за конференцията на ООН, възможните следващи стъпки и всички възникващи въпроси, които проектът може да вземе под внимание и/или да преразгледа в резултат на конференцията.

Етап II: Вторият етап на проекта ще е насочен към приобщаване на съответните лица, експерти, научни дейци и изследователи в областта на политиката и институти в региона с цел достигане до аналитични изводи и нови гледни точки по въпросите и темите, набелязани в етап I, както и утвърждаване на описанието на усилията за установяване на зона, свободна от ОМУ, за периода 1995 – 2015 г. Ключовите дейности включват:

- До 50 индивидуални интервюта с лица от региона и извън него, участващи в дискусии и/или научни изследвания от 1995 г. насам по установяването в Близкия изток на зона, свободна от ОМУ (чрез срещи в региона, в рамките на съответни международни срещи или конференции, по скайп и/или по телефона);
- До шест срещи със съответните експерти, подпомагани от малки научноизследователски институти (до 25) в региона с оглед на: а) утвърждаване и усъвършенстване на проектите за описателния доклад, включително ключови факти и дати; б) намиране на нови гледни точки по приоритетни въпроси, пречки, предизвикателства и възможности за напредък в тази зона и в) проучване на възможни начини за преодоляване на установените пречки и предизвикателства, за да се даде възможност за известен напредък към установяването в Близкия изток на зона, свободна от ОМУ, както и по въпроси на регионалната сигурност в Близкия изток. Предвижда се срещите да се провеждат в Египет (Кайро), Йордания (Аман), Иран (Техеран), Ливан (Бейрут) и Кувейт;

Ключовите резултати включват:

- Пълен проект на доклада на ЮНИДИР относно инициативата за установяване в Близкия изток на зона, свободна от ОМУ;
- Общ преглед, изготвен от ЮНИДИР, на основните проблеми и пречки, който включва идеи относно текущи и/или бъдещи инициативи и перспективи във връзка с възможните начини за напредък, установени в хода на научните изследвания и експертните обсъждания;
- Второ заседание на референтната група по проекта с цел преглед и оценка на напредъка на проекта и утвърждаване на прегледа на ЮНИДИР на основните проблеми;
- Специално мероприятие, организирано в рамките на Конференцията за преглед на ДНЯО през 2020 г.;
- Среща, организирана в седалището на ООН в Ню Йорк през 2020 г., с цел представяне на съответните актуализации и констатации на проекта пред държавите – членки на ООН, и други заинтересовани страни;
- Семинар в Акаба, Йордания, за получаване на актуална информация във връзка с напредъка на генералния секретар на ООН в процеса на конференцията и разглеждане на приоритетните области, които могат да бъдат проследени на следващите срещи.

Етап III: Заключителната фаза на проекта ще доведе до завършване на описателния доклад и публикуването му от ЮНИДИР. През този период и въз основа на всеобхватния преглед и анализите, направени през етап II, в рамките на проекта ще се проведат два заключителни семинара с участието на редица заинтересовани страни, за да се разгледа обобщението на вариантите и препоръките за начина на постигане на напредък.

Ключовите дейности включват:

- Публикуване на останалите информационни документи, в които се излагат вариантите и вижданията, определени като потенциално обещаващи за перспективите за засилено сътрудничество в областта на регионалната сигурност, наред с другото, чрез установяване в Близкия изток на зона, свободна от ОМУ;
- Организиране на прояви (представяне в работна група и дискусии) в Женева, Брюксел и Вашингтон, с цел популяризиране на описателния доклад и констатациите на ЮНИДИР;
- Два семинара с участието на обединяват експерти и служители, действащи в лично качество, подготвени с оглед на резултатите от Конференцията за преглед през 2020 г. и съответните дискусии на конференциите на ООН за установяването в Близкия изток на зона, свободна от ОМУ. Възможни места за семинарите са Кайро, Египет, и Рим, Италия.

Ключовите резултати включват:

- Описателен доклад за установяването в Близкия изток на зона, свободна от ОМУ, включващ основни хронологични елементи, приложения и данни, до който има свободен достъп през уебсайта на ЮНИДИР;
- До пет информационни бюлетина по конкретни аспекти, варианти и перспективи за установяване в Близкия изток на зона, свободна от ОМУ;
- Резюмета на двата семинара, които да бъдат споделени със съответните служители, органи и многостранни процеси, очертаващи перспективите, вижданията и начините за постигане на напредък във връзка с установяването в Близкия изток на зона, свободна от ОМУ.

