

II

(Nelegislativní akty)

NAŘÍZENÍ

NAŘÍZENÍ KOMISE V PŘENESENÉ PRAVOMOCI (EU) 2019/934

ze dne 12. března 2019,

kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, pokud jde o vinařské oblasti, kde lze zvýšit obsah alkoholu, povolené enologické postupy a omezení týkající se výroby a ošetření výrobků z révy vinné, minimální procentní podíl alkoholu pro vedlejší výrobky a jejich likvidaci a zveřejnění složek OIV

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 ze dne 17. prosince 2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty a zrušují nařízení Rady (EHS) č. 922/72, (EHS) č. 234/79, (ES) č. 1037/2001 a (ES) č. 1234/2007 ⁽¹⁾, a zejména na čl. 75 odst. 2 a čl. 80 odst. 4 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Nařízení (EU) č. 1308/2013 zrušilo a nahradilo nařízení Rady (ES) č. 1234/2007 ⁽²⁾. Část II hlava II kapitola I oddíl 1 nařízení (EU) č. 1308/2013 stanoví pravidla pro druhy výrobků z révy vinné, enologické postupy a omezení, která se na ně vztahují, a svěřuje Komisi pravomoc přijímat v tomto ohledu akty v přenesené pravomoci a prováděcí akty. Za účelem zajištění hladkého fungování trhu s vínem v novém právním rámci musí být prostřednictvím těchto aktů přijata některá pravidla. Tyto akty by měly nahradit ustanovení nařízení Komise (ES) č. 606/2009 ⁽³⁾, které by proto mělo být zrušeno.
- (2) Příloha VII část II nařízení (EU) č. 1308/2013, která uvádí seznam druhů výrobků z révy vinné, stanoví, že víno má mít celkový obsah alkoholu nejvýše 15 % objemových. Odchylně však může být tento limit zvýšen na 20 % objemových u vín z některých vinařských oblastí vyrobených bez jakéhokoli obohacení. Tyto oblasti by měly být vymezeny.
- (3) Články 80 a 83 nařízení (EU) č. 1308/2013 a příloha VIII téhož nařízení stanoví obecná pravidla pro enologické postupy a ošetření a odkazují na prováděcí pravidla, jež má přijmout Komise. Povolené enologické postupy, včetně způsobů slazení vín, by měly být vymezeny jasným a přesným způsobem a měly by být stanoveny meze použití některých látek, které se mohou používat při výrobě vína, a podmínky pro použití některých z těchto látek pro výrobu vína.
- (4) Příloha I A nařízení (ES) č. 606/2009 uvádí seznam povolených enologických postupů a ošetření. Tento seznam povolených enologických postupů by měl být upřesněn a měla by se zvýšit jeho soudržnost. Seznam by měl být rovněž doplněn tak, aby zohledňoval technický pokrok. Pro větší přehlednost by měl být seznam rozdělen do dvou tabulek oddělujících enologické postupy od enologických sloučenin.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671.

⁽²⁾ Nařízení Rady (ES) č. 1234/2007 ze dne 22. října 2007, kterým se stanoví společná organizace zemědělských trhů a zvláštní ustanovení pro některé zemědělské produkty (jednotné nařízení o společné organizaci trhů) (Úř. věst. L 299, 16.11.2007, s. 1).

⁽³⁾ Nařízení Komise (ES) č. 606/2009 ze dne 10. července 2009, kterým se stanoví některá prováděcí pravidla k nařízení Rady (ES) č. 479/2008, pokud jde o druhy výrobků z révy vinné, enologické postupy a omezení, která se na ně použijí (Úř. věst. L 193, 24.7.2009, s. 1).

- (5) V tabulce 1 v příloze I části A tohoto nařízení by měly být uvedeny povolené enologické postupy, jakož i podmínky a meze jejich použití. Povolené postupy by měly vycházet z příslušných metod doporučených Mezinárodní organizací pro révu a víno (OIV), které jsou obsaženy ve složkách OIV uvedených v tabulce, a z příslušných právních předpisů Unie rovněž uvedených v tabulce.
- (6) Aby se zajistilo, že producenti výrobků z révy vinné, kteří používají povolené enologické sloučeniny, budou lépe informováni a lépe pochopí příslušná pravidla, měly by být v tabulce 2 v příloze I části A tohoto nařízení uvedeny povolené enologické sloučeniny, jakož i podmínky a meze jejich použití. Povolené enologické sloučeniny by měly vycházet z příslušných sloučenin doporučených OIV, které jsou obsaženy ve složkách OIV uvedených v tabulce, a z příslušných právních předpisů Unie rovněž uvedených v tabulce. V tabulce by navíc mělo být jasné uvedeno mezinárodní označení, E-číslo, je-li k dispozici, a/nebo číslo CAS (*Chemical Abstracts Service*) dané sloučeniny. Dále by měla obsahovat zařazení sloučenin do dvou kategorií podle jejich použití jako přídatné látky nebo jako pomocné látky, což je nezbytné zejména pro účely označování.
- (7) Aby se zjednodušila platná pravidla a zajistila soudržnost mezi pravidly stanovenými v tomto nařízení a mezinárodními normami, měla by být ukončena dřívější praxe zdvojení určitých informací obsažených ve složkách Kodexu enologických postupů OIV, kdy se jejich obsah opakoval v dodatcích přílohy I. Podmínky a meze použití by se měly v zásadě řídit doporučeními OIV, pokud nejsou vhodné další podmínky, mezní hodnoty a odchylky od složek OIV.
- (8) Komise by měla v *Úředním věstníku Evropské unie* zveřejnit složky Kodexu enologických postupů OIV uvedené v příloze I tohoto nařízení a zajistit, aby byly dotčené složky OIV k dispozici ve všech úředních jazycích Unie.
- (9) Příloha I B nařízení (ES) č. 606/2009 stanoví maximální hodnoty oxidu siřičitého ve vínech vyrobených v Unii. Mezní hodnoty jsou v souladu s mezinárodně uznávanými mezními hodnotami OIV a pro některá zvláštní sladká vína vyráběná v malých množstvích je třeba zachovat odchylky, které jsou nezbytné vzhledem k jejich zvýšenému obsahu cukru a pro řádné zajištění jejich trvanlivosti. Na základě výsledků probíhajících vědeckých studií týkajících se snížení obsahu siřičitanů a jejich nahrazení ve vínu a příjmu siřičitanů z vín v lidské stravě by měly být maximální mezní hodnoty později přezkoumány za účelem jejich dalšího snížení.
- (10) Je třeba vymezit postupy, kterými by členské státy mohly na stanovené období a k pokusným účelům povolit užití některých enologických postupů a ošetření, jež nejsou upraveny právními předpisy Unie.
- (11) Výroba šumivých vín, jakostních šumivých vín a jakostních aromatických šumivých vín vyžaduje kromě enologických postupů povolených pro jiné výrobky z révy vinné i řadu zvláštních postupů. V zájmu jasnosti by tyto postupy měly být uvedeny v samostatné příloze tohoto nařízení.
- (12) Výroba likérových vín vyžaduje kromě enologických postupů povolených pro jiné výrobky z révy vinné i řadu zvláštních postupů a výroba likérových vín s chráněným označením původu se vyznačuje určitými zvláštnostmi. V zájmu jasnosti by tyto postupy a omezení měly být uvedeny v samostatné příloze tohoto nařízení.
- (13) Scelování je rozšířený enologický postup, který může mít značný vliv na jakost výrobků z révy vinné. Aby se zabránilo zneužívání a zajistila vysoká jakost výrobků z révy vinné, ale zároveň i podpořilo konkurenceschopnější odvětví, měl by být tento postup vymezen a přísně regulován. Ze stejných důvodů by měl být tento postup regulován, pokud jde o výrobu růžového vína, zejména u některých vín, na která se nevztahují kritéria.
- (14) Předpisy Unie týkající se potravin a Mezinárodní enologický kodex OIV již stanoví kritéria čistoty a identity pro velký počet látek používaných v enologických postupech. Z důvodu sjednocení a jasnosti by se měly v první řadě dodržovat uvedená kritéria a měla by být stanovena další pravidla odpovídající situaci v Unii.
- (15) Vinařské produkty, které nejsou v souladu s ustanoveními části II hlavy II kapitoly I oddílu 1 nařízení (EU) č. 1308/2013 nebo s ustanoveními tohoto nařízení, nemohou být uvedeny na trh a musí být zničeny. U některých těchto produktů však může být povoleno jejich využití pouze pro průmyslové účely, a proto je třeba

stanovit podmínky tohoto využití, aby se zajistila přiměřená kontrola jejich konečného užití. Kromě toho, aby se zabránilo finančním ztrátám hospodářských subjektů, které mají zásoby některých produktů vyrobených před datem, kdy vstoupí toto nařízení v platnost, mělo by se stanovit, že produkty vyrobené v souladu s pravidly, které existovaly před tímto datem, se mohou dodat ke spotřebě.

- (16) Odchylně od obecného pravidla stanoveného v příloze VIII části II oddílu D nařízení (EU) č. 1308/2013 je nicméně nalévání vína nebo hroznového moštu na vinné kaly, matoliny nebo vymačkanou „aszú“ nebo „výber“ dužninu základní charakteristikou výroby některých maďarských a slovenských vín. Zvláštní pravidla pro tento postup musí být stanovena v souladu s vnitrostátními předpisy platnými v příslušných členských státech ke dni 1. května 2004.
- (17) Pro zajištění jakosti výrobků z révy vinné by mělo být stanoveno uplatňování zákazu úplného vylisování hroznů. Ověření správného uplatňování tohoto zákazu vyžaduje náležité sledování vedlejších výrobků vinifikace a jejich konečného užití. Za tímto účelem by měla být stanovena pravidla pro minimální procentní obsah alkoholu ve vedlejších výrobcích po vylisování hroznů, jakož i podmínky povinné likvidace vedlejších výrobků držených jakoukoli fyzickou nebo právnickou osobou nebo skupinou osob pod dohledem příslušných orgánů členských států. Vzhledem k tomu, že tyto podmínky jsou přímo spojeny s procesem vinifikace, měly by být vyjmenovány společně s enologickými postupy a omezeními použitelnými na produkci vína uvedenými v tomto nařízení,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Oblast působnosti

Toto nařízení stanoví pravidla, kterými se doplňuje nařízení (EU) č. 1308/2013, pokud jde o vinařské oblasti, kde lze zvýšit obsah alkoholu, povolené enologické postupy a omezení týkající se výroby a ošetření výrobků z révy vinné, minimální procentní podíl alkoholu pro vedlejší výrobky a jejich likvidaci a zveřejnění složek OIV.

Článek 2

Vinařské oblasti, v nichž vína mohou mít celkový obsah alkoholu nejvýše 20 % objemových

Vinařské oblasti, na něž odkazuje příloha VII část II bod 1 druhý pododstavec písm. c) první odrážka nařízení (EU) č. 1308/2013, jsou zóny C I, C II a C III uvedené v dodatku 1 zmíněné přílohy a oblasti zóny B, v nichž mohou být vyráběna bílá vína s těmito chráněnými zeměpisnými označeními: „Vin de pays de Franche-Comté“ a „Vin de pays du Val de Loire“.

Článek 3

Povolené enologické postupy

1. Povolené enologické postupy a omezení, které se použijí při výrobě a ošetření výrobků z révy vinné, na něž se vztahuje příloha VII část II nařízení (EU) č. 1308/2013, uvedené v čl. 80 odst. 1 uvedeného nařízení, jsou stanoveny v příloze I tohoto nařízení.

V tabulce 1 v příloze I části A jsou uvedeny povolené enologické postupy a podmínky a meze jejich použití.

V tabulce 2 v příloze I části A jsou uvedeny povolené enologické sloučeniny a podmínky a meze jejich použití.

2. Komise zveřejní složky Kodexu enologických postupů OIV uvedené ve sloupci 2 tabulky 1 a ve sloupci 3 tabulky 2 v příloze I části A tohoto nařízení v řadě C *Úředního věstníku Evropské unie*.

3. Příloha I část B stanoví horní meze obsahu oxidu siřičitého ve vínech.
4. Příloha I část C stanoví horní meze obsahu těkavých kyselin ve vínech.
5. Příloha I část D stanoví pravidla pro slazení.

Článek 4

Pokusné použití nových enologických postupů

1. K pokusným účelům podle čl. 83 odst. 3 nařízení (EU) č. 1308/2013 může každý členský stát povolit použití některých enologických postupů nebo ošetření, které nejsou stanoveny uvedeným nařízením nebo tímto nařízením, na období nejvýše pěti let, pokud:

- a) dotyčné postupy a ošetření odpovídají podmínkám stanoveným v čl. 80 odst. 1 třetím pododstavci a v čl. 80 odst. 3 písm. b) až e) nařízení (EU) č. 1308/2013;
- b) se tyto postupy a ošetření týkají množství o objemu nepřevyšujícím 50 000 hektolitrů na rok a pokus;
- c) příslušný členský stát sdělí Komisi a ostatním členským státům podmínky pro každé povolení před začátkem pokusu;
- d) ošetření je uvedeno v průvodním dokladu podle čl. 147 odst. 1 a v evidenci podle čl. 147 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013.

„Pokusem“ se rozumí úkon nebo úkony, které se provádějí v rámci výzkumného projektu přesně vymezeného a popsaného jednotným protokolem o pokusu.

2. Výrobky získané na základě pokusného použití těchto enologických postupů a ošetření mohou být uvedeny na trh jiného členského státu, než je dotčený členský stát, pokud členský stát, který pokus povolil, předem informoval příslušné orgány členského státu určené o podmínkách povolení a příslušných množstvích.

3. Do třech měsíců po uběhnutí období uvedeného v odstavci 1 předá dotyčný členský stát Komisi zprávu o povoleném pokusu a o jeho výsledcích. Komise oznámí výsledky tohoto pokusu ostatním členským státům.

4. Dotyčný členský stát může podle výsledků pokusu podat Komisi žádost o povolení pokračovat v tomto pokusu na další období nepřesahující tři roky, případně i na větší množství výrobků než při prvním pokusu. Dotyčný členský stát přiloží ke své žádosti odpovídající podklady. Komise přijme rozhodnutí o žádosti postupem podle čl. 229 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013.

5. Oznamování informací nebo předávání dokumentů Komisi stanovené v odst. 1 písm. c) a v odstavcích 3 a 4 se provádí v souladu s nařízením Komise v přenesené pravomoci (EU) 2017/1183 ⁽⁴⁾.

Článek 5

Enologické postupy použitelné na druhy šumivých vín

Kromě všeobecných enologických postupů a omezení stanovených v nařízení (EU) č. 1308/2013 a v příloze I tohoto nařízení jsou v příloze II tohoto nařízení uvedeny zvláštní povolené enologické postupy a omezení, včetně obohacování, přikyselování a odkyselování, týkající se šumivých vín, jakostních šumivých vín a jakostních aromatických šumivých vín podle přílohy VII části II bodů 4, 5 a 6 nařízení (EU) č. 1308/2013.

