



NAŘÍZENÍ KOMISE V PŘENESENÉ PRÁVOMOCI (EU) 2024/3085

ze dne 30. září 2024,

kterým se mění nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/934, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, pokud jde o povolené enologické postupy

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 zruší 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 Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/934 ⁽²⁾ 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 Mezinárodní organizace pro révu vinnou a víno (OIV).
- (2) Část A přílohy I nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/934 stanoví seznam povolených enologických postupů a omezení týkajících se výroby a ošetření výrobků z révy vinné, na něž se vztahuje příloha VII část II nařízení (EU) č. 1308/2013, jak je stanoveno v čl. 80 odst. 1 uvedeného nařízení. V příloze I části A tabulce 1 nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/934 jsou uvedeny povolené enologické postupy a podmínky a meze jejich použití. V tabulce 2 uvedené části jsou uvedeny povolené enologické sloučeniny a podmínky a meze jejich použití. Tabulky 1 a 2 by měly být pozměněny s ohledem na technický pokrok, zejména ve vztahu k usnesením přijatým organizací OIV v letech 2022 a 2023. Kromě toho by měly být dále zpřesněny některé informace uvedené v tabulkách 1 a 2.
- (3) Řádek 2 tabulky 1 části A přílohy I nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/934 stanoví podmínky použití tepelného ošetření. Bylo poukázáno na to, že výraz „tepelné ošetření“ ve sloupci 1 tohoto řádku není dostatečně jasný, neboť může zahrnovat několik různých typů ošetření. Pro lepší srozumitelnost je vhodné vložit pod tabulku 1 poznámku pod čarou, v níž budou uvedeny obecné kategorie tepelného ošetření dle složek OIV uvedených ve sloupci 2 řádku 2. Na tutéž skutečnost bylo upozorněno i v souvislosti s ošetřením chladem uvedeným ve sloupci 1 řádku 2a uvedené tabulky 1. Podobně jako v případě tepelného ošetření je vhodné pod tabulku 1 vložit poznámku pod čarou, která bude konkretizovat obecné kategorie ošetření chladem dle složek OIV uvedených ve sloupci 2 řádku 2a.
- (4) Usnesením OIV-OENO 708-2022 se změnilo předpisy složky OIV 2.1.14 týkající se flotace tak, že byl vypuštěn odkaz na oxid uhličitý a přidán odkaz na argon. Sloupec 2 řádku 8 tabulky 1 a sloupec 3 řádků 8.1, 8.2 a 8.3 tabulky 2 v části A přílohy I nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/934 by měly být proto odpovídajícím způsobem změněny.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2013/1308/oj>.

⁽²⁾ 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 (Úř. věst. L 149, 7.6.2019, s. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2019/934/oj).

- (5) Na provádění některých enologických postupů uvedených v části A přílohy I nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/934 musí dohlížet enolog nebo kvalifikovaný nebo specializovaný technik, a to vzhledem k jejich důležité roli při zajišťování bezpečnosti obsluhy a bezpečnosti a jakosti potravin. To se týká postupů uvedených v tabulce 1, řádcích 6, 10, 12 až 18 a 20 a v tabulce 2, řádcích 6.5, 6.6, 6.9 a 6.12. U některých z těchto postupů je dohled výslovně stanoven v uvedeném nařízení v přenesené pravomoci prostřednictvím příslušných dodatků k části A přílohy I. U ostatních postupů je vyžadován dohled prostřednictvím příslušných složek Zákoníku enologických postupů OIV, a proto se v tomto nařízení v přenesené pravomoci výslovně neuvádějí. Bylo by však vhodné učinit tento požadavek zřejmějším. Řádky 13, 14, 15, 17, 18 a 20 tabulky 1 a řádek 6.12 tabulky 2 by proto měly být odpovídajícím způsobem změněny.
- (6) V roce 2014 bylo usnesením OIV-OENO 504-2014 povoleno ošetření vín membránovou technologií spolu s aktivním uhlím za účelem snížení nadměrného množství 4-ethylfenolu a 4-ethylguajakolu. Toto ošetření je upraveno v řádku 18 tabulky 1 v části A přílohy I nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/934 a dodatku 10 k této příloze. V roce 2023 byl usnesením OIV-OENO 657-2023 rozšířen rozsah tohoto ošetření tak, že bylo povoleno používat kromě aktivního uhlí i adsorpční styren-divinylbenzenové perličky a začalo se vztahovat na všechny těkavé fenoly. Tyto úpravy by pomohly výrobcům vína v Unii dále odstraňovat organoleptické vady svých vín. Je proto vhodné zavést je do právních předpisů Unie týkajících se enologických postupů. Řádek 18 tabulky 1 části A přílohy I uvedeného nařízení v přenesené pravomoci by proto měl být odpovídajícím způsobem změněn. Kromě toho by měl být vypuštěn dodatek 10 k této části, neboť došlo k omezení jeho rozsahu do větší míry, než uvádí pozměněný řádek 18 tabulky 1. Požadavek na soulad membrán s právními předpisy Unie a vnitrostátními právními předpisy stanovenými v uvedeném dodatku by však měl být zachován a převeden do sloupce 2 řádku 18 tabulky 1.
- (7) Ustanovení čl. 9 odst. 1 nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/934 stanoví, že kritéria čistoty a identity pro látky užívané v enologických postupech jsou ta, jež uvádí nařízení Komise (EU) č. 231/2012⁽³⁾. Pokud je uvedené nařízení nestavováno, použijí se kritéria Mezinárodního enologického kodexu OIV, jak se uvádí ve sloupci 4 tabulky 2 v části A přílohy I nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/934. Ve sloupci 4 tabulky 2 jsou v současné době uvedeny příslušné složky kodexu OIV pro všechny látky uvedené v této tabulce, včetně látek, na něž se vztahuje nařízení (EU) č. 231/2012, což může vyvolávat nejasnosti. Proto je v zájmu lepší srozumitelnosti vhodné vypustit složku kodexu OIV ze sloupce 4 tabulky 2 u látek, jejichž specifikace mají být v souladu s kritérii stanovenými v nařízení (EU) č. 231/2012. To se týká řádků 1.1 až 1.6, 1.10, 2.1 až 2.7, 4.1, 4.3, 5.10, 5.16, 5.17, 5.18, 6.1, 6.3, 6.5, 6.7, 6.8, 6.11, 6.13, 8.1 až 8.4 a 11.3.
- (8) Podle sloupce 7 řádku 2.6 tabulky 2 části A přílohy I nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/934 může být kyselina askorbová použita v maximální dávce 250 mg/l na každé ošetření a její maximální obsah v takto ošetřeném víně uváděném na trh má být 250 mg/l. Tato maximální dávka odpovídá maximální dávce doporučené ve složkách OIV 1.11, 2.2.7 a 3.4.7 uvedené ve sloupci 3 daného řádku 2.6. Maximální obsah kyseliny askorbové uvedený ve sloupci 7 tohoto řádku se však liší od obsahu doporučeného ve složce OIV 3.4.7, který činí 300 mg/l. Vzhledem k tomu, že kyselina askorbová se může ve víně vyskytovat přirozeně, popřípadě se vytvořit následkem chemických reakcí, může u vína uváděného na trh ošetření dávkou 250 mg/l vést k obsahu kyseliny askorbové v množství až 300 mg/l. Je proto vhodné stanovit maximální obsah kyseliny askorbové ve víně na 300 mg/l, jak stanoví složka OIV. Podmínky použití uvedené ve sloupci 7 řádku 2.6 tabulky 2 by proto měly být vypuštěny, aby platily předpisy složek OIV 1.11, 2.2.7 a 3.4.7.
- (9) Usnesením OIV-OENO 684 A-2022 byly změněny předpisy složky OIV 3.4.20 týkající se použití selektivních rostlinná vlákna ve víně. Usnesení OIV-OENO 684B-2022 rozšířilo jejich použití na mošty. Řádky 3.2 tabulky 2 v části A přílohy I nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/934 by proto měly být odpovídajícím způsobem změněny