В хода на този проект ще бъде използвана комбинация от методологии, включително сравнителен преглед и анализ на литературата, събиране и анализ на документи от свободно достъпни източници и устни интервюта. Последните ще следват стандартните научноизследователски процедури, включително изискването за потвърждаване с подпис на желанието на интервюирания да бъде записан, преглед на всички писмени документи или резюмета с интервюирания, с което се цели фактологична точност или неразпространение на записи на устни интервюта или документи без изричното съгласие на интервюирания в съответствие със стандартен протокол за интервю. Към документите и подробностите, свързани с откритите източници и устните интервюта, ще бъде подхотено тристранно с цел фактологична точност.

Всички срещи, организирани по време на този проект, ще се провеждат в съответствие с правилата на Chatham House.

Всички материали по проекта, включително свободно достъпните източници и устните материали, ще бъдат цифрово архивирани и поддържани от ЮНИДИР за определен срок. Наръчниците на ЮНИДИР за стила и процедурите за осигуряване на качество ще се прилагат за всички публикации, включително външни партньорски проверки на писмените проекти.

4) Състав на проекта

Този проект ще бъде ръководен от ръководител на проекта с необходимите знания и опит в региона и въпросите, свързани с ОМУ. Ръководителят на проекта ще разполага с широка мрежа и ще се ползва с висока репутация в региона. Ръководителят на проекта ще докладва на директора на ЮНИДИР и ще координира екипа на проекта, ще ръководи подготовката на описателния доклад за процесите на установяване на зона, свободна от ОМУ, от 1995 г. насам и ще направлява и ръководи процедурата по участието на експерти и бивши служители, както и ще очертава миналите усилия и настоящите перспективи, свързани със зоната.

Ще бъде назначен един мениджър и изследовател на проекта на пълно работно време, който ще ръководи и извършва прегледа на съответната литература, събирането на документите и провеждането на устните интервюта. Мениджърът и изследователят на проекта ще: а) притежава диплома за висше образование по съответната тема (Близък изток, международна сигурност и/или въпроси на ОМУ), отлични познания за Близкия изток, знания на съответните езици и значителен брой публикации; б) има доказани резултати за висококачествени, безпристрастни и отговорни научни изследвания; и в) притежава отлични междуличностни умения. Той ще има водеща роля в изготвянето на обобщаващи доклади за перспективите по въпросите и начините за постигане на напредък, посочени в доклада.

Един старши научен сътрудник, който ще работи при непълно работно време (50 %) и ще предоставя насоки, знания и съвети на ръководителя и на мениджъра и изследователя на проекта и ще допринася за съставянето и изготвянето на проекта на описателния доклад. Старши научният сътрудник трябва да има значителни знания и опит, свързани с региона на Близкия изток и с усилията за установяване в Близкия изток на зона, свободна от ОМУ.

За този проект ще бъде създадена референтна група от четири или пет лица, които ще предоставят съвети и насоки за проекта, ще правят преглед на проектите за публикации, ще подпомагат установяването на контакти със съответните експерти и институти и ще участват в срещи и експертни диалози в региона. Тези лица ще бъдат подбрани въз основа на техния опит и знания за инициативите, свързани със зоната в Близкия изток, свободна от ОМУ, и ще участват в лично качество. Те ще получават средства за пътни и дневни разходи, когато участват в дейности, свързани с проекта, както и малък хонорар.

Поради това, че проектът е свързан с много пътувания и участия на широка и разнообразна мрежа от експерти, предвидена за неговото изпълнение, ще бъде назначен сътрудник по проекта за подпомагане на администрацията и логистиката, като дейността му ще включва пътуване до и в рамките на региона, организиране на срещи и финансови и административни процедури в контекста на програмата на ООН за ресурсите (Umoja). В идеалния случай сътрудникът на екипа ще владее устно арабски език.

Един стажант ще подпомага проекта на непълно работно време (50 %) и ще осъществява събиране и преглед на документи, проверка на факти, изготвяне на съответните таблици/списъци и извършване на архивни дейности.

III. Управление и надзор на проекта

Проектът ще се изпълнява под егидата на ЮНИДИР. ЮНИДИР е самостоятелна институция в рамките на ООН, създадена през 1980 г. с цел провеждане на независими научни изследвания по въпросите на разоръжаването и свързаните с тях проблеми, по-специално въпросите на международната сигурност. Седалището на ЮНИДИР е в Женева, а институтът има световна репутация и дългогодишен опит по въпросите на ОМУ, включително значителна институционална памет и архив за процесите на разоръжаване, включително ДНЯО и свободните от ядрени оръжия зони по целия свят, както и значителен набор от публикации, всички от които са с безплатен публичен и онлайн достъп.

Важен компонент на функциите на ЮНИДИР е да организира и улеснява неформалния диалог между различни експерти по въпросите на разоръжаването – като се започне от въпросите, свързани с ОМУ, и се стигне до нови и възникващи оръжейни технологии. Поради това ЮНИДИР разполага с широка мрежа, която да използва, опит в организирането на срещи в Женева и на други места, както и в изготвянето на обобщаващи доклади и предприемането на последващи действия.

