

32000R1622

31.7.2000

ÚŘEDNÍ VĚSTNÍK EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ

L 194/1

NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 1622/2000

ze dne 24. července 2000,

kterým se stanoví některá prováděcí pravidla k nařízení (ES) č. 1493/1999 o společné organizaci trhu s vínem a zavádí se kodex Společenství pro enologické postupy a ošetření

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

(EHS) č. 305/86⁽⁷⁾, (EHS) č. 1888/86⁽⁸⁾, (EHS) č. 2202/89⁽⁹⁾, (EHS) č. 2240/89⁽¹⁰⁾, (EHS) č. 3220/90⁽¹¹⁾ naposledy pozměněné nařízením (ES) č. 1477/99⁽¹²⁾, (ES) č. 586/93⁽¹³⁾ naposledy pozměněné nařízením (ES) č. 693/96⁽¹⁴⁾, (ES) č. 3111/93⁽¹⁵⁾ naposledy pozměněné nařízením (ES) č. 693/98⁽¹⁶⁾ a (ES) č. 1128/96⁽¹⁷⁾.

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského společenství,

s ohledem na nařízení Rady (ES) č. 1493/1999 ze 17. května 1999 o společné organizaci trhu s vínem⁽¹⁾, a zejména na články 42, 44, 45, 46 a 80 uvedeného nařízení,

- (3) Kodex Společenství stanovený tímto způsobem musí obsahovat stávající právní úpravu a musí ji přizpůsobit novým požadavkům nařízení (ES) č. 1493/1999. Je však žádoucí provést takové změny, které tuto právní úpravu učiní souvislejší, jednodušší a vyloučí některé stávající mezery, aby byla vytvořena úplná právní úprava této oblasti. Je třeba také upřesnit některá pravidla za účelem vyšší právní jistoty při jejich uplatňování.

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) V hlavě V kapitoly I nařízení (ES) č. 1493/1999, jakož i v některých přílohách téhož nařízení byla stanovena obecná pravidla pro enologické postupy a ošetření a ohledně ostatního se odkazuje na prováděcí pravidla, jež má stanovit Komise.

- (4) V úsilí o zjednodušení příslušných právních předpisů mohou být stanovena pouze prováděcí pravidla výslovně uvedená Radou v nařízení (ES) č. 1493/1999. Jinak by měla postačovat pravidla vyplývající z článku 28 a následujících Smlouvy, aby byl umožněn volný pohyb zboží s produkty odvětví vína v enologické oblasti.

- (2) Až do přijetí nařízení (ES) č. 1493/1999 byla tato obecná pravidla rozdělena do několika nařízení Společenství. V zájmu hospodářských subjektů Společenství, jakož i správy, která je pověřena uplatňováním právní úpravy Společenství, se doporučuje tyto předpisy sloučit do jediného kodexu Společenství o enologických postupech a ošetřeních a zrušit nařízení, která tuto oblast upravovala, tj. nařízení Komise (EHS) č. 1618/70⁽²⁾, (EHS) č. 1972/78⁽³⁾ naposledy pozměněné nařízením (EHS) č. 45/80⁽⁴⁾, (EHS) č. 2394/84⁽⁵⁾ naposledy pozměněné nařízením (EHS) č. 2751/86⁽⁶⁾,

- (5) Mimoto je třeba stanovit, že tento kodex se používá, aniž jsou dotčeny zvláštní předpisy v jiných oblastech. Tyto zvláštní předpisy mohou již existovat nebo být v budoucnu přijaty zejména v rámci právní úpravy týkající se potravin.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 179, 14.7.1999, s. 1.

⁽²⁾ Úř. věst. L 175, 8.8.1970, s. 17.

⁽³⁾ Úř. věst. L 226, 17.8.1978, s. 11.

⁽⁴⁾ Úř. věst. L 7, 11.1.1980, s. 12.

⁽⁵⁾ Úř. věst. L 224, 21.8.1984, s. 8.

⁽⁶⁾ Úř. věst. L 253, 5.9.1986, s. 11.

⁽⁷⁾ Úř. věst. L 38, 13.2.1986, s. 13.

⁽⁸⁾ Úř. věst. L 163, 13.6.1986, s. 19.

⁽⁹⁾ Úř. věst. L 209, 21.7.1989, s. 31.

⁽¹⁰⁾ Úř. věst. L 215, 26.7.1989, s. 16.

⁽¹¹⁾ Úř. věst. L 308, 8.11.1990, s. 22.

⁽¹²⁾ Úř. věst. L 171, 7.7.1999, s. 6.

⁽¹³⁾ Úř. věst. L 61, 13.3.1993, s. 39.

⁽¹⁴⁾ Úř. věst. L 97, 18.4.1996, s. 17.

⁽¹⁵⁾ Úř. věst. L 278, 11.11.1993, s. 48.

⁽¹⁶⁾ Úř. věst. L 96, 28.3.1998, s. 17.

⁽¹⁷⁾ Úř. věst. L 150, 25.6.1996, s. 13.

- (6) Podle čl. 42 odst. 5 nařízení (ES) č. 1493/1999 mohou být také hrozny odrůd révy, které nejsou zaříděny podle článku 19 uvedeného nařízení jako odrůdy moštové, a produkty z nich získané použity ve Společenství k výrobě produktů uvedených v tomtéž odstavci. Je třeba stanovit seznam odrůd révy, na které se vztahuje tato výjimka.
- (7) Podle přílohy V nařízení (ES) č. 1493/1999 musí být sestaven seznam jakostních likérových vín stanovených pěstitelských oblastí (jakostních likérových vín s. o.), pro která budou povolena zvláštní pravidla výroby. Aby bylo možné tyto produkty snadněji identifikovat a aby se obchod uvnitř Společenství mohl plynule rozvíjet, je nezbytné odkázat na označování stanovená v právních a správních předpisech Společenství a ve vnitrostátních právních předpisech.
- (8) Podle přílohy IV nařízení (ES) č. 1493/1999 je třeba stanovit také mezní hodnoty a podmínky k užití některých látek.
- (9) S přihlédnutím k současným dostupným vědecko-technickým údajům o přidávání lysozymu, zejména s ohledem na jakostní a zdravotní vlastnosti jím ošetřených vín, nelze definitivně stanovit mezní hodnoty pro toto ošetření, a proto se doporučuje zatím nepovolit používání lysozymu a provádět s ním v příštím hospodářském roce doplňující pokusy.
- (10) Článek 44 nařízení (EHS) č. 337/79 ⁽¹⁾ ve znění nařízení (EHS) č. 3307/85 ⁽²⁾ stanoví od 1. září 1986 snížení nejvyšší hodnoty celkového obsahu oxidu siřičitého ve víně o 15 miligramů na litr, mimo vína šumivého, likérového a některých jakostních vín. Aby se zamezilo potížím v odbytu vína na základě této změny výrobních pravidel, bylo povoleno, aby vína pocházející ze Společenství, mimo Portugalska, vyrobená před tímto datem a vína pocházející ze třetích zemí a vyrobená v Portugalsku během přechodného období v rozsahu jednoho roku po tomto datu, mohla být nabízena k přímé lidské spotřebě, pokud jejich celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá předpisům Společenství nebo španělským předpisům, které platily před 1. zářím 1986; toto opatření musí být prodlouženo, protože ještě mohou existovat zásoby těchto vín.
- (11) Články 12 a 16 nařízení (EHS) č. 358/79 ⁽³⁾ stanovily od 1. září 1986 snížení nejvyšší hodnoty celkového obsahu oxidu uhličitého v šumivém víně a jakostním šumivém víně stanovených pěstitelských oblastí o 15 miligramů na litr. Pro šumivá vína ze Společenství, s výjimkou Portugalska, umožňuje čl. 22 odst. 1 nařízení (EHS) č. 358/79 uvádět tyto produkty na trh až do vyčerpání zásob, pokud byly připraveny podle nařízení (EHS) č. 358/79 ve znění použitelném před 1. zářím 1986. Dále je třeba stanovit přechodné období pro dovezená šumivá vína a pro šumivá vína ze Španělska a Portugalska, jakož i pro šumivá vína vyrobená před 1. zářím 1986, aby se předešlo potížím při prodeji těchto produktů. Je nezbytné povolit, aby mohly být tyto produkty během přechodného období po uvedeném datu nabízeny k prodeji, pokud celkový obsah oxidu siřičitého odpovídá předpisům Společenství platným před 1. zářím 1986.
- (12) V příloze V části B bodu 1 nařízení (ES) č. 1493/1999 je stanoven nejvyšší obsah těkavých kyselin ve víně; odchylky mohou být stanoveny pro některá jakostní vína stanovených pěstitelských oblastí (jakostní vína s. o.) a některá stolní vína se zeměpisným označením a vína o celkovém obsahu alkoholu nejméně 13 % objemových. Některá vína tohoto druhu pocházející z Německa, Španělska, Francie, Itálie, Rakouska a Spojeného království běžně vykazují z důvodu zvláštního způsobu výroby a jejich vyššího obsahu alkoholu vyšší obsah těkavých kyselin, než je stanoveno v uvedené příloze V. Aby mohla být tato vína dále vyráběna běžnými postupy dodávajícími specifické vlastnosti, měla by být přijata odchylka od uvedené přílohy V části B bodu 1.
- (13) Podle přílohy V části D bodu 3 nařízení (ES) č. 1493/1999 se musí uvádět vinařské oblasti, ve kterých byl tradičně prováděn přídavek sacharózy podle právní úpravy platné k 8. květnu 1970.
- (14) V Lucemburském velkovévodství je vzhledem k malému rozsahu vinohradnictví možné, že příslušné orgány systematicky zkontrolují všechny šarže produktů, u kterých probíhá vinifikace. Dokud bude tento stav existovat, není třeba žádné prohlášení o zamýšleném obohacování.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 54, 5.3.1979, s. 1.

⁽²⁾ Úř. věst. L 367, 31.12.1985, s. 39.

⁽³⁾ Úř. věst. L 54, 5.3.1979, s. 130.

- (15) Podle přílohy V části G bodu 5 nařízení (ES) č. 1493/1999 musí být každý z úkonů obohacování, přikyselování a odkyselování hlášen příslušným orgánům. To samé se vztahuje na množství sacharózy, zahuštěného hroznového moštu nebo rektifikovaného moštového koncentrátu, které drží fyzické či právnické osoby za účelem provedení těchto úkonů. Účelem tohoto prohlášení je umožnit kontrolu daných úkonů. Musí proto směřovat příslušným orgánům toho členského státu, ve kterém bude tento úkon proveden. Prohlášení proto musí být pokud možno přesná a příslušným orgánům musí být doručena ve lhůtách, které jsou přiměřené pro účinnou kontrolu těmito orgány týkající se zvýšení obsahu alkoholu. V případě přikyselování nebo odkyselování postačuje následná kontrola. Za účelem zjednodušení administrativních činností proto mohou být tato prohlášení, s výjimkou prvního prohlášení v hospodářském roce, nahrazena běžnou evidencí pravidelně kontrolovanou příslušným orgánem.
- (16) V příloze V části F bodu 1 nařízení (ES) č. 1493/1999 jsou stanovena určitá pravidla pro slazení vína. Tento předpis se vztahuje zejména na stolní vína. Podle přílohy VI části G bodu 2 téhož nařízení se vztahuje rovněž na jakostní vína s. o.
- (17) Slazení moštu nemůže vést k obohacování přesahujícímu mezní hodnoty stanovené v příloze V části C nařízení (ES) č. 1493/1999. Za tímto účelem byly v příloze V části F bodu 1 uvedeného nařízení stanoveny zvláštní předpisy. Mimoto se ukázala kontrolní opatření jako nezbytná, zejména pro zajištění souladu s příslušnými předpisy.
- (18) Aby se zvýšila účinnost kontrol, je účelné provádět slazení pouze v etapě výroby nebo v etapě co možná nejbližší výrobě. Slazení proto musí být omezeno na etapu výroby a velkoobchodu.
- (19) Je nezbytné, aby kontrolní subjekt byl informován o zamýšleném slazení. Za tím účelem je třeba stanovit, že každý, kdo chce provést slazení, o tom musí písemně kontrolní subjekt uvědomit; přesto lze povolit zjednodušení postupu pro případ častého nebo neustálého slazení prováděného jedním podnikem.
- (20) Účelem prohlášení je umožnit kontrolu daného úkonu. Prohlášení proto musí být podána příslušným orgánům toho členského státu, ve kterém bude tento úkon proveden, musí být co nejpřesnější a musí být příslušným orgánům doručena před provedením úkonu.
- (21) Pro zajištění účinné kontroly musí být hlášeno množství hroznového moštu nebo zahuštěného hroznového moštu, které příslušná osoba drží před provedením slazení; toto prohlášení je ale účelné pouze tehdy, když je současně provázáno s vedením evidenční knihy vstupů a výstupů produktů používaných ke slazení.
- (22) Aby se zamezilo použití sacharózy při slazení likérového vína, je žádoucí povolit kromě použití zahuštěného hroznového moštu rovněž použití rektifikovaného moštového koncentrátu.
- (23) Scelování je běžným enologickým postupem a vzhledem k jeho možným účinkům je zapotřebí právní úprava zejména proto, aby se zamezilo zneužití jeho používání.
- (24) Scelování je míšení vín nebo moštů z různých míst nebo různých druhů.
- (25) U vín a moštů ze stejné vinařské zóny Společenství nebo ze stejné produkční oblasti některé třetí země je zeměpisný údaj o místě, odkud byly získány, nebo údaj o odrůdě révy velmi důležitý pro jejich obchodní hodnotu. Je proto žádoucí považovat za scelování také míšení vín nebo hroznových moštů ze stejné zóny, avšak z různých zeměpisných jednotek uvnitř této zóny, jakož i míšení vín nebo hroznových moštů, které byly získány z různých odrůd révy nebo roků sklizně, pokud jsou údaje o tom uvedeny v označení takto získaných produktů.
- (26) Podle čl. 42 odst. 6 nařízení (ES) č. 1493/1999 je scelování bílého stolního vína s červeným v zásadě zakázáno, ale na regiony, ve kterých je tento postup tradiční, se však vztahuje odchylka.
- (27) Na základě této odchylky musí být stanovena zvláštní prováděcí pravidla pro Španělsko, která zohlední tamější strukturu vinařství a pomalu se měnící spotřebitelské zvyklosti.
- (28) Aby byla možnost scelování bílého stolního vína s červeným využívána pouze tam, kde je to nezbytné, musí být stanoveno, že se takto získané víno nebude spotřebovávat mimo Španělsko.
- (29) Členské státy mohou povolit během omezeného období užití určitých enologických postupů nebo ošetření, která nejsou povolena nařízením (ES) č. 1493/1999, k pokusným účelům.