⁽³⁾ 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, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/231/oj>).

- (10) Sloupec 7 řádku 4.1 tabulky 2 části A přílohy I nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/934 stanoví, že specifikace mikrokrystalické celulózy musí být v souladu se specifikacemi stanovenými v příloze nařízení (EU) č. 231/2012. Tyto podmínky použití jsou v souvislosti s čl. 9 odst. 1 nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/934 nadbytečné. Je proto vhodné je vypustit.
- (11) V mezinárodním systému číslování pro potravinářské přídatné látky má hydrogenfosforečnan diammonný číslo INS 342. V právních předpisech EU nemá odpovídající číslo E, neboť nikdy nebyl povolen jako potravinářská přídatná látka dle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 (*). Číslo E 342 bylo do sloupce 2 řádku 4.2 tabulky 2 v části A přílohy I nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/934 zařazeno omylem. Je proto vhodné ho odstranit.
- (12) Usnesením OIV-OENO 633-2019 byla na seznam aktivátorů fermentace uvedených ve složce OIV 2.3.2 doplněna tzv. potravinářská celulóza. Stanovením specifikací pro práškovou celulózu (E 460(ii)) objasnilo usnesení OIV-OENO 681-2022 skutečnost, že prášková celulóza a potravinářská celulóza jsou jedna a tatáž látka. Vzhledem k tomuto objasnění je vhodné tuto látku přidat do oddílu týkajícího se aktivátorů alkoholového kvašení a jablečno-mléčné fermentace v tabulce 2 části A přílohy I nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/934.
- (13) Usneseními OIV-OENO 675 A-2022, OIV-OENO 675B-2022, OIV-OENO 675C-2022 a OIV-OENO 675D-2022 byly přijaty specifické monografie pro podtřídy enologických taninů, a to pro procyanidiny/prodelphinidiny, ellagitaniny, gallotaniny a profisetinidiny/prorobitenidiny. Vzhledem k tomu, že tyto monografie jsou relevantní pro taniny uvedené v řádcích 5.12 a 6.4 tabulky 2 části A přílohy I nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/934, je vhodné je zahrnout do sloupce 4 těchto řádků. Oddíl 1 těchto monografií je však v současné době v rámci OIV revidován. Než bude tato revize dokončena, je vhodné, aby se v Unii používal pouze oddíl 2 těchto monografií. Sloupec 7 řádků 5.12 a 6.4 tabulky 2 by proto měl být odpovídajícím způsobem změněn.
- (14) Usnesení OIV-OENO 689-2022 změnilo předpisy složky OIV 3.3.6 týkající se ošetření arabskou gumou. Řádek 6.8 tabulky 2 v části A přílohy I nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/934 by měl být odpovídajícím způsobem změněn.
- (15) Podmínky a omezení použití uvedené ve sloupci 7 řádků 7.2 až 7.12 tabulky 2 části A přílohy I nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/934 jsou širší než předpisy příslušných složek OIV uvedených ve sloupci 3 těchto řádků. Z technického hlediska však není důvod povolovat v Unii podmínky širšího používání enzymů, než stanoví OIV. Zvláštní podmínky použití uvedené ve sloupci 7, řádcích 7.2 až 7.12, by proto měly být vypuštěny, aby platily předpisy OIV.
- (16) Řádek 7.5 tabulky 2 části A přílohy I nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/934 stanoví, že specifikace, které se použijí pro hemicelulózu, jsou specifikace uvedené ve složce COEL-1-ACTGHE Mezinárodního enologického kodexu OIV. Usnesením OIV-OENO 682-2021 však byla monografie COEL-1-ACTGHE z kodexu OIV vypuštěna. Odkaz na ni nacházející se ve sloupci 4 řádku 7.5 tabulky 2 by proto měl být odstraněn. Jediným enzymem s hemicelulázovou aktivitou, který v současné době kodex OIV povoluje, je xylanáza. Je proto vhodné řádek 7.5 tabulky 2 upravit tak, že se v něm uvedou správné odkazy na xylanázu, konkrétně na její název, číslo ES a příslušnou složku Mezinárodního enologického kodexu OIV. Současně je vhodné ve sloupci 1 tabulky 2 objasnit, že xylanáza je hemicelulóza, aby byla zajištěna spojitost se složkami Zákoníku enologických postupů OIV, které uvádějí pouze obecný výraz „hemicelulóza“.

(*) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 ze dne 16. prosince 2008 o potravinářských přídatných látkách (Úř. věst. L 354, 31.12.2008, s. 16, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>).