ЮНИДИР се управлява от управителен съвет, изпълняващ и ролята на консултативен съвет по въпросите на разоръжаването, на който директорът на ЮНИДИР докладва. Управителният съвет обединява разнородна група от експерти от целия свят, всички от които действат в лично качество и се срещат два пъти годишно, за да разглеждат дейностите по същество и финансовите дейности на ЮНИДИР. Управителният съвет докладва ежегодно за своята работа на генералния секретар на ООН. Директорът на ЮНИДИР отговаря за организацията, управлението и администрацията на ЮНИДИР, включително за материалните резултати от дейността му в областта на научните изследвания, както и за неговите финансови и административни процедури.

Въпреки че ЮНИДИР е автономна организация, той спазва финансовите правила и разпоредби на ООН и финансите му подлежат на одит от страна на Съвета на одиторите на ООН. Финансовите средства на проекта се управляват чрез Утоја и подлежат на тримесечен преглед. ЮНИДИР докладва за напредъка и финансирането на отделните проекти на съответните донори най-малко веднъж годишно и най-често на всяко тримесечие в зависимост от изискванията на съответния донор.

РЕШЕНИЕ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) 2019/939 НА КОМИСИЯТА**от 6 юни 2019 година****за определяне на издаващи субекти, които да управляват система за определяне на уникални идентификатори на изделията (UDI) в областта на медицинските изделия****(текст от значение за ЕИП)**

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) 2017/745 на Европейския парламент и на Съвета от 5 април 2017 г. за медицинските изделия, за изменение на Директива 2001/83/ЕО, Регламент (ЕО) № 178/2002 и Регламент (ЕО) № 1223/2009 и за отмяна на директиви 90/385/ЕИО и 93/42/ЕИО на Съвета ⁽¹⁾, и по-специално член 27, параграф 2, първа алинея от него,

като взе предвид Регламент (ЕС) 2017/746 на Европейския парламент и на Съвета от 5 април 2017 г. за медицинските изделия за инвитро диагностика и за отмяна на Директива 98/79/ЕО и Решение 2010/227/ЕС на Комисията ⁽²⁾, и по-специално член 24, параграф 2, първа алинея от него,

като има предвид, че:

- (1) В член 27, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2017/745 и в член 24, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2017/746 е установена система за уникална идентификация на изделията („система за UDI“) за някои медицински изделия, попадащи в приложното поле на посочените регламенти.
- (2) Преди изделия, към които се прилага системата за UDI, да бъдат пуснати на пазара, производителят е длъжен да определи уникален идентификатор на изделието (UDI) за изделието и, ако е приложимо, за всички следващи нива на опаковане. UDI трябва да бъде създаден в съответствие с правилата на издаващ субект, определен от Комисията да управлява система за определяне на UDI. Производителите могат да използват само стандарти за означаване, предоставени от издаващи субекти, определени от Комисията.
- (3) В член 27, параграф 2 от Регламент (ЕС) 2017/745 и в член 24, параграф 2 от Регламент (ЕС) 2017/746 са определени критериите, на които трябва да отговарят издаващите субекти, преди да могат да бъдат определени да управляват система за определяне на UDI съгласно посочения регламент.
- (4) Покана за представяне на кандидатури от издаващи субекти, проявяващи интерес към това да бъдат определени да управляват система за определяне на UDI съгласно Регламент (ЕС) 2017/745 и система за определяне на UDI съгласно Регламент (ЕС) 2017/746, беше публикувана на уебсайта на Комисията на 21 декември 2018 г. ⁽³⁾ с краен срок 25 януари 2019 г. Бяха получени четири кандидатури. Комисията направи оценка на всяка от тези кандидатури и заключи, че съответните субекти отговарят на приложимите критерии за определяне съгласно всеки един от двата регламента. Проведени бяха консултации и с Координационната група по медицинските изделия (КГМИ), но тя не повдигна възражения.
- (5) Следователно субектите, изброени в приложението към настоящото решение, следва да бъдат определени да управляват система за определяне на UDI съгласно Регламент (ЕС) 2017/745 и система за определяне на UDI съгласно Регламент (ЕС) 2017/746.
- (6) Разпоредбите на настоящото решение са тясно свързани, тъй като и Регламент (ЕС) 2017/745, и Регламент (ЕС) 2017/746 се отнасят до медицински изделия и системите за UDI съгласно двата регламента са тясно свързани и са обект на едни и същи изисквания. Тъй като едни и същи издаващи субекти ще бъдат определени да управляват система за определяне на UDI съгласно Регламент (ЕС) 2017/745 и система за определяне на UDI съгласно Регламент (ЕС) 2017/746, е желателно определянето им и по двата регламента да бъде включено в едно решение,

⁽¹⁾ ОВ L 117, 5.5.2017 г., стр. 1.⁽²⁾ ОВ L 117, 5.5.2017 г., стр. 176⁽³⁾ Поканата за представяне на предложения беше публикувана на адрес: https://ec.europa.eu/growth/content/call-applications-view-designation-udi-issuing-entities-accordance-article-27-2-regulation-eu_en.