⁽⁴⁾ Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2017/1183 ze dne 20. dubna 2017, kterým se doplňují nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1307/2013 a (EU) č. 1308/2013, pokud jde o oznamování informací a dokumentů Komisi (Úř. věst. L 171, 4.7.2017, s. 100).

Článek 6

Enologické postupy použitelné na likérová vína

Kromě všeobecných enologických postupů a omezení stanovených v nařízení (EU) č. 1308/2013 a v příloze I tohoto nařízení jsou v příloze III tohoto nařízení uvedeny zvláštní povolené enologické postupy a omezení týkající se likérových vín podle přílohy VII části II bodu 3 nařízení (EU) č. 1308/2013.

Článek 7

Definice scelování

1. „Scelováním“ podle čl. 75 odst. 3 písm. h) a přílohy VIII části II oddílu C nařízení (EU) č. 1308/2013 se rozumí míchání vín nebo hroznových moštů různého původu, z různých odrůd révy, různých ročníků sklizně nebo různých druhů vína nebo moštu.

2. Různými druhy vín nebo moštů se rozumí:

- a) červené víno, bílé víno a mošty nebo vína vhodná k získávání těchto druhů vín;
- b) vína bez chráněného označení původu a vína bez chráněného zeměpisného označení, vína s chráněným označením původu (CHOP) a vína s chráněným zeměpisným označením (CHZO), jakož i mošty nebo vína vhodná k získávání těchto druhů vín.

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

3. Za scelování se nepovažuje:

- a) obohacování přidavkem zahuštěného hroznového moštu nebo rektifikovaného moštového koncentráту;
- b) slazení.

Článek 8

Obecná pravidla pro míchání a scelování

1. Víno lze získat mícháním či scelováním pouze tehdy, pokud složky tohoto míchání či scelování splňují charakteristiky, jež jsou stanoveny pro výrobu vína, a jsou v souladu s nařízením (EU) č. 1308/2013 a tímto nařízením.

Scelováním bílého vína bez CHOP/CHZO s červeným vínem bez CHOP/CHZO nelze vyrobit růžové víno.

Ustanovení druhého pododstavce nicméně nevylučuje scelování stejného typu, který je uveden v tomto pododstavci, je-li konečný produkt určen na přípravu kupáže, jak je definována v příloze II části IV bodě 12 nařízení (EU) č. 1308/2013, nebo na výrobu perlivých vín.

2. Je zakázáno scelování hroznového moštu nebo vína, u něhož byl použit enologický postup podle bodu 11.1 tabulky 2 v příloze I části A tohoto nařízení, s hroznovým moštem nebo vínem, u něhož tento enologický postup použit nebyl.

Článek 9

Kritéria čistoty a identity pro látky užívané v enologických postupech

1. Nejsou-li stanovena nařízením Komise (EU) č. 231/2012⁽⁵⁾, jsou kritéria čistoty a identity pro látky užívané v enologických postupech podle čl. 75 odst. 3 písm. f) nařízení (EU) č. 1308/2013 kritéria, která jsou stanovena ve sloupci 4 tabulky 2 v příloze I části A tohoto nařízení.

⁽⁵⁾ Nařízení Komise (EU) č. 231/2012 ze dne 9. března 2012, kterým se stanoví specifikace pro potravinářské přídatné látky uvedené v přílohách II a III nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 (Úř. věst. L 83, 22.3.2012, s. 1).

2. Enzymy a enzymatické přípravky používané při schválených enologických postupech a ošetřeních uvedených na seznamu v příloze I části A splňují požadavky nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1332/2008 ⁽⁶⁾.

Článek 10

Podmínky držení, oběhu a použití výrobků, které nejsou v souladu s článkem 80 nařízení (EU) č. 1308/2013 nebo s tímto nařízením

1. Výrobky uvedené v čl. 80 odst. 2 prvním pododstavci nařízení (EU) č. 1308/2013 nesmí být uváděny na trh a musí být zlikvidovány. Členské státy však mohou za určitých podmínek povolit, že některé takovéto výrobky, jejichž vlastnosti stanoví, mohou být použity v palírně, octárně nebo k průmyslovým účelům.
2. Tyto výrobky nemohou být producentem nebo obchodníkem bez oprávněného důvodu drženy a mohou být v oběhu pouze za účelem přepravy do palírny, octárny nebo 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.
4. Vína vyrobená před 1. srpnem 2009 mohou být nabízena nebo dodávána k přímé lidské spotřebě, pokud odpovídají předpisům Unie nebo vnitrostátním předpisům platným před tímto datem.

Článek 11

Obecná pravidla pro postupy obohacování, přikyselování a odkyselování jiných výrobků než vína

Postupy uvedené v příloze VIII části I oddíle D bodu 1 nařízení (EU) č. 1308/2013 musí proběhnout jen jednou. Členské státy však mohou stanovit, že některé z těchto postupů mohou proběhnout opakovaně, pokud tím bude zlepšen proces vinifikace příslušných výrobků. V takovém případě pro všechny příslušné postupy platí mezní hodnoty stanovené v příloze VIII nařízení (EU) č. 1308/2013.

Článek 12

Nalévání vína nebo hroznového moštu na vinné kaly, matoliny nebo vymačkanou dužninu „aszú“/„výber“

Nalévání vína nebo hroznového moštu na vinné kaly, matoliny nebo vymačkanou dužninu „aszú“/„výber“, uvedené v příloze VIII části II oddíle D bodu 2 nařízení (EU) č. 1308/2013, se provádí v souladu s vnitrostátními ustanoveními platnými ke dni 1. května 2004 takto:

- a) „Tokaji fordítás“ nebo „Tokajský forditás“ se připravuje naléváním moštu nebo vína na vymačkanou dužninu „aszú“/„výber“;
- b) „Tokaji másolás“ nebo „Tokajský másolás“ se připravuje naléváním moštu nebo vína na kaly „szamorodni“/„samorodné“ nebo „aszú“/„výber“.

Příslušné výrobky musí pocházet ze stejného ročníku sklizně.

Článek 13

Stanovení minimálního procentního obsahu alkoholu pro vedlejší výrobky

1. S výhradou přílohy VIII části II oddílu D bodu 1 nařízení (EU) č. 1308/2013 stanoví členské státy minimální procento objemu alkoholu, který musí obsahovat vedlejší výrobek po oddělení od vína ve vztahu k objemu alkoholu obsaženému v získaném víně. Členské státy mohou přizpůsobit toto minimální procento na základě objektivních a nediskriminujících kritérií.

⁽⁶⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1332/2008 ze dne 16. prosince 2008 o potravinářských enzymech a o změně směrnice Rady 83/417/EHS, nařízení Rady (ES) č. 1493/1999, směrnice 2000/13/ES, směrnice Rady 2001/112/ES a nařízení (ES) č. 258/97 (Úř. věst. L 354, 31.12.2008, s. 7).

2. Nebude-li dosaženo příslušného procenta stanoveného členskými státy podle odstavce 1, musí příslušný hospodářský subjekt dodat takové množství vína ze své vlastní produkce, které bude odpovídat množství nezbytnému k dosažení minimálního procentního obsahu.

3. K určení objemu alkoholu obsaženého ve vedlejších výrobcích ve vztahu k objemu alkoholu obsaženému v získaném víně se stanoví v různých vinařských zónách paušální přirozený obsah alkoholu v % objemových takto:

- a) 8,0 % pro zónu A;
- b) 8,5 % pro zónu B;
- c) 9,0 % pro zónu C I;
- d) 9,5 % pro zónu C II;
- e) 10,0 % pro zónu C III.

Článek 14

Odstranění vedlejších výrobků

1. Producenti stáhnou vedlejší výrobky výroby vína nebo jiného zpracování hroznů pod dozorem příslušných orgánů členských států podle požadavků na dodání a registraci stanovených v čl. 9 odst. 1 písm. b) nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2018/273 ⁽⁷⁾ a čl. 14 odst. 1 písm. b) bodu vii) a článku 18 prováděcího nařízení Komise (EU) 2018/274 ⁽⁸⁾.

2. Toto stažení se provádí neprodleně a nejpozději do konce vinařského roku, v němž byly vedlejší výrobky získány, v souladu s platnými právními předpisy Unie, zejména s právními předpisy týkajícími se ochrany životního prostředí.

3. Členské státy mohou rozhodnout, že producenti, kteří v průběhu dotyčného vinařského roku nevyrobí sami více než 50 hektolitrů vína nebo moštu na svých pozemcích, nemusí své vedlejší výrobky stahovat.

4. Producenti mohou splnit povinnost odstranit všechny vedlejší výrobky vinifikace nebo jiného zpracování hroznů nebo jejich část dodáním vedlejších výrobků k destilaci. Takové odstranění vedlejších výrobků musí být potvrzeno příslušným orgánem dotyčného členského státu.

5. Členské státy mohou rozhodnout, že dodání všech nebo části vedlejších výrobků vinifikace nebo jiného zpracování hroznů k destilaci je stanoveno jako povinné pro všechny nebo jen některé producenty na jejich území na základě objektivních a nediskriminujících kritérií.

Článek 15

Přechodná ustanovení

Zásoby výrobků z révy vinné, které byly vyrobeny před datem vstupu tohoto nařízení v platnost v souladu s pravidly platnými před tímto dnem, mohou být uvedeny do oběhu za účelem lidské spotřeby.

Článek 16

Zrušení

Nařízení (ES) č. 606/2009 se zrušuje.

⁽⁷⁾ Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2018/273 ze dne 11. prosince 2017, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, pokud jde o systém povolení pro výsadbu révy, registr vinic, průvodní doklady a certifikaci, evidenční knihu vstupů a výstupů, povinná prohlášení, oznámení a zveřejňování oznamovaných informací, doplňuje se nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1306/2013, pokud jde o příslušné kontroly a sankce, mění se nařízení Komise (ES) č. 555/2008, (ES) č. 606/2009 a (ES) č. 607/2009 a zrušuje se nařízení Komise (ES) č. 436/2009 a nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2015/560 (Úř. věst. L 58, 28.2.2018, s. 1).

⁽⁸⁾ Prováděcí nařízení Komise (EU) 2018/274 ze dne 11. prosince 2017, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, pokud jde o systém povolení pro výsadbu révy, certifikaci, evidenční knihu vstupů a výstupů, povinná prohlášení a oznámení, a k nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1306/2013, pokud jde o příslušné kontroly, a zrušuje prováděcí nařízení Komise (EU) 2015/561 (Úř. věst. L 58, 28.2.2018, s. 60).

*Článek 17***Vstup v platnost**

1. Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.
2. Použije se od 7. prosince 2019.

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

V Bruselu dne 12. března 2019.

Za Komisi
předseda
Jean-Claude JUNKER

PŘÍLOHA I

ČÁST A

POVOLENÉ ENOLOGICKÉ POSTUPY

TABULKA 1: POVOLENÉ ENOLOGICKÉ POSTUPY UVEDENÉ V ČL. 3 ODS. 1

	1	2
	Enologické postupy	Podmínky a meze jejich použití ⁽¹⁾
1	Provzdušnění nebo okysličování	Pouze při použití plynného kyslíku.
2	Tepelné ošetření	S výhradou podmínek stanovených ve složkách 1.8 (1970), 2.4.4 (1988), 3.4.3 (1988) a 3.4.3.1 (1990) Kodexu enologických postupů OIV.
3	Odstředění a filtrace s inertními pomocnými filtračními látkami nebo bez nich	Pokud dojde k použití inertní filtrační látky, nesmí látka zanechat v takto ošetřeném produktu žádné nežádoucí zbytky.
4	Vytvoření inertní atmosféry	Pouze za účelem chránění výrobku před vzduchem.
5	Odsíření fyzikálními metodami	Pouze pro čerstvé vinné hrozny, hroznový mošt, částečně zkvašený hroznový mošt, částečně zkvašený hroznový mošt ze zaschlých hroznů, zahuštěný hroznový mošt, rektifikovaný moštový koncentrát nebo mladé víno v procesu kvašení.
6	Iontoměničové pryskyřice	Pouze pro mošt určený k výrobě rektifikovaného moštového koncentrátu. S výhradou podmínek stanovených v dodatku 3.
7	Provzdušnění	Pouze při použití argonu nebo dusíku.
8	Flotace	Pouze při použití dusíku nebo oxidu uhličitého nebo provzdušňování. S výhradou podmínek stanovených ve složce 2.1.14 (1999).
9	Užití plátek z čistého parafínu napuštěných allylisoithiokyanátem	Pouze za účelem vytvoření sterilní atmosféry. V Itálii povoleno pouze v případech, kdy je to v souladu s vnitrostátními právními předpisy, a pouze v nádobách o objemu více než 20 litrů. Použití allylisoithiokyanátu podléhá podmínkám a mezním hodnotám uvedeným v tabulce 2 s povolenými enologickými sloučeninami.
10	Ošetření elektrodialýzou	Pouze za účelem k zajištění stabilizace vína proti vysrážení vinného kamene. Pouze pro částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu a výrobky definované v bodech 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 přílohy VII části II nařízení (EU) č. 1308/2013. S výhradou podmínek stanovených v dodatku 5 této přílohy.

