

**NAŘÍZENÍ KOMISE (ES) č. 423/2008****ze dne 8. května 2008,****kterým se stanoví některá prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 1493/1999 a kterým se zavádí kodex Společenství pro enologické postupy a ošetření**

(kodifikované znění)

KOMISE EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

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.

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<sup>(1)</sup>, a zejména na články 46 a 80 uvedeného nařízení,

(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.

vzhledem k těmto důvodům:

(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<sup>(2)</sup> bylo několikrát podstatně změněno<sup>(3)</sup>. Z důvodu srozumitelnosti a přehlednosti by mělo být uvedené nařízení kodifikováno.

(6) Podle čl. 42 odst. 5 nařízení (ES) č. 1493/1999 mohou být také hrozny odrůd révy, které nejsou zatříděny 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.

(2) 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.

(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.

(3) V zájmu hospodářských subjektů Společenství, jakož i správy, která je pověřena uplatňováním právní úpravy Společenství, je vhodné tyto předpisy sloučit do jediného kodexu Společenství o enologických postupech.

(8) Podle přílohy IV nařízení (ES) č. 1493/1999 je třeba stanovit také mezní hodnoty a podmínky k užití některých látek.

(4) Kodex Společenství stanovený tímto způsobem by měl obsahovat pouze prováděcí pravidla výslovně uvedená

(9) Pokusy týkající se používání lysozymu při výrobě vína provedené dvěma členskými státy prokázaly, že přidání této látky významně přispívá ke stabilizaci vín a umožňuje výrobu jakostních vín se sníženým obsahem oxidu siřičitého. Jeho použití je tedy třeba povolit a nejvyšší přípustné dávky musí být stanoveny v souladu s technickými požadavky zjištěnými při pokusech.

(<sup>1</sup>) Úř. věst. L 179, 14.7.1999, s. 1. Nařízení naposledy pozměněné nařízením (ES) č. 1791/2006 (Úř. věst. L 363, 20.12.2006, s. 1).

(<sup>2</sup>) Úř. věst. L 194, 31.7.2000, s. 1. Nařízení naposledy pozměněné nařízením (ES) č. 1300/2007 (Úř. věst. L 289, 7.11.2007, s. 8).

(<sup>3</sup>) Viz příloha XXII.

- (10) Článek 44 nařízení Rady (EHS) č. 337/79<sup>(1)</sup> ve znění nařízení (EHS) č. 3307/85<sup>(2)</sup> stanoví od 1. září 1986 snížení nejvyšší hodnoty celkového obsahu oxidu siřičitého ve víně o 15 miligramů na liter, 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 Rady (EHS) č. 358/79 ze dne 5. února 1979 on sparkling wines produced in the Community and defined in item 13 of Annex II to Regulation (EEC) No 337/79<sup>(3)</sup> 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 liter. 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 přírůstek sacharózy podle právní úpravy platné k 8. květnu 1970.
- (14) V Lucembursku 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.
- (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 uvedeného nařízení se vztahuje rovněž na jakostní vína s. o.
- (17) Slazení moštu nemůže vést k obohacování přesahujícímú 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.

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

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

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

- (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) U vín a moštů ze stejné vinařské zóny Společenství nebo ze stejné produkční oblasti některé třetí země je zeměpisný údaj o místu, 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.
- (25) Členské státy mohou povolit během omezeného období užití určitých enologických postupů nebo ošetření, která nejsou povolena nařízením (ES) č. 1493/1999, k pokusným účelům.
- (26) 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.
- (27) 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.
- (28) 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.
- (29) Metody rozboru Společenství pro odvětví vína byly stanoveny nařízením Komise (EHS) č. 2676/90<sup>(1)</sup>. Vzhledem k platnosti uvedených metod je žádoucí zachovat toto nařízení v platnosti, s výjimkou běžných postupů, jejichž popis se v dohledné době zruší.
- (30) Řídící výbor pro víno nezaujal stanovisko ve lhůtě stanovené předsedou,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

#### Článek 1

#### Předmět

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.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 272, 3.10.1990, s. 1. Nařízení naposledy pozměněné nařízením (ES) č. 1293/2005 (Úř. věst. L 205, 6.8.2005, s. 12).

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 (hlavy 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

#### Kritéria čistoty a identity pro látky užívané v enologických postupech

Kritéria čistoty a identity pro látky užívané v enologických postupech podle čl. 46 odst. 2 písm. c) nařízení (ES) č. 1493/1999 jsou kritéria stanovená ve směrnici Komise 96/77/ES<sup>(1)</sup>. V případě potřeby se tato kritéria pro čistotu doplní zvláštními požadavky stanovenými tímto nařízením.

#### Článek 7

#### Vinan vápenatý

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

#### Článek 8

#### Kyselina vinná

1. 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:

- a) pocházejí z odrůd Elbling a Ryzlink rýnský a
- b) byly získány z hroznů sklizených v těchto vinařských oblastech severní části vinařské zóny A:

— Ahr,

— Rheingau,

(<sup>1</sup>) Úř. věst. L 339, 30.12.1996, s. 1.

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

2. Kyselina vinná, také nazývaná kyselina L-vinná, jejíž použití je stanoveno v příloze IV bodu 1 písm. l) a m) a příloze IV bodu 3 písm. k) a l) nařízení (ES) č. 1493/1999, musí být zemědělského původu a získaná výhradně z vinařských produktů. Musí také splňovat kritéria čistoty stanovená ve směrnici 96/77/ES.

#### Článek 9

##### **Pryskyřice borovice Aleppo**

1. 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:

- a) na zeměpisném území Řecka;
- b) u hroznového moštu z hroznů odrůd, pěstitelské oblasti a oblasti vinifikace stanovených v řeckých právních předpisech účinných před 31. prosincem 1980;
- c) 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.