- (30) Podle čl. 46 odst. 3 nařízení (ES) č. 1493/1999 mají být stanoveny metody rozboru, podle kterých může být zjišťováno složení produktů, na něž se vztahuje článek 1 uvedeného nařízení, a pravidla, podle kterých může být zjištěno, zda tyto produkty nebyly podrobeny nepovoleným enologickým postupům.
- (31) Příloha VI část J bod 1 nařízení (ES) č. 1493/1999 stanoví analytické zkoušky, jež se vztahují minimálně na hodnoty charakteristických vlastností daných jakostních vín s.o., které jsou vyjmenovány v bodu 3 uvedené části.
- (32) Dohled nad údaji v dokladech o příslušných produktech vyžaduje zavedení jednotných metod rozboru, aby byly získávány přesné a srovnatelné údaje. Tyto metody musí být proto závazné pro všechny obchodní transakce a kontroly. S ohledem na požadavky kontroly a omezené možnosti trhu je vhodné během omezeného období ještě povolit jistý počet použitelných postupů, které umožní rychlé a dostatečně jisté určení zkoumaných skutečností.
- (33) Metody rozboru Společenství pro odvětví vína byly stanoveny nařízením Komise (EHS) č. 2676/90⁽¹⁾. Vzhledem k platnosti uvedených metod je žádoucí zachovat toto nařízení v platnosti, s výjimkou běžných postupů, jejichž popis se v dohledné době zruší.
- (34) Článek 80 nařízení (ES) č. 1493/1999 umožňuje stanovit přechodná opatření k usnadnění přechodu k právní úpravě podle uvedeného nařízení. Je žádoucí využít této možnosti, aby se zamezilo významným ztrátám hospodářských subjektů, které disponují rozsáhlými zásobami některého z produktů, na něž se vztahuje toto nařízení.
- (35) Opatření tohoto nařízení jsou v souladu se stanoviskem Řídicího výboru pro víno,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Předmět tohoto nařízení

Aniž jsou dotčena obecná ustanovení pro všechny potraviny, sestává právní úprava Společenství, která se vztahuje na enologické postupy a ošetření, z hlavy V kapitoly I nařízení (ES) č. 1493/1999, z jeho příloh a z tohoto kodexu.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 272, 3.10.1990, s. 1.

Tento kodex se týká prováděcích pravidel k nařízení (ES) č. 1493/1999, zejména produktů, které jsou používány k vinifikaci (hlava I) a enologických postupů a ošetření povolených ve Společenství (hlava II a III).

HLAVA I

PŘEDPISY PRO HROZNY A HROZNOVÝ MOŠT

Článek 2

Použití hroznů některých odrůd

1. Zakazuje se vinifikace hroznů odrůd zatříděných pouze jako odrůdy pro stolní hrozny.

2. Odchylně od čl. 42 odst. 5 nařízení (ES) č. 1493/1999 mohou být ve Společenství k výrobě produktů uvedených v předcházejícím ustanovení použity hrozny pocházející z odrůd, které jsou uvedeny v příloze I tohoto nařízení.

Článek 3

Použití některých produktů, které nevykazují přirozený obsah alkoholu, k výrobě šumivého vína, šumivého vína dosyceného oxidem uhličitým nebo perlivého vína dosyceného oxidem uhličitým

Roky, ve kterých na základě nepříznivých povětrnostních podmínek mohou být produkty z vinařských zón A a B, které nevykazují minimální přirozený obsah alkoholu stanovený pro příslušnou vinařskou zónu, použity za podmínek podle čl. 44. odst. 3 nařízení (ES) č. 1493/1999 k výrobě šumivého vína, šumivého vína dosyceného oxidem uhličitým nebo perlivého vína dosyceného oxidem uhličitým, jsou uvedeny v příloze II tohoto nařízení.

Článek 4

Použití hroznového moštu některých odrůd k získávání aromatického šumivého vína a jakostního aromatického šumivého vína s. o. a výjimky z tohoto použití

1. Seznam odrůd révy, ze kterých musí být vyráběn hroznový mošt nebo částečně zkvašený hroznový mošt používaný podle přílohy V části I bodu 3 písm. a) a přílohy VI části K bodu 10 písm. a) nařízení (ES) č. 1493/1999 při sestavování kupáže k získávání jakostního aromatického šumivého vína a jakostního aromatického šumivého vína s. o., je uveden v příloze III části A tohoto nařízení.

2. Odchyly uvedené v příloze V části I bodu 3 písm. a) a příloze VI části K bodu 10 písm. a) nařízení (ES) č. 1493/1999 vztahující se k odrůdám révy a produktům užitým při sestavování kupáže jsou uvedeny v příloze III části B tohoto nařízení.

HLAVA II

ENOLOGICKÉ POSTUPY A OŠETŘENÍ

KAPITOLA I

MEZNÍ HODNOTY A PODMÍNKY PRO UŽITÍ STANOVENÝCH LÁTEK POVOLENÝCH PRO ENOLOGICKÉ ÚČELY

Článek 5

Mezní hodnoty pro užití určitých látek

Látky povolené k enologickým účelům uvedeným v příloze IV nařízení (ES) č. 1493/1999 mohou být použity jen v rámci mezních hodnot stanovených v příloze IV tohoto nařízení.

Článek 6

Polyvinylpyrrolidon

Polyvinylpyrrolidon, který je povolen podle přílohy IV bodu 1 písm. p) a bodu 3 písm. y) nařízení (ES) č. 1493/1999, může být použit pouze tehdy, jestliže vyhovuje požadavkům podle přílohy V tohoto nařízení.

Článek 7

Vinan vápenatý

Vinan vápenatý, který je povolen podle přílohy IV čís. 3 písm. v) nařízení (ES) č. 1493/1999 k podpoře vylučování vinného kamene, může být použit pouze tehdy, jestliže vyhovuje požadavkům podle přílohy VI tohoto nařízení.

Článek 8

Kyselina vinná

Kyselina vinná, která je povolena podle přílohy IV bodu 1 písm. m) a bodu 3 písm. l) nařízení (ES) č. 1493/1999, může být použita pouze pro produkty, které:

- pocházejí z odrůd Elbling a Ryzlink rýnský a

— byly získány z hroznů sklizených v těchto vinařských oblastech severní části vinařské zóny A:

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

Článek 9

Pryskyřice borovice Aleppo

Pryskyřice borovice Aleppo, která je povolena podle přílohy IV bodu 1 písm. n) nařízení (ES) č. 1493/1999, může být použita pouze pro získávání stolního vína „Retsina“. Tento enologický postup může být proveden pouze:

- na zeměpisném území Řecka,
- u hroznového moštu z hroznů odrůd, pěstitelské oblasti a oblasti vinifikace stanovených v řeckých právních předpisech účinných před 31. prosincem 1980,
- přidávkem pryskyřice nejvýše v množství 1 000 gramů na hektolitr ošetřovaného produktu před kvašením nebo – jestliže skutečný obsah alkoholu nepřekračuje jednu třetinu celkového obsahu alkoholu – během kvašení.

Zamýšlí-li Řecko změnit právní předpisy uvedené v druhé odrážce, sdělí to předtím Komisi. Jestliže se Komise nevyjádří do dvou měsíců ode dne tohoto sdělení, může Řecko provést výše uvedenou změnu.

Článek 10

Betaglucanasa

Betaglucanasa, která je povolena podle přílohy IV bodu 1 písm. j) a bodu 3 písm. m) nařízení (ES) č. 1493/1999, může být použita pouze tehdy, jestliže vyhovuje požadavkům podle přílohy VII tohoto nařízení.

Článek 11

Mléčné bakterie

Mléčné bakterie, které jsou povoleny podle přílohy IV bodu 1 písm. q) a bodu 3 písm. z) nařízení (ES) č. 1493/1999, mohou být použity pouze tehdy, jestliže vyhovují požadavkům podle přílohy VIII tohoto nařízení.

Článek 12

Iontový měnič

Podle přílohy IV bodu 2 písm. h) nařízení (ES) č. 1493/1999 povolené iontové měniče jsou sulfonové nebo amoniakové styrolové či benzoldivinilové kopolymery. Musí odpovídat směrnici Rady 89/109/EHS ze dne 21. prosince 1988 o sblížení právních předpisů členských států týkajících se materiálů a předmětů určených pro styk s potravinami⁽¹⁾, jakož i předpisům Společenství a vnitrostátním předpisům přijatým k provedení uvedené směrnice. Nesmí ponechávat při kontrole metodou rozboru stanovenou v příloze IX tohoto nařízení v žádném z uvedených rozpouštědel více než 1 mg/l organických látek. Jejich regenerace se může uskutečnit pouze za užití látek, které jsou povoleny k výrobě potravin.

Jejich použití je možné pouze pod dohledem enologů nebo techniků a v zařízeních, které jsou schváleny orgány členského státu, na jehož území je pryskyřice používána. Tyto orgány stanoví povinnosti a odpovědnost připadající schváleným enologům a technikům.

Článek 13

Hexakvanoželeznatan draselný

Použití hexakvanoželeznatanu draselného podle přílohy IV bodu 3 písm. p) nařízení (ES) č. 1493/1999 je povoleno pouze tehdy, jestliže toto ošetření bude prováděno za dozoru enologa nebo technika, který je schválen orgány členského státu, na jehož území se toto ošetření provádí, a podmínky k vymezení odpovědnosti případně stanoví členský stát.

Po ošetření hexakvanoželeznatanem draselným musí víno vykazovat stopy železa.

Na kontrolu používání produktů uvedených v tomto článku se vztahují předpisy přijaté příslušným členským státem.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 40, 11.2.1989, s. 38.

Článek 14

Fytát vápenatý

Použití fytátu vápenatého podle přílohy IV bodu 3 písm. p) nařízení (ES) č. 1493/1999 je povoleno pouze tehdy, jestliže toto ošetření bude prováděno za dozoru enologa nebo technika, který je schválen orgány členského státu, na jehož území se toto ošetření provádí, a podmínky k vymezení odpovědnosti případně stanoví členský stát.

Po ošetření fytátem vápenatým musí víno vykazovat stopy železa.

Na kontrolu používání produktů uvedených v prvním pododstavci se vztahují předpisy přijaté příslušným členským státem.

Článek 15

DL–kyselina vinná

Užití DL–kyseliny vinné podle přílohy IV bodu 3 písm. s) nařízení (ES) č. 1493/1999 je povoleno pouze tehdy, jestliže toto ošetření bude prováděno za dozoru enologa nebo technika, který je schválen orgány členského státu, na jehož území se toto ošetření provádí, přičemž podmínky k vymezení odpovědnosti případně stanoví členský stát.

Na kontrolu používání produktů uvedených v tomto článku se vztahují předpisy přijaté příslušným členským státem.

Článek 16

Ošetření elektrodialýzou

Ošetření elektrodialýzou, která je povolena podle přílohy IV bodu 4 písm. b) nařízení (ES) č. 1493/1999 k zabránění vysrážení vinného kamene, může být použito pouze tehdy, jestliže vyhovuje požadavkům podle přílohy X tohoto nařízení. Do 31. července 2001 je vyhrazeno pouze pro stolní vína.

Článek 17

Ureasa

Ureasa, která je povolena podle přílohy IV bodu 4 písm. c) nařízení (ES) č. 1493/1999 ke snížení obsahu močoviny ve víně, může být použita pouze tehdy, jestliže vyhovuje požadavkům a kritériím čistoty podle přílohy XI tohoto nařízení.

Článek 18

Přívod kyslíku

Při přidavku kyslíku podle přílohy IV bodu 4 písm. a) nařízení (ES) č. 1493/1999 musí jít o čistý plynný kyslík.

KAPITOLA II

ZVLÁŠTNÍ MEZNÍ HODNOTY A PODMÍNKY

Článek 19

Obsah oxidu siřičitého

1. Změny seznamu vín uvedených v příloze V části A bodu 2 nařízení (ES) č. 1493/1999 jsou uvedeny v příloze XII tohoto nařízení.

2. Až do vyčerpání zásob mohou být nabízena k přímé lidské spotřebě:

— vína pocházející ze Společenství, mimo Portugalska, která byla vyrobena před 1. zářím 1986, s výjimkou šumivého a likérového vína a

— vína pocházející ze třetích zemí a Portugalska, která byla dovezena do Společenství před 1. zářím 1987, s výjimkou šumivého a likérového vína,

jejichž celkový obsah oxidu siřičitého v okamžiku dodání k přímé lidské spotřebě nepřesahuje tyto hodnoty:

a) 175 miligramů na litr u červeného vína,

b) 225 miligramů na litr u bílého a růžového vína,

c) odchýlně od písmen a) a b) pro vína, která obsahují zbytkový cukr jako přepočtený invertní cukr nejméně 5 gramů na litr, 225 miligramů na litr u červeného vína a 275 miligramů na litr u bílého a růžového vína.