	1	2
	Enologické postupy	Podmínky a meze jejich použití ⁽¹⁾
11	Kousky dubového dřeva	Při výrobě a zrání vín, včetně kvašení čerstvých vinných hroznů a hroznového moštu. S výhradou podmínek stanovených v dodatku 7.
12	Úprava obsahu alkoholu ve víně	Úprava provedena pouze u vína. S výhradou podmínek stanovených v dodatku 8.
13	Katex k zajištění stabilizace proti vysrážení vinného kamene	Pouze pro stabilizaci proti vysrážení vinného kamene částečně zkvašeného hroznového moštu určeného k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu a výrobky definované v bodech 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 15 a 16 přílohy VII části II nařízení (EU) č. 1308/2013. S výhradou podmínek stanovených ve složce 3.3.3 (2011) Kodexu enologických postupů OIV. Musí být rovněž v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 ⁽²⁾ a s vnitrostátními právními předpisy přijatými k jejich provádění. Ošetření se zaznamenává do evidence podle čl. 147 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013.
14	Ošetření elektromembránovými procesy	Pouze k přikyselování nebo odkyselování. S výhradou podmínek a mezních hodnot stanovených v příloze VIII části I oddílech C a D nařízení (EU) č. 1308/2013 a v článku 11 tohoto nařízení. Musí být v souladu s nařízením (ES) č. 1935/2004 a nařízením (EU) č. 10/2011 ⁽³⁾ a vnitrostátními právními předpisy přijatými k jejich provádění. S výhradou podmínek stanovených ve složkách 2.1.3.1.3 (2010), 2.1.3.2.4 (2012), 3.1.1.4 (2010) a 3.1.2.3 (2012) Kodexu enologických postupů OIV. Ošetření se zaznamenává do evidence podle čl. 147 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013.
15	Katex k přikyselování	S výhradou podmínek a mezních hodnot stanovených v příloze VIII části I oddílech C a D nařízení (EU) č. 1308/2013 a v článku 11 tohoto nařízení. Musí být v souladu s nařízením (ES) č. 1935/2004 a s vnitrostátními právními předpisy přijatými k jeho provádění. S výhradou podmínek stanovených ve složkách 2.1.3.1.4 (2012) a 3.1.1.5 (2012) Kodexu enologických postupů OIV. Ošetření se zaznamenává do evidence podle čl. 147 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013.
16	Membránové spojení	Pouze ke snižování obsahu cukru v moštích ve smyslu přílohy VII části II bodu 10 nařízení (EU) č. 1308/2013. S výhradou podmínek stanovených v dodatku 9.
17	Membránové kontakty	Pouze za účelem řízení rozpustěných plynů ve víně. Pouze u výrobků definovaných v bodech 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8 a 9, 15 a 16 přílohy VII části II nařízení (EU) č. 1308/2013. Je zakázáno přidávání oxidu uhličitého u výrobků definovaných v bodech 4, 5, 6 a 8 části II uvedené přílohy. Musí být v souladu s nařízením (ES) č. 1935/2004 a nařízením (ES) č. 10/2011 a vnitrostátními právními předpisy přijatými k jejich provádění. S výhradou podmínek stanovených ve složce 3.5.17 (2013) Kodexu enologických postupů OIV.
18	Membránová technologie spolu s aktivním uhlím	Pouze za účelem snížení nadměrného množství 4-ethylfenolu a 4-ethylguajakolu ve vínech. S výhradou podmínek stanovených v dodatku 10.

	1	2
	Enologické postupy	Podmínky a meze jejich použití ⁽¹⁾
19	Filtrační desky obsahující zeolity Y-faujasity	Pouze za účelem adsorpce haloanisolů. S výhradou podmínek stanovených ve složce 3.2.15 (2016) Kodexu enologických postupů OIV.

⁽¹⁾ Rok v závorkách za odkazy na složku Kodexu enologických postupů OIV označuje verzi složky s postupem, který Unie povolila jakožto povolený enologický postup, s výhradou podmínek a mezí použití stanovených v této tabulce.

⁽²⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami a o zrušení směrnic 80/590/EHS a 89/109/EHS (Úř. věst. L 338, 13.11.2004, s. 4).

⁽³⁾ Nařízení Komise (EU) č. 10/2011 ze dne 14. ledna 2011 o materiálech a předmětech z plastů určených pro styk s potravinami (Úř. věst. L 12, 15.1.2011, s. 1).

TABULKA 2: POVOLENÉ ENOLOGICKÉ SLOUČENINY UVEDENÉ V ČL. 3 ODS. 1

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Látky/aktivity	Číslo E a/nebo číslo CAS	Kodex enologických postupů OIV ⁽¹⁾	Odkaz na složku kodexu OIV podle čl. 9 odst. 1	Přídavná látka	Pomocná látka/látka použitá jako pomocná látka ⁽²⁾	Podmínky a meze použití ⁽³⁾	Kategorie vinařských produktů ⁽⁴⁾
1	Regulátory kyselosti							
1.1	Kyselina L-(+)-vinná	E 334/CAS 87-69-4	složka 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-LTARAC	x		Podmínky a mezní hodnoty stanovené v příloze VIII části I oddílech C a D nařízení (EU) č. 1308/2013 a v článku 11 tohoto nařízení. Specifikace pro kyselinu L-(+)-vinovou stanovené v bodě 2 dodatku 1 této přílohy.	(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16)
1.2	Kyselina jablečná (D, L-; L-)	E 296/-	složka 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACIMAL	x			(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16)
1.3	Kyselina mléčná	E 270/-	složka 2.1.3.1.1 (2001); 3.1.1.1 (2001)	COEI-1-ACILAC	x			(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16)
1.4	L(+)-vinan draselný	E 336(ii)/CAS 921-53-9	složka 2.1.3.2.2 (1979); 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTTAR		x		(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16)

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Látky/aktivity	Číslo E a/nebo číslo CAS	Kodex enologických postupů OIV ⁽¹⁾	Odkaz na složku kodexu OIV podle čl. 9 odst. 1	Přídavná látka	Pomocná látka/látka použitá jako pomocná látka ⁽²⁾	Podmínky a meze použití ⁽³⁾	Kategorie vinařských produktů ⁽⁴⁾
1.5	Hydrogenuhlíčan draselný	E 501(ii)/CAS 298-14-6	složka 2.1.3.2.2 (1979); 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-POTBIC		x		(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16)
1.6	Uhlíčan vápenatý	E 170/CAS 471-34-1	složka 2.1.3.2.2 (1979); 3.1.2.2 (1979)	COEI-1-CALCAR		x		(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16)
1.7	Vinan vápenatý	E 354/-	složka 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR		x		(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) a (16)
1.8	Síran vápenatý	E 516/-	složka 2.1.3.1.1.1 (2017)		x		Podmínky a mezní hodnoty stanovené v příloze III oddíle A bodě 2 písm. b). Maximální úroveň použití: 2 g/l.	(3)
1.9	Uhlíčan draselný	E 501(i)	složka 2.1.3.2.5 (2017); 3.1.2.2 (1979)			x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16)
2	Konzervanty a antioxidanty							
2.1	Oxid siřičitý	E 220/CAS 7446-09-5	složka 1.12 (2004); 2.1.2 (1987); 3.4.4 (2003)	COEI-1-SOUDIO	x		Mezní hodnoty (tj. maximální množství ve výrobku uvedeném na trh) stanovené v příloze I oddíle B.	(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16)
2.2	Hydrogensířičitan draselný	E 228/CAS 7773-03-7	složka 2.1.2 (1987)	COEI-1-POTBIS	x			(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16)
2.3	Metadisířičitan draselný	E 224/CAS 16731-55-8	složka 1.12 (2004), 3.4.4 (2003)	COEI-1-POTANH	x			(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16)

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Látky/aktivity	Číslo E a/nebo číslo CAS	Kodex enologických postupů OIV ⁽¹⁾	Odkaz na složku kodexu OIV podle čl. 9 odst. 1	Přídavná látka	Pomocná látka/látka použitá jako pomocná látka ⁽²⁾	Podmínky a meze použití ⁽³⁾	Kategorie vinařských produktů ⁽⁴⁾
2.4	Sorban draselný	E 202	složka 3.4.5 (1988)	COEI-1-POTSOR	x			(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) a (16)
2.5	Lysozym	E 1105	složka 2.2.6 (1997); 3.4.12 (1997)	COEI-1-LYSOZY	x	x		(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16)
2.6	Kyselina L-askorbová	E 300	složka 1.11 (2001); 2.2.7 (2001); 3.4.7 (2001)	COEI-1-ASCACI	x		Maximální množství v ošetřeném vínu uvedeném na trh: 250 mg/l. Maximálně 250 mg/l pro každé ošetření.	Čerstvé vinné hrozny, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16)
2.7	Dimethyldikarbonát (DMDC)	E242/CAS 4525-33-1	složka 3.4.13 (2001)	COEI-1-DICDIM	x		Ošetření se zaznamenává do evidence podle čl. 147 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013.	Částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) a (16)
3	Sekvestranty							
3.1	Enologické aktivní uhlí		složka 2.1.9 (2002); 3.5.9 (1970)	COEI-1-CHARBO		x		Bílá vína, (2), (10) a (14)
3.2	Selektivní rostlinná vlákna		složka 3.4.20 (2017)	COEI-1-FIBVEG		x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) a (16)
4	Aktivátory alkoholového kvašení a jablečno-mléčné fermentace							
4.1	Mikrokrystallická celulóza	E 460(i)/CAS 9004-34-6	složka 2.3.2 (2005), 3.4.21 (2015)	COEI-1-CELMIC		x	Musí být v souladu se specifikacemi stanovenými v příloze nařízení (EU) č. 231/2012.	Čerstvé vinné hrozny, (2), (4), (5), (6), (7), (10), (11) a (12)

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Látky/aktivity	Číslo E a/nebo číslo CAS	Kodex enologických postupů OIV ⁽¹⁾	Odkaz na složku kodexu OIV podle čl. 9 odst. 1	Přídavná látka	Pomocná látka/látka použitá jako pomocná látka ⁽²⁾	Podmínky a meze použití ⁽³⁾	Kategorie vinařských produktů ⁽⁴⁾
4.2	Hydrogenfosforečnan diamonný	E 342/CAS 7783-28-0	složka 4.1.7 (1995)	COEI-1-PHODIA		x	Pouze pro alkoholové kvašení. Maximální množství 1 g/l (vyjádřeno jako sůl) ⁽³⁾ nebo 0,3 g/l pro druhotné kvašení šumivých vín.	Čerstvé vinné hrozny, (2), (10), (11), (12), (13), druhotné alkoholové kvašení (4), (5), (6) a (7).
4.3	Síran amonný	E 517/CAS 7783-20-2	složka 4.1.7 (1995)	COEI-1AMMSUL		x		
4.4	Hydrogensířičitan amonný	-/CAS 10192-30-0		COEI_1-AMMHYD		x	Pouze pro alkoholové kvašení. Maximální množství 0,2 g/l (vyjádřeno jako sůl) a v mezních hodnotách stanovených v bodech 2.1 až 2.3.	Čerstvé vinné hrozny, (2), (10), (11), (12) a (13)
4.5	Thiamin hydrochlorid	-/CAS 67-03-8	složka 2.3.3 (1976); 4.1.7 (1995)	COEI-1-THIAMIN		x	Pouze pro alkoholové kvašení.	Čerstvé vinné hrozny, (2), (10), (11), (12), (13), druhotné alkoholové kvašení (4), (5), (6) a (7)
4.6	Autolýzáty kvasnic	-/-	složka 2.3.2 (2005); 3.4.21 (2015)	COEI-1-AUTLYS		x ⁽²⁾		Čerstvé vinné hrozny, (2), (10), (11), (12) a (13)
4.7	Buněčné stěny kvasinek	-/-	složka 2.3.4 (1988); 3.4.21 (2015)	COEI-1-YEHULL		x ⁽²⁾		Čerstvé vinné hrozny, (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16)
4.8	Inaktivované kvasinky	-/-	složka 2.3.2 (2005); 3.4.21 (2015)	COEI-1-INAYEA		x ⁽²⁾		Čerstvé vinné hrozny, (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16)
4.9	Inaktivované kvasinky se zaručenou úrovní glutathionu	-/-	složka 2.2.9 (2017)	COEI-1-LEVGLU		x ⁽²⁾	Pouze pro alkoholové kvašení.	Čerstvé vinné hrozny, (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16)

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Látky/aktivity	Číslo E a/nebo číslo CAS	Kodex enologických postupů OIV ⁽¹⁾	Odkaz na složku kodexu OIV podle čl. 9 odst. 1	Přídavná látka	Pomocná látka/látka použitá jako pomocná látka ⁽²⁾	Podmínky a meze použití ⁽³⁾	Kategorie vinařských produktů ⁽⁴⁾
5	Čiřicí činidla							
5.1	Potravinářská želatina	-/CAS 9000-70-8	složka 2.1.6 (1997); 3.2.1 (2011)	COEI-1-GELATI		x ⁽²⁾		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16)
5.2	Bílkoviny z pšenice		složka 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x ⁽²⁾		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16)
5.3	Bílkoviny z hrachu		složka 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x ⁽²⁾		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16)
5.4	Bílkoviny z brambor		složka 2.1.17 (2004); 3.2.7 (2004)	COEI-1-PROVEG		x ⁽²⁾		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16)
5.5	Vyzina		složka 3.2.1 (2011)	COEI-1-COLPOI		x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) a (16)
5.6	Kasein	-/CAS 9005-43-0	složka 2.1.16 (2004)	COEI-1-CASEIN		x ⁽²⁾		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16)
5.7	Kaseináty draselné	-/CAS 68131-54-4	složka 2.1.15 (2004); 3.2.1 (2011)	COEI-1-POTCAS		x ⁽²⁾		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16)
5.8	Vaječný albumin	-/CAS 9006-59-1	složka 3.2.1 (2011)	COEI-1-OEUALB		x ⁽²⁾		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) a (16)

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Látky/aktivity	Číslo E a/nebo číslo CAS	Kodex enologických postupů OIV ⁽¹⁾	Odkaz na složku kodexu OIV podle čl. 9 odst. 1	Přídavná látka	Pomocná látka/látka použitá jako pomocná látka ⁽²⁾	Podmínky a meze použití ⁽³⁾	Kategorie vinařských produktů ⁽⁴⁾
5.9	Bentonit	E 558/-	složka 2.1.8 (1970); 3.3.5 (1970)	COEI-1-BENTON		x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16)
5.10	Oxid křemičitý (gel nebo koloidní roztok)	E 551/-	složka 2.1.10 (1991); 3.2.1 (2011); 3.2.4 (1991)	COEI-1-DIOSIL		x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16)
5.11	Kaolin	-/CAS 1332-58-7	složka 3.2.1 (2011)	COEI-1-KAOLIN		x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) a (16)
5.12	Taniny		složka 2.1.7 (1970); 2.1.17 (2004); 3.2.6 (1970); 3.2.7 (2004); 4.1.8 (1981); 4.3.2 (1981)	COEI-1-TANINS		x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (15) a (16)
5.13	Chitosan pocházející z houby <i>Aspergillus niger</i>	-/CAS 9012-76-4	složka 2.1.22 (2009); 3.2.1 (2011); 3.2.12 (2009); 3.2.1 (2009)	COEI-1-CHITOS		x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16)
5.14	Chitin-glukan pocházející z houby <i>Aspergillus niger</i>	Chitin: CAS 1398-61-4; Glukan: CAS 9041-22-9.	složka 2.1.23 (2009); 3.2.1 (2011); 3.2.13 (2009); 3.2.1 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16)
5.15	Bílkovinné extrakty kvasinek	-/-	složka 2.1.24 (2011); 3.2.14 (2011); 3.2.1 (2011)	COEI-1-EPLV		x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16)
5.16	Polyvinylpyrrolidon	E 1202/CAS 25249-54-1	složka 3.4.9 (1987)	COEI-1-PVPP		x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (15) a (16)