2. Zamýšlí-li Řecko změnit právní předpisy uvedené v odst. 1 písm. b), 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 VI 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 VII tohoto nařízení.

#### Článek 12

##### **Lysozym**

Lysozym, jehož používání povoluje příloha IV bod 1 písm. r) a bod 3 písm. zb) nařízení (ES) č. 1493/1999, může být použit pouze tehdy, vyhovuje-li požadavkům stanoveným v příloze VIII tohoto nařízení.

#### Článek 13

##### **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 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004<sup>(1)</sup>, jakož i předpisům Společenství a vnitrostátním předpisům přijatým k provedení uvedeného nařízení. 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 14

##### **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.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 338, 13.11.2004, s. 4.

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

#### Článek 15

##### **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 16

##### **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 17

##### **Dimethyldikarbonát**

Přídavek dimethyldikarbonátu stanovený v příloze IV bodu 3 písm. zc) nařízení (ES) č. 1493/1999 může být proveden jen v rámci mezních hodnot stanovených v příloze IV tohoto nařízení a pokud splňuje předpisy, které jsou uvedeny v příloze X tohoto nařízení.

#### Článek 18

##### **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 XI tohoto nařízení.

#### Článek 19

##### **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 XII tohoto nařízení.

#### Článek 20

##### **Přívod kyslíku**

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

#### Článek 21

##### **Lití vína nebo hroznového moštu do vinné sedliny, matoliny, nebo vymačkané „aszú“ dužniny**

Lití vína nebo hroznového moštu do vinné sedliny, matoliny nebo vymačkané „aszú“ dužniny, o němž se hovoří v bodě 4 písm. d) přílohy IV nařízení (ES) č. 1493/1999 bude prováděno následovně v souladu s maďarskými ustanoveními platnými 1. května 2004:

- a) „Tokaji fordítás“ bude připravováno tak, že se mošt nebo víno budou lít na vymačkanou „aszú“ dužninu;
- b) „Tokaji másolás“ bude připravováno tak, že se mošt nebo víno budou lít na sedlinu ze „szamorodni“ nebo „aszú“.

#### Článek 22

##### **Používání kousků dubového dřeva**

K použití kousků dubového dřeva podle přílohy IV bod 4 písm. e) nařízení (ES) č. 1493/1999 může dojít pouze při splnění podmínek uvedených v příloze XIII tohoto nařízení.

#### KAPITOLA II

##### **Zvláštní mezní hodnoty a podmínky**

#### Článek 23

##### **Obsah oxidu siřičitého**

1. Změny seznamu vín uvedených v příloze V části A bodu 2 nařízení (ES) č. 1493/1999 jsou uvedeny v příloze XIV 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) odchylně od písmen a) a b) pro vína, která obsahují zbytečný 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.

4. Případy, ve kterých mohou členské státy kvůli povětrnostním podmínkám povolit, aby se u některých vín vyrobených v některých vinařských zónách na jejich území zvýšila nejvyšší hodnota celkového obsahu oxidu siřičitého stanovená na méně než 300 miligramů na litr podle přílohy V části A nařízení (ES) č. 1493/1999, o nejvýše 40 miligramů na litr, jsou uvedeny v příloze XV tohoto nařízení.

#### Článek 24

##### 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 XVI tohoto nařízení.

#### Článek 25

##### 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 III

## ENOLOGICKÉ POSTUPY

## KAPITOLA I

**Obohacování**

## Článek 26

**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 písm. c) výjimečně povoleno státními orgány. Francie o těchto povoleních neprodleně uvědomí Komisi a ostatní členské státy.

## Článek 27

**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 čl. 75 odst. 2 uvedeného nařízení z důvodu mimořádně nepříznivých povětrnostních podmínek podle přílohy V části C bodu 4 této přílohy, jsou uvedeny včetně vinařských zón, zeměpisných oblastí a případně dotčených odrůd révy v příloze XVII tohoto nařízení.

## Článek 28

**Obohacování kupáže pro šumivé víno**

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:
  - i) 3,5 % objemových v případě kupáže ze složek z vinařské zóny A, pokud přirozený obsah alkoholu jednotlivých složek činil nejméně 5 % objemových;
  - ii) 2,5 % objemových v případě kupáže ze složek z vinařské zóny B, pokud přirozený obsah alkoholu jednotlivých složek činil nejméně 6 % objemových;
  - iii) 2 % objemových v případě kupáže ze složek z vinařských zón C I a), C I b), C II nebo 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;
- e) bude jako metody použito přidavku sacharózy, zahuštěného hroznového moštu nebo rektifikovaného hroznového koncentrátu.

Mezními hodnotami uvedenými v prvním pododstavci písm. d) 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.



## Článek 29

**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:

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

3. Členské státy 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 Lucembursku.

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 30

**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:

- a) jméno a adresu prohlašujícího;
- b) povahu úkonu;
- c) 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 31

**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 stanoveným v čl. 75 odst. 2 nařízení (ES) č. 1493/1999 a jsou uvedeny v příloze XVIII tohoto nařízení.

## Článek 32

**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 33

**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 XIX tohoto nařízení.

## KAPITOLA IV

**Slazení**

## Článek 34

**Technická pravidla pro slazení**

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

## Článek 35

**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 36

**Slazení určitých dovezených vín**

Při slazení dovezených vín podle přílohy V části F bodu 3 nařízení (ES) č. 1493/1999 musí být dodrženy články 34 a 35 tohoto nařízení.

## Článek 37

**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 38

**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 nebo různých roků sklizně, jestliže v označení produktů získaných tímto opatřením jsou nebo musí být uvedeny údaje týkající se těchto zeměpisných původů, odrůd nebo roků sklizně, nebo

d) z různých druhů vín či moštů.