- (17) Specifikace betaglukanázy označené číslem ES 3.2.1.58 jsou uvedeny ve složkách COEI-1-BGLUCA, COEI-1-PRENZY a COEI-1-ACTGLU Mezinárodního enologického kodexu OIV. Složka COEI-1-ACTGLU chybí a měla by být tedy přidána do sloupce 4, řádku 7.7 tabulky 2 v části A přílohy I nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/934. Zákoník enologických postupů OIV navíc povoluje použití betaglukanázy jak u moštů, tak u vín za účelem čiření, filtrace a solubilizace kvasinkových sloučenin. Sloupec 3 řádku 7.7 tabulky 2 však odkazuje pouze na složku OIV 3.2.10, která se zaměřuje výhradně na zlepšení solubilizace kvasinkových sloučenin ve víně. V zájmu sladění právních předpisů Unie s doporučeními OIV pro betaglukanázu je vhodné doplnit složky OIV 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8, 3.2.11 a 3.5.7 do sloupce 3 řádku 7.7. Sloupec 8 tohoto řádku by měl být také odpovídajícím způsobem změněn.
- (18) V květnu 2022 představila organizace OIV ediční úpravy složky COEI-1-ACTGLU svého Mezinárodního enologického kodexu. Byl odstraněn zejména odkaz na glykosidázu (EC 3.2.1.20), což je specifická glykosidáza, která se při výrobě vína nepoužívá. Proto by měl být z tabulky 2 v části A přílohy I nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/934 odstraněn řádek 7.8.
- (19) Zákoník enologických postupů OIV povoluje použití beta-glukanázy (β 1-3, β 1-6) jak u moštů, tak u vín, za účelem čiření, filtrace a solubilizace kvasinkových sloučenin. Sloupec 3 řádku 7.10 tabulky 2 části A přílohy I nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/934 však odkazuje pouze na složku OIV 3.5.7, která se zaměřuje výhradně na zlepšování procesu čiření a filtrovatelnosti vín. Za účelem sladění právních předpisů Unie s doporučeními OIV pro beta-glukanázu (β 1-3, β 1-6) je vhodné přidat složky OIV 2.1.4, 2.1.18, 3.2.8, 3.2.10 a 3.2.11 do sloupce 3 řádku 7.10. Sloupec 8 tohoto řádku by měl být také odpovídajícím způsobem změněn.
- (20) Řádek 11.3 tabulky 2 v části A přílohy I nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/934 povoluje použití přídatných látek E 150a, E 150b, E 150c a E 150d při výrobě likérových vín. Tyto přídatné látky jsou označeny obecným názvem „karamel“ ve sloupci 1 tohoto řádku. Nařízení (ES) č. 1333/2008 však pro každou variantu přídatné látky E 150 stanoví individuální označení. Přídatná látka E 150a je označována jako jednoduchý karamel, E 150b jako kaustický sulfitový karamel, E 150c jako amoniakový karamel a E 150d jako amoniak-sulfitový karamel. Za účelem sladění nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/934 s nařízením (ES) č. 1333/2008 je vhodné stanovit čtyři samostatné řádky pro přídatné látky E 150a, E 150b, E 150c a E 150d a označit je stejně jako v nařízení (ES) č. 1333/2008.
- (21) Příloha I část B oddíl A bod 2 druhá odrážka bodu c) nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/934 uvádí několik bílých vín z Francie, která mají nárok na chráněné označení původu a u nichž může být maximální obsah oxidu siřičitého zvýšen na 300 mg/l. Vína s chráněným označením původu „Corrèze“, která mohou používat tradiční výraz „Vin de paille“, mají vysoký obsah zbytkových cukrů, což vyžaduje použití oxidu siřičitého v množství až 300 mg/l, aby se zajistila jejich trvanlivost. Uvedená odrážka by proto měla být odpovídajícím způsobem změněna.
- (22) V souladu s bodem 3 písm. a) části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013, ve znění nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2021/2117^(*), mohou likérová vína s delším zráním obsahovat výjimečně minimálně 14 % objemových alkoholu namísto stanovené minimální hodnoty 15 % objemových. V souladu s tímto ustanovením je Komise oprávněna stanovit seznam likérových vín, na která se tato odchylka vztahuje. Španělsko požádalo o zařazení několika španělských likérových vín na tento seznam. Komise tuto žádost posoudila a dospěla k závěru, že aby bylo možné tuto žádost vyřídit, je vhodné vložit nový bod do oddílu B přílohy III nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/934 a přidat nový oddíl v dodatku 1 k uvedené příloze.

(*) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2021/2117 ze dne 2. prosince 2021, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, kterým se stanoví společná organizace trhů se zemědělskými produkty, nařízení (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin, nařízení (EU) č. 251/2014 o definici, popisu, obchodní úpravě, označování a ochraně zeměpisných označení aromatizovaných vinných výrobků a nařízení (EU) č. 228/2013, kterým se stanoví zvláštní opatření v oblasti zemědělství ve prospěch nejbližších regionů Unie (Úř. věst. L 435, 6.12.2021, s. 262, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2021/2117/oj>).

- (23) Aby mohla být likérová vína uvedena na trh, musí mít mimo jiné celkový obsah alkoholu nejméně 17,5 % objemových, pokud se na ně nevztahuje výjimka uvedená v bodě 3 písm. b) části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013 a v bodě 5 písm. b) oddílu B přílohy III nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/934 a v oddíle B dodatku 2 uvedené přílohy III. Taková výjimka je v současné době možná pouze tehdy, pokud to výslovně stanovily vnitrostátní právní předpisy platné před dnem 1. ledna 1985. Výrobní metody likérových vín se však postupem času vyvíjely a od roku 1985 byla zapsána nová chráněná označení původu, na která by se tato odchylka mohla vztahovat. Toto časové omezení se tudíž již nejeví jako opodstatněné. Je proto vhodné v příslušných ustanoveních přílohy III uvedeného nařízení v přenesené pravomoci zmínku o datu 1. ledna 1985 odstranit.
- (24) Prováděcí nařízení Komise (EU) 2024/217⁽⁶⁾ a (EU) 2023/2887⁽⁷⁾ schválila změny tradičních výrazů „vino generoso“ a „vino generoso de licor“. Body 8 a 10 oddílu B přílohy III nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/934 se tím staly neaktuálními a měly by být proto vypuštěny. Kromě toho se v bodě 9 oddílu B uvedené přílohy opakují stejná ustanovení jako v přehledu definic/podmínek používání tradičního výrazu „vinho generoso“ v rejstříku tradičních výrazů Unie „e-Ambrosia“. Aby nedocházelo ke zdvojování takovýchto ustanovení, je vhodné tento bod vypustit.
- (25) Bod 3 části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013 zmocňuje Komisi k vypracování seznamů likérových vín s označením původu nebo se zeměpisným označením, na která se mohou vztahovat odchylky stanovené v uvedeném bodě. Komise však není oprávněna dále popisovat výrobky, na něž se tyto odchylky vztahují. Tyto informace by měly být součástí specifikací označení původu nebo zeměpisných označení. Na tomto základě Španělsko upravilo specifikace příslušných označení původu, aby objasnilo, na které výrobky se mohou vztahovat odchylky uvedené v oddíle A dodatku 1 přílohy III nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/934, v bodech 4, 5 a 6 oddílu B uvedeného dodatku a v oddíle B dodatku 2 přílohy III uvedeného nařízení v přenesené pravomoci. V důsledku toho se pravý sloupec tabulek v části „ŠPANĚLSKO“, pokud jde o tyto dodatky, stal neaktuálním a měl by být odstraněn. Kromě toho samotné tabulky již nemají žádný účel. Měly by být nahrazeny seznamy vín s chráněným označením původu.
- (26) Španělsko informovalo Komisi, že výrobci vín s chráněným označením původu „Lebrija“ požádali o možnost vyrábět svá vína s využitím odchylky stanovené v bodě 3 písm. f) podbodě ii) části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013 a v bodě 2 oddílu B přílohy III nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/934 a v bodě 1 oddílu B dodatku 1 k uvedené příloze III. Komise tuto žádost posoudila a dospěla k závěru, že název „Lebrija“ je vhodné přidat na seznam chráněných označení původu ze Španělska do bodu 1 oddílu B uvedeného dodatku.
- (27) Kromě toho mají likérová vína „Lebrija“ vzhledem k výrobnímu procesu velmi nízký obsah redukujícího cukru a jen stěží lze u nich docílit minimálního celkového obsahu alkoholu 17,5 %, který se u likérových vín požaduje. Aby mohla být tato vína uváděna na trh, musela by se na ně vztahovat výjimka uvedená v bodě 3 písm. b) části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013 a v bodě 5 písm. b) oddílu B přílohy III nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/934 a v oddíle B dodatku 2 k uvedené příloze III. Je proto vhodné přidat název „Lebrija“ do části „ŠPANĚLSKO“ v oddíle B dodatku 2 k příloze III nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/934.