ПРИЕ НАСТОЯЩОТО РЕШЕНИЕ:

Член 1

Определяне на издаващи субекти

Издаващите субекти, изброени в приложението към настоящото решение, се определят да управляват система за определяне на UDI съгласно Регламент (ЕС) 2017/745 както и да управляват система за определяне на UDI съгласно Регламент (ЕС) 2017/746.

Член 2

Условия по определянето

1. Всяко едно от определянията по член 1 е валидно за период от пет години, считано от 27 юни 2019 г. В края на посочения период всяко едно от определянията може да бъде подновено за допълнителен срок от пет години, ако издаващият субект продължава да отговаря на критериите и условията за определяне като такъв.
2. Комисията може да спре или отмени определянето на издаващ субект съгласно член 1 по всяко време, ако установи, че този орган вече не отговаря на критериите за определяне, установени в член 27, параграф 2, първа алинея от Регламент (ЕС) 2017/745 или в член 24, параграф 2, първа алинея от Регламент (ЕС) 2017/746.

Член 3

Влизане в сила

Настоящото решение влиза в сила на двадесетия ден след деня на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Съставено в Брюксел на 6 юни 2019 година.

За Комисията
Председател
Jean-Claude JUNCKER

ПРИЛОЖЕНИЕ

Списък на издаващите субекти, определени да управляват система за определяне на UDI съгласно Регламент (ЕС) 2017/745 и система за определяне на UDI съгласно Регламент (ЕС) 2017/746

- a) GS1 AISBL
 - б) Health Industry Business Communications Council (HIBCC)
 - в) ICCBBA
 - г) Informationsstelle für Arzneispezialitäten – IFA GmbH
-

АКТОВЕ, ПРИЕТИ ОТ ОРГАНИТЕ, СЪЗДАДЕНИ С МЕЖДУНАРОДНИ СПОРАЗУМЕНИЯ

РЕШЕНИЕ № 2/2017 НА СЪВМЕСТНИЯ КОМИТЕТ НА РЕГИОНАЛНАТА КОНВЕНЦИЯ ЗА ПАНЕВРОСРЕДИЗЕМНОМОРСКИТЕ ПРЕФЕРЕНЦИАЛНИ ПРАВИЛА ЗА ПРОИЗХОД

от 16 май 2017 година

за изменение на разпоредбите на допълнение II към Регионалната конвенция за паневросредиземноморските преференциални правила за произход чрез въвеждане на възможност за възстановяване на мита и за пълна кумулация в търговията в рамките на Централноевропейското споразумение за свободна търговия (ЦЕФТА), в което са включени Република Молдова и участниците в процеса на Европейския съюз на стабилизиране и асоцииране [2019/940]

СЪВМЕСТНИЯТ КОМИТЕТ,

като взе предвид Регионалната конвенция за паневросредиземноморските преференциални правила за произход ⁽¹⁾,

като има предвид, че:

- (1) В член 1, параграф 2 от Регионалната конвенция за паневросредиземноморските преференциални правила за произход („Конвенцията“) се предвижда, че в допълнение II са установени особените разпоредби, които се прилагат между някои договарящи страни и представляват дерогация от разпоредбите, предвидени в допълнение I.
- (2) В член 1 от допълнение II към Конвенцията се предвижда договарящите страни да могат да прилагат в своите двустранни търговски взаимоотношения особени разпоредби за дерогация от разпоредбите, предвидени в допълнение I. Тези особените разпоредби се съдържат в приложенията към допълнение II.
- (3) Република Сърбия, в качеството си на председател на подкомитета на ЦЕФТА за митниците и правилата за произход в рамките на Централноевропейското споразумение за свободна търговия (ЦЕФТА), в което са включени Република Молдова и участниците в процеса на Европейския съюз на стабилизиране и асоцииране (по-нататък „страни по ЦЕФТА“), уведоми секретариата на Съвместния комитет на Конвенцията за Решение № 3/2015 на Смесения комитет на Централноевропейското споразумение за свободна търговия от 26 ноември 2015 г., с което се въвежда възможност за възстановяване на мита и за пълна кумулация в търговията между Република Молдова и участниците в процеса на Европейския съюз на стабилизиране и асоцииране в рамките на ЦЕФТА.
- (4) В член 4, параграф 3, буква а) от Конвенцията се предвижда Съвместният комитет да приема измененията на Конвенцията, включително измененията на допълненията,

ПРИЕ НАСТОЯЩОТО РЕШЕНИЕ:

Член 1

Допълнение II към Конвенцията, в което се определят дерогациите от разпоредбите на допълнение I към Конвенцията, се изменя и допълва с приложения XIII, Ж и З към допълнение II към Конвенцията, съдържащи се в приложенията към настоящото решение.