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Látky/aktivity	Číslo E a/nebo číslo CAS	Kodex enologických postupů OIV ⁽¹⁾	Odkaz na složku kodexu OIV podle čl. 9 odst. 1	Přídavná látka	Pomocná látka/látka použitá jako pomocná látka ⁽²⁾	Podmínky a meze použití ⁽³⁾	Kategorie vinařských produktů ⁽⁴⁾
5.17	Alginát vápenatý	E 404/CAS 9005-35-0	složka 4.1.8 (1981)	COEI-1-ALGIAC		x	Pouze k výrobě všech kategorií šumivých a perlivých vín získaných kvašením v láhvích a u kterého proběhne oddělení vinných kalů jejich odstředěním (degoržáží).	(4), (5), (6), (7), (8) a (9)
5.18	Alginát draselný	E 402/CAS 9005-36-1	složka 4.1.8 (1981)	COEI-1-POTALG		x	Pouze k výrobě všech kategorií šumivých a perlivých vín získaných kvašením v láhvích a u kterého proběhne oddělení vinných kalů jejich odstředěním (degoržáží).	(4), (5), (6), (7), (8) a (9)
6	Stabilizátory							
6.1	Hydrogenvinan draselný	E 336(i)/CAS 868-14-4	složka 3.3.4 (2004)	COEI-1-POTBIT		x	Pouze pro podpoření vysrážení vinných solí.	Částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) a (16)
6.2	Vinan vápenatý	E 354/-	složka 3.3.12 (1997)	COEI-1-CALTAR		x		Částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) a (16)
6.3	Kyselina citronová	E 330	složka 3.3.8 (1970); 3.3.1 (1970)	COEI-1-CITACI	x		Maximální množství v ošetřeném vínu uvedeném na trh: 1 g/l.	Částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) a (16)

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Látky/aktivity	Číslo E a/nebo číslo CAS	Kodex enologických postupů OIV ⁽¹⁾	Odkaz na složku kodexu OIV podle čl. 9 odst. 1	Přídavná látka	Pomocná látka/látka použitá jako pomocná látka ⁽²⁾	Podmínky a meze použití ⁽³⁾	Kategorie vinařských produktů ⁽⁴⁾
6.4	Taniny	-/-	3.3.1 (1970);	COEI-1-TANINS				Částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) a (16)
6.5	Hexakynoželeznatá draselná	E 536/-	složka 3.3.1 (1970)	COEI-1-POTFER		x	S výhradou podmínek stanovených v dodatku 4 této přílohy.	Částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) a (16)
6.6	Fytát vápenatý	-/CAS 3615-82-5	složka 3.3.1 (1970)	COEI-1-CALPHY		x	U červených vín, maximálně 8 g/hl S výhradou podmínek stanovených v dodatku 4 této přílohy.	Částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) a (16)
6.7	Kyselina metavinná	E 353/-	složka 3.3.7 (1970)	COEI-1-METACI	x			Částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) a (16)
6.8	Arabská guma	E 414/CAS 9000-01-5	složka 3.3.6 (1972)	COEI-1-GOMARA	x		Quantum satis.	částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) a (16)

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Látky/aktivity	Číslo E a/nebo číslo CAS	Kodex enologických postupů OIV ⁽¹⁾	Odkaz na složku kodexu OIV podle čl. 9 odst. 1	Přídavná látka	Pomocná látka/látka použitá jako pomocná látka ⁽²⁾	Podmínky a meze použití ⁽³⁾	Kategorie vinařských produktů ⁽⁴⁾
6.9	DL-kyselina vinná nebo její neutrální draselná sůl	-/CAS 133-37-9	složka 2.1.21 (2008); 3.4.15 (2008)	COEI-1-DLTART		x	Pouze pro snížení přebytečného obsahu vápníku. S výhradou podmínek stanovených v dodatku 4 této přílohy.	Částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) a (16)
6.10	Kvasinkové mannoproteiny	-/-	složka 3.3.13 (2005)	COEI-1-MANPRO	x			Částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) a (16)
6.11	Karboxymethylcelulóza	E466/-	složka 3.3.14 (2008)	COEI-1-CMC	x		Pouze k zajištění stabilizace vína proti vysrážení vinného kamene.	Bílá vína, (4), (5), (6), (7), (8), (9)
6.12	Kopolymery polyvinylimidazolu-polyvinylpyrrolidonu (PVI/PVP)	-/CAS 87865-40-5	složka 2.1.20 (2014); 3.4.14 (2014)	COEI-1-PVIPVP		x	Ošetření se zaznamenává do evidence podle čl. 147 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013.	(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16)
6.13	Polyaspartát draselný	E 456/CAS 64723-18-8	složka 3.3.15 (2016)	COEI-1-POTASP	x		Pouze k tomu, aby se přispělo k stabilizaci vín proti vysrážení vinného kamene.	(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) a (16)
7	Enzymy ⁽⁶⁾							
7.1	Ureáza	EC 3.5.1.5	složka 3.4.11 (1995)	COEI-1-UREASE		x	Pouze ke snížení obsahu močoviny ve víně. S výhradou podmínek stanovených v dodatku 6 této přílohy.	Částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) a (16)

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Látky/aktivity	Číslo E a/nebo číslo CAS	Kodex enologických postupů OIV ⁽¹⁾	Odkaz na složku kodexu OIV podle čl. 9 odst. 1	Přídavná látka	Pomocná látka/látka použitá jako pomocná látka ⁽²⁾	Podmínky a meze použití ⁽³⁾	Kategorie vinařských produktů ⁽⁴⁾
7.2	Pektolyáza	EC 4.2.2.10	složka 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPLY		x	Pouze pro enologické účely při maceraci, číření, stabilizaci, filtraci a odhalení aromatických prekurzorů hroznů.	(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16)
7.3	Pektin-methyl-esteráza	EC 3.1.1.11	složka 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPME		x	Pouze pro enologické účely při maceraci, číření, stabilizaci, filtraci a odhalení aromatických prekurzorů hroznů.	(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16)
7.4	Polygalakturonáza	EC 3.2.1.15	složka 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTPGA		x	Pouze pro enologické účely při maceraci, číření, stabilizaci, filtraci a odhalení aromatických prekurzorů hroznů.	(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16)
7.5	Hemiceluláza	EC 3.2.1.78	složka 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTGHE		x	Pouze pro enologické účely při maceraci, číření, stabilizaci, filtraci a odhalení aromatických prekurzorů hroznů.	(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16)
7.6	Celuláza	EC 3.2.1.4	složka 2.1.4 (2013); 2.1.18 (2013); 3.2.8 (2013); 3.2.11 (2013)	COEI-1-ACTCEL		x	Pouze pro enologické účely při maceraci, číření, stabilizaci, filtraci a odhalení aromatických prekurzorů hroznů.	(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16)

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Látky/aktivity	Číslo E a/nebo číslo CAS	Kodex enologických postupů OIV ⁽¹⁾	Odkaz na složku kodexu OIV podle čl. 9 odst. 1	Přídavná látka	Pomocná látka/látka použitá jako pomocná látka ⁽²⁾	Podmínky a meze použití ⁽³⁾	Kategorie vinařských produktů ⁽⁴⁾
7.7	Beta-glukanáza	EC 3.2.1.58	složka 3.2.10 (2004)	COEI-1-BGLUCA		x	Pouze pro enologické účely při maceraci, číření, stabilizaci, filtraci a odhalení aromatických prekurzorů hroznů.	(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16)
7.8	Glykosidáza	EC 3.2.1.20	složka 2.1.19 (2013); 3.2.9 (2013)	COEI-1-GLYCOS		x	Pouze pro enologické účely při maceraci, číření, stabilizaci, filtraci a odhalení aromatických prekurzorů hroznů.	(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16)
8	Plyny a balicí plyny ⁽⁷⁾							
8.1	Argon	E 938/CAS 7440-37-1	složka 2.2.5 (1970); 3.2.3 (2002)	COEI-1-ARGON	x ⁽⁷⁾	x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16)
8.2	Dusík	E 941/CAS 7727-37-9	složka 2.1.14 (1999); 2.2.5 (1970); 3.2.3 (2002)	COEI-1-AZOTE	x ⁽⁷⁾	x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16)
8.3	Oxid uhličitý	E 290/CAS 124-38-9	složka 1.7 (1970); 2.1.14 (1999); 2.2.3 (1970); 2.2.5 (1970); 2.3.9 (2005); 4.1.10 (2002)	COEI-1-DIOCAR	x ⁽⁷⁾	x	U tichých vín je maximální množství oxidu uhličitého v ošetřeném víně uvedeném na trh 3 g/l a přetlak způsobený oxidem uhličitým musí být při teplotě 20 °C nižší než 1 bar.	částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16)

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Látky/aktivity	Číslo E a/nebo číslo CAS	Kodex enologických postupů OIV ⁽¹⁾	Odkaz na složku kodexu OIV podle čl. 9 odst. 1	Přídavná látka	Pomocná látka/látka použitá jako pomocná látka ⁽²⁾	Podmínky a meze použití ⁽³⁾	Kategorie vinařských produktů ⁽⁴⁾
8.4	Plynný kyslík	E 948/CAS 17778-80-2	složka 2.1.1 (2016); 3.5.5 (2016)	COEI-1-OXYGEN		x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16)
9	Fermentační činidla							
9.1	Vinné kvasinky	-/-	složka 2.3.1 (2016); 4.1.8 (1981)	COEI-1-LESEAC		x ⁽²⁾		Čerstvé vinné hrozny, (2), (10), (11), (12), (13), druhotné alkoholové kvašení (4), (5), (6) a (7)
9.2	Bakterie kyseliny mléčné	-/-	složka 3.1.2 (1979); 3.1.2.3 (1980)	COEI-1-BALACT		x ⁽²⁾		(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (15) a (16)
10	Odstranění vad							
10.1	Síran měďnatý, pentahydrát	-/CAS 7758-99-8	složka 3.5.8 (1989)	COEI-1-CUISUL		x	Maximální množství 1 g/hl, pokud obsah mědi v takto ošetřeném produktu nepřekročí 1 mg/l, s výjimkou likérových vín vyráběných z kvašeného či nezkvašeného hroznového moštu, v jejichž případě obsah mědi nesmí překročit 2 mg/l.	Částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) a (16)
10.2	Citrát měďnatý	-/CAS 866-82-0	složka 3.5.14 (2008)	COEI-1-CUICIT		x	Maximální množství 1 g/hl, pokud obsah mědi v takto ošetřeném produktu nepřekročí 1 mg/l, s výjimkou likérových vín vyráběných z kvašeného či nezkvašeného hroznového moštu, v jejichž případě obsah mědi nesmí překročit 2 mg/l.	Částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) a (16)

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Látky/aktivity	Číslo E a/nebo číslo CAS	Kodex enologických postupů OIV ⁽¹⁾	Odkaz na složku kodexu OIV podle čl. 9 odst. 1	Přídavná látka	Pomocná látka/látka použitá jako pomocná látka ⁽²⁾	Podmínky a meze použití ⁽³⁾	Kategorie vinařských produktů ⁽⁴⁾
10.3	Chitosan pocházející z houby <i>Aspergillus niger</i>	-/CAS 9012-76-4	složka 3.4.16 (2009)	COEI-1-CHITOS		x		(1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16)
10.4	Chitin-glukan pocházející z houby <i>Aspergillus niger</i>	Chitin: CAS 1398-61-4; Glukan: CAS 9041-22-9.	složka 3.4.17 (2009)	COEI-1-CHITGL		x		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16)
10.5	Inaktivované kvasinky	-/-		COEI-1-INAYEA		x ⁽²⁾		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16)
11	Jiné postupy							
11.1	Pryskyřice borovice Aleppo	-/-			x		S výhradou podmínek stanovených v dodatku 2 této přílohy.	(2), (10), (11)
11.2	Čerstvé vinné kaly	-/-				x ⁽²⁾	Pouze u suchých vín. Čerstvé kaly jsou zdravé a nezředěné a obsahují kvasinky pocházející z nedávné vinifikace suchých vín. Množství maximálně 5 % objemu ošetřeného produktu.	(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) a (16)
11.3	Karamel	E 150 a-d/-	složka 4.3 (2007)	COEI-1-CARAMEL	x		Za účelem zesílení barvy ve smyslu přílohy I bodu 2 nařízení (ES) č. 1333/2008.	(3)

	1	2	3	4	5	6	7	8
	Látky/aktivity	Číslo E a/nebo číslo CAS	Kodex enologických postupů OIV ⁽¹⁾	Odkaz na složku kodexu OIV podle čl. 9 odst. 1	Přídavná látka	Pomocná látka/látka použitá jako pomocná látka ⁽²⁾	Podmínky a meze použití ⁽³⁾	Kategorie vinařských produktů ⁽⁴⁾
11.4	Allylisothiokyanát	-/57-06-7				x	Pouze k napuštění plátků z čistého parafínu. Viz tabulka 1. Ve vínu se nesmí vyskytovat žádné stopy allylisothiokyanátu.	Pouze pro částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu a víno.
11.5	Inaktivované kvasinky	-/-		COEI-1-INAYEA		x ⁽²⁾		(1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16)

⁽¹⁾ Rok v závorkách za odkazy na složku Kodexu enologických postupů OIV označuje verzi složky s postupem, který Unie povolila jakožto povolený enologický postup, s výhradou podmínek a mezí použití stanovených v této tabulce.

⁽²⁾ Látky použité jako pomocné látky uvedené v čl. 20 písm. d) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům, o změně nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a o zrušení směrnice Komise 87/250/EHS, směrnice Rady 90/496/EHS, směrnice Komise 1999/10/ES, směrnice Evropského parlamentu a Rady 2000/13/ES, směrnice Komise 2002/67/ES a 2008/5/ES a nařízení Komise (ES) č. 608/2004 (Úř. věst. L 304, 22.11.2011, s. 18).

⁽³⁾ Povolené enologické sloučeniny se použijí v souladu s ustanoveními obsaženými ve složkách Kodexu enologických postupů OIV uvedených ve sloupci 3, pokud neplatí další podmínky a meze použití stanovené v tomto sloupci.

⁽⁴⁾ Pokud se nepoužije na všechny kategorie vinařských produktů stanovené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013.

⁽⁵⁾ Amonné soli uvedené v řádcích 4.2, 4.3 a 4.4 mohou být použity společně až do celkové mezní hodnoty 1 g/l nebo 0,3 g/l pro druhotné kvašení šumivých vín. Amonná sůl uvedená v řádce 4.4. však nesmí překročit mezní hodnotu uvedenou v řádce 4.4.

⁽⁶⁾ Viz též čl. 9 odst. 2 tohoto nařízení.

⁽⁷⁾ Když se používají jako přídavné látky podle přílohy I bodu 20 nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 ze dne 16. prosince 2008 o potravinářských přídavných látkách (Úř. věst. L 354, 31.12.2008, s. 16).

Dodatek 1

Kyselina L-(+)-vinná a odvozené produkty

1. Kyselina vinná, jejíž užití k odkyselování je stanoveno v řádku 1.1 tabulky 2 této přílohy, může být použita pouze pro produkty, které:

pocházejí z odrůd révy Elbling a Riesling a

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

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

2. Kyselina vinná, také nazývaná kyselina L-(+)-vinná, jejíž použití je stanoveno v řádku 1.1 tabulky 2 této přílohy, musí být zemědělského původu a získána výhradně z vinařských produktů. Musí také splňovat kritéria čistoty stanovená v nařízení (EU) č. 231/2012.
3. Následující odvozené produkty od kyseliny L-(+)-vinné, jejichž použití je stanoveno v následujících řádcích v tabulce 2 této přílohy, musí být zemědělského původu:
 - vinan vápenatý (1.7)
 - vinan draselný (1.4)
 - hydrogenvinan draselný (6.1)
 - kyselina metavinná (6.7).