⁽⁶⁾ Prováděcí nařízení Komise (EU) 2024/217 ze dne 11. ledna 2024, kterým se schvaluje změna tradičních výrazů v odvětví vína v souladu s čl. 115 odst. 2 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 „Vino generoso“ (Úř. věst. L, 2024/217, 12.1.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2024/217/oj).

⁽⁷⁾ Prováděcí nařízení Komise (EU) 2023/2887 ze dne 20. prosince 2023, kterým se schvaluje změna tradičního výrazu v odvětví vína v souladu s čl. 115 odst. 2 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 „Vino generoso de licor“ (Úř. věst. L, 2023/2887, 22.12.2023, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2023/2887/oj).

- (28) Specifikace chráněného označení původu „Porto – Port“ stanoví, že na likérové víno označené jako „branco leve seco“ lze použít odchylku stanovenou v bodě 3 písm. b) části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013 a v bodě 5 písm. b) oddílu B přílohy III nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/934 a v oddíle B dodatku 2 uvedené přílohy III. Zmínka o „branco leve seco“ v tabulce v části „PORTUGALSKO“ v uvedeném oddílu je tedy opakováním stejného ustanovení obsaženém ve specifikaci produktu. Aby se tomuto opakování zabránilo, je vhodné tuto tabulku odstranit a nahradit ji názvem chráněného označení původu „Porto – Port“.
- (29) Nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/934 by proto mělo být odpovídajícím způsobem změněno,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Změny nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/934

Nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/934 se mění takto:

- 1) příloha I se mění v souladu s přílohou I tohoto nařízení;
- 2) příloha III se mění v souladu s přílohou II tohoto nařízení.

Článek 2

Přechodná opatření

Výrobky z révy vinné, které byly vyrobeny před datem použitelnosti tohoto nařízení v souladu s pravidly platnými před tímto dnem, mohou být uvedeny do oběhu za účelem lidské spotřeby až do vyčerpání zásob.

Článek 3

Vstup v platnost

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

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

V Bruselu dne 30. září 2024.

Za Komisi
předsedkyně
Ursula VON DER LEYEN

Příloha I nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/934 se mění takto:

1) Část A se mění takto:

a) tabulky 1 a 2 se nahrazují tímto:

„Tabulka 1

Povolené enologické postupy uvedené v čl. 3 odst. 1

| | 1 | 2 | 3 |
|----|---|---|--|
| | Enologické postupy | Podmínky a meze použití ⁽¹⁾ | Kategorie vinařských produktů ⁽²⁾ |
| 1 | Provzdušnění nebo okysličování | S výhradou podmínek stanovených ve složkách 2.1.1 (2016) a 3.5.5 (2016) Kodexu enologických postupů OIV. | (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16) |
| 2 | Tepelné ošetření ⁽³⁾ | S výhradou podmínek stanovených ve složkách 1.8 (1970), 2.2.4 (1988), 2.3.6 (1988), 2.3.9 (2005), 3.4.3 (1988), 3.4.3.1 (1990), 3.5.4 (1997) a 3.5.10 (1982) Kodexu enologických postupů OIV. | Čerstvé vinné hrozny, (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16) |
| 2a | Ošetření chladem ⁽⁴⁾ | S výhradou podmínek stanovených v příloze VIII části I oddíle B bodě 1 písm. c) nařízení (EU) č. 1308/2013 a ve složkách 1.14 (2005), 1.15 (2005), 2.1.12.4 (1998), 2.3.6 (1988), 3.1.2 (1979), 3.1.2.1 (1979), 3.3.4 (2004) a 3.5.11.1 (2001) Kodexu enologických postupů OIV. | Čerstvé vinné hrozny, (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16) |
| 3 | Odstředění a filtrace s inertními pomocnými filtračními látkami nebo bez nich | S výhradou podmínek stanovených ve složkách 2.1.11 (1970), 2.1.11.1 (1990), 3.2.2 (1989) a 3.2.2.1 (1990) Kodexu enologických postupů OIV. Jejich použití nesmí zanechat v takto ošetřeném produktu žádné nežádoucí zbytky. | (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16) |
| 4 | Vytvoření inertní atmosféry | Pouze za účelem chránění výrobku před vzduchem. | (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16) |
| 5 | Odsíření fyzikálními metodami | | Čerstvé vinné hrozny, (2), (10), (11), (12), (13) a (14) |
| 6 | Iontoměničové pryskyřice | S výhradou podmínek stanovených v dodatku 3 této přílohy. Ošetření se zaznamenává do evidence podle čl. 147 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013. | Pouze pro mošt určený k výrobě rektifikovaného moštového koncentrátu. |

| | 1 | 2 | 3 |
|----|--|---|---|
| | Enologické postupy | Podmínky a meze použití ⁽¹⁾ | Kategorie vinařských produktů ⁽²⁾ |
| 7 | Provzdušnění | Pouze při použití argonu nebo dusíku. | (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16) |
| 8 | Flotace | Pouze při použití dusíku nebo argonu nebo provzdušňování. S výhradou podmínek stanovených ve složce 2.1.14 (2022). | (10), (11) a (12) |
| 9 | Užití plátek z čistého parafínu napuštěných allylisothiokyanátem | 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 allylisothiokyanátu podléhá podmínkám a mezním hodnotám uvedeným v tabulce 2 s povolenými enologickými sloučeninami. | Částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu, (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) a (16) |
| 10 | Ošetření elektrodiálýzou | Pouze za účelem zajištění stabilizace vína proti vysrážení vinného kamene. S výhradou podmínek stanovených v dodatku 5 této přílohy. 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) |
| 11 | Kousky dubového dřeva | Při výrobě a zrání vín, včetně kvašení čerstvých vinných hroznů a hroznového moštu. S výhradou podmínek stanovených v dodatku 7 této přílohy. Ošetření se zaznamenává do evidence podle čl. 147 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013. | (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16) |
| 12 | Úprava obsahu alkoholu ve víně | Úprava provedena pouze u vína. S výhradou podmínek stanovených v dodatku 8 této přílohy. Ošetření se zaznamenává do evidence podle čl. 147 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013. | (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) a (16) |
| 13 | Katex k zajištění stabilizace proti vysrážení vinného kamene | S výhradou podmínek stanovených ve složce 3.3.3 (2011) Zákoníku enologických postupů OIV, včetně provedení ošetření na odpovědnost enologa nebo kvalifikovaného technika. Musí být rovněž v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 ⁽³⁾ a s vnitrostátními právními předpisy přijatými k jeho provádění. 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) |
| 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 Komise (EU) č. 10/2011 ⁽⁴⁾ 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), 3.1.2.4 (2012) Zákoníku enologických postupů OIV, včetně provedení ošetření na odpovědnost enologa nebo kvalifikovaného technika. Ošetření se zaznamenává do evidence podle čl. 147 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013. | (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16) |