Член 2

В приложения XIII, Ж и З към допълнение II към Конвенцията, съдържащи се в приложенията към настоящото решение, се уточняват условията за прилагането на забраната на възстановяването на мита и на пълната кумулация в търговията между страните по ЦЕФТА.

⁽¹⁾ OBL 54, 26.2.2013 г., стр. 4.

Член 3

Приложенията съставляват неразделна част от настоящото решение.

Член 4

Настоящото решение влиза в сила в деня на приемането му от Съвместния комитет.

То се прилага от 1 юли 2019 година.

Съставено в Брюксел на 16 май 2017 година.

За Съвместния комитет

Председател

Péter KOVÁCS

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Към допълнение II към Конвенцията се добавя следното приложение XIII:

„ПРИЛОЖЕНИЕ XIII

Търговия в рамките на Централноевропейското споразумение за свободна търговия (ЦЕФТА), в което са включени Република Молдова и участниците в процеса на Европейския съюз на стабилизиране и асоцииране

Член 1

Изключване от кумулацията на произход

Продуктите, придобили произход чрез прилагане на разпоредбите, предвидени в настоящото приложение, се изключват от кумулацията, предвидена в член 3 от допълнение I.

Член 2

Кумулация на произход

За целите на прилагането на член 2, параграф 1, буква б) от допълнение I обработката или преработката, извършена в Република Молдова или в участниците в процеса на Европейския съюз на стабилизиране и асоцииране („страните по ЦЕФТА“), се счита за извършена в която и да е друга страна по ЦЕФТА, когато получените продукти претърпят допълнителна обработка или преработка във въпросната страна по ЦЕФТА. Когато съгласно настоящата разпоредба продуктите с произход са получени в две или повече от въпросните страни, те се считат за продукти с произход от въпросната страна по ЦЕФТА само ако обработката или преработката надхвърля операциите по член 6 от допълнение I.

Член 3

Доказателства за произход

1. Без да се засяга член 16, параграфи 4 и 5 от допълнение I, сертификат за движение EUR.1 се издава от митническите органи на страна по ЦЕФТА, ако въпросните продукти могат да бъдат считани за продукти с произход от страна по ЦЕФТА, като се прилага кумулацията, предвидена в член 2 от настоящото приложение, и ако изпълняват другите изисквания на допълнение I.
2. Без да се засяга член 21, параграфи 2 и 3 от допълнение I, декларация за произход може да бъде изготвена, ако въпросните продукти могат да бъдат считани за продукти с произход от страна по ЦЕФТА, като се прилага кумулацията, предвидена в член 2 от настоящото приложение, и ако изпълняват другите изисквания на допълнение I.

Член 4

Декларации на доставчика

1. Когато е издаден сертификат за движение на стоките EUR.1 или е изготвена декларация за произход в страна по ЦЕФТА за продукти с произход, за производството на които са използвани стоки с произход от други страни по ЦЕФТА, които са претърпели в посочените страни обработка или преработка, без да са придобили статус на стоки с преференциален произход, се взема предвид декларацията на доставчика за тези стоки съгласно настоящия член.
2. Посочената в параграф 1 декларация на доставчика служи за доказателство за обработката или преработката, претърпяна от въпросните стоки в страните по ЦЕФТА, с цел да се определи дали продуктите, за чието производство са използвани въпросните стоки, могат да бъдат считани за стоки с произход от страните по ЦЕФТА и дали изпълняват другите изисквания на допълнение I.
3. Освен в случаите, предвидени в параграф 4 от настоящия член, доставчикът изготвя отделна декларация на доставчика за всяка пратка стоки в определената в приложение Ж към настоящото допълнение форма върху лист хартия, приложен към фактурата, известието за доставка или друг търговски документ, в който въпросните стоки се описват в достатъчно подробен вид, за да могат да бъдат идентифицирани.

4. Когато даден доставчик редовно доставя стоки на определен клиент, чиято обработка или преработка в страна по ЦЕФТА се очаква да остане постоянна за дълъг период от време, той може да представи единна декларация на доставчика („дългосрочна декларация на доставчика“), която да покрива следващите пратки от тези стоки.