Dodatek 2

Pryskyřice borovice Aleppo

1. Pryskyřice borovice Aleppo, jejíž užití je stanoveno v řádku 11.1 tabulky 2 této přílohy, může být použita pouze k získávání produktu „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 platných ke dni 31. prosince 1980;
 - c) přidavkem 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. Uvedené sdělení se provádí v souladu s nařízením v přenesené pravomoci (EU) 2017/1183. Jestliže se Komise nevyjádří do dvou měsíců ode dne tohoto sdělení, může Řecko provést plánovanou změnu.

Dodatek 3

Iontoměničové pryskyřice

Iontoměničové pryskyřice, které lze použít v souladu s řádkem 6 tabulky 1 této přílohy, jsou styrenové a divinylbenzenové kopolymery obsahující sulfonovou kyselinu nebo amoniakové skupiny. Musí být v souladu s požadavky stanovenými v nařízení (ES) č. 1935/2004 a v předpisech Unie a vnitrostátních právních předpisech přijatých k jeho provádění. Nesmí ponechávat při kontrole metodou rozboru uvedenou v třetím pododstavci tohoto dodatku 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, která jsou schválena orgány členského státu, na jehož území je pryskyřice používána. Tyto orgány stanoví povinnosti a odpovědnost připadající schváleným enologům a technikům.

Metoda rozboru pro stanovení zbytků organické hmoty z iontoměničových pryskyřic:

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

Extrakční roztoky protékají přes připravené pryskyřice a hmotnost extrahované 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. VYBAVENÍ

5.1. Chromatografické iontoměničové kolony.

5.2. Odměrné válce 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. V případě aniontových pryskyřic nechte projít tři extrakční 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 výluhu se z každé kolony vylévá a následující dva litry se shromáždí v odměrných válcích (bod 5.2). V případě kationtových pryskyřic se přes kolony připravené pro tento účel nechají projít pouze roztoky uvedené v bodech 4.1 a 4.2.
- 6.3. V odpařovacích miskách (bod 5.3), které byly předem vyčištěny a zváženy (m_0) se na odpařovací desce nebo pomocí infračerveného odpařovače (bod 5.7) odpaří odděleně tři výluhy. Misky se umístí do sušicího boxu (bod 5.4) a suší se 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 extrahované organické hmoty (bod 7.1). Když výsledek je vyšší než 1 mg/l, provedeme slepý pokus s používanými chemikáliemi a znovu vypočítáme hmotnost extrahované organické hmoty.

Slepý pokus musí být proveden opakováním kroků uvedených v bodech 6.3 a 6.4, avšak použitím dvou litrů extrakčního 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.

Dodatek 4

Hexakynoželesnatan draselný

Fytát vápenatý

Kyselina DL-vinná

Použití hexakynoželesnatanu draselného a fytátu vápenatého stanovené v řádcích 6.5 a 6.6 tabulky 2 této přílohy nebo použití kyseliny DL-vinné stanovené v řádku 6.9 tabulky 2 této přílohy je povoleno pouze tehdy, jestliže toto ošetření je 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 dotyčný členský stát.

Po ošetření hexakynoželesnatanem draselným nebo fytátem vápenatým musí víno vykazovat stopy železa.

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

Dodatek 5

Požadavky na ošetření elektrodialýzou

Účelem tohoto ošetření je stabilizace vína proti vysrážení vinného kamene ve víně, pokud jde o hydrogenvinan draselný a vinan vápenatý (a jiné soli vápníku), odstraněním přebytečných iontů z vína prostřednictvím membrán propouštějících anionty a kationty za působení elektrického pole.

1. POŽADAVKY NA MEMBRÁNY

- 1.1. Membrány jsou střídavě uspořádány do systému tlakového filtru nebo do jakéhokoli jiného vhodného systému oddělujícího ošetřovanou část (víno) a koncentrovanou část (odpadní vodu).
- 1.2. Membrány propouštějící kationty musí být určeny výhradně pro difúzi kationtů a zvláště kationtů draslíku (K+) a vápníku (Ca⁺⁺).
- 1.3. Membrány propouštějící anionty musí být určeny výhradně 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 požadavky:
 - musí být podle zásad korektní výrobní praxe zhotoveny z materiálů, které podle přílohy I nařízení (EU) č. 10/2011 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 představuje nebezpečí pro lidské zdraví nebo narušuje chuť nebo vůni potravin, a musí odpovídat kritériím nařízení (EU) č. 10/2011,
 - 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 představujícího fyzikálně-chemické složení vína, aby se zjistila případná migrace určitých látek, které pocházejí z elektrodialytických membrán.

Doporučuje se tato metoda pokusu:

Jako simulátor se použije vodný alkoholový roztok, který je regulován na hodnotu pH a vodivost vína. Jeho složení tvoří:

- čistý ethanol: 11 l,
- hydrogenvinan draselný: 380 g,
- chlorid draselný: 60 g,
- koncentrovaná kyselina sírová: 5 ml,
- destilovaná voda: doplnit do 100 litrů.

Tento roztok se použije ke zkoušce migrace v uzavřeném okruhu elektrodialytické sestavy pod napětím 1 V/buňka, v množství 50 l/m² plochy kationtových a aniontových membrán až do 50 % demineralizace roztoku. Pro zahájení odtoku se použije roztok chloridu draselného v koncentraci 5 g/l. Difúzní látky se stanovují v simulátoru a také v efluentu.

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. Obsah stanovovaných sloučenin v simulátoru musí být nižší než 50 µg/l.

Na tyto membrány se vztahují obecné předpisy o kontrole materiálů, které přicházejí do styku s potravinami.

2. POŽADAVKY NA POUŽITÍ MEMBRÁN

Pár membrán je definován tak, aby byly splněny tyto podmínky:

- snížení hodnoty pH u 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, zejména polyfenoly a polysacharidy,
- difúze malých molekul jako ethanolu je nízká a nezpůsobí snížení obsahu alkoholu ve víně o více než 0,1 % objemového,
- ošetření a čištění těchto membrán se musí provádět povolenými postupy, pomocí látek schválených pro přípravu 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 hydrogenvinanu draselného a vápenatých solí,
- na provádění ošetření dohlíží enolog nebo kvalifikovaný technik.

O tomto ošetření musí být podle čl. 147 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013 vedena evidence.

Dodatek 6

Požadavky na ureázu

1. Mezinárodní kódy pro ureázu: EC 3-5-1-5, CAS č.: 9002-13-5.
2. Působení: Ureáza (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 μmol 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 ureázy 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 5×10^4 bakterií/g

Ureáza povolená k ošetření vína musí být vyrobena za obdobných podmínek jako ureáza, ke které vydal své „Stanovisko k používání ureázy připravené z *Lactobacillus fermentum* při výrobě vína“ Vědecký výbor pro potraviny dne 10. prosince 1998.

Dodatek 7

Požadavky na kousky dubového dřeva**PŘEDMĚT, PŮVOD A OBLAST PŮSOBNOSTI**

Kousky dubového dřeva se používají při výrobě a zrání vín, včetně kvašení čerstvých vinných hroznů a hroznového moštu, a za účelem obohacení vína některými látkami z dubového dřeva.

Kousky 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 drobivé 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

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 sítím, 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. 147 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013 vedena evidence.

Dodatek 8

Požadavky na ošetření vína úpravou obsahu alkoholu

Účelem ošetření vína úpravou obsahu alkoholu (dále jen „ošetření“) je snížení nadměrného obsahu etanolu ve víně pro zlepšení vyváženosti jeho chuti.

Požadavky:

- 1) Požadovaného účelu lze docílit použitím jednotlivých separačních technik nebo jejich kombinací.
- 2) Ošetřovaná vína nesmí mít organoleptické nedostatky a musí být vhodná pro přímou lidskou spotřebu.
- 3) Odstranění alkoholu z vína nelze použít, pokud byl na některý z vinařských produktů použitých při výrobě daného vína uplatněn některý způsob obohacování stanovený v příloze VIII části I nařízení (EU) č. 1308/2013.
- 4) Obsah alkoholu může být snížen nejvíce o 20 % a celkový skutečný obsah alkoholu konečného výrobku musí být v souladu s obsahem alkoholu stanoveným v příloze VII části II bodu 1 druhém pododstavci písm. a) nařízení (EU) č. 1308/2013.
- 5) Na provádění ošetření dohlíží enolog nebo kvalifikovaný technik.
- 6) O tomto ošetření musí být podle čl. 147 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013 vedena evidence.
- 7) Členské státy mohou stanovit, že toto ošetření musí být předem nahlášeno příslušným orgánům.

Dodatek 9

Požadavky na ošetření vína snížením obsahu cukru v moštích pomocí membránového spojení

Účelem ošetření vína snížením obsahu cukru (dále jen „ošetření“) je snížení obsahu cukru v moštu pomocí membránového spojení spojujícího mikrofiltraci nebo ultrafiltraci s nanofiltrací nebo reverzní osmózou.

Požadavky:

- 1) Ošetření má za následek snížení objemu v závislosti na množství a cukernatosti cukerného roztoku odebraného z původního moštu.
- 2) Tyto postupy musí umožnit zachovat obsah jiných složek moštu než cukru.
- 3) Snížení obsahu cukru v moštích vylučuje úpravu obsahu alkoholu ve víně vyrobeném z těchto moštů.
- 4) Ošetření nemůže být použito současně s některým druhem obohacování uvedeným v příloze VIII části I nařízení (EU) č. 1308/2013.
- 5) Ošetření je provedeno na objemu moštu určeném v závislosti na požadovaném snížení obsahu cukru.
- 6) Cílem první fáze je připravit mošt na druhou fázi zvýšení koncentrace a dále zachovat makromolekuly větší než prahová hodnota propustnosti membrány. Tuto fázi lze realizovat ultrafiltrací.
- 7) Následně je nanofiltrací nebo reverzní osmózou zvýšena koncentrace permeátu získaného v první fázi ošetření.

Původní voda a organické kyseliny, které nebyly zachyceny zejména nanofiltrací, mohou být vráceny zpět do ošetřovaného moštu.
- 8) Na provádění ošetření musí dohlížet enolog nebo kvalifikovaný technik.
- 9) Používané membrány musí splňovat požadavky stanovené nařízením (ES) č. 1935/2004 a nařízením (EU) č. 10/2011 a vnitrostátní právní předpisy, jimiž se tato nařízení provádějí. Membrány musí odpovídat požadavkům uvedeným v Mezinárodním enologickém kodexu zveřejněném OIV.

Dodatek 10

Požadavky na ošetření vín pomocí membránové technologie spolu s aktivním uhlím s cílem snížit nadměrné množství 4-ethylfenolu a 4-ethylguajakolu

Účelem tohoto ošetření je snížit obsah 4-ethylfenolu a 4-ethylguajakolu mikrobiálního původu, který představuje organoleptické vady a překrývá vůni vína.

Požadavky:

- 1) Na provádění ošetření dohlíží enolog nebo kvalifikovaný technik.
- 2) O tomto ošetření musí být podle čl. 147 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013 vedena evidence.
- 3) Používané membrány musí splňovat požadavky stanovené nařízením (ES) č. 1935/2004 a nařízením (EU) č. 10/2011 a vnitrostátní právní předpisy, jimiž se tato nařízení provádějí. Membrány musí odpovídat požadavkům uvedeným v Mezinárodním enologickém kodexu zveřejněném OIV.

ČÁST B

MEZNÍ HODNOTY PRO OBSAH OXIDU SIŘIČITÉHO VE VÍNU

A. OBSAH OXIDU SIŘIČITÉHO VE VÍNU

1. Celkový obsah oxidu siřičitého ve vínu, s výjimkou šumivého a likérového vína, nesmí v okamžiku uvedení na trh za účelem přímé lidské spotřeby překročit tyto hodnoty:
 - a) 150 miligramů na litr u červeného vína;
 - b) 200 miligramů na litr u bílého a růžového vína.
2. Odchylně od odst. 1 písm. a) a b) se zvyšuje horní mez obsahu oxidu siřičitého ve vínech, která obsahují nejméně 5 gramů cukru vyjádřeného jako součet glukosy a fruktosy na litr, na:
 - a) 200 miligramů na litr u červeného vína;
 - b) 250 miligramů na litr u bílého a růžového vína;
 - c) 300 miligramů na litr u:
 - vín, pro která lze používat podle předpisů Unie výraz „Spätlese“,
 - bílých vín, pro která lze používat tato chráněná označení původu: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire pro vína tzv. „moelleux“, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Côtes de Montravel, Gaillac, po němž následuje výraz „doux“ nebo „vendanges tardives“, Rosette a Savennières,
 - bílých vín, pro která lze používat chráněná označení původu Allela, Navarra, Penedès, Tarragona a Valencia, a vín, pro která lze používat chráněná označení původu pocházející z Comunidad Autónoma del País Vasco, označená výrazem „vendimia tardia“,
 - sladkých vín, pro která lze používat chráněná označení původu „Binissalem-Mallorca“,
 - vín z přezrálých hroznů a vín ze zaslých hroznů, pro která lze používat chráněné označení původu „Málaga“ a která mají obsah zbytkového cukru alespoň 45 g/l,
 - vín pocházejících ze Spojeného království vyrobených v souladu s právními předpisy Spojeného království, pokud je obsah cukru vyšší než 45 g/l,
 - vín pocházejících z Maďarska s chráněným označením původu „Tokaji“ a nesoucích v souladu s maďarskými právními předpisy označení „Tokaji édes szamorodni“ nebo „Tokaji száraz szamorodni“,
 - vín, pro která lze používat tato chráněná označení původu: Loazzolo, Alto Adige a Trentino označených těmito výrazy nebo jedním z těchto výrazů: „passito“ nebo „vendemmia tardiva“,
 - vín, pro která lze používat chráněné označení původu: „Colli orientali del Friuli“, k němuž je připojen výraz „Picolit“,
 - vín, pro která lze používat chráněná označení původu „Moscato di Pantelleria naturale“ a „Moscato di Pantelleria“,
 - vín pocházejících z České republiky, pro která lze používat výraz „pozdní sběr“,
 - vín pocházejících ze Slovenska, pro která lze používat chráněné označení původu, označených výrazem „neskorý zber“, a slovenských vín Tokaj, pro která lze použít chráněné označení původu „Tokajské samorodné suché“ nebo „Tokajské samorodné sladké“,
 - vín pocházejících ze Slovinska, pro která lze používat chráněné označení původu, označených výrazem „vrhunsko vino ZGP – pozna trgatav“,
 - bílých vín s těmito chráněnými zeměpisnými označeními, jejichž celkový obsah alkoholu je vyšší než 15 % objemových a obsah cukru je vyšší než 45 g/l:
 - Franche-Comté,
 - Coteaux de l'Auxois,