| | 1 | 2 | 3 |
|----|--|---|--|
| | Enologické postupy | Podmínky a meze použití ⁽¹⁾ | Kategorie vinařských produktů ⁽²⁾ |
| 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) Zákoníku enologických postupů OIV, včetně provedení ošetření na odpovědnost enologa nebo kvalifikovaného technika. Ošetření se zaznamenává do evidence podle čl. 147 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013. | (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16) |
| 16 | Membránové spojení | Pouze ke snižování obsahu cukru v mošttech. S výhradou podmínek stanovených v dodatku 9 této přílohy. Ošetření se zaznamenává do evidence podle čl. 147 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013. | (10) |
| 17 | Membránové kontaktoary | Pouze za účelem řízení rozpuštěných plynů ve víně. Je zakázáno přidávání oxidu uhličitého u výrobků definovaných v bodech 4, 5, 6 a 8 části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013. Musí být v souladu s nařízením (ES) č. 1935/2004 a nařízením (EU) č. 10/2011 a vnitrostátními právními předpisy přijatými k jejich provádění. S výhradou podmínek stanovených ve složce 3.5.17 (2013) Zákoníku enologických postupů OIV, včetně provedení ošetření na odpovědnost enologa nebo kvalifikovaného technika. Ošetření se zaznamenává do evidence podle čl. 147 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013. | (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) a (16) |
| 18 | Ošetření vína membránovou technologií spolu s adsorpcí na aktivní uhlí nebo adsorpční styren-divinylbenzenové perličky | Pouze za účelem snížení obsahu těkavých fenolů ve vínech. S výhradou podmínek stanovených ve složce 3.5.18 (2023) Zákoníku enologických postupů OIV, včetně provedení ošetření na odpovědnost enologa nebo kvalifikovaného technika. Ošetření se zaznamenává do evidence podle čl. 147 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013. 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. | (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) a (16) |

| | 1 | 2 | 3 |
|----|--|---|--|
| | Enologické postupy | Podmínky a meze použití ⁽¹⁾ | Kategorie vinařských produktů ⁽²⁾ |
| 19 | Filtrační desky obsahující zeolity Y-faujasity | Pouze za účelem adsorpce haloanisolů. S výhradou podmínek stanovených ve složce 3.2.15 (2016) Zákoníku enologických postupů OIV. | (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) a (16) |
| 20 | Částečná koncentrace | U hroznového moštu: s výhradou podmínek stanovených v příloze VIII části I oddíle B bodě 1 písm. b) nařízení (EU) č. 1308/2013 a ve složkách 2.1.12 (1998), 2.1.12.1 (1993), 2.1.12.2 (2001), 2.1.12.3 (1998) a 2.1.12.4 (1998) Kodexu enologických postupů OIV. Složka 2.1.12.1 (1993) obsahuje povinnost provádět reverzní osmózu pod vedením enologa nebo kvalifikovaného technika. U vín: s výhradou podmínek stanovených v příloze VIII části I oddíle B bodě 1 písm. c) nařízení (EU) č. 1308/2013 a ve složkách 3.5.11 (2001) a 3.5.11.1 (2001) Kodexu enologických postupů OIV. Ošetření se zaznamenává do evidence podle čl. 147 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013. | (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (15) a (16) |
| 21 | Ošetření diskontinuálními procesy paskalizace | S výhradou podmínek stanovených ve složkách 1.18 (2019) a 2.1.26 (2019) Kodexu enologických postupů OIV. | Čerstvé vinné hrozny, (10), (11) a (12) |
| 22 | Ošetření kontinuálními procesy paskalizace | S výhradou podmínek stanovených ve složce 2.2.10 (2020) Zákoníku enologických postupů OIV. | (10), (11) a (12) |
| 23 | Ošetření rozdrčených vinných hroznů ultrazvukem na podporu extrakce jejich látek | S výhradou podmínek stanovených ve složce 1.17 (2019) Zákoníku enologických postupů OIV. | Čerstvé vinné hrozny |
| 24 | Ošetření vinných hroznů v pulzním elektrickém poli | S výhradou podmínek stanovených ve složce 2.1.27 (2020) Zákoníku enologických postupů OIV. | Čerstvé vinné hrozny |
| 25 | Ošetření moštů a vín pomocí adsorpčních styren-divinylbenzenových perliček | S výhradou podmínek stanovených ve složkách 2.2.11 (2020) a 3.4.22 (2020) Kodexu enologických postupů OIV. | (1), (2), (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 mezi použití stanovených v této tabulce.

⁽²⁾ Pokud se nepoužije na všechny kategorie vinařských produktů stanovené v části II přílohy VII nařízení (EU) č. 1308/2013.

⁽³⁾ Tepelné ošetření zahrnuje maceraci po zahřátí hroznů, pasterizaci, přerušení kvašení teplem, postfermentační maceraci za tepla, plnění za tepla.