В общия случай дългосрочната декларация на доставчика може да бъде валидна за срок до една година от датата на изготвянето ѝ. Митническите органи на страната по ЦЕФТА, в която е изготвена декларацията, определят условията, съгласно които могат да бъдат използвани по-дълги срокове.

Дългосрочната декларация на доставчика се изготвя от доставчика в определената в приложение 3 към настоящото допълнение форма и описва въпросните стоки в достатъчно подробен вид, за да могат те да бъдат идентифицирани. Тя се представя на въпросния клиент, преди да му бъде доставена първата пратка стоки, които са обхванати от посочената декларация, или заедно с неговата първа пратка.

Доставчикът незабавно уведомява своя клиент, ако дългосрочната декларация на доставчика е престанала да се прилага по отношение на доставяните стоки.

5. Декларациите на доставчика, посочени в параграфи 3 и 4 от настоящия член, се напечатват на пишеща машина или се разпечатват на принтер на английски език в съответствие с разпоредбите на националното законодателство на страната по ЦЕФТА, в която са изготвени декларациите, и съдържат оригиналния собственоръчен подпис на доставчика. Декларацията може също така да бъде написана на ръка; в такъв случай тя се написва с мастило и с печатни букви.

6. Доставчикът, който изготвя декларация, е готов да представи по всяко време по искане на митническите органи на страната по ЦЕФТА, в която са изготвя декларацията, всички необходими документи, доказващи, че представената в тази декларация информация е вярна.

Член 5

Подкрепящи документи

Декларациите на доставчика, които доказват обработката или преработката, претърпяна от използваните материали в страните по ЦЕФТА, и които са изготвени в една от тези страни, се считат за документ, посочен в член 16, параграф 3 и член 21, параграф 5 от допълнение I и член 4, параграф 6 от настоящото приложение, използван с цел доказване, че продуктите, обхванати от сертификат за движение EUR.1 или от декларация за произход EUR-MED, могат да бъдат считани за продукти с произход от страна по ЦЕФТА и изпълняват другите изисквания на допълнение I.

Член 6

Съхранение на декларациите на доставчика

Доставчикът, който изготвя декларация на доставчика, съхранява за срок от най-малко три години копия от тази декларация и от всички фактури, известни за доставка или други търговски документи, към които е приложена тази декларация, както и документите, посочени в член 4, параграф 6 от настоящото приложение.

Доставчикът, който изготвя дългосрочна декларация на доставчика, съхранява за срок от най-малко три години копия от тази декларация и от всички фактури, известни за доставка или други търговски документи относно стоките, обхванати от такава декларация, които са изпратени на въпросния клиент, както и документите, посочени в член 4, параграф 6 от настоящото приложение. Този срок започва да тече от датата на изтичане на валидността на дългосрочната декларация на доставчика.

Член 7

Административно сътрудничество

Без да се засягат членове 31 и 32 от допълнение I, с цел да се осигури правилното прилагане на настоящото приложение, страните по ЦЕФТА се подпомагат взаимно чрез компетентните митнически органи при проверката на автентичността на сертификатите за движение EUR.1, на декларациите за произход и на декларациите на доставчика, както и на верността на информацията, представена в тези документи.

Член 8

Проверка на декларациите на доставчика

1. Последващи проверки на декларациите на доставчика или на дългосрочните декларации на доставчика могат да бъдат извършвани на случаен принцип или когато митническите органи на страната по ЦЕФТА, в която такива декларации са били взети предвид при използването на сертификат за движение EUR.1 или при изготвянето на декларация за произход, имат основателни съмнения относно автентичността на документа или верността на представената в него информация.

2. За целите на прилагането на разпоредбите на параграф 1 от настоящия член митническите органи на страната по ЦЕФТА, посочена в параграф 1 от настоящия член, връщат декларацията на доставчика или дългосрочната декларация на доставчика и фактурите, известията за доставка или другите търговски документи относно стоките, обхванати от такава декларация, на митническите органи на страната по ЦЕФТА, в която е била изготвена декларацията, като посочват при необходимост материалните или формалните съображения за искането за проверка.

В подкрепа на искането за последваща проверка те изпращат всички получени документи и информация, които дават основания да се предполага, че информацията в декларацията на доставчика или дългосрочната декларация на доставчика е невярна.

3. Проверката се извършва от митническите органи на страната по ЦЕФТА, в която е изготвена декларацията на доставчика или дългосрочната декларация на доставчика. За тази цел те имат правото да изискват всички доказателства и да извършват всякакви проверки на счетоводните документи на доставчика или всякакви други проверки, които сметнат за необходими.

4. Поискатите проверката митнически органи биват информирани във възможно най-кратък срок за резултатите от нея. В тези резултати се посочва ясно дали информацията, дадена в декларацията на доставчика или в дългосрочната декларация на доставчика, е вярна, и те позволяват да се определи дали и до каква степен такава декларация може да се вземе предвид при издаването на сертификат за движение EUR.1 или при изготвянето на декларация за произход.