- Saône-et-Loire,
- Coteaux de l'Ardèche,
- Collines rhodaniennes,
- Comté Tolosan,
- Côtes de Gascogne,
- Gers,
- Lot,
- Côtes du Tarn,
- Corrèze,
- Ile de Beauté,
- Oc,
- Thau,
- Val de Loire,
- Méditerranée,
- Comtés rhodaniens,
- Côtes de Thongue,
- Côte Vermeille,
- Agenais,
- Landes,
- Allobrogie,
- Var,
- sladkých vín pocházejících z Řecka, jejichž skutečný obsah alkoholu je alespoň 15 % objemových a obsah cukru je alespoň 45 g/l, pro která lze používat tato chráněná zeměpisná označení:
 - Άγιο Όρος (Mount Athos – Holly Mount Athos – Holly Mountain Athos – Mont Athos – Άγιο Όρος Αθως),
 - Αργολίδα (Argolida),
 - Αχαΐα (Achaia),
 - Επανομή (Epanomi),
 - Κυκλάδες (Cyclades),
 - Λακωνία (Lakonia),
 - Πιερία (Pieria),
 - Τύρναβος (Tyrnavos),
 - Φλώρινα (Florina),
- sladkých vín pocházejících z Kypru, jejichž skutečný obsah alkoholu je nejvýše 15 % objemových a obsah cukru je alespoň 45 g/l, pro která lze používat chráněné označení původu Κουμανδάρια (Kommandaria),
- sladkých vín pocházejících z Kypru, získaných z přezrálých nebo zaschlých hroznů, jejichž celkový obsah alkoholu je alespoň 15 % objemových a obsah cukru je alespoň 45 g/l, pro která lze používat tato chráněná zeměpisná označení:
 - Τοπικός Οίνος Λεμεσός (Regional wine of Lemesos),
 - Τοπικός Οίνος Πάφος (Regional wine of Pafos),

- Τοπικός Οίνος Λάρνακα (Regional wine of Larnaka),
 - Τοπικός Οίνος Λευκωσία (Regional wine of Lefkosia),
 - vín pocházejících z Malty, jejichž celkový obsah alkoholu je nejvýše 13,5 % objemového a obsah cukru je alespoň 45 g/l, pro která lze používat chráněné označení původu „Malta“ a „Gozo“,
 - vín z Chorvatska, pro která lze používat chráněné označení původu, označených výrazem „kvalitno vino KZP – desertno vino“ nebo „vrhunsko vino KZP – desertno vino“, pokud je obsah cukru vyšší než 50 g/l, nebo „vrhunsko vino KZP – kasna berba“,
 - vín ze zaslých hroznů s chráněným označením původu „Ponikve“, pokud je obsah cukru vyšší než 50 g/l,
 - vín s chráněným označením původu „Muškato momjanski/Moscato di Momiano“, označených výrazem „kvalitno vino KZP – desertno vino“ nebo „vrhunsko vino KZP – desertno vino“, pokud je obsah cukru vyšší než 50 g/l;
- d) 350 miligramů na litr u:
- vín, pro která lze používat podle předpisů Unie výraz „Auslese“,
 - rumunských bílých vín, pro která lze používat tato chráněná označení původu: Murfatlar, Cotnari, Târnave, Pietroasa, Valea Călugărească,
 - vín pocházejících z České republiky, pro která lze používat výraz „výběr z hroznů“,
 - vín pocházejících ze Slovenska, pro která lze používat chráněné označení původu, označených výrazem „výběr z hrozna“, a slovenská vína Tokaj, pro která lze použít chráněné označení původu „Tokajský másľáč“ nebo „Tokajský fordítáč“,
 - vín pocházejících ze Slovinska, pro která lze používat chráněné označení původu, označených výrazem „vrhunsko vino ZGP – izbor“,
 - vín, pro která lze použít tradiční výraz „Késői szüretelésű bor“,
 - vín typu „aleatico“ pocházejících z Itálie, pro která lze používat chráněné označení původu „Pergola“, jakož i tradiční výraz „passito“,
 - vín pocházejících z Chorvatska, pro která lze používat chráněné označení původu, označených výrazem „vrhunsko vino KZP – izborna berba“,
 - vín pocházejících z Maďarska, pro která lze používat chráněné označení původu, označených v souladu s maďarskými právními předpisy „Válogatott szüretelésű bor“ nebo „Főbor“;
- e) 400 miligramů na litr u:
- vín, pro která lze používat podle předpisů Unie výrazy „Beerenauslese“, „Ausbruch“, „Ausbruchwein“, „Trockenbeerenauslese“, „Strohwein“, „Schilfwein“ a „Eiswein“,
 - bílých vín, pro která lze používat tato chráněná označení původu: Sauternes, Barsac, Cadillac, Cérons, Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont, Monbazillac, Bonnezeaux, Quarts de Chaume, Coteaux du Layon, Coteaux de l'Aubance, Graves Supérieures, Sainte-Foy Bordeaux, Haut-Montravel, Saussignac, Jurançon, pokud za ním nenásleduje výraz „sec“, Anjou-Coteaux de la Loire, Coteaux du Layon, po němž následuje název obce původu, Chaume, Coteaux de Saumur, Coteaux du Layon, po němž následuje výraz „premier cru“ a doplňující zeměpisné označení Chaume, Pacherenc du Vic Bilh, pokud však po něm nenásleduje výraz „sec“, Alsace a Alsace grand cru, po němž následuje výraz „vendanges tardives“ nebo „sélection de grains nobles“,
 - sladkých vín pocházejících z Řecka, získaných z přezrálých a zaslých hroznů, jejichž obsah zbytkového cukru vyjádřený jako cukr je alespoň 45 g/l, pro která lze používat jedno z těchto chráněných označení původu:
 - Δαφνές (Dafnes),
 - Λήμνος (Limnos),
 - Malvasia Πάρος (Malvasia Paros),

- Malvasia Σητείας (Malvasia Sitia),
- Malvasia Χάνδακας – Candia,
- Μονεμβασία- Malvasia (Monemvasia – Malvasia),
- Μοσχάτος Κεφαλληνίας (Muscat of Kefalonia – Muscat de Céphalonie),
- Μοσχάτος Λήμνου (Muscat of Limnos),
- Μοσχάτο Πατρών (Muscat of Patra),
- Μοσχάτος Ρίου Πάτρας (Muscat of Rio Patra),
- Μοσχάτος Ρόδου (Muscat of Rodos),
- Νεμέα (Nemea),
- Σάμος (Samos),
- Σαντορίνη (Santorini),
- Σητεία (Sitia),

a sladkých vín pocházejících z Řecka, vyrobených z přezrálých a zaschlých hroznů, pro která lze použít jedno z těchto chráněných zeměpisných označení:

- Άγιο Όρος (Mount Athos – Holly Mount Athos – Holly Mountain Athos – Mont Athos – Άγιο Όρος Άθως),
 - Αιγαίο Πέλαγος (Aegean Sea - Aigaio Pelagos),
 - Δράμα (Drama),
 - Ηράκλειο (Iraklio),
 - Καστοριά (Kastoria),
 - Κρήτη (Crete),
 - Μακεδονία (Macedonia),
 - Ρέθυμνο (Rethimno),
 - Σιάτιστα (Siatista),
 - Στερεά Ελλάδα (Sterea Ellada),
 - Χανιά (Chania),
- vín pocházejících z České republiky, pro která lze používat výraz „výběr z bobulí“, „výběr z cibéb“, „ledové víno“ nebo „slámové víno“,
- vín pocházejících ze Slovenska, pro která lze používat chráněné označení původu, označených výrazy „bobulový výběr“, „hrozienkový výběr“, „cibébový výběr“, „ládové víno“ nebo „slamové víno“, a slovenských vín Tokaj, pro která lze používat chráněná označení původu „Tokajský výběr“, „Tokajská esencia“, „Tokajská výberová esencia“,
- vín pocházejících z Maďarska, pro která lze používat chráněné označení původu, nesoucích v souladu s maďarskými právními předpisy označení „Tokaji mászlás“, „Tokaji fordítás“, „Tokaji aszúeszencia“, „Tokaji eszencia“, „Tokaji aszú“, „Töppedt szőlőből készült bor“ nebo „Jégbor“,
- vín, pro která lze používat chráněné označení původu „Albana di Romagna“, označených výrazem „passito“,
- lucemburských vín, pro která lze používat chráněné označení původu, označených výrazy „vendanges tardives“, „vin de glace“ nebo „vin de paille“,
- vín pocházejících z Portugalska, pro která lze použít chráněné označení původu nebo chráněné zeměpisné označení a výraz „colheita tardia“,
- vín pocházejících ze Slovinska, pro která lze používat chráněné označení původu, označených výrazy: „vrhunsko vino ZGP – jagodni izbor“, „vrhunsko vino ZGP – ledeno vino“ nebo „vrhunsko vino ZGP – suhi jagodni izbor“,

- vín pocházejících z Kanady, pro která lze používat výraz „Icewine“,
 - vín z Chorvatska, pro která lze používat chráněné označení původu, označených výrazem „vrhunsko vino KZP – izborna berba bobica“, „vrhunsko vino KZP – izborna berba prosušenih bobica“ nebo „vrhunsko vino KZP – ledeno vino“.
3. Seznamy vín s chráněným označením původu nebo chráněným zeměpisným označením, které jsou uvedeny v odst. 2 písm. c), d) a e), mohou být změněny za účelem zahrnutí nových vín nebo jestliže se změní podmínky výroby dotýčných vín nebo jejich označení původu či zeměpisné označení. Členské státy zašlou Komisi v souladu s nařízením Komise v přenesené pravomoci (EU) 2017/1183 žádost o odchylku a poskytnou všechny nezbytné technické informace týkající se dotýčných vín, včetně jejich specifikací a množství vyrobených za rok.
 4. V letech, kdy je to výjimečně nutné z důvodu povětrnostních podmínek, mohou členské státy povolit zvýšení celkového obsahu oxidu siřičitého nižšího než 300 miligramů na litr nejvýše o 50 miligramů na litr pro vína vyrobená v některých vinařských oblastech na jejich území. V souladu s nařízením v přenesené pravomoci (EU) 2017/1183 oznámí členské státy Komisi tyto odchylky do jednoho měsíce od jejich stanovení, přičemž uvedou rok, vinařské oblasti a dotčená vína a poskytnou důkazy o tom, že zvýšení je nutné kvůli povětrnostním podmínkám. Komise poté tyto odchylky zveřejní na svých internetových stránkách.
 5. Členské státy mohou na vína vyrobená na jejich území použít přísnější předpisy.

B. OBSAH OXIDU SIŘIČITÉHO V LIKÉROVÝCH VÍNECH

Celkový obsah oxidu siřičitého v likérovém vínu nesmí v okamžiku uvedení na trh za účelem přímé lidské spotřeby překročit tyto hodnoty:

- a) 150 miligramů na litr, pokud je obsah cukru nižší než 5 gramů na litr;
- b) 200 miligramů na litr, pokud je obsah cukru alespoň 5 gramů na litr.

C. OBSAH OXIDU SIŘIČITÉHO V ŠUMIVÝCH VÍNECH

1. Celkový obsah oxidu siřičitého v šumivém vínu nesmí v okamžiku uvedení na trh za účelem přímé lidské spotřeby překročit tyto hodnoty:
 - a) 185 miligramů na litr u všech kategorií jakostního šumivého vína a
 - b) 235 miligramů na litr u všech ostatních šumivých vín.
2. Jestliže je to je to nutné z důvodů povětrnostních podmínek v určitých vinařských oblastech Unie, mohou dotčené členské státy povolit u šumivých vín uvedených v odst. 1 písm. a) a b) vyrobených na jejich území zvýšení celkového obsahu oxidu siřičitého nejvýše o 40 miligramů na litr, pokud vína, u nichž bylo povoleno uvedené zvýšení, nebudou z dotýčných členských států vyvezena.

ČÁST C

MEZNÍ HODNOTY PRO OBSAH TĚKAVÝCH KYSELIN VE VÍNU

1. Obsah těkavých kyselin nesmí překročit následující hodnoty:
 - a) 18 miliekvivalentů na litr v případě částečně zkvašeného hroznového moštu;
 - b) 18 miliekvivalentů na litr u bílého a růžového vína nebo
 - c) 20 miliekvivalentů na litr u červeného vína.
2. Obsahy uvedené v odstavci 1 platí pro:
 - a) produkty z hroznů sklizených v Unii, které jsou v etapě produkce a ve všech etapách obchodování;
 - b) částečně zkvašený hroznový mošt a víno pocházející ze třetích zemí ve všech etapách od jejich vstupu na zeměpisné území Unie.

3. Členské státy mohou stanovit odchylky od hodnot uvedených v odstavci 1:
 - a) pro některá vína s chráněným označením původu nebo některá vína s chráněným zeměpisným označením:
 - pokud prošla dobou zrání alespoň dvou let nebo
 - pokud byla vyrobena zvláštním způsobem;
 - b) pro vína o celkovém obsahu alkoholu nejméně 13 % objemových.

Členské státy sdělí tyto odchylky Komisi v souladu s nařízením v přenesené pravomoci (EU) 2017/1183 do jednoho měsíce od data stanovení odchylky. Komise poté tyto odchylky zveřejní na svých internetových stránkách.

ČÁST D

MEZNÍ HODNOTY A PODMÍNKY PRO SLAZENÍ VÍN

1. Slazení vína je povoleno pouze v případě, že se provádí za použití jednoho nebo několika těchto výrobků:
 - a) hroznového moštu;
 - b) zahuštěného hroznového moštu;
 - c) rektifikovaného moštového koncentrátu.

Celkový obsah alkoholu dotyčného vína nebude zvýšen o více než 4 % objemová.
2. Slazení dovezených vín určených k přímé lidské spotřebě a se zeměpisným označením se na území Unie zakazuje. Na slazení ostatních dovezených vín se vztahují stejné podmínky jako ty, které se použijí na vína vyrobená v Unii.
3. Slazení vína s chráněným označením původu může členský stát povolit jen tehdy, pokud:
 - a) jsou dodrženy podmínky a mezní hodnoty stanovené v této příloze;
 - b) se provádí v oblasti, ze které dotyčné víno pochází, nebo v její bezprostřední blízkosti.

Hroznový mošt a zahuštěný hroznový mošt podle odstavce 1 musí pocházet ze stejné oblasti jako víno, pro jehož slazení jsou užity.
4. Slazení vína je povoleno pouze ve výrobní etapě a v etapě velkoobchodu.