Dále mohou být až do vyčerpání zásob nabízena k přímé lidské spotřebě v producentské zemi a k vývozu do třetích zemí následující vína:

— vína vyrobená před 1. zářím 1986 pocházející ze Španělska, jejichž celkový obsah oxidu siřičitého nepřekračuje mezní hodnotu platnou podle španělských předpisů před tímto datem,

— vína vyrobená před 1. lednem 1991 pocházející z Portugalska, jejichž celkový obsah oxidu siřičitého nepřekračuje mezní hodnotu platnou podle portugalských předpisů před tímto datem.

3. Až do vyčerpání zásob může být nabízeno k přímé lidské spotřebě takové šumivé víno pocházející ze třetích zemí a z Portugalska, které bylo dovezeno do Společenství před 1. zářím 1987 a jehož celkový obsah oxidu siřičitého nepřekračuje:

— 250 miligramů na litr u šumivého vína,

— 200 miligramů na litr u jakostního šumivého vína.

Dále mohou být až do vyčerpání zásob nabízena k přímé lidské spotřebě v producentské zemi a k vývozu do třetích zemí:

— vína vyrobená před 1. zářím 1986 pocházející ze Španělska, jejichž celkový obsah oxidu siřičitého nepřekračuje mezní hodnotu platnou podle španělských předpisů před tímto datem,

— vína vyrobená před 1. lednem 1991 pocházející z Portugalska, jejichž celkový obsah oxidu siřičitého nepřekračuje mezní hodnotu platnou podle portugalských předpisů před tímto datem.

Článek 20

Obsah těkavých kyselin

Vína, na která se vztahují odchylky podle přílohy V části B bodu 3 nařízení (ES) č. 1493/1999 z nejvyššího obsahu těkavých kyselin, jsou uvedena v příloze XIII tohoto nařízení.

Článek 21

Použití síranu vápenatého u některých likérových vín

Odchylky ve vztahu k použití síranu vápenatého podle přílohy V části J bodu 4 písm. b) nařízení (ES) č. 1493/1999 se mohou vztahovat pouze na tato španělská vína:

a) „vino generoso“ podle definice uvedené v příloze VI části L bodu 8 nařízení (ES) č. 1493/1999;

b) „vino generoso de licor“ podle definice uvedené v příloze VI části L bodu 11 nařízení (ES) č. 1493/1999;

HLAVA II

Článek 24

ENOLOGICKÉ POSTUPY

Obohacování kupáže pro šumivé víno

KAPITOLA I

OBOHACOVÁNÍ

Článek 22

Povolení užití sacharózy

Vinařské oblasti, ve kterých je povoleno užití sacharózy podle přílohy V části D bodu 3 nařízení (ES) č. 1493/1999, jsou tyto:

- a) vinařská zóna A,
- b) vinařská zóna B,
- c) vinařská zóna C, s výjimkou vinic ležících v Itálii, Řecku, Španělsku, Portugalsku a ve francouzských departementech, pro něž jsou příslušné tyto odvolací soudy:
 - Aix-en-Provence,
 - Nîmes,
 - Montpellier,
 - Toulouse,
 - Agen,
 - Pau,
 - Bordeaux,
 - Bastia.

Obohacování suchým cukřením však může být ve francouzských departementech podle předcházejícího odstavce výjimečně povoleno státními orgány. Francie o těchto povoleních neprodleně uvědomí Komisi a ostatní členské státy.

Článek 23

Obohacování v případě mimořádně nepříznivých povětrnostních podmínek

Roky, ve kterých je povoleno zvyšování obsahu alkoholu podle přílohy V části C bodu 3 nařízení (ES) č. 1493/1999 na základě článku 75 uvedeného nařízení z důvodu mimořádně nepříznivých povětrnostních podmínek podle přílohy V části C bodu 4 téhož nařízení, jsou uvedeny včetně vinařských zón, zeměpisných oblastí a případně dotčených odrůd révy v příloze XIV tohoto nařízení.

Podle přílohy V části H bodu 4 a části I bodu 5, jakož i přílohy VI části K bodu 11 nařízení (ES) č. 1493/1999 může každý členský stát povolit obohacování kupáže v místě výroby šumivého vína, pokud:

- a) u žádné ze složek kupáže dosud neproběhlo obohacení;
 - b) tyto složky sestávají výhradně z hroznů sklizených na území dotyčného členského státu;
 - c) obohacení se provede jen jednou;
 - d) nebudou překročeny následující mezní hodnoty:
 - 3,5 % objemových v případě kupáže ze složek z vinařské zóny A, pokud přirozený obsah alkoholu jednotlivých složek činil nejméně 5 % objemových,
 - 2,5 % objemových v případě kupáže ze složek z vinařské zóny B, pokud přirozený obsah alkoholu jednotlivých složek činil nejméně 6 % objemových,
 - 2 % objemových v případě kupáže ze složek z vinařských zón C I a), C I b), C II, C III, pokud přirozený obsah alkoholu jednotlivých složek činil v jednotlivých zónách podle pořadí nejméně 7,5 % objemových, 8 % objemových, 8,5 % objemových, příp. 9 % objemových.
- Výše uvedenými mezními hodnotami není dotčeno použití čl. 44 odst. 3 nařízení (ES) č. 1493/1999 na kupáže, které jsou určeny k výrobě šumivého vína ve smyslu přílohy I bodu 15 uvedeného nařízení;
- e) bude jako metody použito přídavku sacharózy, zahuštěného hroznového moštu nebo rektifikovaného hroznového koncentráту.

Článek 25

Správní pravidla pro obohacování

1. Prohlášení o úkonech zvyšování obsahu alkoholu uvedené v příloze V části G bodu 5 nařízení (ES) č. 1493/1999 předkládá fyzická nebo právnická osoba, která zamýšlí provést uvedené úkony, během lhůt a za přiměřené kontroly, které stanoví příslušný orgán členského státu, na jehož území se úkon provádí.

2. Prohlášení podle odstavce 1 se provádí písemně a obsahuje tyto údaje:

- jméno a adresu prohlašujícího,
- místo provedení úkonu,
- den a hodinu začátku provádění úkonu,
- označení produktu, u něhož bude úkon proveden,
- postup provádění úkonu s uvedením druhu produktu k tomu použitého.

3. Členské státy přesto mohou povolit, že jedno prohlášení určené příslušným orgánům bude platit pro více úkonů nebo pro stanovené období. Takové prohlášení mohou povolit, pouze pokud prohlašující vede evidenci o jednotlivých úkonech obohacování s údaji obsaženými v prohlášení podle odstavce 2 a odstavce 6.

4. Členské státy stanoví pravidla, podle nichž prohlašující, který nemohl z důvodu vyšší moci provést ve stanoveném období úkony uvedené v jeho prohlášení, předá příslušným orgánům nové prohlášení umožňující potřebnou kontrolu.

Tato pravidla písemně sdělí Komisi.

5. Prohlášení podle odstavce 1 není vyžadováno v Lucemburském velkovévodství.

6. Údaje týkající se prováděných úkonů zvyšování obsahu alkoholu se okamžitě po jejich skončení zaznamenávají do evidenční knihy v souladu s pravidly stanovenými na základě článku 70 nařízení (ES) č. 1493/1999.

Jestliže prohlášení platné pro více úkonů neobsahuje den a čas začátku provádění úkonů, musí být mimoto před začátkem provádění každého úkonu proveden zápis do evidenční knihy.

KAPITOLA II

PŘIKYSELOVÁNÍ A ODKYSELOVÁNÍ

Článek 26

Správní předpisy pro přikyselování a odkyselování

1. Prohlášení o přikyselování a odkyselování podle přílohy V části G bodu 5 nařízení (ES) č. 1493/1999 musí být podáno nejpozději druhého dne po provedení prvního úkonu v daném hospodářském roce. Vztahuje se na všechny úkony daného hospodářského roku.

2. Prohlášení uvedené v odstavci 1 se provádí písemně a obsahuje tyto údaje:

- jméno a adresu prohlašujícího,
- povahu úkonu,
- místo provedení úkonu.

3. Údaje týkající se prováděných úkonů přikyselování nebo odkyselování se zaznamenávají do evidenční knihy v souladu s pravidly stanovenými na základě článku 70 nařízení (ES) č. 1493/1999.

KAPITOLA III

SPOLEČNÁ PRAVIDLA PRO OBOHACOVÁNÍ, PŘIKYSELOVÁNÍ A ODKYSELOVÁNÍ

Článek 27

Přikyselování a obohacování téhož produktu

Případy, kdy je podle přílohy V části E bodu 7 nařízení (ES) č. 1493/1999 povoleno přikyselování a obohacování jednoho a téhož produktu ve smyslu přílohy I nařízení (ES) č. 1493/1999, jsou stanoveny postupem podle článku 75 nařízení (ES) č. 1493/1999 a jsou uvedeny v příloze XV tohoto nařízení.

Článek 28

Obecné podmínky pro úkony obohacování, přikyselování a odkyselování jiných produktů než vína

Úkony uvedené v příloze V části G bodu 1 nařízení (ES) č. 1493/1999 musí proběhnout jen jednou. Členské státy však mohou stanovit, že některé z těchto úkonů mohou proběhnout opakovaně, pokud tím bude zlepšen proces vinifikace příslušného produktu. V takovém případě pro veškeré úkony platí mezní hodnoty stanovené v příloze V nařízení (ES) č. 1493/1999.

Článek 29

Odchyly od stanovených termínů pro úkony obohacování, přikyselování a odkyselování

Odchylně od termínů stanovených v příloze V části G bodu 7 nařízení (ES) č. 1493/1999 mohou být úkony obohacování, přikyselování a odkyselování provedeny před termíny stanovenými v příloze XVI tohoto nařízení.

KAPITOLA IV

SLAZENÍ

Článek 30

Technická pravidla pro slazení

Slazení stolního vína a jakostního vína s. o. je povoleno pouze ve výrobní etapě a v etapě velkoobchodu.

Článek 31

Správní pravidla pro slazení

1. Fyzické nebo právnické osoby, které provádějí slazení, zašlou odpovídající prohlášení příslušnému orgánu členského státu, na jehož území bude slazení provedeno.

2. Tato prohlášení se provádějí písemně. Musí být doručena příslušným orgánům nejméně 48 hodin před dnem provedení úkonu.

Jestliže některý podnik provádí úkony často nebo trvale, mohou členské státy povolit, aby prohlášení příslušným orgánům platilo pro více úkonů nebo určité období. Takové prohlášení lze povolit pouze tehdy, když podnik vede evidenci o jednotlivých úkonech a o údajích podle odstavce 3.

3. Prohlášení obsahuje tyto údaje:

- a) při slazení podle podmínek přílohy V části F bodu 1 písm. a) a přílohy VI části G bodu 2 nařízení (ES) č. 1493/1999:
 - i) množství zpracovávaného stolního nebo jakostního vína s. o. a jeho celkový a skutečný obsah alkoholu,
 - ii) množství přidávaného hroznového moštu a jeho celkový a skutečný obsah alkoholu,
 - iii) celkový a skutečný obsah alkoholu stolního nebo jakostního vína s. o. po provedeném slazení;
- b) při slazení podle podmínek přílohy V části F bodu 1 písm. b) a přílohy VI části G bodu 2 nařízení (ES) č. 1493/1999:
 - i) množství zpracovávaného stolního nebo jakostního vína s. o. a jeho celkový a skutečný obsah alkoholu,
 - ii) množství přidávaného hroznového moštu a jeho celkový a skutečný obsah alkoholu, případně množství a hustotu přidávaného zahuštěného hroznového moštu,

iii) celkový a skutečný obsah alkoholu stolního nebo jakostního vína s. o. po provedeném slazení.

4. Osoby uvedené v odstavci 1 vedou evidenční knihu vstupů a výstupů hroznového moštu nebo zahuštěného hroznového moštu, který drží za účelem slazení.

Článek 32

Slazení určitých dovezených vín

Při slazení dovezených vín podle přílohy V části F bodu 3 nařízení (ES) č. 1493/1999 musí být dodrženy články 30 a 31 tohoto nařízení.

Článek 33

Zvláštní pravidla pro slazení likérových vín

1. Slazení je povoleno za podmínek uvedených v příloze V části J bodu 6 písm. a) druhé odrážky nařízení (ES) č. 1493/1999 pro „vino generoso de licor“, jak je definováno v příloze VI části L bodu 11 nařízení (ES) č. 1493/1999.
2. Slazení je povoleno za podmínek uvedených v příloze V části J bodu 6 písm. a) třetí odrážky nařízení (ES) č. 1493/1999 pro jakostní likérové víno s. o. „Madeira“.

KAPITOLA V

SCELOVÁNÍ

Článek 34

Definice

1. Scelováním ve smyslu čl. 46 odst. 2 písm. b) nařízení (ES) č. 1493/1999 se rozumí míchání vín a moštů pocházejících:

- a) z různých států,
- b) z různých vinařských zón Společenství ve smyslu přílohy III nařízení (ES) č. 1493/1999 nebo z různých produkčních oblastí některé třetí země,

- c) z jediné vinařské zóny Společenství nebo jediné produkční oblasti některé třetí země, avšak
- různého zeměpisného původu,
 - různých odrůd révy,
 - různých roků sklizně,

jestliže v označení produktů získaných tímto opatřením jsou nebo musí být uvedeny údaje uvedené v předcházejících odřázkách, nebo

- d) z různých druhů vín či moštů.