2. Různými druhy vín či moštů se rozumí:

a) červené víno, bílé víno a mošty nebo vína vhodná k získávání těchto druhů vín;

b) 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 koncentrátu za účelem zvýšení přirozeného obsahu alkoholu daného produktu;

b) slazení:

i) stolního vína;

ii) 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 39

**Obecná pravidla pro scelování**

1. Je zakázáno míchat nebo scelovat následující výrobky, pokud některá ze složek neodpovídá nařízení (ES) č. 1493/1999 nebo tomuto nařízení.:

a) stolní vína mezi sebou; nebo

b) vína vhodná k získávání stolního vína mezi sebou nebo se stolním vínem; nebo

c) jakostní vína s. o. mezi sebou.

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, může scelněním 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:
  - i) druhé víno vhodné k získávání stolního vína pochází ze stejné vinařské zóny; a
  - ii) 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 mostem nebo vínem, u kterých tyto enologické postupy použity nebyly.

#### KAPITOLA VI

##### **Přídavek jiných produktů**

###### *Článek 40*

##### **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) podbodou i) druhé odrážky přidány do likérového vína a určitých jakostních likérových vín s. o., jsou stanoveny v příloze XX tohoto nařízení.

###### *Článek 41*

##### **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 XXI 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 XXI části B tohoto nařízení.

###### *Článek 42*

##### **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 43*

##### **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 IV

##### **POUŽITÍ NOVÝCH ENOLOGICKÝCH POSTUPŮ K POKUSNÝM ÚČELŮM**

###### *Článek 44*

##### **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, enologických postupů nebo ošetření, které nejsou vyjmenovány v nařízení (ES) č. 1493/1999 nebo v tomto nařízení, pro období nejvýše tří let, pokud:

- a) dotyčné postupy nebo ošetření odpovídají čl. 42 odst. 2 nařízení (ES) č. 1493/1999;
- b) se tyto postupy nebo ošetření netýkají většího objemu než 500 000 hl na rok a pokus;
- c) nebudou získané produkty vyvezeny mimo území členského státu, v němž se pokus konal;
- d) 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 popsáného 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 stanoveným v čl. 75 odst. 2 nařízení (ES) č. 1493/1999 o žádosti uvedené v odstavci 2 tohoto článku; 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 V

### ZÁVĚREČNÁ USTANOVENÍ

#### Článek 45

#### Vína vyrobená před 1. srpnem 2000

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

#### Článek 46

#### 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 odstavce 1 přídavek denaturačního prostředku nebo indikátoru. Rovněž mohou použití podle odstavce 1 z oprávněných důvodů zakázat a produkty nechat zlikvidovat.

#### Článek 47

#### Metody Společenství používané pro rozbor vín

Nařízení (EHS) č. 2676/90 se vztahuje na produkty v působnosti nařízení (ES) č. 1493/1999.

#### Článek 48

#### Zrušení

Nařízení (ES) č. 1622/2000 se zrušuje.

Odkazy na zrušené nařízení se považují za odkazy na toto nařízení v souladu se srovnávací tabulkou obsaženou v příloze XXIII.

#### Článek 49

Tato nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

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

V Bruselu dne 8. května 2008.

Za Komisi

José Manuel BARROSO

předseda

## PŘÍLOHA I

**Seznam odrůd révy, jejichž hrozny mohou být odchylně 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 hroznového vína, z nichž lze vyrábět cuvée pro přípravu aromatických jakostních šumivých vín a aromatických jakostních šumivých vín s.p.o.**

(Čl. 4 odst. 1 tohoto nařízení)

Aleatico N  
Assyrtiko (Assyrtiko)  
Bourboulenc B  
Brachetto N  
Clairette B  
Colombard B  
Csaba gyöngye B  
Cserszegi fűszeres B  
Freisa N  
Gamay N  
Gewürztraminer Rs  
Girò N  
Γλυκερήρα (Glykerythra)  
Huxelrebe  
Irsai Olivér B  
Macabeu B  
Všechny malmsey  
Mauzac blanc a rosé  
Monica N  
Μοσχοφίλερο (Moschofilero)  
Müller-Thurgau B  
Všechny muscately  
Nektár  
Pálava B  
Parellada B  
Perle B  
Piquepoul B  
Poulsard  
Prosecco  
Ροδίτης (Roditis)  
Scheurebe  
Torbato  
Zefír B

**B. Odchyly 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.**

*(Čl. 4 odst. 2 tohoto nařízení)*

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 víno s. o.
Přípravky obsahující buněčné stěny kvasinek	40 g/hl	40 g/hl
Oxid uhličitý		maximální obsah v takto ošetřeném víně: 2 g/l
Kyselina L-askorbová	250 mg/l	250 mg/l; maximální koncentrace v takto ošetřeném víně nesmí přesáhnout 250 mg/l
Kyselina citronová		maximální koncentrace v takto ošetřeném víně: 1 g/l
Kyselina metavinná		100 mg/l
Síran měďnatý		1 g/hl, za podmínky, že obsah mědi v takto ošetřeném produktu nepřekročí 1 mg/l
Aktivní uhlí pro enologické užití	100 g suchého uhlí/hl	100 g suchého uhlí/hl
Živné soli: hydrogen-fosforečnan amonný nebo síran amonný	1 g/l (vyjádřeno jako sůl) <sup>(1)</sup>	0,3 g/l (vyjádřeno jako sůl), pro výrobu šumivého vína
Sířičitan amonný nebo hydrogensířičitan amonný	0,2 g (l (vyjádřeno jako sůl) <sup>(2)</sup>	
Podpora růstu: thiamin ve formě HCl	0,6 mg/l (vyjádřeno jako thiamin)	0,6 mg/l (vyjádřeno jako thiamin) pro výrobu šumivého vína
Polyvinylpyrrolidon	80 g/hl	80 g/hl
Vinan vápenatý		200 g/hl
Fytát vápníku		8 g/hl
Lysozym	500 mg/l <sup>(3)</sup>	500 mg/l <sup>(4)</sup>
Dimethyldikarbonát		200 mg/l; nedetekovaná rezidua ve víně uvedeném na trh

<sup>(1)</sup> Tyto produkty mohou být použity společně až do celkové mezní hodnoty 1 g/l, aniž je dotčena výše uvedená mezní hodnota 0,2 g/l.