Член 9

Санкции

На всяко лице, което съставя или става причина да бъде съставен документ, съдържащ невярна информация, с цел получаване на преференциално третиране на продукти, се налагат санкции.

Член 10

Забрана за възстановяване на мита или за освобождаване от мита

Забраната по член 14, параграф 1 от допълнение I не се прилага при двустранната търговия между страните по ЦЕФТА.“

ПРИЛОЖЕНИЕ II

Към допълнение II към Конвенцията се добавя следното приложение Ж:

„ПРИЛОЖЕНИЕ Ж

Декларация на доставчика за стоки, които са претърпели обработка или преработка в страните по ЦЕФТА, без да са придобили статус на стоки с преференциален произход

Декларацията на доставчика, текстът на която е даден по-долу, трябва да бъде изготвена в съответствие с бележките под линия. Не е необходимо обаче бележките под линия да бъдат възпроизведени.

ДЕКЛАРАЦИЯ НА ДОСТАВЧИКА

за стоки, които са претърпели обработка или преработка в страните по ЦЕФТА, без да са придобили статус на стоки с преференциален произход

Долуподписаният доставчик на стоките, обхванати от приложения документ, декларирам, че:

1. Следните материали, които не са с произход от страните по ЦЕФТА, са използвани в страните по ЦЕФТА за производството на посочените стоки:

Описание на доставяните стоки ⁽¹⁾	Описание на използваните материали без произход	Позиция на използваните материали без произход ⁽²⁾	Стойност на използваните материали без произход ⁽³⁾
Обща стойност			

2. Всички други материали, използвани в страна по ЦЕФТА за производството на посочените стоки, са с произход от страна по ЦЕФТА;
3. Следните стоки са претърпели обработка или преработка извън страна по ЦЕФТА в съответствие с член 11 от допълнение I към Регионалната конвенция за паневросредиземноморските преференциални правила за произход и са придобили следната обща добавена стойност там:

Описание на доставяните стоки	Обща добавена стойност, придобита извън страните по ЦЕФТА ⁽⁴⁾
.....	
.....	
.....	
.....	
.....	

(Място и дата)

.....
.....
.....
(Адрес и подпис на доставчика; или на лицето, което
подписва декларацията, изписано четливо)

- (¹) Когато фактурата, известието за доставка или друг търговски документ, към който се прилага настоящата декларация, се отнасят до различни видове стоки или до стоки, в които не са вложени материали без произход в същата степен, доставчикът трябва да направи ясно разграничение между тях.

Пример:

Документът се отнася до различни модели електрически двигатели от № 8501, които са предназначени за производството на перални машини от № 8450. Естеството и стойността на материалите без произход, използвани за производството на тези двигатели, се различават при различните модели. Следователно в първата колона трябва да се направи разграничение между моделите, а данните в другите колони трябва да бъдат представени поотделно за всеки от моделите, за да може производителят на перални машини да оцени точно статуса на продукти с произход на своите продукти в зависимост от използвания от него модел на електрически двигател.

- (²) Данните в тези колони следва да бъдат посочвани само ако са необходими.

Примери:

Правилото за облеклата от ех глава 62 гласи, че може да бъде използвана прежда без произход. Ако производител на такива облекла в Сърбия използва тъкани, внесени от Черна гора, които са получени там чрез тъкане на прежда без произход, е достатъчно доставчикът от Черна гора да опише в своята декларация използвания като прежда материал без произход, без да е необходимо да посочва позицията и стойността на тази прежда.

Производител на телове от желязо от № 7217, който ги е произвел от пръти от желязо без произход, следва да посочи във втората колона „пръти от желязо“. Когато тези телове са предназначени за използване в производството на машина, за която по правило се предвижда ограничение на използваните материали без произход до определена процентна стойност, е необходимо в третата колона да се посочи стойността на прътите без произход.

- (³) „Стойност на материалите“ означава митническата стойност към момента на вноса на използваните материали без произход или, ако тя не е известна и не може да бъде установена, първата установима цена, заплатена за материалите в една от страните по ЦЕФТА. Точната стойност на всеки използван материал без произход трябва да бъде посочена за единица стока, указана в първата колона.
- (⁴) „Обща добавена стойност“ означава всички разходи, натрупани извън страните по ЦЕФТА, включително стойността на всички добавени там материали. Точната обща добавена стойност, придобита извън страните по ЦЕФТА, трябва да бъде дадена за единица стока, указана в първата колона.“

ПРИЛОЖЕНИЕ III

В допълнение II се добавя следното приложение 3:

„ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Дългосрочна декларация на доставчика за стоки, които са претърпели обработка или преработка в страните по ЦЕФТА, без да са придобили статус на стоки с преференциален произход

Дългосрочната декларация на доставчика, текстът на която е даден по-долу, трябва да бъде изготвена в съответствие с бележките под линия. Не е необходимо обаче бележките под линия да бъдат възпроизвеждани.