PŘÍLOHA II

POVOLENÉ ENOLOGICKÉ POSTUPY A OMEZENÍ PRO ŠUMIVÁ VÍNA, JAKOSTNÍ ŠUMIVÁ VÍNA
A AROMATICKÁ JAKOSTNÍ ŠUMIVÁ VÍNA

A. Šumivé víno

1. Pro účely tohoto bodu, jakož i oddílů B a C této přílohy se:
 - a) „tirážním likérem“ rozumí produkt, který se přidává do kupáže za účelem druhotného kvašení;
 - b) „expedičním likérem“ rozumí produkt, který se přidává do šumivého vína za účelem dosažení požadované chuti.
2. Expediční likér může obsahovat pouze:
 - sacharosu,
 - hroznový mošt,
 - částečně zkvašený hroznový mošt,
 - zahuštěný hroznový mošt,
 - rektifikovaný moštový koncentrát,
 - víno nebo
 - jejich směs,případně s přidavkem destilátu z vína.
3. Aniž je dotčeno povolené obohacování jednotlivých složek kupáže podle nařízení (EU) č. 1308/2013, je jakékoliv obohacování kupáže zakázáno.
4. Přesto může každý členský stát pro určité oblasti a odrůdy, jestliže je to z technického hlediska opodstatněno, povolit obohacování kupáže v místě přípravy šumivého vína za těchto podmínek:
 - a) u žádné ze složek kupáže dosud neproběhlo obohacení;
 - b) tyto složky sestávají výhradně z hroznů sklizených na jeho území;
 - c) obohacení se provede jen jednou;
 - d) nebudou překročeny následující mezní hodnoty:
 - i) 3 % objemová v případě kupáže ze složek z vinařské zóny A;
 - ii) 2 % objemová v případě kupáže ze složek z vinařské zóny B;
 - iii) 1,5 % objemového v případě kupáže ze složek z vinařské zóny C;
 - e) bude jako metody použito přidavku sacharosy, zahuštěného hroznového moštu nebo rektifikovaného moštového koncentráту.
5. Přídavek tirážního a expedičního likéru není považován za obohacování ani za slazení. Přídavek tirážního likéru může zvýšit celkový obsah alkoholu kupáže nejvýše o 1,5 % objemového. Toto zvýšení se vypočte z rozdílu mezi celkovým obsahem alkoholu kupáže a celkovým obsahem alkoholu šumivého vína před případným přidavkem expedičního likéru.
6. Přídavek expedičního likéru může zvýšit skutečný obsah alkoholu šumivého vína nejvýše o 0,5 % objemového.
7. Slazení kupáže a jejích jednotlivých složek je zakázáno.
8. Mimo případné přikyselení či odkyselení jednotlivých složek v souladu s ustanoveními nařízení (EU) č. 1308/2013 lze přikyselit nebo odkyselit i kupáž. Přikyselení a odkyselení kupáže se vzájemně vylučují. Přikyselení lze provést nejvýše v množství 1,5 gramů na litr, vyjádřeno v kyselině vinné, tj. 20 miliekvivalentů na litr.

9. V letech s výjimečnými povětrnostními podmínkami může být horní mez zvýšena z 1,5 gramu na litr, tj. 20 miliekvivalentů na litr, na 2,5 gramu na litr, tj. 34 miliekvivalentů na litr, pokud přirozený obsah kyselin není nižší než 3 gramy na litr vyjádřeno v kyselině vinné, tj. 40 miliekvivalentů na litr.

10. Oxid uhličitý v šumivém víně může pocházet pouze z alkoholového kvašení kupáže, ze které je víno připravováno.

Toto kvašení může být výsledkem pouze přidání tirážního likéru, pokud se nejedná o přímé zpracování hroznů, hroznového moštu nebo částečně zkvašeného hroznového moštu na šumivé víno. Může probíhat pouze v lahvích nebo v uzavřeném tanku.

Užití oxidu uhličitého při plnění do láhví prostřednictvím protitlaku je povoleno, jestliže probíhá pod dohledem a tlak oxidu uhličitého v šumivém víně se nezvýší v důsledku nevyhnutelné výměny plynů s oxidem uhličitým pocházejícím z alkoholového kvašení kupáže.

11. Pokud jde o jiná šumivá vína než šumivá vína s chráněným označením původu:

- a) může tirážní likér určený k jejich výrobě obsahovat pouze:

- hroznový mošt,
- částečně zkvašený hroznový mošt,
- zahuštěný hroznový mošt,
- rektifikovaný moštový koncentrát nebo
- sacharosu a víno;

- b) musí vykazovat nejméně 9,5 % objemového skutečného obsahu alkoholu včetně alkoholu, který je obsažen v případně přidaném expedičním likéru.

B. Jakostní šumivé víno

1. Tirážní likér pro jakostní šumivé víno může obsahovat pouze:

- a) sacharosu;
- b) zahuštěný hroznový mošt;
- c) rektifikovaný moštový koncentrát;
- d) hroznový mošt nebo částečně zkvašený hroznový mošt nebo
- e) víno.

2. Producentké členské státy mohou pro jakostní šumivé víno, které je vyráběno na jejich území, stanovit doplňující parametry a podmínky výroby a oběhu nebo zpřísnit stávající parametry a podmínky.

3. Na výrobu jakostního šumivého vína se vztahují rovněž pravidla uvedená:

- v odstavcích 1 až 10 oddílu A,
- v oddíle C odst. 3, pokud jde o skutečný obsah alkoholu, v oddíle C odst. 5, pokud jde o minimální přetlak, a v oddíle C odst. 6 a 7, pokud jde o minimální doby procesu výroby, aniž je tím dotčen oddíl B odst. 4 písm. d) této přílohy.

4. Pro jakostní aromatické šumivé víno platí toto:

- a) není-li stanoveno jinak, může být získáno pouze tím, že se pro kupáž použije výhradně hroznový mošt nebo částečně zkvašený hroznový mošt, který je získán z odrůd vinné révy uvedených na seznamu uvedeném v dodatku této přílohy. Jakostní aromatické šumivé víno však může být vyrobeno tradičním způsobem z kupáže složené z vín získaných z hroznů odrůdy „Glera“ sklizených v regionech Veneto a Friuli-Venezia Giulia;
- b) řízení kvasného procesu před vytvořením a po vytvoření kupáže může za účelem tvorby oxidu uhličitého probíhat pouze chlazením nebo jinými fyzikálními postupy;
- c) přidavek expedičního likéru se zakazuje;
- d) doba procesu výroby jakostního aromatického šumivého vína musí činit nejméně jeden měsíc.

C. Šumivé víno a jakostní šumivé víno s chráněným označením původu

1. Celkový obsah alkoholu kupáže určené k výrobě jakostního šumivého vína s chráněným označením původu musí vykazovat nejméně:
 - 9,5 % objemového ve vinařských zónách C III,
 - 9 % objemových v ostatních vinařských zónách.
2. Přesto mohou kupáže určené k výrobě jakostních šumivých vín s chráněným označením původu „Prosecco“, „Conegliano Valdobbiadene – Prosecco“ a „Colli Asolani – Prosecco“ nebo „Asolo – Prosecco“, které byly získány z jediné odrůdy révy, vykazovat celkový obsah alkoholu nejméně 8,5 % objemového.
3. Jakostní šumivé víno s chráněným označením původu musí vykazovat nejméně 10 % objemových skutečného obsahu alkoholu včetně alkoholu, který je obsažen v případném přidaném expedičním likéru.
4. Tirážní likér pro šumivá vína a jakostní šumivá vína s chráněným označením původu může obsahovat pouze:
 - a) sacharosu;
 - b) zahuštěný hroznový mošt;
 - c) rektifikovaný moštový koncentrát

a

 - a) hroznový mošt;
 - b) částečně zkvašený hroznový mošt;
 - c) víno;

vhodné k získávání stejného šumivého vína nebo stejného jakostního šumivého vína s chráněným označením původu jako toho, do něhož se přidá tirážní likér.
5. Odchylně od přílohy VII části II odst. 5 písm. c) nařízení (EU) č. 1308/2013 jakostní šumivé víno s chráněným označením původu, které je uchováváno v uzavřených nádobách s objemem menším než 25 cl při 20 °C, může vykazovat přetlak nejméně 3 baru.
6. Doba výrobního procesu jakostních šumivých vín s chráněným označením původu včetně zrání v produkčním podniku od počátku kvašení způsobujícího tvorbu oxidu uhličitého činí alespoň:
 - a) šest měsíců, pokud dochází k uvedenému kvašení v uzavřeném tanku;
 - b) devět měsíců, pokud dochází k uvedenému kvašení v lahvi.
7. Doba kvašení způsobujícího tvorbu oxidu uhličitého v kupáži a doba neoddělení kupáže od kalů činí nejméně:
 - 90 dnů,
 - 30 dnů, pokud kvašení probíhá v nádobách s míchacím zařízením.
8. Pravidla uvedená v části A odst. 1 až 10 a v části B odst. 2 se použijí rovněž na šumivá vína a jakostní šumivá vína s chráněným označením původu.
9. Pro jakostní aromatické šumivé víno s chráněným označením původu platí toto:
 - a) může být získáno pouze tím, že se pro vytvoření kupáže použije výhradně hroznový mošt nebo částečně zkvašený hroznový mošt, který je získán z odrůd révy uvedených na seznamu v dodatku k této příloze, pokud tyto odrůdy jsou uznány za vhodné k výrobě jakostního šumivého vína s chráněným označením původu v pěstitelské oblasti, jejíž název jakostní šumivé víno s chráněným označením původu nese. Odchylně může být získáno aromatické jakostní šumivé víno s chráněným označením původu tím, že pro vytvoření kupáže se použijí vína z hroznů odrůdy „Glera“, které byly sklizeny v pěstitelských oblastech s označením původu „Prosecco“, „Conegliano-Valdobbiadene – Prosecco“, „Colli Asolani – Prosecco“ a „Asolo – Prosecco“;
 - b) řízení kvasného procesu před vytvořením a po vytvoření kupáže může za účelem tvorby oxidu uhličitého probíhat pouze chlazením nebo jinými fyzikálními postupy;

- c) přídavek expedičního likéru se zakazuje;
 - d) skutečný obsah alkoholu jakostního aromatického šumivého vína s chráněným označením původu musí činit nejméně 6 % objemových;
 - e) celkový obsah alkoholu jakostního aromatického šumivého vína s chráněným označením původu musí činit nejméně 10 % objemových;
 - f) jakostní aromatické šumivé víno s chráněným označením původu uchovávané v uzavřených nádobách při 20 °C musí vykazovat přetlak nejméně 3 bary;
 - g) odchylně od odstavce 6 tohoto oddílu musí činit doba procesu výroby jakostního aromatického šumivého vína s chráněným označením původu nejméně jeden měsíc.
-

Dodatek

Seznam moštových odrůd, z nichž lze vytvořit kupáž pro přípravu aromatických jakostních šumivých vín a aromatických jakostních šumivých vín s chráněným označením původu

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

PŘÍLOHA III

POVOLENÉ ENOLOGICKÉ POSTUPY A OMEZENÍ PRO LIKÉROVÁ VÍNA A LIKÉROVÁ VÍNA S CHRÁNĚNÝM OZNAČENÍM PŮVODU NEBO CHRÁNĚNÝM ZEMĚPISNÝM OZNAČENÍM**A. Likérová vína**

1. Produkty uvedené v příloze VII části II odst. 3 písm. c) nařízení (EU) č. 1308/2013 sloužící k výrobě likérových vín a likérových vín s chráněným označením původu nebo chráněným zeměpisným označením mohou být v případě potřeby zpracovávány pouze enologickými postupy a ošetřeními stanovenými v nařízení (EU) č. 1308/2013 nebo v tomto nařízení.
2. Avšak:
 - a) zvýšení přirozeného obsahu alkoholu může vyplynout pouze z použití produktů uvedených v příloze VII části II odst. 3 písm. e) a f) nařízení (EU) č. 1308/2013 a
 - b) odchylně je Španělsko oprávněno povolit použití síranu vápenatého pro španělská vína označená tradičním výrazem „vino generoso“ nebo „vino generoso de licor“, pokud jde o tradiční postup a obsah síranů takto ošetřeného produktu nepřekročí hodnotu 2,5 gramu na litr, vyjádřených jako síran draselný. Takto získaná vína mohou být doplňkově přikyselena až do 1,5 gramu na litr.
3. Aniž jsou dotčeny přísnější předpisy, které členské státy mohou stanovit pro likérová vína a likérová vína s chráněným označením původu nebo chráněným zeměpisným označením vyrobená na jejich území, povolují se u těchto produktů enologické postupy uvedené v nařízení (EU) č. 1308/2013 a v tomto nařízení.
4. Rovněž je povoleno:
 - a) slazení uvedené v prohlášení a evidenci, pokud u užitých produktů neproběhlo obohacení zahuštěným hroznovým moštem, pomocí:
 - zahuštěného hroznového moštu nebo rektifikovaného moštového koncentrátu, pokud zvýšení celkového obsahu alkoholu dotyčného vína nepřesáhne 3 % objemová,
 - zahuštěného hroznového moštu, rektifikovaného moštového koncentrátu či hroznového moštu ze zaschlých hroznů, k nimž byl přidán neutrální alkohol vinného původu s cílem zamezit kvašení, v případě španělského vína označeného tradičním výrazem „vino generoso de licor“, pokud zvýšení celkového obsahu alkoholu dotyčného vína nepřesáhne 8 % objemových,
 - zahuštěného hroznového moštu nebo rektifikovaného moštového koncentrátu v případě likérových vín s chráněným označením původu „Madeira“, pokud zvýšení celkového obsahu alkoholu dotyčného vína nepřesáhne 8 % objemových;
 - b) přidání lihu, destilátu nebo pálenky uvedených v příloze VII části II odst. 3 písm. e) a f) nařízení (EU) č. 1308/2013, aby se vyrovnaly ztráty, které vzniknou odparem během zrání;
 - c) zrání v nádobách při teplotě nepřesahující 50 °C v případě likérových vín s chráněným označením původu „Madeira“.
5. Odrůdy révy, z nichž se získávají produkty uvedené v příloze VII části II odst. 3 písm. c) nařízení (EU) č. 1308/2013 sloužící k výrobě likérových vín a likérových vín s chráněným označením původu nebo chráněným zeměpisným označením, se vybírají z odrůd uvedených v čl. 81 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013.
6. Přirozený obsah alkoholu u produktů uvedených v příloze VII části II odst. 3 písm. c) nařízení (EU) č. 1308/2013 sloužících k výrobě likérových vín a likérových vín s chráněným označením původu nebo chráněným zeměpisným označením musí být alespoň 12 % objemových.