⁽⁴⁾ Ošetření chladem zahrnuje předfermentační maceraci za studena, kryokonztraci, přerušení kvašení chladem, odkyselení chladem, stabilizaci za studena.

| 1 | 2 | 3 |
|---|--|--|
| Enologické postupy | Podmínky a meze použití ⁽¹⁾ | Kategorie vinařských produktů ⁽²⁾ |
| ⁽³⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 ze dne 27. října 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, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2004/1935/oj). | | |
| ⁽⁶⁾ 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, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2011/10/oj). | | |

Tabulka 2

Povolené enologické sloučeniny uvedené v čl. 3 odst. 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 | složky 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001) | | 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. Ošetření se zaznamenává do evidence podle čl. 147 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013. Specifikace pro kyselinu L-(+)-vinnou 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 / – | složky 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001) | | x | | (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16) | |
| 1.3 | Kyselina mléčná | E 270 / – | složky 2.1.3.1.1 (2001), 3.1.1.1 (2001) | | 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 | složky 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979) | | | | x | (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16) |
| 1.5 | Hydrogenuhličitan draselný | E 501(ii)/CAS 298-14-6 | složky 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979) | | | | x | (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16) |
| 1.6 | Uhličitan vápenatý | E 170/CAS 471-34-1 | složky 2.1.3.2.2 (1979), 3.1.2.2 (1979) | | | | x | (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (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 míra použití: 2 g/l. | (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⁾ |
| 1.9 | Uhličitan draselný | E 501(i) | složky 2.1.3.2.5 (2017), 3.1.2.2 (1979) | | | 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. Ošetření se zaznamenává do evidence podle čl. 147 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013. Kyselina citronová: Použije se pouze cíl a) složek OIV 3.1.1 (1979) a 3.1.1.1 (2001). Maximální množství v ošetřeném vínu uvedeném na trh: 1 g/l. | (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16) |
| 1.10 | Kyselina citronová | E 330 | Složky 3.1.1 (1979), 3.1.1.1 (2001) | | x | | | (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) a (16) |
| 1.11 | Vinné kvasinky | —/— | složky 2.1.3.2.3 (2019), 2.1.3.2.3.1 (2019), 2.3.1 (2016) | COEI-1-SACCHA... COEI-1-NOSACC | | x ⁽²⁾ | | (10), (11) a (12) |
| 1.12 | Bakterie kyseliny mléčné | —/— | složky 2.1.3.2.3 (2019), 2.1.3.2.3.2 (2019), 3.1.2 (1979), 3.1.2.3 (1980) | COEI-1-BALACT | | x ⁽²⁾ | | (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⁾ |
| 2 | Konzervanty a antioxidanty | | | | | | | |
| 2.1 | Oxid siřičitý | E 220/CAS 7446-09-5 | složky 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003) | | x | | Mezní hodnoty (tj. maximální množství ve výrobku uvedeném na trh) stanovené v příloze I části B. | Čerstvé vinné hrozny, (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 | složky 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003) | | x | | | Čerstvé vinné hrozny, (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16) |
| 2.3 | Metadisířičitan draselný | E 224/CAS 16731-55-8 | složky 1.12 (2004), 2.1.2 (1987), 3.4.4 (2003) | | x | | | Čerstvé vinné hrozny, (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16) |
| 2.4 | Sorban draselný | E 202 | Složka 3.4.5 (1988) | | x | | | (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) a (16) |
| 2.5 | Lysozym | E 1105 | Složky 2.2.6 (1997), 3.4.12 (1997) | | x | x | | (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16) |
| 2.6 | Kyselina L-askorbová | E 300 | složky 1.11 (2001), 2.2.7 (2001), 3.4.7 (2001) | | x | | | Čerstvé vinné hrozny, (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⁾ |
| 2.7 | Dimethyldikarbonát (DMDC) | E 242/CAS 4525-33-1 | Složka 3.4.13 (2001) | | 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 | Adsorbenty | | | | | | | |
| 3.1 | Enologické aktivní uhlí | | Složky 2.1.9 (2002), 3.5.9 (1970) | COEI-1-CHARBO | | x | Ošetření se zaznamenává do evidence podle čl. 147 odst. 2 nařízení (EU) č. 1308/2013. | Bílá vína, (2), (10) a (14) |
| 3.2 | Selektivní rostlinná vlákna | | Složky 2.1.28 (2022), 3.4.20 (2022) | COEI-1-FIBVEG | | x | | (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16) |
| 4 | Aktivátory alkoholového kvašení a jablečno-mléčné fermentace | | | | | | | |
| 4.1 | Mikrokrystallická celulóza | E 460(i)/CAS 9004-34-6 | Složky 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015) | | | x | | Čerstvé vinné hrozny, (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16) |
| 4.2 | Hydrogenfosforečnan diamonný | – / 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) ⁽⁵⁾ nebo 0,3 g/l pro druhotné kvašení šumivých vín. | Čerstvé vinné hrozny, (2), (10), (11), (12), druhotné alkoholové kvašení (4), (5), (6) a (7) |
| 4.3 | Síran amonný | E 517/CAS 7783-20-2 | Složka 4.1.7 (1995) | | | 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, 2.2 a 2.3. | Čerstvé vinné hrozny, (2), (10), (11) a (12) |
| 4.5 | Thiamin hydrochlorid | – / CAS 67-03-8 | Složky 2.3.3 (1976), 4.1.7 (1995) | COEI-1-THIAMIN | | x | Pouze pro alkoholové kvašení. Maximální množství 0,6 mg/l (vyjádřeno jako thiamin) pro každé ošetření. | Čerstvé vinné hrozny, (2), (10), (11), (12), druhotné alkoholové kvašení (4), (5), (6) a (7) |
| 4.6 | Autolyzáty kvasnic | —/— | Složky 2.3.2 (2019), 3.4.21 (2015) | COEI-1-AUTLYS | | x ⁽²⁾ | | 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⁾ |
| 4.7 | Buněčné stěny kvasinek | —/— | Složky 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 | —/— | Složky 2.3.2 (2019), 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) |
| 4.10 | Prášková celulóza | E 460(ii)/CAS 9004-34-6 | Složka 2.3.2 (2019) | | | x | | (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⁾ |
| 5 | Čiřicí činidla | | | | | | | |
| 5.1 | Potravinářská želatina | – / CAS 9000-70-8 | Složky 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 | | Složky 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 | | Složky 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 | | Složky 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 | Složky 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) |
| 5.9 | Bentonit | —/— | Složky 2.1.8 (1970), 3.3.5 (1970) | COEI-1-BENTON | | 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 (*) | Odkaz na složku kodexu OIV podle čl. 9 odst. 1 | Přídavná látka | Pomocná látka / látka použitá jako pomocná látka (?) | Podmínky a meze použití (?) | Kategorie vinařských produktů (*) |
| 5.10 | Oxid křemičitý (gel nebo koloidní roztok) | E 551 / – | složky 2.1.10 (1991), 3.2.1 (2011), 3.2.4 (1991) | | | x | | (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16) |
| 5.11 | Kaolín | – / CAS 1332-58-7 | Složka 3.2.1 (2011) | COEI-1-KAOLIN | | x | | (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) a (16) |
| 5.12 | Taniny | | Složky 2.1.7 (2019), 2.1.17 (2004), 3.2.6 (2019), 3.2.7 (2004), 4.1.8 (1981), 4.3.2 (1981) | COEI-1-TANINS... COEI-1-PROCYA COEI-1-ELLAGI COEI-1-GALLOT COEI-1-PROFIS | | x | Použije se pouze oddíl 2 složek COEI-1-PROCYA, COEI-1-ELLAGI, COEI-1-GALLOT a COEI-1-PROFIS. | Čerstvé vinné hrozny, (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16) |
| 5.13 | Chitosan pocházející z houby <i>Aspergillus niger</i> nebo <i>Agaricus bisporus</i> | – / CAS 9012-76-4 | složky 2.1.22 (2009), 3.2.1 (2011), 3.2.12 (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. | složky 2.1.23 (2009), 3.2.1 (2011), 3.2.13 (2009) | COEI-1-CHITGL | | x | | (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16) |
| 5.15 | Bílkovinné extrakty kvasinek | —/— | složky 2.1.24 (2011), 3.2.14 (2011), 3.2.1 (2011) | COEI-1-EPLEV | | 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⁾ |
| 5.16 | Polyvinylpyrrolidon | E 1202/CAS 25249-54-1 | Složka 3.4.9 (1987) | | | x | | (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16) |
| 5.17 | Alginát vápenatý | E 404/CAS 9005-35-0 | Složka 4.1.8 (1981) | | | x | Pouze k výrobě všech kategorií šumivých a perlivých vín získaných kvašením v láhvích a u kterého proběhne oddělení vinných kalů jejich odstředěním (degoržází). | (4), (5), (6), (7), (8) a (9) |
| 5.18 | Alginát draselný | E 402/CAS 9005-36-1 | Složka 4.1.8 (1981) | | | x | Pouze k výrobě všech kategorií šumivých a perlivých vín získaných kvašením v láhvích a u kterého proběhne oddělení vinných kalů jejich odstředěním (degoržází). | (4), (5), (6), (7), (8) a (9) |
| 6 | Stabilizátory | | | | | | | |
| 6.1 | Hydrogenvinan draselný | E336(i) / CAS 868-14-4 | Složka 3.3.4 (2004) | | | 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 | —/— | 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) |