<sup>(2)</sup> Tyto produkty mohou být použity společně až do celkové mezní hodnoty 1 g/l, aniž je dotčena výše uvedená mezní hodnota 0,2 g/l.

<sup>(3)</sup> Pokud se přidává do moštu i do vína, pak celkové množství nesmí překročit mezní hodnotu 500 mg/l.

<sup>(4)</sup> Pokud se přidává do moštu i do vína, pak celkové množství nesmí překročit mezní hodnotu 500 mg/l.

## PŘÍLOHA V

**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 VI

**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 $5 \times 10^4$ bakterií/g

## PŘÍLOHA VII

**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 jiných 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**

Přísady 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 <sub>4</sub> -citrát	2 g
Tween 80	1 g
MnSO <sub>4</sub>	0,050 g
MgSO <sub>4</sub>	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 <sub>4</sub>	0,050 g
MgSO <sub>4</sub>	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 VIII

**Předpisy pro lysozym**

(Článek 12 tohoto nařízení)

**OBLAST POUŽITÍ**

Lysozym se smí přidávat do hroznového moštu, částečně zkvašeného hroznového moštu a vína za tímto účelem: kontrola růstu a činnosti bakterií způsobujících jablečno-mléčné kvašení v těchto produktech.

**PŘEDPISY:**

- mezní hodnota je stanovena v příloze IV tohoto nařízení,
  - používaný produkt musí vyhovovat kritériím čistoty stanoveným směrnicí 96/77/ES.
-

## PŘÍLOHA IX

**Stanovení zbytků organické hmoty z iontoměničových pryskyřic**

(Článek 13 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 (bod 4.1).

4.3 Kyselina octová 5 % m/m. Příprava smícháním 5 hmotnostních dílů ledové kyseliny octové s 95 hmotnostními díly vody (bod 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 (bod 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 (body 4.1, 4.2 a 4.3) odděleně přes připravené kolony (bod 6.1) průtokovou rychlostí 350 až 450 ml/h. První litr vyluhu se z každé kolony vylévá a následující dva litry se měří ve válci (bod 5.2). V případě kationtové pryskyřice protékají pouze roztoky uvedené v bodech 4.1 a 4.2 přes kolony připravené pro tento účel.

- 6.3 V odpařovacích miskách (bod 5.3), které byly předem vyčištěny a zváženy ( $m_0$ ) se na odpařovací desce nebo pod infračervenou lampou (bod 5.7) odpaří odděleně tři vyluky. Zbytky musí být vysušeny do konstantní hmotnosti ( $m_1$ ).
- 6.4 Po zaznamenání takto získané konstantní hmotnosti (bod 6.3) jsou suché zbytky umístěny do muflové pece (bod 5.5), až popel dosáhne konstantní hmotnosti ( $m_2$ ).
- 6.5 Výpočet rozpuštěné organické hmoty (bod 7.1) získané látkovou výměnou. Když výsledek je vyšší než 1 mg/l, provedeme slepý nulový test s používáním chemikáliemi a znovu vypočítáme obsah rozpuštěné organické hmoty.

Nulový test musí být proveden opakováním kroků uvedených v bodech 6.3 a 6.4, avšak použitím 2 litrů roztoku, aby byly získány hmotnosti  $m_3$  a  $m_4$  podle kroků uvedených v bodech 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 opakovanými na tomtéž vzorku nesmí být větší než 0,2 mg/l.
-

## PŘÍLOHA X

**Předpisy pro dimethyldikarbonát***(článek 17 tohoto nařízení)***OBLAST PŮSOBNOSTI**

Dimethyldikarbonát se může přidávat do vína za tímto účelem: zajištění mikrobiologické stabilizace lahvového vína obsahujícího kvasitelné cukry.

**PŘEDPISY**

- Přidávání se musí provádět jen krátce před plněním, kterým se rozumí umístování dotyčného produktu pro obchodní účely do nádob o objemu nejvýše 60 litrů.
  - Ošetření se může týkat pouze vín, která mají obsah cukru nejméně 5 g/l.
  - Maximální použitá dávka je stanovena v příloze IV tohoto nařízení a látka nesmí být zjištělná ve víně dodaném na trh.
  - Užitá látka musí vyhovovat kritériím pro čistotu stanoveným směrnicí 96/77/ES.
  - O tomto ošetření musí být vedena evidence podle čl. 70 odst. 2 nařízení (ES) č. 1493/1999.
-



## PŘÍLOHA XI

**Předpisy pro ošetření elektrodialýzou***(Článek 18 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 sensorických vlastností vína. Musí splňovat tyto podmínky:

— musí být podle zásad korektní výrobní praxe zhotoveny z materiálů, které podle přílohy II směrnice Komise 2002/72/ES <sup>(1)</sup> 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 2002/72/ES,

— 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.

<sup>(1)</sup> Úř. věst. L 220, 15.8.2002, s. 18.

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/m<sup>2</sup> 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 čl. 70 odst. 2 nařízení (ES) č. 1493/1999 vedena evidence.