2. Různými druhy vín či moštů se rozumí:

- červené víno, bílé víno a mošty nebo vína vhodná k získávání těchto druhů vín,
- stolní víno, jakostní víno s. o. a mošty nebo vína vhodná k získávání těchto druhů vín.

Pro použití tohoto odstavce se růžové víno považuje za víno červené.

3. Za scelování se nepovažuje:

- a) přídavek zahuštěného hroznového moštu nebo rektifikovaného moštového koncentráту za účelem zvýšení přirozeného obsahu alkoholu daného produktu;
- b) slazení
- stolního vína,
 - jakostního vína s. o., pokud produkt použitý ke slazení pochází ze stanovené pěstitelské oblasti, jejímž názvem je víno označeno, a jestliže tento produkt je tvořen rektifikovaným moštovým koncentrátem;
- c) výroba jakostního vína s. o. podle tradičních postupů uvedených v příloze VI části D bodu 2 nařízení (ES) č. 1493/1999.

Článek 35

Obecná pravidla pro scelování

1. Je zakázáno míchat nebo scelovat:

- stolní vína mezi sebou nebo
- vína vhodná k získávání stolního vína mezi sebou nebo se stolním vínem nebo
- jakostní vína s. o. mezi sebou,

pokud některá ze složek neodpovídá nařízení (ES) č. 1493/1999 nebo tomuto nařízení.

2. Mícháním čerstvých vinných hroznů, hroznového moštu, částečně zkvašeného hroznového moštu nebo mladého vína v procesu kvašení – jestliže některý z těchto produktů nevykazuje vlastnosti předepsané pro zpracování na víno vhodné k získávání stolního vína nebo na stolní víno – s produkty vhodnými k získávání těchto vín nebo se stolním vínem nelze vyrobit víno vhodné k získávání stolního vína ani stolní víno.

3. Pro scelování lze s výhradou následujících odstavců použít pouze taková stolní vína, která byla získána scelováním stolních vín mezi sebou a stolních vín s vínem vhodným k získávání stolního vína, pokud dotyčná vhodná vína vykazují nejvýše 17 % objemových přirozeného obsahu alkoholu.

4. Aniž je dotčen čl. 44 odst. 7 nařízení (ES) č. 1493/1999 a článek 36 tohoto nařízení, může scelováním vína vhodného k získávání stolního vína:

- a) se stolním vínem vzniknout stolní víno pouze tehdy, když se tento úkon provede ve vinařské zóně, v níž bylo víno vhodné k získávání stolního vína vyrobeno;
- b) s jiným vínem vhodným k získávání stolního vína vzniknout stolní víno pouze tehdy, když
- druhé víno vhodné k získávání stolního vína pochází ze stejné vinařské zóny a
 - tento úkon se provede ve stejné vinařské zóně.

5. Je zakázáno scelování hroznového moštu nebo stolního vína, u nichž byly použity enologické postupy podle přílohy IV bodu 1 písm. n) nařízení (ES) č. 1493/1999, s hroznovým moštem nebo vínem, u kterých tyto enologické postupy použity nebyly.

Článek 36

Zvláštní pravidla pro scelování bílých a červených vín ve Španělsku

1. Podle čl. 42 odst. 6 nařízení (ES) č. 1493/1999 může být až do 31. července 2005 na území Španělska scelováno víno vhodné k získávání bílého stolního vína nebo bílé stolní víno s vínem vhodným k získávání červeného stolního vína nebo červeným stolním vínem, pokud získaný produkt vykazuje vlastnosti červeného stolního vína.

2. Španělská červená a růžová stolní vína mohou být předmětem obchodní výměny s jinými členskými státy nebo vyvážena do třetích zemí, pouze pokud nebyla získána scelováním podle odstavce 1.

3. Pro účely odstavce 2 ručí příslušný subjekt pověřený Španělskem za původ španělských červených a růžových stolních vín tím, že dá razítko do kolonky vyhrazené úředním záznamům na průvodním dokladu stanoveném v článku 70 nařízení (ES) č. 1493/1999 a před toto razítko zaznačí údaj „víno nezískané scelením červeného/bílého“.

KAPITOLA VI

PŘÍDAVEK JINÝCH PRODUKTŮ

Článek 37

Přídavek destilátu do likérového vína a určitých jakostních likérových vín s. o.

Vlastnosti vinného destilátu nebo sušených hroznů, které mohou být podle přílohy V části J bodu 2 písm. a) podbodu i) druhé odrážky přidány do likérového vína a určitých jakostních likérových vín s. o., jsou stanoveny v příloze XVII tohoto nařízení.

Článek 38

Přídavek jiného produktu do určitých jakostních likérových vín s. o. a použití hroznového moštu při výrobě těchto vín

1. Seznam jakostních likérových vín s. o., jejichž výroba zahrnuje přídavek hroznového moštu nebo smíšení hroznového moštu s vínem podle přílohy V části J bodu 1 nařízení (ES) č. 1493/1999, je uveden v příloze XVIII části A tohoto nařízení.

2. Seznam jakostních likérových vín s. o., ke kterým mohou být přidány produkty podle přílohy V části J bodu 2 písm. b) nařízení (ES) č. 1493/1999, je uveden v příloze XVIII části B tohoto nařízení.

Článek 39

Přídavek alkoholu do perlivého vína

Podle čl. 42 odst. 3 nařízení (ES) č. 1493/1999 může přídavek alkoholu do perlivého vína zvýšit celkový obsah alkoholu perlivého vína nejvýše o 0,5 % objemových. Alkohol může být přidáván pouze ve formě expedičního likéru a za podmínky, že tento postup je povolen podle platných předpisů producentského členského státu a tyto předpisy byly sděleny Komisi a ostatním členským státům.

KAPITOLA VII

PODMÍNKY PRO ZRÁNÍ

Článek 40

Zrání některých likérových vín

Zrání za podmínek přílohy V části J bodu 6 písm. c) nařízení (ES) č. 1493/1999 je povoleno pro jakostní likérové víno s. o. „Madeira“.

HLAVA III

POUŽITÍ NOVÝCH ENOLOGICKÝCH POSTUPŮ K POKUSNÝM ÚČELŮM

Článek 41

Obecná pravidla

1. K pokusným účelům podle čl. 46 odst. 2 písm. f) nařízení (ES) č. 1493/1999 může každý členský stát povolit použití stanovených, ve výše uvedeném nařízení nevyjmenovaných enologických postupů nebo ošetření pro období nejvýše tří let, pokud:

- dotyčné postupy nebo ošetření odpovídají čl. 42 odst. 2 nařízení (ES) č. 1493/1999,
- se tyto postupy nebo ošetření netýkají většího objemu než 500 000 hl na rok a pokus,
- nebudou získané produkty vyvezeny mimo území členského státu, v němž se pokus konal,
- příslušný členský stát sdělí Komisi a ostatním členským státům podmínky pro každé povolení před začátkem pokusu.

Pokus sestává z úkonu nebo úkonů, které se provádějí v rámci výzkumného projektu přesně vymezeného a popsánoého jednotným protokolem o pokusu.

2. Před uběhnutím období uvedeného v odstavci 1 připraví dotyčný členský stát zprávu pro Komisi o povoleném pokusu. Komise informuje ostatní členské státy o výsledku pokusu. Dotyčný členský stát může případně podle výsledku pokusu podat Komisi žádost o pokračování tohoto pokusu pro další období nepřesahující tři roky, případně i na větší množství než při prvním pokusu. Členský stát přiloží ke své žádosti odpovídající podklady.

3. Komise rozhodne postupem podle článku 75 nařízení (ES) č. 1493/1999 o žádosti uvedené v odstavci 2; současně může rozhodnout, že pokus může za stejných podmínek pokračovat v jiném členském státě.

4. Poté, co Komise získá všechny informace o daném pokusu, předloží případně Radě po uplynutí období uvedeného v odstavci 1 nebo v odstavci 2 návrh na konečné povolení enologických postupů nebo enologických ošetření, které byly použity v příslušném pokusu.

HLAVA IV

ZÁVĚREČNÁ USTANOVENÍ

Článek 42

Vína vyrobená před 1. srpnem 2000

Vína vyrobená před 1. srpnem 2000 mohou být po tomto datu nabízena nebo dodávána k přímé lidské spotřebě, pokud odpovídají předpisům Společenství nebo vnitrostátním předpisům platným před tímto datem.

Článek 43

Podmínky pro destilaci, pohyb a určení produktů, které jsou v rozporu s nařízením (ES) č. 1493/1999 nebo s tímto nařízením

1. Produkty, které nemohou být podle čl. 45 odst. 1 nařízení (ES) č. 1493/1999 nabízeny nebo dodávány k přímé lidské spotřebě, musí být zničeny. Členské státy však mohou povolit, že určité produkty, jejichž vlastnosti stanoví, mohou být použity v palírně, octárně nebo k průmyslovým účelům.

2. Tyto produkty nemohou být producentem nebo obchodníkem bez oprávněného důvodu drženy a mohou být v oběhu pouze za účelem přepravy do palírny, octárny, závodu zpracujícímu je pro průmyslové účely nebo do zařízení pro jejich likvidaci.

3. Členské státy jsou oprávněny za účelem lepší identifikace povolit k vínu podle předcházejícího odstavce přídavek denaturačního prostředku nebo indikátoru. Rovněž mohou použít podle odstavce 1 z oprávněných důvodů zakázat a produkty nechat zlikvidovat.

Článek 44

Zrušení

1. Zrušují se nařízení (EHS) č. 1618/70, (EHS) č. 1972/78, (EHS) č. 2394/84, (EHS) č. 305/86, (EHS) č. 1888/86, (EHS) č. 2094/86, (EHS) č. 2202/89, (EHS) č. 2240/89, (EHS) č. 3220/90, (EHS) č. 586/93, (ES) č. 3111/93 a (ES) č. 1128/96.

2. Nařízení (EHS) č. 2676/90 se vztahuje na produkty v působnosti nařízení (ES) č. 1493/1999. Ustanovení kapitoly 1 bodu 5, kapitoly 3 bodu 5, kapitoly 5 bodu 3.2, kapitoly 12 bodu 3, kapitoly 16 bodu 3, kapitoly 18 bodu 3, kapitoly 23 bodu 3, kapitoly 25 bodu 2.3, kapitoly 26 bodu 3, kapitoly 27 bodu 3, kapitoly 30 bodu 3, kapitoly 37 bodu 3 a kapitoly 40 bodu 1.4 přílohy nařízení (EHS) č. 2676/90 se zrušují dnem 1. srpna 2001.

Článek 45

Toto nařízení vstupuje v platnost sedmým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropských společenství*.

Použije se ode dne 1. srpna 2000.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 24. července 2000.

Za Komisi

Franz FISCHLER

člen Komise

PŘÍLOHA I

Seznam odrůd révy, jejichž hrozny mohou být odchýlně od čl. 42 odst. 5 nařízení (ES) č. 1493/1999 použity k výrobě produktů vyjmenovaných v uvedeném ustanovení

(článek 2 tohoto nařízení)

(k doplnění)

PŘÍLOHA II

Roky, ve kterých produkty z vinařských zón A a B, které nevykazují minimální přirozený obsah alkoholu stanovený pro příslušnou vinařskou zónu nařízením (ES) č. 1493/1999, mohou být použity k výrobě šumivého vína, šumivého vína dosyceného oxidem uhličitým nebo perlivého vína dosyceného oxidem uhličitým

(článek 3 tohoto nařízení)

(k doplnění)

PŘÍLOHA III

A. Seznam odrůd révy, jejichž hrozny mohou být použity pro složení kupáže jakostního aromatického šumivého vína a jakostního aromatického šumivého vína s. o.*(článek 4 tohoto nařízení)*

Aleatico N

Assyrtiko (Assyrtiko)

Bourboulenc B

Brachetto N

Clairette B

Colombard B

Freisa N

Gamay N

Gewuerztraminer Rs

Girò N

Glykerythra (Glykerythra)

Huxelrebe

Macabeu B

Všechny malvasijské odrůdy

Mauzac blanc a rosé

Monica N

Moschofilero (Moschofilero)

Mueller-Thurgau B

Všechny muškátové odrůdy

Parellada B

Perle B

Piquepoul B

Poulsard

Prosecco

Roditis (Roditis)

Scheurebe

Torbato

B. Odchytky podle přílohy V části I bodu 3 písm. a) a přílohy VI části K bodu 10 písm. a) nařízení (ES) č. 1493/1999 vzhledem ke složení kupáže jakostního aromatického šumivého vína a jakostního aromatického šumivého vína s. o.

Odchylně od přílohy VI části K bodu 10 písm. a) nařízení (ES) č. 1493/1999 může být získáno aromatické jakostní šumivé víno s. o. tím, že pro složení kupáže se použije vína z hroznů odrůdy „Prosecco“, které byly sklizeny ve stanovených pěstitelských oblastech s označením původu Conegliano-Valdobbiadene a Montello e Colli Asolani.