B. Likérové víno s chráněným označením původu (jiná ustanovení než ta, která jsou stanovena v oddíle A této přílohy a týkající se především likérových vín s chráněným označením původu)

1. Seznam likérových vín s chráněným označením původu, jejichž výroba zahrnuje užití hroznového moštu nebo směsi hroznového moštu s vínem, uvedených v příloze VII části II odst. 3 písm. c) čtvrté odrážce nařízení (EU) č. 1308/2013 je uveden v dodatku 1 oddíle A této přílohy.
2. Seznam likérových vín s chráněným označením původu, do nichž mohou být přidány produkty uvedené v příloze VII části II odst. 3 písm. f) nařízení (EU) č. 1308/2013, je uveden v dodatku 1 oddíle B této přílohy.
3. Produkty uvedené v příloze VII části II odst. 3 písm. c) nařízení (EU) č. 1308/2013, jakož i zahuštěný hroznový mošt a částečně zkvašený hroznový mošt ze zaschlých hroznů podle odst. 3 písm. f) podbodu iii) uvedené části II přílohy VII použité k výrobě likérového vína s chráněným označením původu musí pocházet z oblasti, jejíž název dotyčné likérové víno s chráněným označením původu nese.

Co se však týká likérových vín s chráněným označením původu „Málaga“ a „Jerez-Xérès-Sherry“, může hroznový mošt ze zaschlých hroznů, do něhož byl přidán neutrální alkohol vinného původu získaný z odrůdy „Pedro Ximénez“ s cílem zamezit kvašení, pocházet z oblasti „Montilla-Moriles“.

4. Úkony uvedené v oddíle A odst. 1 až 4 této přílohy pro výrobu likérového vína s chráněným označením původu mohou být prováděny jen uvnitř oblasti uvedené v odstavci 3.

Co se však týká likérového vína s chráněným označením původu „Porto“, jemuž je toto označení vyhrazeno a které je vyráběno z hroznů pocházejících z oblasti nazvané „Douro“, mohou být prováděny doplňkové postupy výroby a zrání buď ve výše uvedené oblasti, nebo v oblasti Vila Nova de Gaia – Porto.

5. Aniž jsou dotčeny přísnější předpisy, které členské státy mohou stanovit pro likérová vína s chráněným označením původu vyrobená na svém území:

a) nesmí být přirozený obsah alkoholu u produktů sloužících k výrobě likérových vín s chráněným označením původu uvedených v příloze VII části II odst. 3 písm. c) nařízení (EU) č. 1308/2013 nižší než 12 % objemových. Některá likérová vína s chráněným označením původu uvedená na jednom ze seznamů v dodatku 2 oddíle A této přílohy však lze získat:

i) buď z hroznového moštu o přirozeném obsahu alkoholu nejméně 10 % objemových v případě likérových vín s chráněným označením původu, která byla vyrobena přidáním pálenky z vína nebo matolinové pálenky s označením původu, pocházejících případně ze stejného podniku; nebo

ii) z částečně zkvašeného hroznového moštu nebo v případě druhé odrážky uvedené níže z vína s původním přirozeným obsahem alkoholu nejméně:

— 11 % objemových, jedná-li se o likérová vína s chráněným označením původu, která byla vyrobena přidáním neutrálního alkoholu nebo vinného destilátu se skutečným obsahem alkoholu nejméně 70 % objemových nebo z pěstitelské vinnovice,

— 10,5 % objemového, jedná-li se o vína, která byla vyrobena z bílého hroznového moštu uvedeného na seznamu 3 v dodatku 2 oddíle A,

— 9 % objemových, jedná-li se o portugalské likérové víno s chráněným označením původu „Madeira“, které bylo vyrobeno tradičním a obvyklým způsobem výroby podle vnitrostátních právních předpisů, jež takový způsob výroby výslovně stanoví;

b) seznam likérových vín s chráněným označením původu, která mají odchylně od přílohy VII části II odst. 3 písm. b) nařízení (EU) č. 1308/2013 celkový obsah alkoholu nižší než 17,5 % objemového, aniž by však byl nižší než 15 % objemových, jak to výslovně stanovily vnitrostátní právní předpisy, které se na ně používaly před 1. lednem 1985, je uveden v dodatku 2 oddíle B.

6. Tradiční zvláštní výrazy „οἶνος γλυκὺς φυσικός“, „vino dulce natural“, „vino dolce naturale“ a „vinho doce natural“ jsou vyhrazeny likérovým vínům s chráněným označením původu, která:

— byla získána z hroznů pocházejících minimálně z 85 % z odrůd uvedených na seznamu v dodatku 3,

- byla vyrobena z moštu, který vykazuje minimální obsah původního přírodního cukru 212 gramů na litr,
 - byla bez jakéhokoli jiného obohacování získána přidáním lihu, destilátu nebo pálenky uvedených v příloze VII části II odst. 3 písm. e) a f) nařízení (EU) č. 1308/2013.
7. Pokud je to podle tradičních výrobních postupů nutné, mohou členské státy pro likérová vína s chráněným označením původu vyráběná na svém území stanovit, že zvláštní tradiční výraz „vin doux naturel“ je vyhrazen pro likérová vína s chráněným označením původu, která jsou:
- vinifikovaná přímo producentem sklízějícím hrozny a pocházejí výhradně z hroznů muškátových odrůd a odrůd Grenache, Maccabéo nebo Malvoise; mohou být však použity hrozny z vinic, jejichž celková plocha obsahuje nejvýše 10 % jiných odrůd révy než čtyři výše uvedené odrůdy,
 - získána při maximálním hektarovém výnosu 40 hektolitřů hroznového moštu podle přílohy VII části II odst. 3 písm. c) první a čtvrté odrážky nařízení (EU) č. 1308/2013, přičemž důsledkem jakéhokoli překročení výnosu je ztráta nároku na použití označení „vin doux naturel“ pro celou sklizeň,
 - vyrobena z výše uvedeného hroznového moštu, který vykazuje minimální obsah původního přírodního cukru alespoň 252 gramů na litr,
 - vyrobena bez jakéhokoli jiného obohacování přidavkem alkoholu vinného původu odpovídajícího obsahem čistého alkoholu nejméně 5 % objemu použitého výše uvedeného hroznového moštu a nejvýše té z následujících dvou hodnot, která je nižší:
 - buď 10 % objemu použitého výše uvedeného hroznového moštu,
 - nebo 40 % celkového obsahu alkoholu konečného produktu, kterým se rozumí součet skutečného obsahu alkoholu a ekvivalentu možného obsahu alkoholu, jenž se vypočte tak, že 1 % objemové čistého alkoholu se získá ze 17,5 gramu zbytkového cukru na litr.
8. Zvláštní tradiční výraz „vino generoso“ je v případě likérových vín vyhrazen suchému likérovému vínu s chráněným označením původu, které se vyrábí zcela nebo částečně povrchovým působením kvasinek a:
- je získáno z bílých hroznů odrůd révy Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénez, Verdejo, Zalema a Garrido Fino,
 - dodává se na trh po průměrné době zrání dvou let v dubových sudech.
- Výrobou s použitím povrchového působení kvasinek uvedenou v prvním pododstavci se rozumí biologický proces, při kterém proběhne spontánní tvorba typického kožovitého kvasinkového povlaku na volném povrchu vína po úplném alkoholickém zkvašení hroznového moštu a produkt tak získá svoje specifické analytické a organoleptické vlastnosti.
9. Zvláštní tradiční výraz „vinho generoso“ je vyhrazen likérovým vínům s chráněným označením původu „Porto“, „Madeira“, „Moscatel de Setúbal“ a „Carcavelos“ ve spojení s odpovídajícím označením původu.
10. Zvláštní tradiční výraz „vino generoso de licor“ je vyhrazen likérovému vínu s chráněným označením původu:
- vyráběnému z „vino generoso“ uvedeného v odstavci 8 nebo z vína s využitím povrchového působení kvasinek vhodného k získání tohoto „vino generoso“, k němuž se buď přidává mošt ze zaslých hroznů, do něhož byl přidán neutrální alkohol vinného původu s cílem zamezit kvašení, nebo rektifikovaný moštový koncentrát či „vino dulce natural“,
 - dodávanému na trh po průměrné době zrání dvou let v dubových sudech.

Dodatek 1

Seznam likérových vín s chráněným označením původu, na jejichž výrobu se vztahují zvláštní pravidla**A. SEZNAM LIKÉROVÝCH VÍN S CHRÁNĚNÝM OZNAČENÍM PŮVODU, JEJICHŽ VÝROBA ZAHHRNUJE UŽITÍ HROZNOVÉHO MOŠTU NEBO JEHO SMĚSI S VÍNEM**

(odstavec 1 oddílu B této přílohy)

ŘECKO

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

ŠPANĚLSKO

Likérová vína s chráněným označením původu	Označení produktu stanovené právními předpisy Unie nebo členského státu
Alicante	Moscatel de Alicante Vino dulce
Cariñena	Vino dulce
Condado de Huelva	Pedro Ximénez Moscatel Mistela
Empordà	Mistela Moscatel
Jerez-Xérès-Sherry	Pedro Ximénez Moscatel
Malaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Pedro Ximénez Moscatel
Priorato	Vino dulce
Tarragona	Vino dulce
Valencia	Moscatel de Valencia Vino dulce

ITÁLIE

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

- B. SEZNAM LIKÉROVÝCH VÍN S CHRÁNĚNÝM OZNAČENÍM PŮVODU, PŘI JEJICHŽ VÝROBĚ SE PŘIDÁVAJÍ PRODUKTY PODLE PŘÍLOHY VII ČÁSTI II Odst. 3 písm. f) NAŘÍZENÍ (EU) č. 1308/2013

(odstavec 2 oddílu B této přílohy)

1. **Seznam likérových vín s chráněným označením původu, při jejichž výrobě se přidává alkohol z vína nebo sušených hroznů o minimálním skutečném obsahu alkoholu 95 % objemových a maximálním obsahu 96 % objemových**

(příloha VII část II bod 3 písm. f) podbod ii) první odrážka nařízení (EU) č. 1308/2013)

ŘECKO

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

ŠPANĚLSKO

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

KYPR

Κουμανδάρια (Commandaria).

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

(příloha VII část II bod 3 písm. f) podbod ii) druhá odrážka nařízení (EU) č. 1308/2013)

ŘECKO

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

FRANCIE

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

KYPR

Κουμανδάρια (Commandaria).

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

(příloha VII část II bod 3 písm. f) podbod ii) třetí odrážka nařízení (EU) č. 1308/2013)

ŘECKO

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

4. Seznam likérových vín s chráněným označením původu, při jejichž výrobě se přidává částečně zkvašený hroznový mošt ze zaslých hroznů

(příloha VII část II bod 3 písm. f) podbod iii) první odrážka nařízení (EU) č. 1308/2013)

ŠPANĚLSKO

Likérová vína s chráněným označením původu	Označení produktu stanovené právními předpisy Unie 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, Pantelleria passito.

KYPR

Κομμανδάρια (Commandaria).

5. Seznam likérových vín s chráněným označením původu, při jejichž výrobě se přidává zahuštěný hroznový mošt získaný přímým ohřevem, který, odhlédne-li se od tohoto postupu, odpovídá definici zahuštěného hroznového moštu

(příloha VII část II bod 3 písm. f) podbod iii) druhá odrážka nařízení (EU) č. 1308/2013)

ŠPANĚLSKO

Likérová vína s chráněným označením původu	Označení produktu stanovené právními předpisy Unie nebo členského státu
Alicante	
Condado de Huelva	Vino generoso de licor
Empordà	Garnacha/Garnatxa
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso de licor
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino generoso de licor
Navarra	Moscatel

ITÁLIE

Marsala.

6. Seznam likérových vín s chráněným označením původu, při jejichž výrobě se přidává zahuštěný hroznový mošt

(příloha VII část II bod 3 písm. f) podbod iii) třetí odrážka nařízení (EU) č. 1308/2013)

ŠPANĚLSKO

Likérová vína s chráněným označením původu	Označení produktu stanovené právními předpisy Unie nebo členského státu
Málaga	Vino dulce
Montilla-Moriles	Vino dulce
	Vino generoso de licor

Likérová vína s chráněným označením původu	Označení produktu stanovené právními předpisy Unie nebo členského státu
Tarragona	Vino dulce
Jerez-Xerès-Sherry	Vino generoso de licor
Condado de Huelva	Vino generoso de licor

ITÁLIE

Oltrepó Pavese Moscato, Marsala, Moscato di Trani.

Dodatek 2

A. Seznamy uvedené v příloze III oddíle B odst. 5 písm. a)

1. Seznam likérových vín s chráněným označením původu z hroznového moštu s přirozeným obsahem alkoholu nejméně 10 % objemových, která byla vyrobena přidáním pálenky z vína nebo matolinové pálenky s označením původu, pocházejících případně ze stejného podniku

FRANCIE

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

2. Seznam likérových vín s chráněným označením původu, která byla vyrobena z částečně zkvašeného hroznového moštu s původním přirozeným obsahem alkoholu nejméně 11 % objemových přidáním neutrálního alkoholu nebo vinného destilátu se skutečným obsahem alkoholu nejméně 70 % objemových nebo z pěstitelské vínovice

PORTUGALSKO

Porto – Port

Moscatel de Setúbal, Setúbal

Carcavelos

Moscatel do Douro.

ITÁLIE

Moscato di Noto.

3. Seznam likérových vín s chráněným označením původu vyrobených z vína s původním přirozeným obsahem alkoholu nejméně 10,5 % objemového

ŠPANĚLSKO

Jerez-Xérès-Sherry

Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda

Condado de Huelva

Rueda.

ITÁLIE

Trentino.

4. Seznam likérových vín s chráněným označením původu, která byla vyrobena z částečně zkvašeného hroznového moštu s původním přirozeným obsahem alkoholu nejméně 9 % objemových

PORTUGALSKO

Madeira.

B. Seznamy uvedené v příloze III oddíle B odst. 5 písm. b)

Seznam likérových vín s chráněným označením původu, pro které výslovně stanovily vnitrostátní právní předpisy platné před 1. lednem 1985 celkový obsah alkoholu méně než 17,5 % objemového, nejméně však 15 % objemových

(příloha VII část II odst. 3 písm. b) nařízení (EU) č. 1308/2013)

ŠPANĚLSKO

Likérová vína s chráněným označením původu	Označení produktu stanovené právními předpisy Unie nebo členského státu
Condado de Huelva	Vino generoso
Jerez-Xérès-Sherry	Vino generoso
Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda	Vino generoso
Málaga	Seco
Montilla-Moriles	Vino generoso
Priorato	Rancio seco
Rueda	Vino generoso
Tarragona	Rancio seco

ITÁLIE

Trentino

PORTUGALSKO

Likérová vína s chráněným označením původu	Označení produktu stanovené právními předpisy Unie nebo členského státu
Porto – Port	Branco leve seco

Dodatek 3

**Seznam odrůd, které mohou být použity k výrobě likérových vín s chráněným označením původu
a zvláštními tradičními výrazy „vino dulce natural“, „vino dolce naturale“, „vinho doce natural“
a „οινος γλυκος φυσικος“**

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