## PŘÍLOHA XII

**Předpisy pro ureasu**

(Článek 19 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  $\mu\text{mol NH}_3$  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  $\mu\text{m}$ ).
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 $5 \times 10^4$ 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 XIII

**Požadavky pro kousky dubového dřeva**

(Článek 22 tohoto nařízení)

**PŘEDMĚT, PŮVOD A OBLAST PŮSOBNOSTI**

Kousky dubového dřeva se používají při výrobě vín za účelem obohacení vína některými látkami z dubového dřeva.

Kousky dubového dřeva musí pocházet výlučně z druhů *Quercus*.

Ponechají se buď v přirozeném stavu nebo se zahřejí při nízké, střední nebo vysoké teplotě. Nesmí však dojít k jejich hoření, a to ani povrchovému, nesmějí být zuhelnatělé či drobné při dotyku. Kousky dubového dřeva nesmějí být podrobeny žádné chemické, enzymatické nebo fyzikální úpravě mimo ohřevu. Nesmějí být obohaceny o žádný produkt, kterým by se zvýšily jejich přirozené aromatizační schopnosti nebo obsah extrahovatelných fenolických sloučenin.

**OZNAČOVÁNÍ VÝROBKU**

Na štítku musí být uveden původ botanického druhu nebo botanických druhů dubu a intenzita případného ohřevu, podmínky uchování a bezpečnostní pokyny.

**ROZMĚRY**

Rozměry dřevěných částic musí být takové, aby alespoň 95 % hmotnosti bylo zadrženo sítem, jehož oka mají rozměry 2 mm (neboli 9 mesh).

**ČISTOTA**

Kousky dubového dřeva nesmějí uvolňovat látky v takových koncentracích, které by mohly ohrozit zdraví.

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

---

## PŘÍLOHA XIV

**Výjimky z obsahu oxidu siřičitého**

(Čl. 23 odst. 1 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., která mohou užívat označení původu „Colli orientali del Friuli – Picolit“,
- 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,
  - Vína Jardin de la France,
  - Vína Portes de Méditerranée,
  - Vína z comtés rhodaniens,
  - Vína z côtes de Thongue,
  - Vína z Côte Vermeille,

- jakostní vína stanovených pěstitelských oblastí označovaná výrazem „pozdní sběr“;
- jakostní vína stanovených pěstitelských oblastí označovaná výrazem „neskorý zber“;

b) 400 mg/l pro:

- bílá jakostní vína s.o., pro něž je povoleno zapsané označení původu Alsace, Alsace grand cru s označením „vendanges tardives“ nebo „sélection de grains nobles“, Anjou-Coteaux de la Loire, Chaume-první cru des Coteaux du Layon, Coteaux du Layon s označením názvu oblasti původu, Coteaux du Layon s označením „Chaume“, Coteaux de Saumur, Pacherenc du Vic Bilh a Saussignac,
- sladká vína z přezrálých hroznů a sladká vína ze zaschlých 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), Kefhalonia (Κεφαλονία), Limnos (Λήμνος), Sitia (Σητεία), Santorin (Σαντορίνη), Nemea (Νεμέα), Dafnes (Δαφνές),
- jakostní vína s.p.o. označovaná výrazy „výběr z bobulí“, „výběr z cibéb“, „ledové víno“ a „slámové víno“,
- jakostní vína s.p.o. označovaná výrazy „bobuľový výber“, „hroziakový výber“ a „ľadový výber“,
- jakostní vína s.o., pro něž je povoleno označení původu: „Albana di Romagna“, označená jako „passito“,
- lucemburská jakostní vína s.o. označená jako: „vendanges tardives“, „vin de glace“ nebo „vin de paille“;

c) 350 mg/l pro:

- jakostní vína s.p.o. označovaná výrazem „výběr z hroznů“,
- jakostní vína s.p.o. označovaná výrazem „výber z hrozna“.

Jako doplněk k příloze V části A nařízení (ES) č. 1493/1999 se horní mez obsahu oxidu siřičitého pro bílá vína pocházející z Kanady, pro která je povoleno označení Icewine a která mají obsah zbytkového cukru přepočtený jako invertní cukr nejméně 5 g/l, zvyšuje na 400 mg/l.

## PŘÍLOHA XV

**Zvýšení nejvyšší hodnoty celkového obsahu oxidu siřičitého, pokud je to nezbytné kvůli povětrnostním podmínkám**

(Čl. 23 odst. 4 tohoto nařízení)

	Rok	Členský stát	Vinařská zóna	Vína, kterých se to týká
1.	2000	Německo	Všechny vinařské oblasti na německém území	Všechna vína z hroznů sklizených v roce 2000
2.	2006	Německo	Vinařské oblasti v regionech Bádensko-Würtenbersko, Bavorsko, Hesensko a Porýní-Falcko	Všechna vína z hroznů sklizených v roce 2000
3.	2006	Francie	Vinařské oblasti departementů Dolní Rýn a Horní Rýn	Všechna vína vyrobená z hroznů sklizených v roce 2006

## PŘÍLOHA XVI

**Obsah těkavých kyselin**

(Článek 24 tohoto nařízení)

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 „Troockenbeerenauslese“;

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“,
- Chaume-První cru des Coteaux du Layon,
- Graves supérieurs,
- Saussignac,

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,
- Vin de pays du Jardin de la France, kromě vín vyráběných v zóně nesoucí kontrolované označení původu a v oblastech, kde se pěstuje odrůda Chenin, v departmentech Maine et Loire a Indre et Loire,
- Vin de pays Portes de Méditerranée,
- Vin de pays des comtés rhodaniens,
- Vin de pays des côtes de Thongue,
- Vin de pays de la Côte Vermeille;