PŘÍLOHA IV

Mezní hodnoty pro užití určitých látek

(článek 5 tohoto nařízení)

Mezní hodnoty pro užití látek uvedených v příloze IV nařízení (ES) č. 1493/1999 za podmínek podle uvedené přílohy jsou tyto:

Látka	Užití pro čerstvé vinné hrozny, hroznový mošt, částečně zkvašený hroznový mošt, částečně zkvašený hroznový mošt ze zaschlých hroznů, zahuštěný hroznový mošt a mladé víno v procesu kvašení	Užití pro částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu, víno vhodné k získávání stolního vína, stolní víno, šumivé víno, šumivé víno dosycené oxidem uhličitým, perlivé víno, perlivé víno dosycené oxidem uhličitým, likérové víno a jakostní likérové víno s. o.
Příprava zákvasu z čistých kvasinek	40 g/hl	40 g/hl
Oxid uhličitý ⁽¹⁾		Maximální obsah takto ošetřeného vína: 2 g/l
L-kyselina askorbová ⁽¹⁾		150 mg/l
Kyselina citronová ⁽¹⁾		Konečný obsah takto ošetřeného vína: 1 g/l
Kyselina metavinná		100 mg/l
Síran měďnatý		1 g/hl, pokud obsah mědi takto ošetřeného produktu nepřekročí 1 mg/l
Enologické aktivní uhlí	100 g suchého uhlí na hl	100 g suchého uhlí na hl
Živné soli: hydrogen-fosforečnan diamonný nebo amoniumsulfát	0,3 g/l (vyjádřeno v soli) ⁽²⁾	0,3 g/l (vyjádřeno v soli), pro výrobu šumivého vína
Amoniumsulfit nebo amoniumbisulfit	0,2 g/l (vyjádřeno v soli) ⁽²⁾	
Podpora růstu: thiaminium ve formě thiaminium-chlorhydrátu	0,6 mg/l (vyjádřeno v thiaminiu)	0,6 mg/l (vyjádřeno v thiaminiu), pro výrobu šumivého vína
Polyvinylpyrrolidon	80 g/hl	80 g/hl
Vinan vápenatý		200 g/hl
Fytát vápenatý		8 g/hl

⁽¹⁾ Kritéria čistoty pro tento produkt jsou stanovena směrnicí Komise 96/77/ES ze dne 2. prosince 1996, kterou se stanoví zvláštní kritéria pro čistotu potravinářských přídatných látek jiných než barviva a náhradní sladidla (Úř. věst. L 339, 30.12.1996, s. 1), ve znění směrnice 98/86/ES (Úř. věst. L 334, 9.12.1998, s. 1).

⁽²⁾ Tyto produkty mohou být použity společně až do celkové mezní hodnoty 0,3 g/l, aniž je dotčena výše uvedená mezní hodnota 0,2 g/l.

PŘÍLOHA V

Předpisy a kritéria čistoty pro polyvinylpyrrolidon

(čl. 6 tohoto nařízení)

Polyvinylpyrrolidon (zkráceně „PVPP“), jehož užití je povoleno v příloze IV bodu 1 písm. p) a bodu 3 písm. y) nařízení (ES) č. 1493/1999, je staticky mřížkovaný polymer [1-(2-oxo-1-pyrrolidinylethylen)].

PVPP se vyrábí polymerizací N-vinyl-2-pyrrolidonu za přítomnosti katalyzátoru, kterým je louh sodný nebo N,N'-divinylimidazolidon.

VLASTNOSTI

Jemný, bílý nebo světle béžový prášek.

Nerozpustný ve vodě a organických rozpouštědlech.

Nerozpustný v silných minerálních kyselinách a zásadách.

POKUSY

1. ZTRÁTA PŘI SUŠENÍ

Nižší než 5 % za těchto předpokladů:

Vložte 2 g PVPP do křemičité misky o průměru 70 mm; nechte sušit v peci po dobu 6 hodin při 100 až 105 °C. Nechte ochladnout v exsikátoru a zvažte.

Poznámka:

Všechny uvedené mezní hodnoty se vztahují k suchému produktu.

2. POPEL

Hmotnost popela nižší než 0,5 % za těchto předpokladů:

Zpopelněte zbytek z pokusu 1, aniž byste přitom překročili teplotu 500 až 550 °C, a zvažte.

3. ARSEN

Méně než 2 díly na milion za těchto předpokladů:

Příprava testovaného produktu:

Vložte 0,5 g PVPP do kruhového válce z borosilikátového skla s vhodným hrdlem, který stojí na rovné podložce. Přidejte 5 ml čisté kyseliny sírové (analytická jakost) a 10 ml čisté kyseliny dusičné (analytická jakost) a zahřívejte. Jakmile začne směs hnědnout, přidejte malé množství kyseliny dusičné, dále zahřívejte a opakujte tento postup, dokud kapalina nezůstane bezbarvá a válec se nezaplní bílými parami SO₃. Nechte ochladnout, pokračujte v práci s 10 ml vody a znovu zahřejte, aby se vypudily dusíkaté plyny a zůstaly bílé páry. Opakujte postup podruhé. Potřetí krátce povařte, nechte ochladnout a doplňte kapalinu vodou na 40 ml.

Činidla (analytická jakost)1. *Koncentrovaný roztok arsenu (100 mg arsenu na litr)*

Odvažte předem přesně 0,132 g oxidu arsenitého vysušeného při 100 °C a vložte do 500 ml Erlenmeyerovy baňky. Přidejte 3 ml hydroxidu sodného a 20 ml vody. Protřepáním rozpustíte. Tento roztok arsenu neutralizujte 15 ml kyseliny sírové zředěné na 10 % (p/p) a přidejte vodu nasycenou bromem tak, aby zmizelo žluté zbarvení volného bromu (teoreticky 7 ml). Přebytečný brom odstraňte povařením. Přelijte roztok do 1000 ml odměrného válce a doplňte destilovanou vodou až po příslušnou rysku.

2. *Zředěný roztok arsenu (1 mg arsenu na litr)*

Míchání: na koncentrovaný roztok arsenu (100 mg arsenu na litr): 10 ml destilovaná voda, q.s.p.: 1000 ml 1 ml tohoto roztoku obsahuje 1/1000 mg arsenu.

3. *Olovoacetátová vata*

Napustíte savou vatu v 5 % (p/v) roztoku acetátu olova s 1 % přísadou kyseliny octové. Nechte vatu odkapat a oschnout na vzduchu. Uchovávejte v pevně uzavřené nádobě.

4. *Savá vata vysušená v peci při 100 °C*

Uchovávejte v pevně uzavřené nádobě.

5. *Filtrační papír napuštěný bromidem rtuti*

Nalijte alkoholový roztok bromidu rtuti s koncentrací 5 % do obdélníkové misky. Do tohoto roztoku namočte bílý filtrační papír (80 g/cm²) nařezaný na velikost 15 x 22 cm a jednou přeložený. Nechte papír odkapat a vysušit přehozený přes tmavé nekovové vlákno. Zkraťte překlady a dolní proužky o 1 cm. Nařežte papír na čtverce o velikosti 15 x 15 mm a uchovávejte v pevně uzavřené nádobě obalené černým papírem nepropouštějícím světlo.

6. *Roztok chloridu cínu*

Leptejte 20 g čistého granulovaného cínu s použitím 100 ml čisté kyseliny sírové (hustota = 1,19). Uchovávejte za přítomnosti metalického cínu s vyloučením vzduchu v nádobě s ventilovou zátkou.

7. *Roztok jodidu draslíku*

Jodid draslíku:	10 g
Voda, q.s.p.:	100 ml

8. *Kyselina dusičná k určení arsenu (analytická jakost)*

Kyselina o hustotě 1,38 při 20 °C s 61,5 až 65,5 % kyselinou dusičnou (HNO₃): Kyselina nesmí zanechávat žhavý zbytek více než 0,0001 % a nesmí obsahovat prostřednictvím dithizonu stanovitelné stopy olova, více než miliontinu chlorionu, 2 miliontiny síry, 2 miliontiny ortofosforionu a 1 stomiliontinu arsenu.

9. *Kyselina sírová k určení arsenu (analytická jakost)*

Kyselina o hustotě 1,831 až 1,835 při 20 stupních Celsia alespoň s 95 % kyselinou sírovou (H_2SO_4): Kyselina nesmí zanechávat žhavý zbytek více než 0,0005 % a nesmí obsahovat více než 2 miliontiny těžkých kovů, 1 miliontinu železa, 1 miliontinu chlorionu, 1 miliontinu dusíku, 5 miliontin amoniumionu a 2 stomiliontiny arsenu.

10. *Roztok zředěný kyselinou sírovou na 20 % (v/v) (36 g H_2SO_4 na 100 ml)*

Míchání: Čistá kyselina sírová (analytická jakost) 200 ml Destilovaná voda, q.s.p. 1000 ml.

11. *Platinozinek*

Čistý zinek bez arsenu jako granulát nebo válec. Platinace zinku: vložte do válcové nádoby a zakryjte 1/20 000 roztoku chloridu platiny. Nechte působit 2 hodiny, opláchněte zinek destilovanou vodou, platinozinek o různých tloušťkách nechte odkapat, osušit a vložte do suché nádoby.

Ověřte, že 5 g tohoto zinku vloženého do níže popsaného přístroje s 4,5 ml čisté kyseliny sírové doplněné vodou na 40 ml a s přidáním 2 kapek chloridu cínu (II) a 5 ml roztoku chloridu draslíku s koncentrací 10 % nezanechá po nejméně dvou hodinách na papíře napuštěném bromidem rtuť žádné skvrny. Kromě toho je třeba ověřit, zda 1 μ g arsenu, použitý podle níže uvedeného popisu, zanechá výraznou skvrnu.

Popis přístroje

Použijte 90–100 ml baňku uzavřenou skleněnou zátkou, která je vybavena skleněnou trubičkou s vnitřním průměrem 6 mm a délkou 90 mm. Dolní část této trubičky je efilovaná a opatřená podélným vývrtem (odlučovač). Horní část trubičky končí rovnou ploškou odpovídající ose trubičky. K první trubičce může být pomocí dvou šroubových pružin nebo dvou kaučukových nátrubků připevněna druhá skleněná trubička se stejným vnitřním průměrem a délkou 30 mm, která rovněž končí rovnou ploškou.

Postup

Zasuňte do části A uvolňovací trubičky nejprve suchý smotek savé vaty a potom smotek savé vaty napuštěný acetátem olova.

Mezi obě části uvolňovací trubičky v části B zasuňte papír napuštěný bromidem rtuť a spojte obě části trubičky.

Přidejte do baňky 40 ml sírové kapaliny, dvě kapky roztoku chloridu cínu (II) a 5 ml roztoku jodidu draselného. Počkejte 15 minut. Přidejte 5 g platinozinku a s použitím trubičky fiólu okamžitě uzavřete.

Počkejte na konec uvolňování (alespoň dvě hodiny). Demontujte přístroj, namočte papír napuštěný bromidem rtuť na půl hodiny do 10 ml roztoku jodidu draselného a několikrát protřepejte; důkladně vypláchněte a nechte oschnout.

Hnědá, popř. žlutá skvrna musí být téměř neviditelná nebo bledší než výsledek paralelního pokusu provedeného s 1 ml roztoku arsenu (1 μ g/ml) s přidáním 4,5 ml čisté kyseliny sírové doplněné vodou na 40 ml a s přidáním dvou kapek chloridu cínu (II) a 5 ml roztoku jodidu draselného s koncentrací 10 %.

4. TĚŽKÉ KOVY

Vyjádřené jako olovo, méně než 20 dílů na milion za následujících předpokladů:

Po zvážení rozpustíte popel v 1 ml čisté kyseliny solné a 10 ml destilované vody. Přitom aktivujte rozpuštění zahříváním. Doplňte destilovanou vodou na 20 ml. 1 ml tohoto roztoku obsahuje minerální látky s 0,10 g PVPP.

Nalijte 10 ml roztoku popela s 2 ml 4 % roztoku čistého fluoridu sodného, 0,5 ml čistého amoniaku, 3 ml vody, 0,5 ml kyseliny octové a 2 ml vodného roztoku sirovodíku do reagenční sklenice 160 x 16 mm.

Nesmí dojít ke srážení. Jestliže dojde k hnědému zbarvení, musí být slabší než příslušné zbarvení v rámci následující kontrolní přípravy:

Do reagenční sklenice 160 x 16 mm nalijte 2 ml roztoku z 0,01 g olova v 1 l (10 mg olova na litr), 15 ml vody, 0,5 ml fluoridu sodného s koncentrací 4 % (m/v), 0,5 ml čisté kyseliny octové a 2 ml vodného roztoku nasyceného sirovodíkem. Tato reagenční sklenice obsahuje 20 µg olova.

Poznámka:

V této koncentraci se sulfid olova vysráží pouze v prostředí kyseliny octové. Srážecí reakce by mohlo být dosaženo za přítomnosti pouze 0,05 ml kyseliny solné na 15 ml, takové koncentrace se však dá v praxi jen těžko přesně docílit.

Nahrazením 0,5 ml kyseliny octové za 0,5 ml kyseliny solné se vysráží pouze měď, rtuť atd.

Případně přítomné železo (obecně jako trojmocné) oxiduje sirovodík ve formě sraženiny, která maskuje koloidní sraženinu sulfidu olova. Při přidání 0,5 ml fluoridu sodného oxiduje sirovodík železem pomaleji.

Toto množství je dostatečné na komplexaci 1 mg trojmocného železa. Při větším množství železa zvětšete příslušným způsobem množství fluoridu sodného.

U produktů obsahujících vápnek musíte po přidání fluoridu provést filtraci.