ДЪЛГОСРОЧНА ДЕКЛАРАЦИЯ НА ДОСТАВЧИКА

за стоки, които са претърпели обработка или преработка в страните по ЦЕФТА, без да са придобили статус на стоки с преференциален произход

Долуподписаният доставчик на стоките, обхванати от настоящия документ, които се доставят редовно на ⁽¹⁾, декларирам, че:

1. Следните материали, които не са с произход от страните по ЦЕФТА, са използвани в страните по ЦЕФТА за производството на посочените стоки:

Описание на доставяните стоки ⁽²⁾	Описание на използваните материали без произход	Позиция на използваните материали без произход ⁽³⁾	Стойност на използваните материали без произход ⁽⁴⁾
Обща стойност			

2. Всички други материали, използвани в страна по ЦЕФТА за производството на посочените стоки, са с произход от страна по ЦЕФТА;
3. Следните стоки са претърпели обработка или преработка извън страна по ЦЕФТА в съответствие с член 11 от допълнение I към Регионалната конвенция за паневросредиземноморските преференциални правила за произход и са придобили следната обща добавена стойност там:

Описание на доставяните стоки	Обща добавена стойност, придобита извън страните по ЦЕФТА ⁽⁵⁾

Настоящата декларация е валидна за всички последващи пратки на посочените стоки, изпращани от до ⁽⁶⁾.

Задължавам се да уведомя ⁽⁷⁾ незабавно, ако настоящата декларация престане да бъде валидна.

.....
(Място и дата)
.....
.....
.....

(Адрес и подпис на доставчика; и/или на лицето, което
подписва декларацията, изписано четливо)

(¹) Име/фирма и адрес на клиента.

(²) Когато фактурата, известието за доставка или друг търговски документ, към който се прилага настоящата декларация, се отнасят до различни видове стоки или до стоки, в които не са вложени материали без произход в същата степен, доставчикът трябва да направи ясно разграничение между тях.

Пример:

Документът се отнася до различни модели електрически двигатели от № 8501, които са предназначени за производството на перални машини от № 8450. Естеството и стойността на материалите без произход, използвани за производството на тези двигатели, се различават при различните модели. Следователно в първата колона трябва да се направи разграничение между моделите, а данните в другите колони трябва да бъдат представени поотделно за всеки от моделите, за да може производителят на перални машини да оцени точно статуса на продукти с произход на своите продукти в зависимост от използвания от него модел на електрически двигател.

(³) Данните в тези колони следва да бъдат посочвани само ако са необходими.

Примери:

Правилото за облеклата от ех глава 62 гласи, че може да бъде използвана прежда без произход. Ако производител на такива облекла в Сърбия използва тъкани, внесени от Черна гора, които са получени там чрез тъкане на прежда без произход, е достатъчно доставчикът от Черна гора да опише в своята декларация използвания като прежда материал без произход, без да е необходимо да посочва позицията и стойността на тази прежда. Производител на телове от желязо от № 7217, който ги е произвел от пръти от желязо без произход, следва да посочи във втората колона „пръти от желязо“. Когато тези телове са предназначени за използване в производството на машина, за която по правило се предвижда ограничение на използваните материали без произход до определена процентна стойност, е необходимо в третата колона да се посочи стойността на прътите без произход.

(⁴) „Стойност на материалите“ означава митническата стойност към момента на вноса на използваните материали без произход или, ако тя не е известна и не може да бъде установена, първата установима цена, заплатена за материалите в една от страните по ЦЕФТА. Точната стойност на всеки използван материал без произход трябва да бъде посочена за единица стока, указана в първата колона.

(⁵) „Обща добавена стойност“ означава всички разходи, натрупани извън страните по ЦЕФТА, включително стойността на всички добавени там материали. Точната обща добавена стойност, придобита извън страните по ЦЕФТА, трябва да бъде дадена за единица стока, указана в първата колона.

(⁶) Посочете дати. Валидността на дългосрочната декларация на доставчика в общия случай не следва да надвишава 12 месеца при съблюдаване на условията, определени от митническите органи на държавата, в която е изготвена дългосрочната декларация на доставчика.

(⁷) Име/фирма и адрес на клиента.“

ISSN 1977-0618 (електронно издание)
ISSN 1830-3617 (печатно издание)



Служба за публикации на Европейския съюз
2985 Люксембург
ЛЮКСЕМБУРГ

BG