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 Beaufort-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,
  - Muscat du Cap Corse;
- c) *pro italské víno:*
- i) 25 miliekvivalentů na litr pro:
    - jakostní likérová vína s. o. Marsala,
    - jakostní vína s. o. Moscato di Pantelleria naturale, Moscato di Pantelleria a Malvasia delle Lipari,
    - jakostní vína s. o. Colli orientali del Friuli doprovázená označím „Picolit“
    - jakostní vína s. o. a jakostní likérová vína s. o., která splňují podmínky pro označení jedním nebo několika z následujících výrazů: „vin santo“, „passito“, „liquoroso“ a „vendemmia tardiva“, s výjimkou jakostních vín s. o., která mohou používat označení původu Alto Adige, pokud jsou označena jedním nebo oběma výrazy passito a vendemmia tardiva,
    - stolní vína se zeměpisným označením, která splňují podmínky pro označení jedním nebo několika z následujících výrazů: „vin santo“, „passito“, „liquoroso“ a „vendemmia tardiva“,
    - stolní vína odrůdy „Vernaccia di Oristano B“ z hroznů sklizených na Sardinii, pro jejichž označení může být použito výrazu „Vernaccia di Sardegna“;
  - ii) 40 miliekvivalentů na litr pro jakostní vína s. o., která mohou užívat označení původu Alto Adige, pokud jsou označena jedním nebo oběma výrazy „passito“ nebo „vendemmia tardiva“,
- d) *co se týká rakouských vín:*
- s 30 tisícinami stejného obsahu na litr pro jakostní vína s.o., která splňují podmínky pro to, aby byla označena jako „Beerenauslese“ a „Eiswein“, s výjimkou vín označených jako „Eiswein“ z vinobraní roku 2003,
  - s 40 tisícinami stejného obsahu na litr pro jakostní vína s.o., která splňují podmínky pro to, aby byla označena jako „Ausbruch“, „Trockenbeerenauslese“ a „Strohwein“, a dále ta, která jsou označena jako „Eiswein“ z vinobraní roku 2003;

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 španělské víno:*

i) 25 miliekvivalentů na litr jakostního vína s. o., které splňuje podmínky pro označení výrazem „vendimia tardía“;

ii) 35 miliekvivalentů na litr pro:

— jakostní vína s. o. z přezrálých hroznů, která mohou používat označení původu Ribeiro,

— jakostní likérová vína s. o. označená výrazy „generoso“ nebo „generoso de licor“ a která mohou používat označení původu Condado de Huelva, Jerez-Xerez-Sherry, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Málaga a Montilla-Moriles;

g) *pro vína pocházející z Kanady:*

35 miliekvivalentů na litr pro vína označená slovy „Icewine“;

h) *pro maďarská vína:*

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

— Tokaji másolás,

— Tokaji fordítás,

— aszúbor,

— töppedt szőlőből készült bor,

— Tokaji szamorodni,

— késői szüretelésű bor,

— válogatott szüretelésű bor;

35 miliekvivalentů na litr pro následující jakostní vína s.p.o.:

— Tokaji aszú,

— Tokaji aszúeszencia,

— Tokaji eszencia;

i) *pro česká vína:*

30 miliekvivalentů na litr pro jakostní vína s.p.o. označená slovy „výběr z bobulí“ a „ledové víno“;

35 miliekvivalentů na litr pro jakostní vína s.p.o. označená slovy „slámové víno“ a „výběr z cibéb“;

j) *pro řecká vína:*

30 miliekvivalentů na litr pro jakostní vína s.p.o. s celkovým obsahem alkoholu rovným či vyšším než 13 % a obsahem zbytkového cukru vyšším než 45 g/l:

— Samos (Σάμος),

- Rhodes (Ρόδος),
  - Patras (Πάτρα),
  - Rio Patron (Ρίο Πατρών),
  - Cephalonie (Κεφαλονιά),
  - Limnos (Λήμνος),
  - Sitia (Σητεία),
  - Santorini (Σαντορίνη),
  - Nemea (Νεμέα),
  - Daphnes (Δαφνές);
- k) *pro kyperská vína:*
- 25 miliekvivalentů na litr pro jakostní likérová vína „Κουμανδάρια“ (Commandaria);
- l) *pro slovenská vína:*
- 25 miliekvivalentů na litr pro následující jakostní vína s.p.o.:
- tokajské samorodné;
- 35 miliekvivalentů na litr pro:
- tokajský výber;
- m) *pro slovinská vína:*
- 30 miliekvivalentů na litr pro následující jakostní vína s.p.o.:
- vrhunsko vino ZGP – jagodni izbor,
  - vrhunsko vino ZGP – ledeno vino;
- 35 miliekvivalentů na litr pro následující jakostní vína s.p.o.:
- vrhunsko vino ZGP – suhi jagodni izbor;
- n) *co se týká lucemburských vín:*
- s 25 tisícinami stejného obsahu na litr pro lucemburská jakostní vína s.o., která splňují podmínky pro to, aby byla označena jako „vendanges tardives“,
  - s 30 tisícinami stejného obsahu na litr pro lucemburská jakostní vína s.o., která splňují podmínky pro to, aby byla označena jako „vin de paille“ a „vin de glace“.
- o) *pro numunské víno:*
- 25 miliekvivalentů na litr jakostního vína s.o., které může být označeno jako DOC-CT.
  - 30 miliekvivalentů na litr jakostního vína s.o., které může být označeno jako DOC-CIB.
-

## PŘÍLOHA XVII

**Obohacování v případě mimořádně nepříznivých povětrnostních podmínek**

(Článek 27 tohoto nařízení)

	Rok	Vinařská zóna	Zeměpisná oblast	Odrůda (v případě potřeby)
1.	2000	A	England, Wales	Auxerrois, Chardonnay, Ehrenfelser, Faber, Huxelrebe, Kerner, Pinot blanc, Pinot gris, Pinot noir, Riesling, Schonburger, Scheurebe, Seyval Blanc a Wurzer

## PŘÍLOHA XVIII

**Případy, ve kterých je povoleno obohacování a přikyselování jednoho a téhož produktu**

(Článek 31 tohoto nařízení)