5. CELKOVÝ DUSÍK

Mezi 11 a 12,8 % za následujících předpokladů:

Popis přístroje

A. Přístroj se skládá z těchto částí:

1. Litrový válec A z borosilikátového skla sloužící jako výparník, který je doplněn plnicím trychtýřem (s kohoutkem). Válec může být zahříván plynovým nebo elektrickým hořákem.
2. Prodlužovací díl C k nalévání vyprané kapaliny z pračky B.
3. 500 ml pračka B se zahnutým hrdlem; přívodní trubice musí dosahovat k nejspodnější části válce. Odtoková trubice je vybavena odlučovačem (boule antiprimage), který tvoří horní díl pračky. Plnicím trychtýřem E (s kohoutkem) je možné nalévat příslušnou kapalinu a louh.
4. Svislý chladič o délce 30 až 40 cm, uzavřený koulí s tenkým pláštěm.
5. Erlenmeyerova baňka, 250 ml k nalévání destilátu.

- B. Oválný 300 ml mineralizační válec s dlouhým hrdlem.

Potřebné látky:

Čistá kyselina sírová

Mineralizační katalyzátor

Hydroxid sodný s koncentrací 30 % (m/m)

Roztok čisté kyseliny borité s koncentrací 40 %

Roztok kyseliny solné 0,1 N

Směšovací indikátor v bromokresolové zeleni a metylové červení.

Výparník musí být naplněn vodou okyselenou kyselinou sírovou s koncentrací 0,1 %. Před začátkem práce povařte tuto kapalinu při otevřeném vypouštěcím ventilu P, aby se uvolnily páry CO₂.

Postup:

Do mineralizačního válce vložte přibližně 0,20 g přesně odváženého PVPP. Přidejte mineralizační katalyzátor a 15 ml čisté kyseliny sírové.

Zahřívejte válec se zahnutým hrdlem nad otevřeným ohněm, dokud nebude roztok bezbarvý a stěny válce bez karbonizovaných látek.

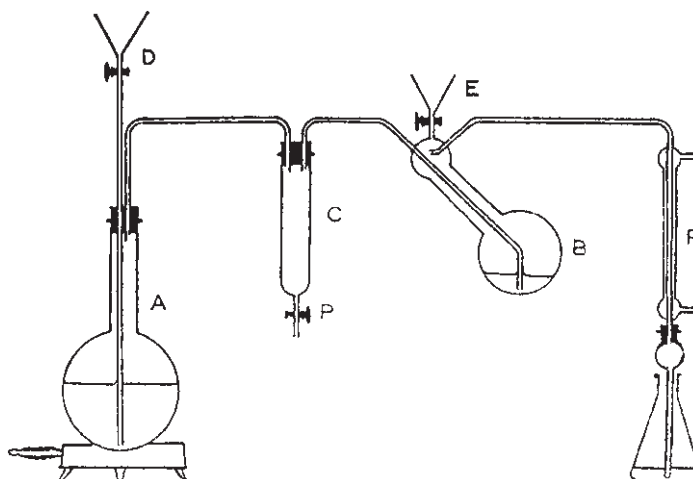
Po ochlazení zředte 50 ml vody a nechte vychladnout. Nalijte tuto kapalinu trychtýřem E do pračky B, přidejte 40 až 50 ml louhu sodného s koncentrací 30 %, aby se kapalina alkalizovala a aby se destilací vodních par vysrážel amoniak. Destilát nalijte do roztoku kyseliny borité, kterou jste předtím nalili s 10 ml vody do Erlenmeyerovy baňky. Přitom musí být konec ampule namočený do kapaliny. Přidejte 1 nebo 2 kapky směšovacího indikátoru a dolijte 70 až 100 ml destilátu.

Titrujte destilát s 0,1 N roztokem kyseliny solné, dokud se indikátor nezbarví do fialovorůžova.

1 ml 0,1 N roztoku kyseliny solné odpovídá 1,4 mg dusíku.

Přístroj k destilaci amoniaku v proudu vodních par

(podle Parnase a Wagnera)



Kohoutky P a E mohou být nahrazeny plastovým spojením s Mohrovým tlačítkovým kohoutkem.

6. ROZPUSTNOST VE VODNÉM MÉDIU

Nižší než 0,5 % za následujících předpokladů:

Vložte 10 g PVPP se 100 ml destilované vody do 200 ml válce. Protřepejte a nechte 24 hodin působit. Filtrujte nejprve přes filtrační destičku s porézností 2,5 μ a pak přes filtrační destičku s porézností 0,8 μ . Zbytek filtrátu odpařeného ve vodní lázni do vysušení musí být menší než 50 mg.

7. ROZPUSTNOST V KYSELÉM A ALKALICKÉM MÉDIU

Nižší než 1 % za následujících předpokladů:

Vlote 1 g PVPP s 500 ml následující směsi do válce:

Kyselina octová	3 g
Ethanol	10 ml
Voda, q.s.p.	100 ml

Nechte 24 hodin působit. Filtrujte nejprve přes filtrační destičku s porézností 2,5 μ a potom přes filtrační destičku s porézností 0,8 μ . Nechte filtrát koncentrovat ve vodní lázni. Výpary z vodní lázně uzavřete do předem kalibrované křemičité misky o průměru 70 mm. Zbytek filtrátu odpařeného do vysušení musí být menší než 10 mg. Přitom musíte vzít v úvahu případný zbytek po odpaření 500 ml směsi kyseliny octové a etanolu.

8. ÚČINNOST PVPP PROTI ABSORBCI FENOLOVÝCH SLOUČENIN

Aktivní podíl určený dále popsáním způsobem musí být 30 % nebo větší.

A. Činidla

1. Roztok hydroxidu sodného, 0,1 N.
2. Roztok kyseliny salicylové, 0,1 N

(13,81 g kyseliny salicylové rozpuštěné v 500 ml methanolu a zředěné v 1 l vody).

B. Postup

1. Odvažte 2–3 g PVPP v 200 ml Erlenmeyerově baňce a zaznamenejte hmotnost W s přesností na 0,001 g.
2. Vypočítejte suchý extrakt vzorku (pevný podíl) a zaznamenejte jako hodnotu P s přesností na desetiny procenta.
3. Přidejte 0,1 N roztok kyseliny salicylové podle následujícího vzorce:

$$43 \times W \times P = \text{přidané ml.}$$

4. Uzavřete nádobu a 5 minut protřepávejte.
5. Při 25 °C nalijte směs do trychtýře s filtrem, který je nasazen na Büchnerově trychtýři spojeném s 250 ml nádobou. Vyčerpejte, až vznikne dostatečné množství filtrátu na to, aby bylo možné odebrat 50 ml (filtrát musí být průhledný).
6. Pipetujte 50 ml filtrátu a nalijte do 250 ml Erlenmeyerovy baňky.
7. S použitím 0,1 N sirného roztoku určete bod neutralizace fenolfthalinu a zaznamenejte objem V_s .
8. Rovnoměrně titrujte 50 ml roztoku kyseliny salicylové (kontrola) a zaznamenejte objem V_b .

C. Výpočet

$$\text{Aktivní podíl (v \%)} = \frac{V_b - V_s}{V_b} \times 100$$

Poznámka:

Všechny mezní hodnoty stanovené podle bodů 2 až 8 se vztahují k suchému produktu.

9. VOLNÝ N-VINYLPYRROLIDON – NE VÍCE NEŽ 0,1 %

Postup

Suspendujte 4,0 g vzorku ve 30 ml vody. 15 minut míchejte a nalijte přes 9 až 15 µm filtrační destičku ze slinutého skla (typ G4) do 250 ml Erlenmeyerovy baňky. Zbytek operte 100 ml vody, přidejte ke kombinovaným filtrátům 500 mg octanu sodného a dávkujte 0,1 N jód až do stabilizace jódové barvy. Dále přidejte 3,0 ml 0,1 N jódu, nechte 10 minut v klidu a dávkujte přebytečný jód s 0,1 N thiosulfátem sodným; přidejte 3 ml škrobu SE (testovací látka) až do aproximativního koncového bodu. Dávkování provádějte odhadem. Spotřeba jódu nepřekročí 0,72 ml a odpovídá tedy maximálně 0,1 % vinylpyrrolidonu.

10. VOLNÝ N,N'-DIVINYLMIDAZOL – NEPŘESAHUJÍCÍ 2 MG/KG

Princip

Dávkování kapilární plynovou chromatografií posunu volného N,N'-divinylimidazolidinu v rozpouštědle (aceton) vycházejícího z nerozpustného PVP.

Interní standardní roztok

Rozpusťte 100 ml na 0,1 g přesně zváženého nitrilu kyseliny heptylové v 500 ml acetonu.

Příprava vzorku

Odvažte 2 až 2,5 g polymeru s přesností na 0,2 mg a nalijte do 50 ml Erlenmeyerovy baňky. Pipetou přidejte nejprve 5 ml interního standardního roztoku a pak 20 ml acetonu. Směs 4 hodiny protřepávejte, potom nechte alespoň 15 hodin odstát a stabilizovat a analyzujte kapalinu, která vyplave, plynovou chromatografií.

Referenční roztok

Odvažte 25 mg N,N'-divinylimidazolidinu s přesností na 0,2 mg a nalijte do nádoby. Doplňte acetonem do 100 ml. Pipetou přelijte 0,2 ml tohoto roztoku do jiného 50 ml odměrného válce a doplňte acetonem do 50 ml. Přelijte 2 ml tohoto roztoku do jiné nádoby, přidejte 5 ml interního standardního roztoku (viz výše) a doplňte acetonem do 25 ml.

Požadavky na plynovou chromatografií

— sloupec:	kapilára z „DB-Wax“ (křemičité sklo) (Carbowax – 20 M); délka 30 mm; vnitřní průměr 0,25 mm, tloušťka filmu 0,5 µm
— naprogramovaná teplota sloupce:	140–240 °C, 4 °C za minutu
— injektor:	injektor split, 220 °C vytékání split, 30 ml/min
— indikátor:	termionový indikátor (optimalizovaný podle specifikace výrobce), 250 °C
— nosný plyn:	helium, 1 bar (přetlak)
— injektované množství:	1 µl vyplaveného standardního nebo referenčního roztoku

Postup

Spolehlivé určení kalibračního faktoru za specifických analytických podmínek opakovanými injekcemi standardního roztoku. Analýza vzorku. Obsah N,N'-divinylimidazolidinu v nerozpustném PVP nesmí překročit 0,1 %.

Výpočet kalibračního faktoru

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

W_D = množství použitého N,N'-divinylimidazolidinu (mg)

W_{St} = množství interního standardního roztoku (mg)

A_{St} = peak – plocha interního namátkového vzorku

A_D = peak – plocha N,N'-divinylimidazolidinu

Výpočet obsahu N,N'-divinylimidazolidinu

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

C_D = koncentrace N,N'-divinylimidazolidinu (mg/kg)

f = kalibrační faktor

A_D = peak – plocha N,N'-divinylimidazolidinu

W_{St} = množství interního standardního roztoku použitého k namátkové zkoušce (mg)

A_{St} = peak – plocha interního standardního roztoku

W_s = množství vzorku (g)

PŘÍLOHA VI

Předpisy pro vinan vápenatý*(článek 7 tohoto nařízení)*

OBLAST PŮSOBNOSTI

Vinan vápenatý se přidává do vína jako pomocná technická substance a slouží k podpoření vylučování vinného kamene, příp. k omezení vylučování vinanu dvojdraselného a vinanu vápenatého snížením jejich konečné koncentrace.

PŘEDPISY

- Maximální dávka je stanovena v příloze IV tohoto nařízení.
 - Během přidávání vinanu vápenatého se víno míchá a uměle se ochlazuje; na závěr se vzniklé krystaly odstraní fyzikálním postupem.
-

PŘÍLOHA VII

Předpisy pro betaglukanasu

(článek 10 tohoto nařízení)

1. Mezinárodní označení betaglukanasy: E.C. 3-2-1-58.
2. Beta-glukan-hydrolasa (štěpený glukan z *Botrytis cinerea*).
3. Původ: *Trichoderma Harzianum*.
4. Použití: štěpení betaglukananu ve víně, obzvláště ve víně z botrytických hroznů.
5. Maximální dávkování: 3 g enzymatického přípravku s 25 % suspendované organické substance (celkový obsah organické substance, T.O.S.) na hektolitr.
6. Specifikace chemické a mikrobiologické čistoty

Ztráta sušením	méně než 10 %
Těžké kovy	méně než 30 ppm
Olovo:	méně než 10 ppm
Arsen:	méně než 3 ppm
Koliformní bakterie celkem:	žádné
<i>Escherichia coli</i> :	žádné ve vzorku o 25 g
<i>Salmonella</i> spp:	žádné ve vzorku o 25 g
Aerobní bakterie:	méně než 5 x 10 ⁴ bakterií/g

PŘÍLOHA VIII

Mléčné bakterie

(článek 11 tohoto nařízení)

Předpisy

Mléčné bakterie, jejichž použití je stanoveno v příloze IV bodu 1 písm. q) a bodu 3 písm. z) nařízení (ES) č. 1493/1999, musí patřit k rodům *Leuconostoc*, *Laktobacillus* a/nebo *Pediococcus*. Musí přeměňovat kyselinu jablečnou v moštu, případně ve víně na kyselinu mléčnou, nesmí však mít zkreslující chuťové účinky. Tyto bakterie musí být izolovány z hroznů, moštů, vín nebo výsledných produktů zpracování hroznů. Na etiketě musí být uvedeno označení rodu a druhu, kmenová reference a původ kmene a osoba oprávněná k selekci.

Genové manipulace s mléčnými bakteriemi podléhají předchozímu schválení.

FORMA

Tyto mléčné bakterie se používají v kapalném nebo zmrzlém stavu nebo jako prášek a získávají se lyofilizací v čisté nebo asociované kultuře.

Imobilizované bakterie

Nosič přípravy imobilizovaných mléčných bakterií musí být inertní a musí být povoleno jeho použití k vinifikaci.