| | 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⁾ |
| 6.3 | Kyselina citronová | E 330 | Složky 3.3.1 (1970), 3.3.8 (1970) | | 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) |
| 6.4 | Taniny | —/— | složky 2.1.7 (2019), 3.2.6 (2019), 3.3.1 (1970) | COEI-1-TANINS... COEI-1-PROCYA COEI-1-ELLAGI COEI-1-GALLOT COEI-1-PROFIS | | | Použije se pouze oddíl 2 složek COEI-1-PROCYA, COEI-1-ELLAGI, COEI-1-GALLOT a COEI-1-PROFIS. | Čerstvé vinné hrozny, částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu, (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16) |
| 6.5 | Hexakvanoželeznatan draselný | E 536 / – | Složky 3.3.1 (1970), 3.3.10 (1970) | | | x | S výhradou podmínek stanovených v dodatku 4 této přílohy. 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) |
| 6.6 | Fytát vápenatý | – / CAS 3615-82-5 | Složka 3.3.1 (1970) | COEI-1-CALPHY | | x | Pouze u červených vín a 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) |

| | 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⁾ |
| 6.7 | Kyselina metavinná | E 353 / – | Složka 3.3.7 (1970) | | 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 (2022) | | x | | | Částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu, (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) a (16) |
| 6.9 | DL-kyselina vinná nebo její neutrální draselná sůl | – / CAS 133-37-9 | Složky 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 | E 466 / – | Složka 3.3.14 (2020) | | x | | Pouze k zajištění stabilizace vína proti vysrážení vinného kamene. | Bílá a růžová vína, (4), (5), (6), (7), (8) a (9) |

| | 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⁾ |
| 6.12 | Kopolymery polyvinylimidazolu-polyvinylpyrrolidonu (PVI/PVP) | – / CAS 87865-40-5 | Složky 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. Složky 2.1.20 (2014) a 3.4.14 (2014) zahrnují povinnost provádět ošetření pod vedením enologa nebo kvalifikovaného technika. | (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) | | 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) |
| 6.14 | Kyselina fumarová | E 297/CAS 110-17-8 | Složky 3.4.2 (2021), 3.4.23 (2021) | | x | | | (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (15) a (16) |
| 7 | Enzymy ⁽⁶⁾ | | | | | | | |
| 7.1 | Ureáza | ES 3.5.1.5 | Složka 3.4.11 (1995) | COEI-1-UREASE... COEI-1-PRENZY | | 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) |
| 7.2 | Pektolýáza | ES 4.2.2.10 | složky 1.13 (2021), 2.1.4 (2021); 2.1.18 (2021); 3.2.8 (2021); 3.2.11 (2021) | COEI-1-ACTPLY COEI-1-PRENZY | | x | | Čerstvé vinné hrozny, (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16) |
| 7.3 | Pektin-methyl-esteráza | ES 3.1.1.11 | Složky 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021) | COEI-1-ACTPME COEI-1-PRENZY | | x | | 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 (*) | Odkaz na složku kodexu OIV podle čl. 9 odst. 1 | Přídavná látka | Pomocná látka / látka použitá jako pomocná látka (‡) | Podmínky a meze použití (§) | Kategorie vinařských produktů (§) |
| 7.4 | Polygalakturo-náza | ES 3.2.1.15 | Složky 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021) | COEI-1-ACTPGA COEI-1-PRENZY | | x | | Čerstvé vinné hrozny, (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16) |
| 7.5 | Xylanáza (hemicelulóza) | ES 3.2.1.8 | Složky 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021) | COEI-1-XYLANA COEI-1-PRENZY | | x | | Čerstvé vinné hrozny, (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16) |
| 7.6 | Celulóza | ES 3.2.1.4 | Složky 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021) | COEI-1-ACTCEL COEI-1-PRENZY | | x | | Čerstvé vinné hrozny, (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16) |
| 7.7 | Betaglukanáza | ES 3.2.1.58 | Složky 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.10 (2004), 3.2.11 (2021), 3.5.7 (2013) | COEI-1-BGLUCA COEI-1-ACTGLU COEI-1-PRENZY | | x | | (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16) |
| 7.9 | Arabináza | ES 3.2.1.99 | Složky 1.13 (2021), 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.11 (2021) | COEI-1-ACTARA COEI-1-PRENZY | | x | | Čerstvé vinné hrozny, (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16) |
| 7.10 | Beta-glukanáza (β1-3, β1-6) | ES 3.2.1.6 | Složky 2.1.4 (2021), 2.1.18 (2021), 3.2.8 (2021), 3.2.10 (2004), 3.2.11 (2021), 3.5.7 (2013) | COEI-1-ACTGLU COEI-1-PRENZY | | x | | (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16) |
| 7.11 | Glukosidáza | ES 3.2.1.21 | Složky 2.1.19 (2013), 3.2.9 (2013) | COEI-1-GLYCOS COEI-1-PRENZY | | 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) |
| 7.12 | Aspergillopepsin I | ES 3.4.23.18 | Složky 2.2.12 (2021), 3.3.16 (2021) | COEI-1-PROTEA COEI-1-PRENZY | | x | | (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16) |
| 8 | Plyny a balicí plyny (5) | | | | | | | |
| 8.1 | Argon | E 938/CAS 7440-37-1 | složky 2.1.14 (2022), 2.2.5 (1970), 3.2.3 (2002) | | x (6) | x | | (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16) |
| 8.2 | Dusík | E 941/CAS 7727-37-9 | složky 2.1.14 (2022), 2.2.5 (1970), 3.2.3 (2002) | | x (6) | 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 | Složky 1.7 (1970), 2.2.3 (1970), 2.2.5 (1970), 2.3.9 (2005), 4.1.10 (2002) | | x (6) | 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) |
| 8.4 | Plynný kyslík | E 948/CAS 17778-80-2 | Složky 2.1.1 (2016), 3.5.5 (2016) | | | x | | (1), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (15) a (16) |
| 9 | Fermentační činidla | | | | | | | |
| 9.1 | Vinné kvasinky | —/— | Složky 2.1.3.2.3.1. (2019), 2.3.1 (2016), 4.1.8 (1981) | COEI-1-SACCHA... COEI-1-NOSACC | | x (6) | | Čerstvé vinné hrozny, (2), (10), (11), (12), (13), druhotné alkoholové kvašení (4), (5), (6) a (7) |
| 9.2 | Bakterie kyseliny mléčné | —/— | složky 2.1.3.2.3.2 (2019), 3.1.2 (1979), 3.1.2.3 (1980) | COEI-1-BALACT | | x (6) | | (1), (2), (3), (4), (5), (6), (7), (8), (9), (10), (11), (12), (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 | Částečně zkvašený hroznový mošt určený k přímé lidské spotřebě v nezměněném stavu, |