(k doplnění)

\_\_\_\_\_

## PŘÍLOHA XIX

**Termíny, před kterými mohou být z důvodu mimořádně nepříznivých povětrnostních podmínek provedeny úkony obohacování, přikyselování a odkyselování**

(Článek 33 tohoto nařízení)

(k doplnění)

\_\_\_\_\_

## PŘÍLOHA XX

**Vlastnosti destilátů z vína nebo sušených hroznů, které mohou být přidávány do likérových vín a některých jakostních likérových vín s. o.***(Článek 40 tohoto nařízení)*

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

## PŘÍLOHA XXI

## Seznam jakostních likérových vín s. o., na jejichž výrobu se vztahují zvláštní předpisy

## A. SEZNAM JAKOSTNÍCH LIKÉROVÝCH VÍN S. O., JEJICHŽ VÝROBA ZAHRNUJE UŽITÍ HROZNOVÉHO MOŠTU NEBO JEHO SMĚSI S VÍNEM

(čl. 41 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
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

## ITÁLIE

Cannonau di Sardegna, girò 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, Oltrepò 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. 41 odst. 2 tohoto nařízení)

## 1. Seznam jakostních likérových vín s. o., při jejichž výrobě se přidává alkohol z vína nebo sušených hroznů, 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.

## KYPR

Κομμανδαρία (Commandaria).

**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, Floc de Gascogne, Macvin du Jura.

KYPR

Κουμανδάρια (Commandaria).

**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.

KYPR

Κουμανδάρια (Commandaria).

**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.

## PŘÍLOHA XXII

## Zrušené nařízení a seznam jeho následných změn

Nařízení Komise (ES) č. 1622/2000  
(Úř. věst. L 194, 31.7.2000, s. 1)

Nařízení (ES) č. 2451/2000  
(Úř. věst. L 282, 8.11.2000, s. 7)

Nařízení (ES) č. 885/2001  
(Úř. věst. L 128, 10.5.2001, s. 54)

Pouze článek 2

Nařízení (ES) č. 1609/2001  
(Úř. věst. L 212, 7.8.2001, s. 9)

Nařízení (ES) č. 1655/2001  
(Úř. věst. L 220, 15.8.2001, s. 17)

Nařízení (ES) č. 2066/2001  
(Úř. věst. L 278, 23.10.2001, s. 9)

Nařízení (ES) č. 2244/2002  
(Úř. věst. L 341, 17.12.2002, s. 27)

Nařízení (ES) č. 1410/2003  
(Úř. věst. L 201, 8.8.2003, s. 9)

Bod 6.A.30 přílohy II aktu o přistoupení z roku 2003  
(Úř. věst. L 236, 23.9.2003, s. 346)

Nařízení (ES) č. 1427/2004  
(Úř. věst. L 263, 10.8.2004, s. 3)

Nařízení (ES) č. 1428/2004  
(Úř. věst. L 263, 10.8.2004, s. 7)

Nařízení (ES) č. 1163/2005  
(Úř. věst. L 188, 20.7.2005, s. 3)

Nařízení (ES) č. 643/2006  
(Úř. věst. L 115, 28.4.2006, s. 6)

Pouze článek 1

Nařízení (ES) č. 1507/2006  
(Úř. věst. L 280, 12.10.2006, s. 9)

Pouze článek 1

Nařízení (ES) č. 2030/2006  
(Úř. věst. L 414, 30.12.2006, s. 40)

Pouze článek 2

Nařízení (ES) č. 388/2007  
(Úř. věst. L 97, 12.4.2007, s. 3)

Nařízení (ES) č. 389/2007  
(Úř. věst. L 97, 12.4.2007, s. 5)

Nařízení (ES) č. 556/2007  
(Úř. věst. L 132, 24.5.2007, s. 3)

Nařízení (ES) č. 1300/2007  
(Úř. věst. L 289, 7.11.2007, s. 8)

---

## PŘÍLOHA XXIII

## Srovnávací tabulka

Nařízení (ES) č. 1622/2000	Toto nařízení
Články 1 až 7	Články 1 až 7
Čl. 8 první odstavec větě	Čl. 8 odst. 1 větě
Čl. 8 první odstavec první odrážka	Čl. 8 odst. 1 písm. a)
Čl. 8 první odstavec druhá odrážka	Čl. 8 odst. 1 písm. b)
Čl. 8 druhý odstavec	Čl. 8 odst. 2
Čl. 9 první odstavec větě	Čl. 9 odst. 1 větě
Čl. 9 první odstavec první odrážka	Čl. 9 odst. 1, písm. a)
Čl. 9 první odstavec druhá odrážka	Čl. 9 odst. 1 písm. b)
Čl. 9 první odstavec třetí odrážka	Čl. 9 odst. 1 písm. c)
Čl. 9 druhý odstavec	Čl. 9 odst. 2
Články 10 a 11	Články 10 a 11
Článek 11a	Článek 12
Článek 12	Článek 13
Článek 13	Článek 14
Článek 14	Článek 15
Článek 15	Článek 16
Článek 15a	Článek 17
Článek 16	Článek 18
Článek 17	Článek 19
Článek 18	Článek 20
Článek 18a	Článek 21
Článek 18b	Článek 22
Článek 19	Článek 23
Článek 20	Článek 24
Článek 21	Článek 25
Článek 22	Článek 26
Článek 23	Článek 27
Čl. 24 větě	Čl. 28 první pododstavec větě
Čl. 24 písm. a)	Čl. 28 první pododstavec písm. a)
Čl. 24 písm. b)	Čl. 28 první pododstavec písm. b)
Čl. 24 písm. c)	Čl. 28 první pododstavec písm. c)
Čl. 24 písm. d) větě	Čl. 28 první pododstavec písm. d) větě
Čl. 24 písm. d) první odrážka	Čl. 28 první pododstavec písm. d) bod i)
Čl. 24 písm. d) druhá odrážka	Čl. 28 první pododstavec písm. d) bod ii)
Čl. 24 písm. d) třetí odrážka	Čl. 28 první pododstavec písm. d) bod iii)
Čl. 24 písm. d) závěrečná věta	Čl. 28 druhý pododstavec
Čl. 24 písm. e)	Čl. 28 první pododstavec písm. e)