KONTROLY

Chemická kontrola:

Na zjištěné látky se vztahují stejné požadavky jako pro ostatní enologické přípravky, především ohledně těžkých kovů.

Mikrobiologická kontrola:

- obsah životaschopných mléčných bakterií musí být 10^8 /g, resp. 10^7 /ml nebo větší,
- obsah mléčných bakterií jiného než uvedených druhů musí být nižší než 0,01 % vztaženo na celkový počet životaschopných mléčných bakterií,
- obsah aerobních bakterií musí být nižší než 10^3 na gram prášku nebo na mililitr,
- celkový obsah kvasinek musí být nižší než 10^3 na gram prášku nebo na mililitr;
- podíl plísní musí být nižší než 10^3 na gram prášku nebo na mililitr.

PŘÍSADY

Příspěvky přicházející v úvahu pro výrobu kultury mléčných bakterií, resp. její reaktivaci, musí být schválené pro použití v potravinářství a musí být uvedeny na etiketě.

DATUM VÝROBY

Datum výroby (expedice z výrobního závodu) musí být uvedeno na etiketě.

POUŽITÍ

Pokyny k používání, případně postup při reaktivaci, musí dodat výrobce.

TRVANLIVOST

Skladovací podmínky musí být výrazně vyznačeny na etiketě.

METODY ROZBORU

- mléčné bakterie: medium A⁽¹⁾, B⁽²⁾ nebo C⁽³⁾ podle postupu udaného producentem pro použití kmenu bakterií,
- aerobní bakterie: Bacto-Agar medium,
- kvasinky: Malt-Wickerham medium,
- plísně: Malt-Wickerham medium nebo Czapeck medium.

Medium A

Kvasinkový výtažek	5 g
Výtažek z dužiny ovoce	10 g
Trypton	15 g
Octan sodný	5 g
NH ₄ -citrát	2 g
Tween 80	1 g
MnSO ₄	0,050 g
MgSO ₄	0,200 g
Glukosa	20 g
Voda, q.s.p.	1 000 ml
pH	5,4

Medium B

Šťáva z rajčat	250 ml
Kvasinkový výtažek Difco	5 g
Pepton	5 g
Kyselina jablečná L	3 g
Tween 80	1 kapka
MnSO ₄	0,050 g
MgSO ₄	0,200 g
Voda, q.s.p.	1 000 ml
pH	4,8

Medium C

Glukóza	5 g
Trypton Difco	2 g
Pepton Difco	5 g
Jaterní výtažek	1 g
Tween 80	0,05 g
4,2 krát zředěná rajčatová šťáva, filtrovaná na Whatman č. 1	1 000 ml
pH	5,5

PŘÍLOHA IX

Stanovení zbytků organické hmoty z iontoměničových pryskyřic*(článek 12 tohoto nařízení)*

1. PŘEDMĚT A OBLAST PŮSOBNOSTI

Metoda slouží k určení zbytků organických látek z iontoměničových pryskyřic.

2. DEFINICE

Zbytky organické hmoty z iontoměničových pryskyřic: zbytek organické hmoty se stanovuje dále popsanou metodou.

3. PRINCIP

Rozpouštěcí roztoky protékají přes připravené pryskyřice a hmotnost rozpuštěné organické hmoty je stanovena gravimetricky.

4. ČINIDLA

Všechna činidla musí mít analytickou jakost.

Extrakční roztoky:

- 4.1. Destilovaná voda nebo deionizovaná voda odpovídající čistoty.
- 4.2. Ethanol, 15 % v/v. Příprava smícháním 15 objemových dílů absolutního ethanolu s 85 objemovými díly vody (4.1).
- 4.3. Kyselina octová 5 % m/m. Příprava smícháním 5 hmotnostních dílů ledové kyseliny octové s 95 hmotnostními díly vody (4.1).

5. PŘÍSTROJE

- 5.1. Chromatografická iontoměničová kolona.
- 5.2. Odměrný válec o objemu 2 l.
- 5.3. Odpařovací misky, které je možné umístit do muflové pece na 850 °C.
- 5.4. Sušicí box termostaticky kontrolovaný na 105 °C +/- 2 °C.
- 5.5. Muflová pec termostaticky kontrolovaná na 850 °C +/- 25 °C.
- 5.6. Analytické váhy s přesností na 0,1 mg.
- 5.7. Odpařovač: vyhřívaná deska nebo infračervený odpařovač.

6. POSTUP

- 6.1. Tři samostatné chromatografické kolony (5.1) se naplní 50 ml zkoušené iontoměničové pryskyřice, která bude promyta a ošetřena podle výrobce v souladu s provozními postupy pro přípravu k použití v potravinářství.

- 6.2. Přes aniontové pryskyřice protékají tři rozpouštěcí roztoky (4.1, 4.2 a 4.3) odděleně přes připravené kolony (6.1) průtokovou rychlostí 350 až 450 ml/h. První litr výluhu se z každé kolony vylévá a následující dva litry se měří ve válci (5.2). V případě kationtové pryskyřice protékají pouze roztoky 4.1 a 4.2 přes kolony připravené pro tento účel.
- 6.3. V odpařovacích miskách (5.3), které byly předem vyčištěny a zváženy (m_0) se na odpařovací desce nebo pod infračervenou lampou (5.7) odpaří odděleně tři výluhy. Zbytky musí být vysušeny do konstantní hmotnosti (m_1).
- 6.4. Po zaznamenání takto získané konstantní hmotnosti (6.3) jsou suché zbytky umístěny do muflové pece (5.5), až popel dosáhne konstantní hmotnosti (m_2).
- 6.5. Výpočet rozpuštěné organické hmoty (7.1) získané látkovou výměnou. Když výsledek je vyšší než 1 mg/l, provedeme slepý nulový test s používanými chemikáliemi a znovu vypočítáme obsah rozpuštěné organické hmoty.
- Nulový test musí být proveden opakováním kroků 6.3 a 6.4, avšak použitím 2 litrů roztoku, aby byly získány hmotnosti m_3 a m_4 podle kroků 6.3 a 6.4.

7. VÝPOČET

7.1. Vzorec pro výpočet

Organická látka extrahovaná z iontoměničové pryskyřice v mg/l se vypočte podle vzorce:

$$500 (m_1 - m_2),$$

kde m_1 a m_2 jsou uvedeny v gramech.

Přesná vyextrahovaná organická hmota z iontoměničové pryskyřice v mg/l se vypočte podle následujícího vzorce:

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

kde m_1 , m_2 , m_3 , m_4 jsou uvedeny v gramech.

- 7.2. Rozdíl výsledků mezi dvěma paralelními zkouškami opakoványi na tomtéž vzorku nesmí být větší než 0,2 mg/l.
-

PŘÍLOHA X

Předpisy pro ošetření elektrodialýzou

(článek 15 tohoto nařízení)

Účelem tohoto ošetření je omezení krystalizace kyselého vinanu draselného a vinanu vápenatého (a jiných solí vápníku) ve víně odstraněním přebytečných iontů z vína prostřednictvím membrán propouštějících anionty a kationty za působení elektrického pole.

1. PŘEDPISY PRO MEMBRÁNY

- 1.1. Membrány jsou navzájem propojeny do tlakové filtrační baterie nebo do jakéhokoliv jiného vhodného systému, který sestává z článků pro dialýzu vína a z článků pro obohacování výplachové tekutiny.
- 1.2. Membrány propouštějící kationty musí být sestaveny samostatně pro difúzi kationtů a zvláště kationtů draslíku (K^+) a vápníku (Ca^{++}).
- 1.3. Membrány propouštějící anionty musí být sestaveny samostatně pro difúzi aniontů a zvláště aniontů vinného kamene.
- 1.4. Membrány nesmí způsobit žádné nadměrné změny fyzikálně-chemického složení a senzoričkových vlastností vína. Musí splňovat tyto podmínky:
 - musí být podle zásad korektní výrobní praxe zhotoveny z materiálů, které podle přílohy II směrnice Komise 90/128/EHS ze dne 23. února 1990 ⁽¹⁾ mohou být použity k výrobě předmětů z plastu, které jsou určeny ke kontaktu s potravinami,
 - uživatel zařízení pro elektrodialýzu musí prokázat, že použité membrány vykazují výše uvedené vlastnosti a výměnu provedl specializovaný personál,
 - nesmí uvolňovat žádné látky v množství, které představují nebezpečí pro lidské zdraví nebo u potravin vyvolávají cizí pachut nebo cizí vůni a musí odpovídat kritériím směrnice 90/128/EHS,
 - jejich užití nesmí vyvolávat žádné vzájemné působení mezi složením membrán a látkami obsaženými ve víně, které by dalo vzniknout novým sloučeninám s možnými toxikologickými následky.

Stabilitu nových elektrodialytických membrán je třeba stanovit pomocí simulátoru, který vyhovuje fyzikálně-chemickému složení vína, aby se zjistila případná migrace určitých látek, které pocházejí z elektrodialytických membrán.

Doporučují se následující metody pokusů:

Jako simulátor se použije vodný alkoholový roztok, který je regulován na hodnotu pH a vodivost vína, s následujícím složením:

- čistý ethanol: 11 l,
- kyselý vinan draselný: 380 g,
- chlorid draselný: 60 g,
- koncentrovaná kyselina sírová: 5 ml,
- destilovaná voda: q.s.p. 100 litrů.

(¹) Úř. věst. L 75, 21.3.1990, s. 19. Směrnice naposledy pozměněná směrnicí 1999/91/ES (Úř. věst. L 330, 4.12.1999, s. 41).

Tento roztok se použije k pokusu o migraci v uzavřeném oběhu mnohočetných elektrodialytických buněk, na kterých je napětí 1 V/buňka, v množství 50 l/m² plochy membrán až do 50 % demineralizace. Pro vyplachování se použije roztok chloridu draselného v koncentraci 5 g/l. Difúzní látky se okamžitě stanovují v simulátoru a také v elektrodialytickém proudu.

Musí být stanoveny organické molekuly, z nichž je složena membrána a které jsou schopné přestupovat do ošetřovaného roztoku. Pro každou takovou látku se provede samostatná analýza ve schválené laboratoři. V simulátoru vyskytující se obsah musí být pro veškeré nalezené sloučeniny celkem nižší než 50 µg/l.

Obecně se na tyto membrány vztahují obecné předpisy o kontrole předmětů, které přicházejí do styku s potravinami.

2. PŘEDPISY PRO POUŽITÍ MEMBRÁN

Pár membrán používaný k elektrodialýze vinného kamene je definován tak, aby byly splněny tyto podmínky:

- snížení hodnoty pH u ošetřovaného vína nesmí být vyšší než 0,3 bodu pH,
- ztráta těkavých kyselin musí být nižší než 0,12 g/l (2 meq, vyjádřeno jako kyselina octová),
- ošetření elektrodialýzou neúčinkuje na neiontové látky obsažené ve víně jako fenoly a polysacharidy,
- difúze malých molekul jako ethanolu je nízká a nezpůsobí snížení obsahu ethanolu o více než 0,1 %,
- ošetření a čištění těchto membrán provádějí k tomu schválení technici a používají se látky schválené pro ošetření potravin,
- membrány se označí, aby bylo možné kontrolovat dodržování pořadí při sestavování,
- použitý materiál je řízen ovládacím zařízením, které vyhovuje nestabilitě každého vína, takže se odstraňuje pouze přebytek kyselého vinanu draselného a vápenatých solí,
- na provádění ošetření dohlíží schválený enolog nebo technik.

O tomto ošetření musí být podle článku 70 odst. 2 nařízení (ES) č. 1493/1999 vedena evidence.

PŘÍLOHA XI

Předpisy pro ureasu

(článek 17 tohoto nařízení)

1. Mezinárodní kódy pro ureasu: EC 3-5-1-5, CAS č. 9002-13-5.
2. Působení: Ureasa (účinkuje v kyselém prostředí) rozkládá močovinu na čpavek a oxid uhličitý. Uvedená aktivita existuje při nejméně 5 jednotkách/mg, přičemž 1 jednotka je definována jako množství enzymů, které uvolní při koncentraci močoviny 5 g/l v prostředí pH 4 a při 37 °C jeden mol NH₃ za minutu.
3. Původ: *Lactobacillus fermentum*.
4. Oblast použití: Snížení obsahu močoviny ve vínech, která mají být déle skladována, jestliže výchozí koncentrace močoviny přesahuje 1 mg/l.
5. Maximální množství: 75 mg enzymatického přípravku na litr ošetřovaného vína, přičemž nesmí být překročeno 375 jednotek ureasy na litr. Na závěr ošetření musí být zbývající enzymatická činnost zastavena filtrací vína (průměr pórů menší než 1 μm).
6. Chemická a mikrobiologická čistota:

Ztráta sušením:	méně než 10 %
Těžké kovy:	méně než 30 ppm
Olovo:	méně než 10 ppm
Arsen:	méně než 2 ppm
Koliformní bakterie celkem:	žádné
<i>Salmonella</i> spp.:	žádné ve vzorku o 25 g
Aerobní bakterie celkem:	méně než 5 x 10 ⁴ bakterií/g

Ureasa povolená k ošetření vína musí být vyrobena za obdobných podmínek jako ureasa, ke které vydal Vědecký výbor pro potraviny dne 10. prosince 1998 své stanovisko.