| | 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⁾ |
| | | | | | | | vyráběných z kvašeného či nezkašeného hroznového moštu, v jejichž případě obsah mědi nesmí překročit 2 mg/l. | (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 nezkašeného 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> nebo <i>Agaricus bisporus</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) a (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 150a / - | Složka 4.3 (2007) | | x | | Za účelem zesílení barvy ve smyslu přílohy I bodu 2 nařízení (ES) č. 1333/2008. | (3) |
| 11.3a | Kaustický sulfitový karamel | E 150b / - | Složka 4.3 (2007) | | 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⁾ |
| 11.3-b... | Amoniakový karamel | E 150c / - | Složka 4.3 (2007) | | x | | Za účelem zesílení barvy ve smyslu přílohy I bodu 2 nařízení (ES) č. 1333/2008. | (3) |
| 11.3c | Amoniak-sulfitový karamel | E 150d / - | Složka 4.3 (2007) | | x | | Za účelem zesílení barvy ve smyslu přílohy I bodu 2 nařízení (ES) č. 1333/2008. | (3) |
| 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 ⁽⁵⁾ | | (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, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2011/1169/oj>).

⁽³⁾ Povolené enologické sloučeniny se použijí v souladu s ustanoveními obsaženými ve složkách Zákoníku 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 řádku 4.4. však nesmí překročit mezní hodnotu uvedenou v řádku 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, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>);

- b) dodatek 10 se zrušuje;
- 2) v části B oddíle A bodu 2 písm. c) se druhá odrážka nahrazuje tímto:
- „— bílá vína, pro která lze používat jedno z těchto chráněných označení původu: Bordeaux supérieur, Graves de Vayres, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire u vín zvaných „moelleux“, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bergerac, Côtes de Montravel, Gaillac, následované výrazy „doux“ nebo „vendanges tardives“, Rosette, Savennières a Corrèze, následované výrazem „Vin de paille“;“.

Příloha III nařízení v přenesené pravomoci (EU) 2019/934 se mění takto:

1) oddíl B se mění takto:

a) za bod 2 se vkládá nový bod, který zní:

„2a. Seznam likérových vín s chráněným označením původu uvedené v příloze VII části II odst. 3 písm. a) druhé větě nařízení (EU) č. 1308/2013, je stanoven v dodatku 1 oddíle C této přílohy.“;

b) v bodě 5 se písmeno b) nahrazuje tímto:

„b) seznam likérových vín s chráněným označením původu, která mají odchýlně 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, je stanoven v dodatku 2 oddíle B této přílohy.“;

c) za bod 5 se vkládá nový bod, který zní:

„5a. Je-li odchylka podle dodatku 1 nebo 2 k této příloze určena k použití pouze pro některé produkty, na které se vztahuje stejné chráněné označení původu, je seznam produktů, kterým je povoleno používat příslušnou odchylku, součástí specifikace tohoto chráněného označení původu.“;

d) body 8, 9 a 10 se zrušují;

2) dodatek 1 se mění takto:

a) v oddíle A se tabulka týkající se „ŠPANĚLSKA“ nahrazuje tímto:

„Alicante, Cariñena, Condado de Huelva, Empordà, Jerez-Xérès-Sherry, Lebrija, Málaga, Montilla-Moriles, Priorato, Tarragona, Valencia.“;

b) oddíl B se mění takto:

i) v bodě 1 se seznam likérových vín s chráněným označením původu s označením „ŠPANĚLSKO“ nahrazuje tímto:

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

ii) v bodě 4 se tabulka týkající se „ŠPANĚLSKA“ nahrazuje tímto:

„Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Málaga, Montilla Moriles.“;

iii) v bodě 5 se tabulka týkající se „ŠPANĚLSKA“ nahrazuje tímto:

„Alicante, Condado de Huelva, Empordà, Jerez-Xérès-Sherry, Málaga, Montilla-Moriles, Navarra.“;

iv) v bodě 6 se tabulka týkající se „ŠPANĚLSKA“ nahrazuje tímto:

„Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Málaga, Montilla-Moriles, Tarragona.“;

c) za oddíl B se doplňuje nový oddíl, který zní:

„C. SEZNAM LIKÉROVÝCH VÍN s chráněným označením původu, jehož skutečný obsah alkoholu ve zralém víně je nejméně 14 % objemových a je nižší než 15 % objemových (bod 2a oddílu B této přílohy)

ŠPANĚLSKO

Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Lebrija, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Málaga, Montilla-Moriles.“;

- 3) v dodatku 2 se oddíl B mění takto:
- a) návěti se nahrazuje tímto:
„Seznam likérových vín s chráněným označením původu s celkovým obsahem alkoholu méně než 17,5 % obj., nejméně však 15 % obj.“;
 - b) tabulka týkající se „ŠPANĚLSKA“ se nahrazuje tímto:
„Condado de Huelva, Jerez-Xérès-Sherry, Lebrija, Málaga, Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Montilla-Moriles, Priorato, Rueda, Tarragona.“;
 - c) tabulka týkající se „PORTUGALSKA“ se nahrazuje tímto:
„Porto – Port“.
-