Nařízení (ES) č. 1622/2000	Toto nařízení
Čl. 25 odst. 1	Čl. 29 odst. 1
Čl. 25 odst. 2 větě	Čl. 29 odst. 2 větě
Čl. 25 odst. 2 první odrážka	Čl. 29 odst. 2 písm. a)
Čl. 25 odst. 2 druhá odrážka	Čl. 29 odst. 2 písm. b)
Čl. 25 odst. 2 třetí odrážka	Čl. 29 odst. 2 písm. c)
Čl. 25 odst. 2 čtvrtá odrážka	Čl. 29 odst. 2 písm. d)
Čl. 25 odst. 2 pátá odrážka	Čl. 29 odst. 2 písm. e)
Čl. 25 odst. 3 až 6	Čl. 29 odst. 3 až 6
Čl. 26 odst. 1	Čl. 30 odst. 1
Čl. 26 odst. 2 větě	Čl. 30 odst. 2 větě
Čl. 26 odst. 2 první odrážka	Čl. 30 odst. 2 písm. a)
Čl. 26 odst. 2 druhá odrážka	Čl. 30 odst. 2 písm. b)
Čl. 26 odst. 2 třetí odrážka	Čl. 30 odst. 2 písm. c)
Čl. 26 odst. 3	Čl. 30 odst. 3
Článek 27	Článek 31
Článek 28	Článek 32
Článek 29	Článek 33
Článek 30	Článek 34
Článek 31	Článek 35
Článek 32	Článek 36
Článek 33	Článek 37
Čl. 34 odst. 1	Čl. 38 odst. 1
Čl. 34 odst. 2 větě	Čl. 38 odst. 2 větě
Čl. 34 odst. 2 první odrážka	Čl. 38 odst. 2 písm. a)
Čl. 34 odst. 2 druhá odrážka	Čl. 38 odst. 2 písm. b)
Čl. 34 odst. 2 závěrečná věta	Čl. 38 odst. 2 závěrečná věta
Čl. 34 odst. 3	Čl. 38 odst. 3
Čl. 35 odst. 1 větě	Čl. 39 odst. 1 větě
Čl. 35 odst. 1 první odrážka	Čl. 39 odst. 1 písm. a)
Čl. 35 odst. 1 druhá odrážka	Čl. 39 odst. 1 písm. b)
Čl. 35 odst. 1 třetí odrážka	Čl. 39 odst. 1 písm. c)
Čl. 35 odst. 1 závěrečná slova	Čl. 39 odst. 1 větě
Čl. 35 odst. 2 a 3	Čl. 39 odst. 2 a 3
Čl. 35 odst. 4 větě	Čl. 39 odst. 4 větě
Čl. 35 odst. 4 písm. a)	Čl. 39 odst. 4 písm. a)
Čl. 35 odst. 4 písm. b) větě	Čl. 39 odst. 4 písm. b) větě
Čl. 35 odst. 4 písm. b) první odrážka	Čl. 39 odst. 4 písm. b) bod i)
Čl. 35 odst. 4 písm. b) druhá odrážka	Čl. 39 odst. 4 písm. b) bod ii)
Čl. 35 odst. 5	Čl. 39 odst. 5
Článek 37	Článek 40

Nařízení (ES) č. 1622/2000	Toto nařízení
Článek 38	Článek 41
Článek 39	Článek 42
Článek 40	Článek 43
Čl. 41 odst. 1 první odstavec návětí	Čl. 44 odst. 1 první odstavec návětí
Čl. 41 odst. 1 první odstavec první odrážka	Čl. 44 odst. 1 první odstavec písm. a)
Čl. 41 odst. 1 první odstavec druhá odrážka	Čl. 44 odst. 1 první odstavec písm. b)
Čl. 41 odst. 1 první odstavec třetí odrážka	Čl. 44 odst. 1 první odstavec písm. c)
Čl. 41 odst. 1 první odstavec čtvrtá odrážka	Čl. 44 odst. 1 první odstavec písm. d)
Čl. 41 odst. 1 druhá odstavec	Čl. 44 odst. 1 druhá odstavec
Čl. 41 odst. 2, 3 a 4	Čl. 44 odst. 2, 3 a 4
Článek 42	Článek 45
Článek 43	Článek 46
Čl. 44 odst. 1	—
Čl. 44 odst. 2	Článek 47
—	Článek 48
Článek 45	Článek 49
Příloha I	Příloha I
Příloha II	Příloha II
Příloha III	Příloha III
Příloha IV	Příloha IV
Příloha VI	Příloha V
Příloha VII	Příloha VI
Příloha VIII	Příloha VII
Příloha VIII <i>a</i>	Příloha VIII
Příloha IX	Příloha IX
Příloha IX <i>a</i>	Příloha X
Příloha X	Příloha XI
Příloha XI	Příloha XII
Příloha XI <i>a</i>	Příloha XIII
Příloha XII	Příloha XIV
Příloha XII <i>a</i>	Příloha XV
Příloha XIII	Příloha XVI
Příloha XIV	Příloha XVII
Příloha XV	Příloha XVIII
Příloha XVI	Příloha XIX
Příloha XVII	Příloha XX
Příloha XVIII	Příloha XXI
—	Příloha XXII
—	Příloha XXIII