PŘÍLOHA XII

Výjimky z obsahu oxidu siřičitého

(článek 19 tohoto nařízení)

Jako doplněk k příloze V části A nařízení (ES) č. 1493/1999 se zvyšuje horní mez obsahu oxidu siřičitého u vín, která mají obsah zbytkového cukru přepočtený jako invertní cukr nejméně 5 g/l, na

a) 300 mg/l pro:

- bílá jakostní vína s. o., která mohou užívat kontrolovaného označení původu Gaillac,
- jakostní vína s. o., která mohou užívat kontrolovaného označení původu Alto Adige nebo Trentino, pokud jsou označena údaji nebo jedním z údajů „passito“ nebo „vendemmia tardiva“,
- jakostní vína s. o. Moscato di Pantelleria naturale a Moscato di Pantelleria,
- následující stolní vína se zeměpisným označením, jestliže jejich celkový obsah alkoholu překračuje 15 % objemových a obsah zbytkového cukru překračuje 45 g/l:
 - Vin de pays de Franche-Comté,
 - Vin de pays des coteaux de l'Auxois,
 - Vin de pays de Saône-et-Loire,
 - Vin de pays des coteaux de l'Ardèche,
 - Vin de pays des collines rhodaniennes,
 - Vin de pays du comté Tolosan,
 - Vin de pays des côtes de Gascogne,
 - Vin de pays du Gers,
 - Vin de pays du Lot,
 - Vin de pays des côtes du Tarn,
 - Vin de pays de la Corrèze,
 - Vin de pays de l'Île de Beauté,
 - Vin de pays d'Oc,
 - Vin de pays des côtes de Thau,
 - Vin de pays des coteaux de Murviel;

b) 400 mg/l pro:

- bílá jakostní vína s. o., pro která mohou být užitá tato kontrolovaná označení původu: Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon doplněná názvem obce původu, Coteaux du Layon, doplněné označením „Chaume“, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh, Alsace a Alsace grand cru doplněná označením „vendanges tardives“ nebo „sélection de grains nobles“,
- sladká vína z přezrálých hroznů a sladká vína ze zaslých moštových hroznů pocházející z Řecka, která mají obsah zbytkového cukru přepočtený jako invertní cukr 45 g/l nebo vyšší a pro která mohou být užitá následující označení původu: Samos (Σάμος), Rhodos (Ρόδος), Patras (Πάτρα), Rio Patron (Ρίο Πατρών), Cephalonia (Κεφαλονία), Limnos (Λήμνος), Sitia (Σητεία), Santorin (Σαντορίνη), Nemea (Νεμέα), Dafnes (Δαφνές).

PŘÍLOHA XIII

Obsah těkavých kyselin

Odchylně od přílohy V části B bodu 1 nařízení (ES) č. 1493/1999 se stanovují následující nejvyšší obsahy těkavých kyselin:

a) *pro německé víno:*

- 30 miliekvivalentů na litr jakostního vína s. o., které může být označeno jako „Eiswein“ nebo „Beerenauslese“,
- 35 miliekvivalentů na litr jakostního vína s. o., které může být označeno jako „Trockenbeerenauslese“;

b) *pro francouzské víno:*

25 miliekvivalentů na litr pro následující jakostní vína s. o.:

- Barsac,
- Cadillac,
- Cérons,
- Loupiac,
- Monbazillac,
- Sainte-Croix-du Mont,
- Sauternes,
- Anjou-Coteaux de la Loire,
- Bonnezeaux,
- Coteaux de l'Aubance,
- Coteaux du Layon,
- Coteaux du Layon, následované názvem obce původu,
- Coteaux du Layon, následované označením „Chaume“,
- Quarts de Chaume,
- Coteaux de Saumur,
- Jurançon,
- Pacherenc du Vic Bilh,
- Alsace a Alsace grand cru, označené údaji „vendanges tardives“ nebo „sélection de grains nobles“,
- Arbois, následované označením „vin de paille“,
- Côtes du Jura, následované označením „vin de paille“,
- L'Etoile, následované označením „vin de paille“,
- Hermitage, následované označením „vin de paille“;

pro následující stolní vína se zeměpisným označením, pokud celkový obsah alkoholu přesahuje 15 % objemových a obsah zbytkového cukru přesahuje 45 g/l:

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

- Vin de pays de Saône-et-Loire,
- Vin de pays des coteaux de l'Ardèche,
- Vin de pays des collines rhodaniennes,
- Vin de pays du comté Tolosan,
- Vin de pays des côtes de Gascogne,
- Vin de pays du Gers,
- Vin de pays du Lot,
- Vin de pays des côtes du Tarn,
- Vin de pays de la Corrèze,
- Vin de pays de l'Île de Beauté,
- Vin de pays d'Oc,
- Vin de pays des côtes de Thau,
- Vin de pays des coteaux de Murviel;

pro následující jakostní likérová vína s. o. označená údajem „vin doux naturel“:

- Banyuls,
- Banyuls rancio,
- Banyuls grand cru,
- Banyuls grand cru rancio,
- Frontignan,
- Grand Roussillon,
- Grand Roussillon rancio,
- Maury,
- Maury rancio,
- Muscat de Beaumes-de-Venise,
- Muscat de Frontignan,
- Muscat de Lunel,
- Muscat de Mireval,
- Muscat de Saint-Jean-de-Minervois,
- Rasteau,
- Rasteau rancio,
- Rivesaltes,
- Rivesaltes rancio,
- Vin de Frontignan;

c) *pro italské víno:*

25 miliekvivalentů na litr pro

- jakostní likérové víno s. o. „Marsala“,
- jakostní víno s. o. „Moscato di Pantelleria naturale“, „Moscato di Pantelleria“ a „Malvasia delle Lipari“,

- jakostní víno s. o. a jakostní likérové víno s. o., pro jehož označení může být použit některý z výrazů „vin santo“, „passito“, „liquoroso“ a „vendemmia tardiva“, a
 - stolní víno se zeměpisným označením, pro jehož označení může být použit některý z výrazů „vin santo“, „passito“, „liquoroso“ a „vendemmia tardiva“,
 - stolní víno odrůdy „Vernaccia di Oristano B“ z hroznů sklizených na Sardinii, pro jehož označení může být použito výrazu „Vernaccia di Sardegna“;
- d) *pro rakouské víno:*
- 30 miliekvivalentů na litr jakostního vína s. o., pro jehož označení může být použit výraz „Beerenauslese“ nebo „Eiswein“,
 - 40 miliekvivalentů na litr jakostního vína s. o., pro jehož označení může být použit výraz „Ausbruch“, „Trockenbeerenauslese“ nebo „Strohwein“;
- e) *pro víno ze Spojeného Království:*
- 25 miliekvivalentů na litr jakostního vína s. o. označeného nebo uvedeného v obchodní úpravě za použití výrazu „botrytis“ nebo jiného rovnocenného výrazu, „noble late harvested“, „special late harvested“ nebo „noble harvested“;
- f) *pro víno ze Španělska:*
- 25 miliekvivalentů na litr jakostního vína s. o., pro jehož označení může být použit výraz „vendimia tardía“.
-

PŘÍLOHA XIV

Obohacování v případě mimořádně nepříznivých povětrnostních podmínek*(článek 23 tohoto nařízení)*

(k doplnění)

—

PŘÍLOHA XV

Případy, ve kterých je povoleno obohacování a přikyselování jednoho a téhož produktu*(článek 27 tohoto nařízení)*

(k doplnění)

—

PŘÍLOHA XVI

Termíny, před kterými mohou být z důvodu mimořádně nepříznivých povětrnostních podmínek provedeny úkony obohacování, přikyselování a odkyselování*(článek 29 tohoto nařízení)*

(k doplnění)

—

PŘÍLOHA XVII

Vlastnosti destilátů z vína nebo sušených hroznů, které mohou být přidávány do likérových vín a některých jakostních likérových vín s. o.*(článek 37 tohoto nařízení)*

1. Organoleptické vlastnosti	žádná stanovitelná cizí chuť
2. Obsah alkoholu minimální maximální	52 % objemových 86 % objemových
3. Celkové množství jiných těkavých látek než ethanolu a methanolu	rovnou nebo více než 125 g/hl čistého alkoholu
4. Maximální obsah methanolu	méně než 200 g/hl čistého alkoholu

PŘÍLOHA XVIII

Seznam jakostních likérových vín s. o., na jejichž výrobu se vztahují zvláštní předpisy**A. SEZNAM JAKOSTNÍCH LIKÉROVÝCH VÍN S. O., JEJICHŽ VÝROBA ZAHHRNUJE UŽITÍ HROZNOVÉHO MOŠTU NEBO JEHO SMĚSI S VÍNEM**

(čl. 38 odst. 1 tohoto nařízení)

ŘECKO

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Muškát z Patrasu), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muškát Rion z Patrasu), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muškát z Kefalonie), Μοσχάτος Ρόδου (Muškát z Rhodosu), Μοσχάτος Λήμνου (Muškát z Lemnosu), Σητεία (Sitia), Νεμέα (Nemea), Σαντορίνη (Santorin), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne z Kefalonie), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne z Patrasu).

ŠPANĚLSKO

Jakostní likérové víno s. o.	Označení produktu podle práva Společenství nebo členského státu
<i>Alicante</i>	<i>Moscatel de Alicante</i> <i>Vino dulce</i>
<i>Cariñena</i>	<i>Vino dulce</i>
<i>Jerez-Xérès-Sherry</i>	<i>Pedro Ximénez</i> <i>Moscatel</i>
<i>Montilla-Moriles</i>	<i>Pedro Ximénez</i>
<i>Priorato</i>	<i>Vino dulce</i>
<i>Tarragona</i>	<i>Vino dulce</i>
<i>Valencia</i>	<i>Moscatel de Valencia</i> <i>Vino dulce</i>

ITÁLIE

Cannonau di Sardegna, giró di Cagliari, malvasia di Bosa, malvasia di Cagliari, Marsala, monica di Cagliari, moscato di Cagliari, moscati di Sorso-Sennori, moscato di Trani, nasco di Cagliari, Oltrepó Pavese moscato, San Martino della Battaglia, Trentino, Vesuvio Lacrima Christi.

B. SEZNAM JAKOSTNÍCH LIKÉROVÝCH VÍN S. O., PŘI JEJICHŽ VÝROBĚ SE PŘIDÁVAJÍ PRODUKTY PODLE PŘÍLOHY V ČÁSTI J BODU 2 PÍSM. B) NAŘÍZENÍ (ES) Č. 1493/1999

(čl. 38 odst. 2 tohoto nařízení)

1. Seznam jakostních likérových vín s. o., při jejichž výrobě se přidává alkohol z vína nebo sušených hroznů a jejichž minimální obsah alkoholu je 95 % objemových a maximální obsah 96 % objemových.

(Příloha V část J bod 2 písm. b) podbod ii) první odrážka nařízení (ES) č. 1493/1999)

ŘECKO

Σάμος (Samos), Μοσχάτος Πατρών (Muškát z Patrasu), Μοσχάτος Ρίου Πατρών (Muškát Rion z Patrasu), Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muškát z Kefalonie), Μοσχάτος Ρόδου (Muškát z Rodosu), Μοσχάτος Λήμνου (Muškát z Lemnosu), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorin), Δαφνές (Dafnes), Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne z Patrasu), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne z Kefalonie).

ŠPANĚLSKO

Contado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Málaga, Montilla-Moriles, Rueda.

2. **Seznam jakostních likérových vín s. o., při jejichž výrobě se přidává vínovice nebo matolinová pálenka o minimálním obsahu alkoholu 52 % objemových a maximálním obsahu 86 % objemových.**

(Příloha V část J bod 2 písm. b) podbod ii) druhá odrážka nařízení (ES) č. 1493/1999)

ŘECKO

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne z Patrasu), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne z Kefalonie), Σητεία (Sitia), Σαντορίνη (Santorin), Δαφνές (Dafnes), Νεμέα (Nemea).

FRANCIE

Pineau des Charentes nebo Pineau charentais, Flocc de Gascogne, Macvin du Jura.

3. **Seznam jakostních likérových vín s. o., při jejichž výrobě se přidává pálenka ze sušených hroznů o minimálním obsahu alkoholu 52 % objemových a maximálním obsahu 94,5 % objemových.**

(Příloha V část J bod 2 písm. b) podbod ii) třetí odrážka nařízení (ES) č. 1493/1999)

ŘECKO

Μαυροδάφνη Πατρών (Mavrodafne z Patrasu), Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας (Mavrodafne z Kefalonie).

4. **Seznam jakostních likérových vín s. o., při jejichž výrobě se přidává částečně zkvašený hroznový mošt ze zaschlých moštových hroznů**

(Příloha V část J bod 2 písm. b) podbod iii) první odrážka nařízení (ES) č. 1493/1999)

ŠPANĚLSKO

Jakostní likérové víno s. o.	Označení produktu podle práva Společenství nebo členského státu
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor

ITÁLIE

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

5. **Seznam jakostních likérových vín s. o., při jejichž výrobě se přidává zahuštěný hroznový mošt získaný působením přímého ohně, který, odhlédne-li se od tohoto poustupu, odpovídá definici zahuštěného hroznového moštu**

(Příloha V část J bod 2 písm. b) podbod iii) druhá odrážka nařízení (ES) č. 1493/1999)

ŠPANĚLSKO

Jakostní likérové víno s. o.	Označení produktu podle práva Společenství nebo členského státu
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

ITÁLIE

Marsala.

6. **Seznam jakostních likérových vín s. o., při jejichž výrobě se přidává zahuštěný hroznový mošt**

(Příloha V část J bod 2 písm. b) podbod iii) třetí odrážka nařízení (ES) č. 1493/1999)

ŠPANĚLSKO

Jakostní likérové víno s. o.	Označení produktu podle práva Společenství nebo země
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce

ITÁLIE

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.